



Pautas de Salud Pública de UNITE HERE de la Unión de Trabajadores Culinarios Local 226 y la Unión de Cantineros Local 165 para Establecimientos de Juegos de Azar Durante la Pandemia COVID-19

Estas pautas reflejan las indicaciones de varias agencias públicas y de empleadores de la industria hotelera. Las compañías de Juegos de Azar en Nevada deberían colaborar con los Sindicatos de la Culinaria y de Cantineros para establecer protocolos detallados para garantizar la implementación.

Implementación

- Cada establecimiento debe establecer los procedimientos detallados por escrito para implementar estas pautas. Dichos procedimientos deben ser proporcionados a todo el personal en el idioma que le resulte más cómodo y a sus representantes de negociación.
- Cada establecimiento debe mantener un stock adecuado de equipo de protección personal (PPE) (por sus siglas en inglés) y debe distribuir dicho equipo sin costo para los empleados.
- Cada establecimiento debe mantener registros detallados de todas las acciones tomadas en respuesta a posibles instancias de COVID-19, incluyendo ubicaciones, medidas de saneamiento emprendidas e individuos que han sido identificados como que han entrado en contacto con portadores sospechosos.
- Los empleadores deben informar a los empleados aquellos que han tenido contacto con personas que han dado positivo o se sospecha que tiene COVID-19, así como informar a su representante de negociación, que dicho contacto ha ocurrido y realizar un rastreo de contacto adecuado.
- Una persona con conocimiento detallado de los protocolos de saneamiento debe ser asignada a cada turno laboral.
Los empleados deben ser informados de la identidad de esa persona y deben informar a esa persona todas sus preocupaciones relacionadas con los protocolos sanitarios, incluso la identidad de huéspedes posiblemente enfermos.
Los registros detallados de dichos informes y las acciones resultantes tomadas, deben ser registradas y estar a disponibilidad de los empleados y sus representantes de negociación ante previa solicitud.
- El gobierno de la ciudad o el condado deben financiar y ordenar programas de desarrollo para la fuerza laboral asegurando estándares de entrenamiento común apropiados para la industria del juego en cada mercado.
- Antes de la introducción de nuevas tecnologías en el lugar de trabajo, dichos dispositivos deben ser evaluados por el impacto que puedan tener en la salud pública, la seguridad y los empleados.

- Los empleadores y los empleados junto con sus representantes de negociación deben formar comités colectivos de salud y seguridad con lenguaje sobre la resolución a tiempo de disputas.

Salud General

- Personal capacitado debe realizar una evaluación térmica no invasiva en huéspedes y empleados al ingresar al establecimiento. A cualquier empleado que exceda los 100.4°F (38°C) se le debe ofrecer una segunda prueba no antes de los diez minutos después de la primera prueba. Individuos con temperatura que exceden los 100.4°F (38°C) no deben ser autorizados a ingresar al establecimiento, a menos que presenten evidencia médica (por ej., una nota del doctor) indicando que dicha temperatura probablemente se deba a un problema de condición no transmisible.
- Los empleados que no pudieron entrar a trabajar debido a una lectura anormal de temperatura, deben recibir en el lugar, una prueba de COVID-19 pagada por el empleador, y deben tener permiso para estar fuera del trabajo totalmente pago hasta que los resultados de la prueba estén disponibles.
- No se les debe exigir a los empleados que se congreguen de tal manera que no puedan mantener una separación de seis pies entre sí. Esto puede requerir de turnos escalonados y / o reuniones previas al turno de trabajo.
- Las áreas de descanso, comedores de empleados, áreas de capacitación y vestuarios deben configurarse de tal manera que todos los trabajadores puedan mantener una separación de seis pies y deben limpiarse con frecuencia. En lugares donde esto no es posible, los tiempos de descanso deben ser escalonados tanto como sea posible.
- Solo se deben usar relojes no táctiles para marcar entrada y salida. Los datos biométricos deben estar estrictamente protegidos y no deben utilizarse para ningún otro propósito que no sea registrar la presencia del empleado en el establecimiento.

Regreso al Negocio

- A todos los empleados se les debe ofrecer realizar pruebas pagadas por el empleador para determinar su estado actual y anterior de COVID-19. Las pruebas deben ser ofrecidas con tiempo suficiente para que los empleados reciban los resultados antes de que estén programados para volver al trabajo. Los empleadores deben contratar a organizaciones tercerizadas capaces de generar estadísticas de referencia sobre el estado de COVID-19 del pasado y presente en todo el lugar de trabajo y debe proporcionar dichas estadísticas a los empleados y sus representantes de negociación en la medida máxima permitida por la ley. Una vez que el empleado es autorizado a regresar a trabajar por un profesional de la salud, el empleador deberá regresar a ese empleado de inmediato a su posición anterior.
- Todas las habitaciones utilizadas desde la declaración de Emergencia de Salud Pública deben ser minuciosamente limpiadas de acuerdo con los siguientes procedimientos.
- Todas las habitaciones utilizadas por personas bajo órdenes de cuarentena o aislamiento, o de otra manera exhibiendo los síntomas asociados con COVID-19 durante siete días previos deben ser limpiadas y desinfectadas por un grupo de empleados especialmente capacitados de acuerdo con los siguientes procedimientos.

- Los sistemas de plomería y climatización deben ser inspeccionados por personal de mantenimiento debidamente calificado para asegurar su funcionamiento saludable.
- Todos los empleados deben recibir capacitación en salud y saneamiento mediante orientaciones de reapertura remuneradas.
- Si se ha detectado COVID-19 durante cualquier momento en los catorce días anteriores en el estado o provincia donde se encuentra ubicado el establecimiento, ningún empleado debe ser obligado a aceptar el trabajo. Cualquier empleado que elige no aceptar el trabajo debe ser considerado que se encuentra bajo cesantía involuntaria.

Los empleadores no deben impugnar las solicitudes de beneficios de desempleo de los empleados sujetos a tal cesantía involuntaria. Dichos empleados deben tener permitido regresar al trabajo en cualquier momento de acuerdo con la práctica regular de horarios de trabajo.

- Ningún empleado debe ser disciplinado o recibir represalias por rechazar trabajo el cual cree que plantea un riesgo para sí mismo o para otros o por informar condiciones de trabajo que crean que pueden ser inseguras.
- Ningún empleador debe aplicar "puntos" de asistencia o cualquier forma de deméritos o disciplina a ningún empleado que llama enfermo debido a que presenta síntomas similares a los de la gripe (fiebre, tos, problemas de respiración), a empleados sujetos a cuarentena por el distrito de salud local u otra agencia gubernamental, si el empleador o un profesional de la salud le indica al empleado permanecer en cuarentena, si se le diagnostica positivo de COVID-19, o si está ausente debido al cierre de la escuela de su hijo(a) relacionado al COVID-19.

Equipo de protección personal

- Proporcionar equipo de protección personal PPE (por sus siglas en inglés) sin costo a los empleados antes de cada turno y a medida que se les ensucie el equipo.
- Para empleados que trabajan en áreas que se conoce que han sido ocupadas por personas en cuarentena o con órdenes de aislamiento, o que exhiben síntomas asociados con COVID-19, el PPE debe ser provisto para cumplir con las Recomendaciones de Prevención y Control según el CDC (Centro de Prevención y Control de Enfermedades) para Pacientes Sospechados o Confirmados de tener la Enfermedad de Coronavirus 2019 (COVID-19) en Lugares de Atención Médica.
- Para todos los demás empleados, el siguiente equipo de PPE debe ser proporcionado: máscaras quirúrgicas, guantes desechables, gafas protectoras o barreras de plexiglás, vestimenta desechable y/o delantales, gorras para el cabello, bolsas para la eliminación de riesgo biológico.
- Proporcionar el PPE adicional necesario para garantizar el uso seguro de todos los productos químicos y equipamientos.
- Cada establecimiento debe proporcionar capacitación sobre el uso adecuado del PPE, incluidos los procedimientos para ponerse y quitarse la protección.

Llegada y salida del huésped

- Se les debe pedir a los huéspedes que mantengan una separación de seis pies de cualquier persona que no viaje con ellos.
- Se les debe ofrecer a los huéspedes máscaras quirúrgicas y pedir que las usen mientras están en áreas públicas.
- Los huéspedes no deben tocar las puertas al ingresar a las instalaciones. Las puertas deben estar abiertas, deben abrirse automáticamente, o deberían ser abiertas por un portero.
- Los autobuses de traslado deben limpiarse completamente después de cada viaje. No se debe permitir que un huésped utilice el asiento delantero para pasajero y deben instalarse barreras de plexiglás para proteger a los conductores donde sea práctico. Si se descubre que algún huésped se encuentra bajo órdenes de cuarentena o aislamiento, o exhibe síntomas asociados con COVID-19, el vehículo debe limpiarse inmediatamente de acuerdo con las pautas del CDC sobre "Limpieza y desinfección para vehículos de transporte que no sean de emergencia".
- Las áreas del lobby deben ser reorganizadas permitiendo poder hacer una fila ordenadamente para que los huéspedes mantengan seis pies de separación. Un agente de servicios capacitado en protocolos de seguridad debe ser designado a estar presente en todo momento para garantizar el cumplimiento.
- Los mostradores de la recepción deben tener protectores de plexiglás instalados para proteger contra estornudos / tos.
- Se debe proporcionar un sistema de propinas sin contacto y sin dinero en efectivo para los proveedores de servicios a huéspedes (por ej., botones, valet, portero, recamareras, personal de servicio de habitaciones, etc.)

Limpieza general

- Todas las áreas y superficies comunes deben limpiarse y desinfectarse diariamente como mínimo.
- Se debe crear un inventario de todas las superficies de alto contacto (por ej., perillas y manijas, teléfonos, interruptores de luz, mesas, sillas y superficies de trabajo, escritorios, baños, dispositivos de puntos de venta y menús). La limpieza y desinfección de dichas superficies debe realizarse al menos cada hora.
- Las superficies y los botones de los elevadores deben limpiarse y desinfectarse varias veces por hora. Un asistente de elevador debe asignarse a cada elevador de huéspedes y empleados.
- Limpiar las superficies visiblemente sucias antes de desinfectar, a menos que se indique lo contrario en las instrucciones del producto. La limpieza se refiere a la eliminación de suciedad visible, mugre e impurezas.
- Usar desinfectantes de la Lista N. de la Agencia de Protección Ambiental. Seguir las instrucciones en la etiqueta del producto.
- Los pisos y las paredes deben mantenerse visiblemente limpios y libres de derrames, polvo y basura.
- Vaciar y limpiar regularmente los botes de basura en las áreas públicas.
- Los artículos que no se pueden limpiar y desinfectar fácilmente deben eliminarse (por ej., periódicos, anotadores, adornos de mesa).
- Todo el personal de limpieza debe tener el tiempo suficiente para completar sus tareas de manera completa y segura.

- Los uniformes deben lavarse diariamente sin costo para los empleados.

Área de Recepción donde se sirve comida

- Las mesas y taburetes deben configurarse para maximizar la distancia entre clientes, en conformidad con las pautas de salud pública.
- Las áreas de banquetes y convenciones deben configurarse para maximizar la distancia entre clientes, en conformidad con las pautas de salud pública.
- Las áreas públicas en las cafeterías deben organizarse garantizando una fila ordenada para mantener el distanciamiento físico.
- Los que sirven en la línea y los cajeros deben tener escudos de plexiglás instalados entre ellos y los clientes.
- Las bandejas, platos y utensilios de autoservicio no deben estar disponibles al público.
- Los artículos de extremadamente alto contacto (menús, saleros / pimenteros, etc.) deben reemplazarse por artículos desechables.
- Los alimentos que pueden haber sido contaminados por tos o estornudos siempre deben desecharse.
- Los bufets y otras opciones de autoservicio (incluidos dispensadores de agua, refrescos y café) deben ser suspendidos, excepto donde las comidas están disponibles en paquetes sellados.
- Poner a disposición de todos jabón regular y agua o desinfectante para manos a base de alcohol, incluso en las estaciones de cajeros.
- Limpiar y desinfectar regularmente el equipo utilizado para realizar los pagos.
- Limpiar y desinfectar regularmente los carros utilizados para transportar alimentos y recoger platos sucios y hacerlo por lo menos, entre cada turno de trabajo.
- Implementar sistemas de propinas sin contacto para cantineros, meseras de cócteles, camareros, etc.

Cocinas

- Las cocinas deben reconfigurarse siempre que sea práctico, para crear un espacio de seis pies entre las estaciones.
- Cuando no sea posible un espacio de seis pies entre estaciones, se deben considerar los turnos escalonados para trabajar con distanciamiento físico (por ej., trabajo de preparación).
- Los utensilios y las superficies de la cocina deben limpiarse regularmente usando soluciones desinfectantes estándar (por. ej., QUATs o cloro). Las instrucciones de la etiqueta del producto deben respetarse siempre.

Lavado de platos

- Los platos y utensilios de cocina deben lavarse utilizando procedimientos regulares (por ej., un lavavajillas desinfectante)
- La vajilla utilizada por huéspedes en cuarentena o bajo órdenes de aislamiento, o exhibiendo síntomas asociados con COVID-19 deben lavarse y desinfectarse de inmediato.

- Los restos de comida deben retirarse manualmente de los platos antes de comenzar a lavar los platos. El uso de rociadores debe ser minimizado.
- Se deben utilizar carros y bandejas etiquetados por separado indicando “limpio” y “sucio” para transportar alimentos y para recoger platos usados. Los carros y bandejas servidoras deben desinfectarse regularmente, como mínimo entre cada turno de trabajo.
- Los recipientes para platos (sucios y limpios) deben limpiarse y desinfectarse después de cada turno.
- Los platos limpios y sucios deben mantenerse separados en todo momento en el área de lavado de platos.

Limpieza de habitación

Al menos diariamente

- Los que limpian deben lavarse las manos antes de entrar y después de salir de cada habitación.
- Se deben usar toallas de papel y toallitas húmedas desechables para la limpieza.
- Las aspiradoras no deben utilizarse.
- La ropa de cama se debe cambiar a diario y se deben lavar a altas temperaturas.
- Las sábanas y toallas sucias deben colocarse en bolsas. Usar guantes desechables cuando manipule ropa sucia y desechar después de cada uso. Lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes. No permitir que la ropa de cama sucia entre en contacto con la limpia.
- Se deben usar carros separados para transportar suministros limpios y retirar los suministros usados. Los carros deben ser claramente etiquetados como "limpio" o "sucio". Los carros deben desinfectarse entre cada turno de trabajo. Los huéspedes no deben ser incentivados a renunciar a los servicios de limpieza diarios.

Al finalizar la estadía

- Las habitaciones deben limpiarse y desinfectarse a fondo después de la partida del huésped.
- Las alfombras deben limpiarse con vapor a una temperatura mínima de 160 ° F (71 ° C).
- Un suministro adecuado de jabón de manos y desinfectante de manos debe estar disponible en la habitación de huéspedes. Si se proporcionan barras de jabón individuales, todos los restos deben ser desechados al momento de la partida del huésped.
- Toda la cristalería y los platos deben retirarse de la habitación. Alternativamente, se debe proporcionar cristalería, platos y utensilios desechables en las habitaciones.

Huéspedes que informan o muestran signos de enfermedad:

- Cualquier huésped que informe o muestre síntomas de COVID-19 debe considerarse infeccioso.
- El personal no debe ingresar a salas de autoaislamiento hasta que sea autorizado.
- Los artículos del departamento de limpieza o el pedido de servicio de habitación deben entregarse del lado de afuera de las puertas de las habitaciones.
- El servicio diario debe ser provisto por un equipo especialmente capacitado.

- La basura del huésped debe recogerse desde el exterior de la puerta de la habitación en una bolsa fuerte y resistente a la pérdida de líquidos. Debe colocarse inmediatamente en el contenedor principal de eliminación de basura del hotel.
- Una vez que la(s) persona(s) en autoaislamiento haya(n) salido de una habitación, la habitación debe ser desinfectada por un equipo de personas especialmente entrenados. Los equipos deben completar una limpieza profunda de todas las superficies con un desinfectante aprobado, lavar todas las toallas y sábanas removibles y limpiar con vapor los artículos que no se pueden lavar (sillas de felpa, cortinas).

Servicio de habitaciones

- Los carritos de comida no deben entregarse dentro de las habitaciones.
- Los artículos de servicio a la habitación “limpios” y “sucios” no deben transportarse en el mismo carrito.
- Los artículos del servicio de habitaciones no deben recogerse de las habitaciones ocupadas por huéspedes bajo aislamiento o en cuarentena, excepto por el equipo de limpieza y desinfección especialmente capacitado.

Lavandería

- Deben utilizarse guantes desechables al manipular la ropa sucia y desecharse después de cada uso. Lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- Si se usan guantes reutilizables, los guantes deben estar dedicados a manipular la ropa sucia y no deben ser utilizados para otros fines. Lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- No agite la ropa sucia.
- La ropa sucia debe ser colocada directamente en una bolsa para ropa sin separar/clasificar. No llenar demasiado las bolsas.
- Marcar claramente los contenedores de ropa como "limpios" o "sucios". Asegúrese de que la ropa sucia solo entre en contacto con el contenedor de ropa sucia y la ropa limpia solo vaya a los contenedores de ropa limpia.
- Limpiar y desinfectar los canastos de ropa según las indicaciones del fabricante. Considerar usar un protector interior que se pueda lavar.
- Limpiar y desinfectar el área de carga frontal de las lavadoras con frecuencia.
- Lavar y secar los artículos de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Usar la configuración de temperatura de agua lo más caliente posible. Seque todos los artículos completamente.

Gimnasios, Spas y Piscinas

- Estos servicios deben permanecer cerrados hasta que las autoridades de salud pública den instrucciones de que pueden ser atendidos de manera segura.
- Al abrir, estos lugares deben limpiarse y desinfectarse profundamente varias veces por día, según corresponda al volumen de clientes que asistan.

Juegos de Azar

- Los supervisores y gerentes de casino deben asegurarse de que los huéspedes no se congreguen en grupos y se coloquen en fila apropiadamente para que los mismos mantengan una separación de seis pies entre sí y de los empleados, particularmente donde están los cajeros de jaula y en lugares de apuestas deportivas y salas de transmisión simultánea.
- Se deben instalar barreras protectoras en todas las jaulas y estaciones de cajeros.
- Las máquinas tragamonedas y las mesas de juego deben estar apagadas y/o ser reconfiguradas removiendo las sillas para permitir la separación de seis pies entre los huéspedes.
- Las máquinas tragamonedas, mesas y los artículos de juegos de mesa (dados, fichas, etc.) deben ser desinfectados con frecuencia.

Servicios subcontratados y tercerizados

- Los subcontratos para transporte de huéspedes, producción y entrega de alimentos, lavandería y otros servicios de huéspedes, se le debe requerir al proveedor de los servicios que implemente los estándares en este documento.

Los subcontratistas deben tener una relación laboral directa con su personal para garantizar conformidad con estos estándares y para facilitar el rastreo de contactos.