



# Alianza para la seguridad en los Eventos

## Guía de Reapertura

Para profesionales de eventos durante  
la pandemia COVID-19

Editado por Steven A. Adelman

Traducción libre de Rosa Novellino e Ivan Dorado

Comparta esta guía: todos queremos reabrir de manera segura

## **Cómo usar esta guía de reapertura**

La Guía de reapertura de Event Safety Alliance es un trabajo colectivo realizado por profesionales de la industria de eventos para ayudar a nuestros pares que planean reabrir durante la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19). Este documento no contiene las "mejores prácticas" que se apliquen en todas partes: el coronavirus crea diferentes desafíos dependiendo de innumerables factores, incluido el tamaño del evento, su ubicación geográfica, el espacio físico y anticipar la asistencia, por nombrar solo algunos. En cambio, en el orden en que uno planearía un evento, hemos identificado riesgos de salud razonablemente previsibles y sugerimos opciones para mitigarlos.

Debido a que esto está destinado a ser utilizado por profesionales de eventos, hemos tratado de lograr un equilibrio entre una simple lista de verificación y una consideración exhaustiva de todas las opciones. Nuestro objetivo es proporcionar suficiente información para que cada usuario pueda tomar decisiones razonables en sus propias circunstancias.

Parte de esta guía es escalable, lo que significa que se puede aplicar igualmente a eventos de cualquier tamaño. Donde tuvimos que elegir, nos centramos en las circunstancias de eventos locales más pequeños que anticipamos reabrirán primero. En consecuencia, esta Guía de reapertura enfatiza las cosas que las personas pueden hacer en lugar de las cosas que pueden comprar, ya que es probable que el dinero sea especialmente limitado para eventos y lugares más pequeños que se han cerrado y que solo pueden reabrir parcialmente. Nuestra intención será continuar más adelante después de este lanzamiento inicial, con recomendaciones más orientadas a giras y eventos más grandes, que enfrentan desafíos adicionales que los mantendrán cerrados por más tiempo.

En el texto, se hace referencia a las personas como "empleadores" o "mecenas" y a "trabajadores" por separado. Un cliente es cualquier persona que paga o presenta una credencial para asistir a un evento; se les puede exigir que sigan los procedimientos de salud y seguridad como condición de

entrada y asistencia. Un trabajador es un profesional remunerado o voluntario que presta servicios; su supervisor puede exigirles que sigan los procedimientos de salud y seguridad como condición del trabajo.

No hay garantía para que un evento esté libre de enfermedad, incluso si sigue todo en esta Guía de reapertura. Sin embargo, es indiscutible que la planificación, la capacitación y la implementación de medidas razonables de salud y seguridad son las mejores formas de proteger los eventos en vivo y las personas que los crean, al tiempo que inspiran a los artistas y al público en general a regresar a los lugares donde hacemos realidad la magia.

Steven A. Adelman

Vicepresidente, Alianza para la seguridad en los eventos

11 de mayo de 2020

## **1. PLANIFICACIÓN CUANDO ABRIR: CUANDO ES LEGAL Y RAZONABLEMENTE SEGURO**

El ciclo de vida de cualquier evento comienza con la decisión de hacer negocios en primer lugar. Esta guía de reapertura supone que todos queremos reabrir de la manera más completa y rápida posible sin poner en riesgo la salud o la seguridad. Una autorización gubernamental que legalmente le permita reabrir, no significa que pueda hacerlo de manera segura.

La ley puede ayudarle a pensar en ese segundo problema. Todos tienen el deber legal de comportarse como personas razonables en las mismas circunstancias o similares. Aquí, la circunstancia clave es cómo reabrir (a) durante una pandemia global altamente contagiosa en la que (b) incluso las personas asintomáticas pueden portar la enfermedad, y (c) la mayoría de los lugares actualmente carecen de pruebas generalizadas, rastreo de contacto o una vacuna.

Si se pueden reabrir pequeños eventos y lugares sin aumentar las tasas de transmisión de COVID-19, se abrirá la puerta a espacios progresivamente más grandes para implementar medidas similares a mayor escala en el futuro. Si, por otro lado, el primer intento de una reapertura segura es un fracaso, eso retrasaría a toda la industria de eventos.

La toma de decisiones cuidadosa es necesaria porque incluso las medidas de seguridad bien intencionadas tienen consecuencias no deseadas potencialmente significativas. Considere, por ejemplo, riesgos aparentemente no relacionados como el coronavirus y el clima severo. Si se requiere una orden de "refugiarse" contra un peligro climático como el rayo, el distanciamiento social puede no ser posible en las áreas designadas o existentes. Se necesitarán áreas de reunión alternativas y más salidas de emergencia para movilizar una evacuación masiva. Si no hay áreas de refugio adicionales disponibles o la capacidad de salida impide el distanciamiento social durante una evacuación climática, entonces los

organizadores de eventos al aire libre y sus asociados de ventas tendrán que reevaluar sus procedimientos de decisión. Incluso puede considerar

posponer o cancelar de manera proactiva donde no puede activar efectivamente los planes de emergencia sin exponer a los trabajadores, a los usuarios y al público en general a un mayor riesgo de transmisión. La nueva normalidad se complica a toda prisa.

Por mucho que todos estemos ansiosos por volver al trabajo, la decisión de cuándo y cómo volver a abrir debe basarse en una evaluación realista de la capacidad de reanudar las operaciones de manera segura.

## 2. EDUCACIÓN A PATROCINADORES Y EMPLEADORES

"Estamos todos juntos en esto" describe el papel esencial que desempeñan los usuarios al permitir que los eventos en vivo se vuelvan a abrir de manera segura. Debido a que COVID-19 es altamente contagioso, todos, tanto el público en general como los trabajadores y los usuarios, deben hacer su parte. Esta sección se enfoca en formas de educar a los clientes para maximizar el cumplimiento de salud y seguridad y minimizar la interrupción del evento.

**Cómo cambiar las expectativas.** En este momento temprano, hay tanta resistencia a los protectores faciales y al distanciamiento social como a las revisiones de bolsas y el uso de magnetómetros en los Estados Unidos después del 11 de septiembre. Nos acostumbramos a ellos, y la mayoría de la gente llegó a aceptar que eran para nuestra propia seguridad. Un cambio cultural es necesario nuevamente. La mensajería en redes generalizada por profesionales de recintos y eventos puede lograr dos objetivos esenciales: (a) los usuarios aprenderán que las nuevas reglas son para su protección, lo que eventualmente conducirá a un mayor cumplimiento; y (b) mostrar de manera transparente las nuevas prácticas sanitarias hará que las personas nerviosas vuelvan a los lugares públicos.

**Qué explicar:** El concepto de explicar las reglas al público asistente y usuarios en general no es nuevo. Muchos eventos o lugares ya tienen códigos de conducta con listas de artículos y comportamientos prohibidos. Antes de reabrir, deben agregar sus nuevos procedimientos y reglas sanitarias y de salud, como el distanciamiento social y los requisitos de protección facial y tiempos de espera más largos. No hay información específica que sea mejor. Por el contrario, como con todos los mensajes de seguridad, lo deseable es ser positivo, práctico y proporcionado.

**Dónde compartir un mensaje:** En una palabra, en todas partes. Aquí hay algunas formas de comunicarse con el público y usuarios en general antes de que lleguen a su punto de ingreso.

§ **Sitio web:** para el lugar, evento o artista. Cuanto más prominentes se muestren las nuevas reglas y expectativas, las empresas más serias parecen hacerlas cumplir, lo que tenderá a lograr un mayor acatamiento.

§ **Canales de redes sociales:** para el lugar, evento o artista. Al igual que con el sitio web, cuanto más información aparece en las redes sociales, mayor será su impacto.

§ **Los sitios de compra de boletos,** deben estar vinculados a las normas de salud y seguridad. La compra de boletos en línea puede requerir que los usuarios marquen una casilla afirmando que han leído y están de acuerdo en cumplir con las reglas publicadas como la forma en la que afirmamos que no somos un robot antes de realizar una compra en línea.

§ **Se pueden enviar correos electrónicos y notificaciones** automáticas que recuerden al público y usuarios en general las reglas y expectativas de salud a intervalos regulares desde la fecha de compra hasta el día de la presentación.

§ **Las aplicaciones móviles** ya son medios valiosos para dar instrucciones a los usuarios y público en general sobre el lugar, los horarios de los espectáculos, las biografías de los artistas y las opciones de productos. Pueden agregar nuevos procedimientos y reglas sanitarias y de salud a la información que comparten en el teléfono de cada usuario.

§ **La señalética,** que conduce al sitio del evento puede ser eficaz como un recordatorio adicional, especialmente si es visualmente atractivo y está ubicado donde es posible que estén los usuarios invitándolos a esperar o a moverse lentamente. Los letreros físicos son particularmente importantes para eventos sin boleto o donde los padres llevarán a participantes jóvenes.

§ **El registro de eventos y entrega de acreditaciones y credenciales** son lugares excelentes para publicar las normas de salud y modelar el cumplimiento en conferencias u otros eventos en los que los usuarios requieran registrarse. Los trabajadores o voluntarios pueden colocar los materiales de registro en una mesa para que los asistentes al evento los

recojan y las filas puedan marcarse en el piso o crearse con sogas y unifilas para imponer el distanciamiento social.

§ **El personal de atención al público y los voluntarios** que caminan a lo largo de la línea de ingreso o entre los asistentes que esperan el servicio pueden dar una cara amigable a las reglas de salud y seguridad, y alientan el cumplimiento al modelar el buen comportamiento.

**Cómo enviar mensajes.** Con un objetivo tan amplio como la normalización y la aceptación de nuevas reglas, cualquier método que funcione es bueno. Aquí hay algunas sugerencias.

§ **El personal de marketing** puede usar su talento creativo para promover la orientación de salud sin ser intimidante.

§ **Las fotos y los videos** pueden mostrar que los usuarios se divierten incluso mientras siguen las reglas de salud, como las personas atractivas que usan elegantes cubiertas faciales sobre la nariz y la boca.

§ **Los trípticos** pueden mostrar cómo se desinfecta un lugar para que los usuarios y el público comprendan el proceso y sensibilicen a los trabajadores para mantenerlos a salvo.

§ **Los anuncios** deben ser tanto audibles como visuales para acomodar a las personas con limitaciones sensoriales y diferentes habilidades lingüísticas.

§ **Los artistas y los intérpretes o ejecutantes** pueden usar su autoridad con los asistentes para recordarles que solo su cumplimiento total permite que el espectáculo continúe.

**Seguimiento de contactos.** A medida que los países de todo el mundo se reabran gradualmente, algunos utilizan el rastreo de contactos para permitir a las autoridades de salud rastrear quién ha estado en un evento o lugar si se produce un brote. Luego son contactados e instruidos para buscar consejo médico. Este método de control de infecciones se vuelve más efectivo cuando las pruebas están muy extendidas, y algunas sociedades son más tolerantes del impacto percibido en la libertad personal que otras, pero las personas que sí permiten un acceso limitado a su paradero pueden disfrutar

de requisitos de distanciamiento social relajados. En el Reino Unido, por ejemplo, el Servicio Nacional de Salud está probando una aplicación de rastreo de contactos para ayudar a los médicos a advertir a las personas vinculadas a un brote dado, con el objetivo de aflojar los requisitos de distanciamiento y aislamiento para la sociedad en general. Del mismo modo, Australia está aumentando el seguimiento de contactos utilizando su aplicación COVIDsafe, y Corea del Sur ha hecho un seguimiento y localización de una parte importante de su plan de recuperación de pandemia.

### **3. SALUD E HIGIENE DEL TRABAJADOR**

Debido a que COVID-19 es un virus altamente contagioso con pruebas insuficientes y sin vacuna, los trabajadores y voluntarios deben abordar diligentemente los riesgos para la salud al trabajar en los confines de muchos espacios para eventos.

**Coordinador de mitigación de infecciones.** Esta Guía de reapertura recomienda que un trabajador con conocimientos médicos y de gestión de riesgos apropiados sea designado como "Coordinador de mitigación de infecciones" para el evento, el lugar o el negocio. Este papel es esencial durante esta pandemia, y debe incorporarse en los planes y capacitación de salud y seguridad. El coordinador de mitigación de infecciones debe tener las siguientes funciones.

§ Coordinar, comunicar y ayudar a implementar pautas de salud pública.

§ Trabajar estrechamente con el productor del evento o el operador del lugar para desarrollar e implementar planes de salud del evento.

§ Asegúrese de que los planes de seguridad existentes se modifiquen para que sean compatibles con los nuevos planes de salud.

§ Ayude a crear capacitación para trabajadores que aplique información actual sobre riesgos y medidas de control de infecciones, incluyendo distanciamiento social, lavado de manos, control de temperatura y desinfección de superficies de alto contacto.

§ Determine, junto con el organizador del lugar o del evento, si un trabajador o patrocinador puede ingresar de manera segura al espacio del evento cuando hay un problema de salud.

#### **Prácticas para trabajadores y voluntarios sanos.**

§ **Distanciamiento social.** La guía de salud pública enfatiza que siempre que sea posible, todos deben dejar al menos seis pies (unos dos metros) a la persona más cercana a ellos. Cuando no se puede realizar una tarea trabajando solo, los trabajadores pueden limitar su exposición formando un

"equipo de trabajo" en el que las personas trabajan juntas habitualmente, pero mantienen su distancia de los demás.

§ **Lavado de manos.** El lavado frecuente de manos con jabón es vital para ayudar a combatir la propagación de cualquier virus. Cuando hay un lavabo disponible, los trabajadores deben lavarse las manos durante veinte segundos al menos cada 60 minutos y secarse completamente con una toalla o secadora desechables. Como respaldo, los trabajadores pueden usar desinfectantes que contengan al menos 60% de etanol o 70% de isopropanol cuando no haya un fregadero disponible. Los trabajadores también deben lavarse las manos al principio y al final de cada turno y descanso, después de usar el baño, estornudar, tocarse la cara, sonarse la nariz, limpiar, barrer, trapear, fumar, comer o beber.

§ **Guantes.** Los guantes no son un sustituto del lavado de manos regular. Deben usarse guantes hechos de vinilo o material no absorbente similar que permita la función motora fina sin la posibilidad de contaminar las manos del usuario al realizar controles de salud a los trabajadores o clientes, al manipular alimentos, boletos o cualquier artículo en el que se pueda transmitir la infección, y cuando se usen productos de desinfección o limpieza. Se debe capacitar a los trabajadores sobre el uso adecuado de guantes, incluida la frecuencia de eliminación y lavado de manos en función de las tareas específicas del trabajador, para evitar la propagación del virus en áreas de alto contacto.

§ **Protectores faciales.** Se debe usar protección respiratoria física, como una cubierta facial de tela, siempre que las personas se encuentren a menos de seis pies (dos metros) una de la otra porque (a) COVID-19 se propaga a través de gotitas respiratorias y (b) un número significativo de personas infectadas no mostrará síntomas externos de la enfermedad. Los requisitos para cubrirse la cara deben ser específicos de la tarea e incluir instrucciones sobre el uso adecuado. Por ejemplo, los trabajadores que realizan controles de temperatura pueden necesitar N-95 o cubiertas faciales equivalentes cuando se trata de trabajadores o usuarios potencialmente enfermos. Para garantizar la máxima comprensión y cumplimiento, la señalética publicada

en todo el lugar debe mostrar cómo usar y cubrirse la cara, incluidos estos puntos.

- v Lávese las manos antes de cubrirse la cara.

- v Coloque el mismo lado contra su cara cada vez para evitar usar el "lado contaminado" contra su nariz y boca.

- v Retire la cubierta de la cara con las correas para evitar tocar la parte que protege su cara.

- v Lave las cubiertas faciales de tela después de cada uso y use otras máscaras solo de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

§ **Equipo de protección personal (“EPP”).** Para los trabajadores, el EPP para minimizar el riesgo de exposición al coronavirus es tan necesario como para los usuarios. Los empleadores deben asegurarse de que, además de los protectores faciales y guantes, los trabajadores y voluntarios tengan EPP apropiado para su trabajo, y que los proveedores y contratistas independientes proporcionen y usen los suyos.

§ **Detección de temperatura.** Cada punto de entrada, tanto en el frente como en la parte posterior del espacio, debe ser monitoreado por trabajadores capacitados y aprobados bajo la supervisión del Coordinador de Mitigación de Infecciones. Estos trabajadores llevarán a cabo controles de temperatura utilizando termómetros "sin contacto" aprobados por el Coordinador de mitigación de infecciones y adecuados para uso en humanos. Cualquier persona que muestre una temperatura superior a 100.4 F (38.0 C) debe ser llevada a un área privada para un examen de temperatura secundario. A los trabajadores o usuarios confirmados que tienen una temperatura más alta se les debe negar la entrada y dirigirse a la atención médica adecuada. Los planes de seguridad deben incluir una política de reembolso y protocolos sobre cómo manejar grupos donde se le niega la entrada a un miembro.

§ **Tocarse la cara.** Los trabajadores deben evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca. Los micrófonos, auriculares y otros equipos personales no deben compartirse y deben desinfectarse antes y después de cada uso.

§ **Etiqueta para toser y estornudar.** Los trabajadores deben cubrirse cuando tosen o estornudar con un pañuelo desechable, girando un codo o sobre un hombro si no hay pañuelo disponible, seguido de un lavado minucioso de las manos.

**Prácticas para trabajadores enfermos y voluntarios.** Las siguientes prácticas recomendadas para trabajadores enfermos suponen un cierto grado de supervisión y control del supervisor sobre los empleados que puede ser difícil con contratistas independientes. Siempre que sea posible, las empresas deberían considerar incorporar requisitos de salud y seguridad en sus contratos de contratistas independientes.

Los trabajadores deben notificar a su supervisor y quedarse en casa fuera del trabajo si tienen síntomas de enfermedad respiratoria aguda compatibles con COVID-19, como fiebre, tos, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta o falta de aliento, que no se explica por otra condición médica o alérgica

§ **Trabajadores sintomáticos.** Si un trabajador presenta síntomas de enfermedad respiratoria aguda al llegar al trabajo, o se enferma durante el día, su supervisor debe separarlos de otros trabajadores y usuarios, y enviarlos a casa o al área de aislamiento designada de inmediato.

§ **Documentación.** El supervisor debe documentar las circunstancias de la enfermedad del trabajador para ayudar con el rastreo de contactos, según corresponda.

§ **Contacto con trabajadores asintomáticos.** Debido a que uno puede portar COVID-19 sin ningún síntoma en absoluto, cualquier persona que haya estado en contacto cercano con una persona que haya tenido el virus, o cuya familia o amigos muestren signos de exposición, debe comportarse como si estuviera infectada, aislarse y contacte a su médico.

§ **Regreso al trabajo.** Los trabajadores con síntomas de enfermedad respiratoria aguda asociados con COVID-19 pueden regresar a trabajar

después de (a) aislamiento en el hogar durante 14 días desde sus primeros síntomas o prueba positiva, y (b) con autorización médica.

**Respuesta a casos confirmados de COVID-19.** Si se confirma que un trabajador está infectado con COVID-19, su supervisor debe notificar de inmediato a la autoridad local de salud pública, así como al Coordinador de mitigación de infecciones, quien debe hacer lo siguiente.

§ Advertencia legal. Puede ser ilegal proporcionar el nombre del trabajador infectado u otra información que pueda usarse para determinar su identidad. Consulte a su departamento de salud local y la política de recursos humanos con respecto a los protocolos de informes.

§ Determine qué áreas del lugar fueron visitadas, utilizadas o impactadas por el trabajador infectado (las “Áreas impactadas”).

§ Evaluar si el rol del trabajador los ubica a menos de seis pies (dos metros) de otros trabajadores o usuarios, incluso si sus deberes crean riesgos específicos de transmisión, como el manejo de alimentos, el servicio de barman o la verificación de boletos.

§ Trabajar con el departamento de salud local para determinar qué otros trabajadores tuvieron contacto cercano con el trabajador infectado (los "Trabajadores afectados").

§ Notifique a los trabajadores afectados que pueden haber tenido contacto con un trabajador infectado y aliéntelos a controlar su salud e informar cualquier inquietud a su proveedor de atención médica.

§ Cualquier trabajador que resulte positivo para COVID-19 debe permanecer en el hogar por no menos de 14 días después de que comiencen los síntomas. El trabajador debe seguir la orientación de la autoridad sanitaria y la política de su empresa.

§ Los trabajadores impactados que han estado en contacto cercano con una persona que da positivo, pero que actualmente no presentan síntomas o sufren una fiebre mayor a 100.4 F / 38.0 C, no deben venir

a trabajar durante 14 días después de su último contacto cercano y en cuarentena por sí mismos. Durante la cuarentena, deben estar atentos a los síntomas de COVID-19.

**Licencia por enfermedad pagada.** Los empleados en los Estados Unidos con COVID-19 deben recibir una licencia por enfermedad de sus empleadores de conformidad con la Ley de respuesta a las Familias por el primer coronavirus. En la sección de Recursos al final de esta Guía de reapertura se encuentra un enlace al póster de "Derechos de los empleados" del Departamento de Trabajo de EE. UU.

#### 4. DESIFECCIÓN DEL LUGAR

**Desinfección de áreas de alto contacto.** Tan pronto como los proveedores comiencen a ingresar, las superficies y los objetos que se tocan con frecuencia, como los que se enumeran a continuación, deben desinfectarse regularmente con productos aprobados por la autoridad de salud correspondiente.

§ **Áreas públicas** (vestíbulo, pasillos, áreas de servicio de comidas y comidas)

v Manijas de puertas, pasamanos, placas de empuje

v Portabicicletas u otras barricadas que el público pueda tocar

v Pasamanos para escaleras, rampas y escaleras mecánicas

v Botones de elevador - por dentro y por fuera

v Mostradores de recepción y de boletería

v Teléfonos, terminales de punto de venta y otros teclados

v Mesas y sillas, incluyendo sillas altas y asientos elevados.

v Estaciones de bebidas, fuentes de agua, máquinas expendedoras y de hielo.

v Puntos de contacto del receptáculo de basura

§ **Baños** (frente y parte posterior de los cubículos sanitarios, así como de unidades portátiles)

v Manijas y placas de empuje

v Fregaderos de llaves y mostradores, y manijas de inodoro

v Tapas de contenedores para la eliminación de productos sanitarios femeninos

v Dispensadores de jabón y mangos dispensadores de toallas

v Estaciones para cambiar pañales

v Puntos de contacto del receptáculo de basura

**§ Oficinas de la parte posterior de la teatro, camerinos, Green room, áreas de producción**

v Muebles de oficina y otras áreas individuales, y colectivas

v Manijas de puertas, placas de empuje, puertas, barandas

v Interruptores de luz y termostatos

v Manijas de gabinete

v Teléfonos, computadoras, otros teclados, mouse

v Micrófonos

v Entre bastidores y equipamiento técnico

v Puntos de contacto del receptáculo de basura

**§ Parte posterior de las cocinas del teatro y áreas de preparación de alimentos**

v Manijas de todas las puertas, armarios, almohadillas de todos los equipos de cocina.

v Superficies de mostrador

v Interruptores de luz

v Mangos de dispensadores de bebidas y toallas.

v Manijas de fregaderos, incluidos lavamanos y tarjas

v Herramientas de limpieza y cubos

v Puntos de contacto del receptáculo de basura

## **Limpieza y desinfección.**

§ **La limpieza** elimina la suciedad y las impurezas de las superficies y los objetos y puede reducir el recuento de gérmenes al eliminarlos, pero no necesariamente matarlos.

§ **La desinfección** reduce y mata los gérmenes en superficies y objetos. Debido a que la desinfección no necesariamente limpia la superficie, la limpieza y la desinfección son esenciales.

§ **Técnica de limpieza.** Limpie las áreas de alto contacto usando agua y jabón o una solución de limpieza para eliminar la suciedad y las impurezas de las superficies y los objetos y reducir el recuento de gérmenes.

§ **Técnica de desinfección.** Las áreas de alto contacto deben desinfectarse con materiales efectivos contra COVID-19. Para desinfectar rápidamente un área de descanso entre eventos, la limpieza electrostática es un medio de rociar una fina niebla de partículas desinfectantes cargadas positivamente que se adhieren a superficies y objetos.

§ **Seguir las instrucciones del fabricante.** En todos los casos, incluidos los equipos técnicos y de producción, como micrófonos y auriculares, es importante que los procedimientos de limpieza sigan las instrucciones del fabricante. Esto aumentará la probabilidad de una limpieza a fondo sin dañar el equipo o anular la garantía.

§ **Eliminación.** Coloque guantes y otros artículos desechables utilizados para limpiar y desinfectar en una bolsa que se pueda atar antes de desecharlos con otros desechos.

§ **Frecuencia.** La frecuencia de la limpieza de áreas de alto contacto debe determinarse en función de la superficie u objeto y de cómo se utiliza, aplicando la orientación de las autoridades sanitarias locales.

§ **Documentación.** Documentar que se siguieron las prácticas de salud y seguridad en los intervalos correctos puede ayudar a una empresa a

demostrar que se comportó razonablemente bajo sus circunstancias, lo que sería un tema clave en una demanda. Un supervisor debe asegurarse de que los registros de limpieza se ingresen cuidadosamente y se conserven como referencia. Los eventos que contratan el uso de un lugar deben solicitar una copia del plan de limpieza y desinfección del lugar.

## 5. INGRESO Y EGRESO

La experiencia de los clientes en el lugar debe coincidir con las pautas de salud que reciben constantemente, comenzando con su primer boleto o participación en las redes sociales.

**Estaciones de lavado de manos.** Las estaciones con agua y jabón o desinfectante que contengan al menos 60% de etanol o 70% de isopropanol deben proporcionarse en todos los puntos de ingreso y otros lugares bien marcados e iluminados en todo el lugar. Estas estaciones deben permitir la activación sin contacto si es posible. Los supervisores deben confirmar regularmente que hay suministros adecuados.

**Estacionamientos.** Para garantizar que los clientes observen el distanciamiento social al salir o regresar a sus vehículos, los operadores de estacionamientos pueden matar espacios entre vehículos. Esto debería ser factible con las multitudes relativamente más pequeñas previsibles en los primeros días después de la reapertura. A medida que los clientes regresan en mayor número y se necesitan más espacios, los operadores de lotes deben enfatizar la necesidad de distanciamiento social incluso en los estacionamientos.

**Cola "virtual" para el ingreso.** Los organizadores del evento deben considerar formas de programar el ingreso escalonado para minimizar las líneas de unifila, registro de bolsos de mano y escaneo de boletos. La cola virtual es una versión moderna del concepto familiar de acceso medido al frente de una línea. Considere lo siguiente para extender el tiempo de llegada y administrar la demanda en la entrada.

§ Los eventos con una hora de inicio específica podrían programar tiempos de llegada de clientes.

§ Durante el proceso de emisión de boletos, los usuarios pueden seleccionar su hora y ubicación de ingreso, que pueden coordinarse con el transporte público o los vehículos de viaje compartido.

§ Se recomienda un número limitado de entradas no programadas para acomodar a los usuarios atrapados en el tráfico o físicamente incapaces de sentarse en un asiento durante mucho tiempo.

**Las ventanillas de las boleterías y atención al público** a menudo están protegidas con separaciones de vidrio. Donde no haya barreras físicas entre el personal de boletos y los usuarios, se recomienda un escudo protector claro. El distanciamiento de los usuarios se puede preservar abriendo menos ventanas y marcando el espacio de espera apropiado, o la compra y la recolección de boletos en el sitio se pueden eliminar para los eventos que solo aceptan boletos electrónicos mediante compra anticipada.

**Requisitos de espacio.** Es posible que se requiera espacio adicional para acomodar líneas más largas pero menos densas esperando para ingresar al lugar.

§ **Cuánto espacio.** En un modelo de distancia social de seis pies (dos metros), serán necesarios hasta 36 pies cuadrados (4 metros cuadrados) por grupo no relacionado.

§ **Dónde hacer cola.** Es importante separar a los peatones del tráfico de vehículos y preservar el espacio para que pasen otros peatones. Esto presentará desafíos en entornos urbanos o donde el espacio fuera de las puertas del recinto es limitado. Los lugares cuya entrada se encuentra en un área densamente poblada pueden necesitar arreglos con vecinos propiedades y autoridades de seguridad pública para permitir que los clientes que lleguen temprano esperen en las calles adyacentes. Si una cola de ingreso consistente con el distanciamiento social podría hacer que la línea se extienda a una carretera o banqueta peatonal, consulte con las autoridades locales de seguridad pública para determinar dónde hacer cola de manera segura para los usuarios mientras se preserva el acceso de emergencia.

§ **Cómo hacer cola.** La línea que espera ingresar puede ser manejada usando métodos comunes como líneas marcadas en el suelo, cuerdas o unifilas con postes, cercas o estantes para bicicletas, en combinación con trabajadores que brindan información sobre el tiempo de espera

anticipado y el procedimiento de ingreso y también hacen cumplir el distanciamiento social. El área donde esperan los usuarios debe tener una señalética que muestre las reglas de salud del evento, incluidas las pautas de distancia social y los requisitos de cobertura de la cara.

**Poner en pantalla.** Una vez que los usuarios lleguen al frente de la fila fuera del lugar, debe haber un nuevo proceso de selección.

§ **Detección de temperatura y salud.** Fuera del perímetro del lugar, un trabajador que use una máscara para la cara, guantes y ropa médicamente identificable como batas, que hayan sido aprobadas por el Coordinador de Mitigación de Infecciones, debe tomar la temperatura de cada usuario y realizar una breve evaluación visual para detectar síntomas de fiebre o infección

v **Detector de temperatura.** Esta Guía de reapertura no hace una recomendación con respecto a un tipo o estilo específico de termómetro, solo que cumple con la autoridad de salud pública correspondiente. El costo y la eficiencia de los dispositivos pueden variar ampliamente, por lo que cada operador de lugar u evento debe tomar una decisión que sea razonable bajo sus circunstancias.

v **Evaluación de salud.** El coordinador de mitigación de infecciones debe desarrollar preguntas de evaluación de salud y criterios de evaluación en consulta con un profesional médico calificado.

§ **Revisión de bolsas de mano.** Incluso durante una pandemia, sigue siendo importante por razones de seguridad mantener los artículos prohibidos fuera del lugar. Para evitar tocar los artículos personales de los usuarios, los organizadores del evento pueden querer hacer cumplir una política de bolsas pequeñas transparentes en la que los usuarios abren sus propias bolsas para su inspección. Alternativamente, algunos organizadores de eventos pueden prohibir las bolsas, aunque es probable que sean necesarias excepciones para medicamentos o productos de higiene personal. Existe cierta tensión entre la salud y la seguridad que los organizadores del evento tendrán que abordar. Por ejemplo, una política de no-bolso tendrá el efecto de ahuyentar a las familias que llevan bolsas de pañales para sus hijos pequeños, y un lugar que

ofrezca servicio de guarda ropa necesitará un procedimiento de seguridad sanitaria para resguardar artículos revisados. Un tema recurrente es que las políticas diseñadas para evitar exponer a los trabajadores o usuarios a la infección deben considerar cómo evitar aumentar su exposición a otros riesgos.

§ **Magnetómetros e inspección corporal.** Los magnetómetros de recorrido son efectivos para detectar objetos metálicos mientras permiten a los trabajadores de seguridad mantener la distancia social. Los detectores de metales portátiles para uso corporal son una alternativa menos costosa que todavía permite la detección de metales sin contacto, pero requieren que el trabajador de seguridad esté a menos de seis pies (dos metros) del usuario, por lo que son menos óptimas desde una perspectiva de salud. Las revisiones físicas son obviamente menos sanitarias, y los lugares pueden negar la admisión a los usuarios que activan repetidamente el magnetómetro en lugar de poner las manos sobre los usuarios. Cualquier trabajador que realice una búsqueda de revisión DEBE usar una cubierta para la cara y guantes y tener acceso a una estación de lavado y desinfección.

§ **Escaneo de tickets.** Los boletos de papel y el efectivo requieren contacto físico entre los usuarios y los trabajadores que se pueden evitar en muchos eventos. En los eventos con boleto, los boletos pueden estar disponibles por adelantado y solo en línea. Las entradas electrónicas pueden ser escaneadas por los tomadores de boletos que usan guantes y cubiertas faciales, o los clientes pueden registrarse en los quioscos de autoservicio fuera del área de control de salud y seguridad.

§ **Revestimiento facial y requisitos de guantes.** Los usuarios a los que se les exige que se pongan protectores faciales y guantes en el ingreso deben hacerlo por su cuenta o comprarlos en el lugar. Para acelerar la línea, se puede proporcionar de antemano cobertura de la cara con pulseras en una cantidad suficiente para la duración del evento (por ejemplo, máscaras múltiples para eventos de varios días).

§ **Trabajadores de seguridad y taquilleros.** Los trabajadores de seguridad y los que compran boletos deben usar guantes y protectores faciales cada vez que se encuentren entre los usuarios, tanto por su propia salud como para promover prácticas seguras. Debido a que los guantes contaminados transmiten el coronavirus de la misma manera que las manos contaminadas, los trabajadores deben evitar tocar boletos o usuarios a menos que su tarea lo requiera. Si es necesario tocar, el trabajador debe desechar inmediatamente los guantes, lavarse las manos y ponerse guantes nuevos antes de reanudar el trabajo.

**Estaciones desinfectantes.** Una vez que los usuarios han mostrado su boleto y han entrado en el lugar, debe haber desinfectante de manos u opciones para lavarse las manos inmediatamente delante de él. El Coordinador de Mitigación de Infecciones debe designar monitores de desinfectante para manos en los puntos de ingreso para garantizar que todos los usuarios ingresen con las manos limpias.

**Adaptaciones para discapacitados.** Las nuevas medidas de detección de salud pueden requerir nuevas adaptaciones para personas con discapacidades. Por ejemplo, los usuarios sordos que leen los labios pueden requerir una evaluación de un trabajador con una cubierta transparente o una con una ventana transparente sobre su boca. Un espacio para eventos que reduce los puntos de entrada o salida debe garantizar la accesibilidad universal. Los lugares que reducen temporalmente la capacidad deben confirmar que todavía ofrecen suficientes asientos accesibles, incluidos los asientos de acompañantes, para cumplir con las leyes de discapacidad. Los usuarios cuya discapacidad les impide esperar en una larga fila pueden necesitar un procedimiento de acceso más rápido. Para evitar denuncias por incumplir con las leyes aplicables y proporcionar durante los eventos accesibilidad razonable para todos los usuarios, esta Guía de reapertura recomienda consultar con un defensor local para personas con discapacidades.

**Egreso programado de atrás hacia adelante.** El distanciamiento social probablemente requiere que la salida se gestione de la misma manera que los pasajeros salen de un avión al final de su vuelo. Después de eventos que

tienen un final definido, como conciertos o eventos deportivos, los usuarios más cercanos a las salidas deben salir primero, por fila o sección, para dejar espacio para que los usuarios que están más adentro puedan continuar. Esto requerirá que los trabajadores y voluntarios se aseguren de que los usuarios entiendan el procedimiento y cumplan con los requisitos de distanciamiento social hasta que estén en sus vehículos o de otra manera fuera de las puertas del lugar.

**Salida de emergencia.** Como se menciona en la página 2, la necesidad de distanciamiento social crea desafíos importantes cuando se planea evacuar a una multitud durante una emergencia. Cuando se les puede pedir a los usuarios que se refugien, como en un evento al aire libre debido a un pronóstico de tormentas severas, el área de refugio debe ser capaz de acomodar a la multitud mientras se mantienen seis pies (dos metros) entre grupos no relacionados. Del mismo modo, si se les ordena a los usuarios que regresen a sus vehículos en una emergencia, los trabajadores necesitarán capacitación para manejar a la multitud que sale para evitar el riesgo de contagio mientras huyen de algún otro peligro. Puede que estos no sean obstáculos importantes para las multitudes más pequeñas que inicialmente regresarán a los eventos, pero los organizadores del evento tendrán que coordinarse con todos los interesados, incluidos los funcionarios de salud pública y seguridad pública, para reevaluar sus planes de emergencia a medida que las multitudes más grandes regresen gradualmente.

Nota: El objetivo de mantener seis pies (dos metros) entre las personas se convertiría en una consideración secundaria distante si existe un peligro claro e inminente que requiera una evacuación de emergencia. Incluso durante esta pandemia, los planes de salida de emergencia deben reflejar que alejar a los usuarios del peligro más urgente y ocupa el primer lugar en la orden del día.

## **6. CIRCULACIÓN EN EL PATIO DE BUTACAS, ALIMENTOS, BEBIDAS Y MERCANCÍA**

Las decisiones operativas en el patio de butacas requerirán un equilibrio reflexivo de intereses en competencia. Por un lado, se quiere una multitud en asientos ocupados. Por otro lado, no puede invitar a más usuarios de los que puede acomodar mientras mantiene el distanciamiento social y las condiciones saludables en todas las áreas del lugar. Los temas discutidos a lo largo de esta Guía de Reapertura están destinados a ayudar a los organizadores a lograr su propio equilibrio razonable entre esos intereses.

**Baños** Los trabajadores deberían limitar la ocupación de los baños para garantizar el distanciamiento social. A menos que se agreguen instalaciones de baño portátiles, esto probablemente resulte en usuarios esperando fuera de las puertas de los baños. El área donde esperan requerirá monitoreo para preservar (a) el espacio apropiado entre los usuarios y (b) una línea fácilmente discernible para evitar conflictos a partir de dónde comienza la fila. Con respecto a todas las medidas de distanciamiento social, en particular el acceso al baño y el control de la fila, esta Guía de reapertura recomienda publicar nuevas políticas en todos los sitios web, plataformas de redes sociales y señalética física aplicable dentro del espacio del evento para evitar que los usuarios sorprendidos esperen con impaciencia en largas filas.

**Lugares sentados.** En lugares con asientos reservados, es probable que haya cierta flexibilidad en el número de asientos para eliminar o cancelar a fin de mantener el distanciamiento social entre usuarios no relacionados. Previsiblemente, algunos eventos atraerán multitudes que asistan en grupos, lo que sugiere que tal vez un lugar pueda albergar con seguridad a más usuarios para ese evento. El espacio recomendado de seis pies (dos metros) deja espacio para el juzgado, porque si alguien se enferma, esa decisión será juzgada. Recuerde que incluso en un evento sentado, los usuarios también deban circular por áreas de congestión, como entradas y salidas, pasillos, los puntos de venta, cafeterías y las áreas de baño. Esta guía de reapertura recomienda tratar de alejarse hacia el lado más conservador de ocupación a capacidad máxima.

**Lugares de admisión general.** Los eventos de admisión general presentan muchos de los mismos desafíos que los eventos sentados, además de preocupaciones adicionales que pueden retrasar la reapertura de los espacios de AG hasta que más usuarios cumplan voluntariamente con los requisitos de distanciamiento social y protección facial.

Serán necesarios algunos cambios obvios cada vez que se vuelvan a abrir los eventos de AG. Todos los usuarios no pueden pararse al frente del escenario como están acostumbrados; Saltar, gritar, arrojarse contra otros y moverse en masa son violaciones del distanciamiento social per se y deben estar absolutamente prohibidos durante esta pandemia; Incluso los pasillos y las áreas para fumadores donde se congregan los usuarios deberán ser monitoreados para hacer cumplir las políticas de salud. Aquí hay algunas formas simples de recordar a los usuarios de AG la importancia del distanciamiento social.

§ Cinta adhesiva de alta visibilidad en el piso de un espacio interior, o pintura en aerosol, banderas de reconocimiento y conos para espacios al aire libre, para marcar una separación de dos metros (seis pies).

§ Separar con cuerdas y postes o portabicicletas para separar físicamente a los clientes.

§ Áreas abiertas vigiladas por trabajadores que realizan las funciones de anfitriones para proporcionar información, hacer cumplir las normas y promover un comportamiento saludable.

§ Mensajes a los usuarios antes y durante el evento a través de anuncios electrónicos y señalética física.

§ Mensajes del intérprete durante el evento.

Estas medidas tendrán éxito solo si se obtiene la colaboración de todos los usuarios durante la entrada y el desarrollo del evento. Los espectáculos de Admisión General son difíciles de supervisar tal como están: el distanciamiento social voluntario y la cobertura de la cara probablemente requerirán un nivel de educación general de los usuarios que, a partir de este escrito, no existe. Incluso más que descubrir cómo forzar el distanciamiento

social en espacios indiferenciados, enseñar a los usuarios a involucrarse proactivamente en un comportamiento saludable puede ser el primer obstáculo que los organizadores de eventos de AG deben tratar de eliminar.

**Descanso.** El intermedio presenta los mismos desafíos de distanciamiento social que la entrada y la salida, con la distinción de que algunos usuarios permanecerán sentados. Para todos los que elijan levantarse, deberán llevarlos de atrás hacia adelante y no se permitirá que los usuarios se congreguen dentro o fuera de los baños o cerca de los puestos de venta del lobby. Incluso con menos personas asistiendo a eventos durante la fase temprana de reapertura, el intermedio puede tener que ser más largo que antes para dar tiempo al movimiento de usuarios socialmente distanciados. Teniendo en cuenta estos problemas, incluida la forma de dejar a algunas personas en una fila mientras otras permanecen sentadas, el camino de menor resistencia puede ser simplemente espectáculos más cortos sin interrupción.

**Servicio de comida y bebida.** El servicio seguro de alimentos y bebidas presenta muchos desafíos operativos, pero muchos probablemente estén dentro de la capacidad de eventos y lugares aún más pequeños.

§ **Pedidos.** Los menús pueden publicarse electrónicamente o imprimirse en papel de un solo uso para evitar la transmisión de gérmenes en los menús de plástico reutilizables. Se puede alentar el pedido electrónico utilizando códigos QR para cada elemento del menú. En lugar de ser atendidos por los camareros, los usuarios pueden ser notificados por mensaje de texto cuando su pedido está listo para ser retirado un área designada, creando una experiencia de servicio sin contacto que también evita las multitudes de usuarios que esperan su comida.

§ **Servicio de mostrador.** En un restaurante de autoservicio o puesto de comida, la cantidad de personal de mostrador debe limitarse de acuerdo con el distanciamiento social. Los trabajadores deben colocar alimentos y bebidas en la mesa, mostrador u otra superficie en lugar de entregar las compras directamente a los clientes.

§ **Divisiones.** Siempre que sea posible, se deben instalar barreras físicas como separadores plástico transparente en los registros.

§ **Terminales de punto de venta.** Los terminales TPV deben asignarse a un trabajador cuando sea posible, y deben desinfectarse entre cada usuario y antes y después de cada turno. Si se asignan varios operarios a una terminal, los trabajadores deberían desinfectarse las manos después de cada uso. Los trabajadores que manejan dinero deben usar guantes y no deben servir alimentos o bebidas. Cuando un sistema de punto de venta requiere una firma o entrada de un PIN, un lápiz óptico de madera desechable puede permitir una transacción sin contacto.

§ **Prohibido agarrar y llevar.** Los trabajadores deben colocar los artículos solicitados en el mostrador para los clientes con el fin de reducir el contacto de alimentos o envases. Por esta razón, los buffets de autoservicio, incluso con protectores contra el aliento, serán difíciles.

§ **Higiene en el mostrador.** Los camareros deben modelar un comportamiento seguro usando una máscara y guantes cuando estén detrás de la barra. Las guarniciones se deben preparar en un lugar central como la cocina y se deben proporcionar con pinzas para los camareros, o se deben eliminar por completo. Los proveedores deben tener su propia identificación para la inspección del barman. Si un trabajador debe manejar la identificación de un usuario, el trabajador debe deshacerse de sus guantes y lavarse las manos antes de reanudar el servicio.

§ **Mesas y sillas.** Las mesas de comedor, las barras de bar, los taburetes y las sillas deben desinfectarse después de cada uso. Las empresas de alquiler de decoraciones pueden tener trabajadores para limpiar y desinfectar los muebles antes, durante y después de los eventos. Una vez que los muebles se colocan para permitir el distanciamiento social, la nueva ubicación se puede marcar en el piso.

§ **Bandejas.** Las bandejas y los soportes de las bandejas deben desinfectarse después de cada uso o eliminarse completamente a favor

de alimentos y bebidas envasados individualmente colocados dentro de bolsas de papel con el nombre del usuario para una fácil recogida.

§ **Utensilios.** Para reemplazar los utensilios de comida individuales, se puede proporcionar a los clientes cubiertos, popotes y agitadores pre-empacados, o pueden tomar lo que necesitan de dispensadores de artículos individuales.

§ **Envasado de bebidas.** Las bebidas fuente de sodas se pueden reemplazar con bebidas embotelladas.

§ **Condimentos.** Los condimentos se deben servir con pedidos de alimentos o solo a solicitud de los clientes, en paquetes desechables de un solo uso o contenedores que se pueden desinfectar después de cada uso. No se deben utilizar condimentos abiertos en servicio de buffet.

§ **Nota: Residuos adicionales.** Una consecuencia probable de más prácticas sanitarias de alimentos y bebidas es la basura adicional y el material reciclable. Será importante deshacerse de la basura con mayor frecuencia y consultar a un reciclador sobre las opciones de reciclaje sanitario.

§ **Puntos de entrada y salida separados.** Si es posible, envíe a los clientes fuera del área de alimentos y bebidas en una dirección diferente a la que ingresaron.

**Planes de control de infecciones de comerciantes.** Debido a que los trabajadores minoristas de eventos pueden tocar a muchos otros trabajadores y clientes y manejar materiales que las personas tienen, consumen o usan, su atención al manejo de infecciones es importante. Los vendedores de alimentos y bebidas y los vendedores de mercancías deben conocer los riesgos para la salud relacionados con su trabajo, y deben comprender los procedimientos de limpieza y las medidas de mitigación de riesgos. Es posible que los trabajadores tengan que llegar temprano para turnos y trabajar con nuevos equipos de nuevas maneras. Los organizadores de eventos deben exigir contractualmente que los proveedores presenten su propio plan de mitigación de infecciones como una condición de

compromiso para trabajar en el evento, tal como ahora se requieren planes de construcción sellados o certificados de seguro.

**Artículos de alto contacto relacionados con el servicio de alimentos y bebidas.** El servicio seguro de alimentos y bebidas requerirá la desinfección frecuente de muchos artículos pequeños, como los siguientes.

§ Abrebotellas y latas

§ Tablas de cortar

§ Raspadores de parrilla

§ Cubetas para hielo

§ Cucharas de hielo

§ Cuchillos

§ Cucharones

§ Tazas y cucharas de medir

§ Ollas y sartenes

§ Tarjas

§ Cucharas para servir

§ Espátulas

§ Decantadores de vino

§ Tablones para mesas

§ Pinzas

§ Dosificadores para vino

**Comedor socialmente distanciado.** Para hacer cumplir el distanciamiento social donde los usuarios o trabajadores coman, se recomiendan las siguientes prácticas, según corresponda.

§ **Dotación de personal.** El anfitrión y el gerente deben imponer el distanciamiento en las entradas, las áreas de espera y las colas para reforzar la señalética publicada en estas áreas.

§ **Asientos reducidos.** Las mesas, los taburetes de la barra y las cabinas deben retirarse o retirarse del servicio para permitir una distancia de seis pies (dos metros) entre cada parte no relacionada, o según lo requiera la autoridad local de salud pública.

§ **Horarios de comidas escalonados.** Tanto para el público como para los trabajadores del recinto, las comidas se pueden escalonar para garantizar que las colas y la capacidad del comedor se mantengan en niveles seguros de densidad.

§ **Gestión de filas.** Los trabajadores deben administrar las filas en las áreas de servicio rápido, como la recolección de café y comida, para garantizar que los usuarios se mantengan debidamente distanciados. Si las colas se alargan demasiado u ocupan demasiado espacio, considere abrir un servicio adicional o áreas de recogida en otras partes de la instalación.

§ **Servicio de mesa.** Cuando los invitados ordenan de un menú y se sirven por tiempos, se recomiendan las siguientes prácticas para evitar tocar la comida o las bebidas de los clientes.

- v Pan servido a cada comensal individualmente en lugar de en una canasta.

- v Los meseros traen aperitivos, platos principales y postres a la mesa en platos cubiertos que el mesero descubre frente al cliente.

Las configuraciones menos formales pueden sustituir las comidas en cajas mejoradas por platos individuales.

La configuración de la mesa incluye toallitas para manos.

- v Coloque solo las sillas que sean adecuadas para el distanciamiento social.

- v Los meseros usan protectores faciales y guantes en todo momento.

## **Mercancías.**

§ **Pedido sin contacto.** Los artículos a la venta se pueden publicar en un sitio web o aplicación de eventos que permite realizar pedidos desde dispositivos móviles y recogerlos en el sitio.

§ **Cola.** Marque las filas de venta de mercancías en el piso, con barricadas o cuerdas y puntales, patrulladas por anfitriones de servicio a los usuarios para proporcionar información y hacer cumplir el distanciamiento social.

§ **Sin contacto.** No probar las mercancías. Solo los trabajadores pueden tocar artículos para la venta.

§ **Pago sin contacto.** Los sistemas de punto de venta que usan terminales o una aplicación similar, eliminan la necesidad de que los trabajadores toquen las tarjetas de crédito del cliente.

§ **Venta final.** No hay devoluciones o cambios. Todas las ventas son finales.

§ **Espaciado.** Los proveedores de mercancías deben estar lo suficientemente separados entre sí para que los usuarios puedan esperar en la fila mientras mantienen la distancia social y no bloqueen el acceso de los peatones que pasan.

## 7. CUESTIONES DE PRODUCCIÓN

La mayor parte de la guía de salud del patio de butacas y el vestíbulo en las secciones anteriores se aplican igualmente a las operaciones de la parte posterior de las instalaciones, incluyendo a los proveedores eventuales y a los trabajadores de producción. Aquí hay algunos problemas adicionales específicos para la producción de eventos.

**División de Autoridad y Responsabilidad.** Las producciones itinerantes y los operadores del lugar deberán decidir qué parte es responsable de las diversas tareas y comportamientos relacionados con la salud y la seguridad. Debido a que estos serán nuevos acuerdos, esta Guía de reapertura recomienda que las nuevas responsabilidades y la autoridad para llevarlas a cabo y hacerlas cumplir se memoricen en detalle. Cualquier acuerdo de este tipo debe apoyarse mutuamente en lugar de imponer una carga desproporcionada de un lado u otro: durante el recorrido el proveedor quiere saber que el lugar está limpio y la gente de casa quiere saber que el evento no traerá riesgos irrazonables a sus instalaciones. Ambas partes tienen un interés personal y mutuo en acordar los tipos de medidas discutidas aquí.

**Reserva de un espacio para eventos.** Las visitas al sitio y los recorridos por el lugar para comercialización y reserva deben reemplazarse por recorridos virtuales en la medida de lo posible. Las compañías que buscan reservar un espacio deben prepararse para presentar un plan de salud y seguridad consistente con estas pautas con respecto a los riesgos particulares de su evento.

**Músicos en distanciamiento social.** La guía autorizada que requiere no menos de seis pies (dos metros) de distancia social puede tener que ampliarse para cantantes e intérpretes de instrumentos musicales. Los músicos a menudo respiran profundamente y expulsan exudaciones más que las personas que realizan actividades no físicas. Su espacio de actuación, incluso en el escenario y en los fosos de orquesta, debe organizarse para maximizar el distanciamiento social y permitir que al menos algunos de ellos se presenten juntos.

## **Manipulación de materiales.**

§ **El equipo de producción y la carga** deben desinfectarse cuando se cargan en el almacén y se descargan en el lugar. Además de los protectores faciales, los trabajadores deben usar guantes al manipular equipos y carga para evitar la contaminación de la superficie.

§ **El distanciamiento social** se aplica al equipo de producción que trabaja en espacios confinados, como las bodegas interiores. Los trabajadores siempre deben usar protectores faciales y guantes cuando no interfieran con las funciones esenciales del trabajo, especialmente cuando no pueden mantener la distancia social. La necesidad general de distanciamiento no debe causar otras condiciones de trabajo inseguras para el personal técnico y de construcción. Por ejemplo, si una pieza de equipo lleva a cuatro personas para levantar, entonces cada trabajador debe protegerse de la infección lo mejor que pueda mientras levanta la carga juntos.

§ **Los equipos de alta sensibilidad**, como controladores de motores, micrófonos, soportes de micrófonos, controles remotos de presentaciones y cables de audio / video, deben desinfectarse con frecuencia, y los equipos deben dedicarse a usuarios individuales siempre que sea posible.

§ **El equipo pesado**, como montacargas, plataformas elevadoras y plataformas de tijera, debe minimizar la cantidad de operadores de cada pieza de equipo cuando sea posible.

**Entregas de equipos.** Además de cumplir con la guía de manejo de materiales anterior, los conductores de camiones de reparto no deben abandonar su cabina durante la descarga a menos que reciban el mismo examen y sigan los mismos procedimientos de salud que otros trabajadores. En la medida de lo posible, las entregas deben programarse en turnos para minimizar el tiempo que los trabajadores cargan o descargan juntos. Los trabajadores que descargan entregas deben cambiarse los guantes y lavarse las manos entre cada entrega.

## **Transporte terrestre.**

§ **Salud del conductor.** Cuando los conductores se presentan para el servicio, deben someterse a la misma detección de temperatura o síntomas de infección que otros trabajadores.

§ **Capacidad del vehículo.** Como en todas las demás áreas públicas, el distanciamiento social debe hacerse cumplir en los autobuses, furgonetas y otros medios de transporte terrestre en la medida de lo posible. Por ejemplo, nueve pasajeros más un conductor podrían llenar una camioneta de quince pasajeros para permitir más espacio entre los pasajeros. Esto puede requerir el ajuste de los planes existentes para proporcionar vehículos adicionales o viajes múltiples.

§ **Higiene del pasajero.** Los pasajeros deben usar protectores faciales y guantes mientras viajan, y lavarse las manos o usar desinfectante para manos después de salir del vehículo.

§ **Limpieza de vehículos.** Los proveedores de transporte deben desinfectar el compartimiento de pasajeros después de cada viaje, incluidas todas las superficies duras, asientos, reposacabezas, cinturones de seguridad, hebillas de cinturones de seguridad y reposabrazos. No debe dejarse nada en la parte trasera del vehículo que pueda ser tocado por más de una persona, como papeles, botellas de agua o tazas de café. Todos los operadores de vehículos deben recibir capacitación sobre las superficies que los pasajeros pueden tocar y los limpiadores, desinfectantes y EPP necesarios para limpiarlos y desinfectarlos. Se debe reservar tiempo adicional entre viajes para este proceso.

## **8. CUESTIONES LEGALES**

Pueden surgir innumerables problemas legales a medida que los eventos y lugares se vuelven a abrir durante una pandemia. La mayoría no se puede abordar de manera significativa de manera general, por lo que debe consultarse a su abogado sobre su propia situación. Una cuestión que puede abordarse aquí es su exposición legal si alguien afirma que se enfermó al

asistir o trabajar en su lugar o evento. Para comenzar, aquí hay algunas leyes básicas.

El nombre legal para un reclamo de lesiones personales o muerte injusta es un "agravio". En un caso de agravio, la parte lesionada tiene la carga de probar cuatro elementos: (1) los acusados les debieron de proveer de cuidado; (2) hubo un incumplimiento de ese deber; (3) ese incumplimiento fue la causa de (4) daños del demandante.

**§ Deber de cuidado.** Tomar los pasos discutidos en esta Guía de reapertura para mitigar el riesgo de enfermedad, y documentar cómo llegó a sus conclusiones e hizo cumplir sus nuevas políticas de salud, será una evidencia convincente de que no incumplió su deber de proporcionar instalaciones razonablemente saludables y seguras bajo estas circunstancias.

**§ Causa próxima.** Cualquier reclamo de que alguien se enfermó en un lugar o evento en particular enfrentará un problema de causalidad significativo. Dadas todas las personas con las que tenemos contacto cuando salimos de nuestras casas, todas las superficies que tocamos, todas las exudaciones de otras personas que sin saberlo respiramos, así como el período de incubación de COVID-19, será difícil para la mayoría víctimas para aislar un contacto como la fuente de la enfermedad y excluir a todos los demás como posibilidades.

El riesgo de contraer COVID-19 debería crear un nuevo contrato social entre los operadores de eventos y lugares y las personas que trabajan y asisten a ellos. Debido a que todos los trabajadores y patrocinadores de eventos tienen el deber de comportarse razonablemente bajo sus circunstancias, todos deben prometer mantener distanciamiento social y participar en prácticas sanitarias adecuadas para una pandemia, en lugar de hacer lo suficiente para mantener su trabajo o evitar ser expulsados. Del mismo modo, incluso si existe un riesgo relativamente pequeño de perder una demanda basada en prácticas sanitarias negligentes, los operadores de eventos y lugares deben implementar medidas sólidas de salud y seguridad porque salvarán vidas y ayudarán a reabrir más eventos.

Como se señaló anteriormente, todos estamos juntos en esto.

## WHO WE ARE

The Event Safety Alliance® (ESA) is a non-profit organization dedicated to promoting “life safety first” in all phases of event production and activation. ESA includes professionals in event planning, promotion, production, and performance, in music, sports, and corporate events, as well as our allies in security, law, insurance, meteorology, and health care.

This *Reopening Guide* reflects the breadth and diversity of the Event Safety Alliance and its many friends. Here is a list of contributors.

Gary Ablard, Lewis Family Playhouse  
Steven A. Adelman, Adelman Law Group, PLLC, Event Safety Alliance  
Angela Alea, LASSO Marketplace  
Robert “Bobby” Allen, PRG  
Tara Allison, Independent contractor  
Melissa Alvino, Mile High Station  
Gail Anderson, Living Arts Centre  
Justin Antheunis, IATSE Local 58  
Torey Apuzzio, Production operations consultant  
Brett Arendt, Ingress Events  
Carl Armstrong, Chan Centre for the Performing Arts  
Vanessa Arscott, Plan V Productions  
Peter Ashwin, Event Risk Management Solutions  
Mike Aug, Chicken Scratch LLC  
Manuel Avila, T-Mobile Arena MGM  
John Badcock, Independent Event Operations Manager  
Tony Bahno, CSP, Marsh Risk Consulting  
Mindy Bailey, MND  
Steve Banks, PSA  
Liz Baqir, Cal Performances, UC Berkeley  
Monica Barry, Sparks  
Justin Basch, Independent tour manager  
Lee Bauman, eps america  
Alyxzander Bear, Insomniac  
Isabel Bearlin, Women Crush Music  
Lisa Beecroft, Beecroft Marketing & Events  
Kit Blanchard, P.R.I.S.M. Inc.  
Becca Bloom, BB Events  
Rachel Bomeli, Fox Theatre  
Leanne Bond, City of Cambridge  
Patrick Bonner, ATOMIC Design, Inc.  
Sharon Bonner, Bright Ideas Events  
Brendon Boyd, Boyd Design Inc.  
Dan Broadhead, Gallagher Staging  
Rochelle Brotter-Wayne, Reel Media Insurance Services  
Cassie Brown, TCG Events  
Randy Brown, Allen County War Memorial Coliseum  
Robert Brown, The Webster Group – Global Event Management  
Kimberly Bruno, Strider Events  
Chris Bryan, Advertising Production Resources  
Kellie Bryson, Main Event Productions  
Ruth Burns, Ontario Culture Days  
Booth Burrows, Rock It Cargo  
Edwin Cabaniss, Kessler Presents  
Jonathan Campbell, Small World Music  
Lisa Campbell, Ramapo College of New Jersey

Dylan Cantu, Rock It Cargo  
Katherine Carleton, Orchestras Canada/Orchestres Canada  
Michel Carriere, City of Ottawa  
Scott Carroll, Take1 Insurance  
Erin Casler, University of Michigan  
Stephen Cassidy, LEGOLAND Windsor  
Jimmy Chan, Event Safety Alliance Asia  
David Cloward, Allianz  
Kevin Collinsworth, Leadbelly Steamboat  
Morgan Connacher, CSEP, Events by MSC  
Timothy Cooks, Studio Gear LLC  
Dr. Don Cooper, Event Safety Alliance  
Michael Coppersmith, City of Rockville  
Robert Crain, Applied Lighting Services  
Michael Culligan, ASM Global – Koka Booth Amphitheatre  
Cullen Curley, Virginia Zoological Society  
Paul Dalen, Reverse Thread Inc.  
Bill Darcy, Empire State Plaza Performing Arts Center  
Kayla De La Rosa, Orlando Business Journal  
Justin Dean, RPS Events  
Scott Dennison, Lifestyle  
Michael DePietropaolo, Taste Catering and Event Planning  
Linda DeRoode, Germanic-American Institute  
Kathleen DeVault, Ohio Northern University  
Susan Diamond, Jigsaw Unlimited LLC

Scott Dickson, The Ohio State University  
Jim Digby, Event Safety Alliance  
Jeff Dixon, ASM Global – Meridian Centre  
John Dodd, ASM Global – Oklahoma City  
Desiree Dolecki, Association for Manufacturing Excellence  
Kerri Donnelly, Virginia Zoo  
Kerrell Dunsmore, the next great event, LLC  
Jordan Dyniewski, Historic Hudson Valley  
Kevin Earle, MCP Presents  
Marcy Coe Edenfield, Duke University  
Bradley Ehrlich, Markey's Rental and Staging  
Katie Eikenberry, Campus Club at the University of Minnesota  
Scott Ellison, University of Minnesota  
Jeff English, Kentucky Derby Festival, Inc.  
Randall Etheredge, Lincoln Center for the Performing Arts  
Brendan Farley, San Diego Theatres  
Scott Feldman, Cincinnati Arts Association  
Kim Fischer, CWT Meetings & Events  
Lucy Fleming, Kingsport Fun Fest  
Daniel Franco, Artisan Technical Services, Intl.  
Dayna Frank, First Avenue Productions  
Dennis Freeman, Freeman Enterprises  
Samantha Freimark, Sheraton Bloomington Hotel  
Fr. David Garretson, International Alliance of Theatrical Stage Employees (IATSE)

Lori Garza, Arts and Venues/Denver Performing Arts Complex  
Adam Gelfond, Red Light Management  
Aren Gelfond, eps America

Todd Gerrish, Port Lighting Systems  
Megan Gilby, City of Carlsbad  
Cary Gillett, Baltimore Center Stage  
Trey Giuntini, Cannon Center for the Performing Arts  
John Goetz, ASM Global – Chesapeake Arena  
Stephanie Goodman, City of Virginia Beach  
Bill Gorlin, McLaren Engineering Group  
Erin Grabe, Entertainment Services and Technology Association (ESTA)  
David Graham, Nashville Convention and Visitors Corp.  
Kelly Graham, Denver Performing Arts Complex  
Emily Grant, Lincoln Center for the Performing Arts  
Sara Grauf, San Francisco Giants  
David Grindle, USITT  
Aly Grubb, Fox Theatre  
Glen Grusmark, The Hanover Theatre and Conservatory for the Performing Arts  
Meghan Gustafson, mpls downtown council  
Greg Guzzetta, Event Intelligence Group - TourTech  
Marian Hagerman, Wipaire, Inc.  
Rachel Hales, Rock Lititz  
Jody Hall, CMP  
Dustin Hamilton, Palm Beach Dramaworks  
Corbin Hand, MooTV  
Jahn "Boxer" Hardison, Bigger Hammer Production Services  
Alex Hargis, Coppell Arts Center  
Steve Hark, Entourage Events Group  
Heather Harmon Kennedy, Harmon Kennedy Law  
Jennifer Harrison, Spearhead Marketing Group  
Daniel Hayes, Salt Palace Convention Center  
Angela Hays, North Carolina Theatre Conference  
Kathi Healy, Reaction Management, Inc.  
Jessica Kielblock, D'Amico Catering  
Dr. Kevin Kloesel, University of Oklahoma  
Mark Kocourek, Elite Multimedia  
Rob Koenig, Cinco Kings/TRAFFIC show  
Nicole Konkin, Sugar Plum Events  
Tom Kostusiak, Buffalo State College  
Billy Langenstein, National Football League  
Elmer Lapena, Saga Events Inc.  
Katie Laux, Wexner Center for the Arts  
Angela Lleachman, EventSys  
Steve Lemon, Steve Lemon and Associates  
Andy Lenthall, Production Services Association  
Suzanne LePage, Avi Resort and Casino  
Cindy Lerick, Irish Fair of MN

Phil Heidt, CORT Party Rental  
Brendan Heitz, Duke University Athletics  
Dani Henderson, Carnegie Mellon University  
Charlie Hernandez, QED Productions  
Danielle Hernandez, Furman University  
Terry Higgs, THiNC Worldwide Inc.  
Geoff Hinds, Deschutes County Fair & Expo  
Jillian Hipkin, City of Brampton  
Nicole Hobby, Ticketmaster  
Traci Hoch, Janam Technologies  
Benjamin Todd Holloman, Houston First Corporation  
Marika Holmgren, Do Good Events  
Jacque Holowaty, Spectra  
Chris Homsley, NEP Sweetwater  
Michael Hoover, Argyros Performing Arts Center  
Brigid Horne-Nestor, i-do Weddings & Events  
Deborah Huffman, AAU  
David Humphrey, Chan Centre for the Performing Arts  
Johnny Humphrey, Ontario Tech Student Union  
Bryan Huneycutt, Huneybadger Entertainment  
Jacob Hunt, Salt Lake Acting Company  
Joanne Huntzinger, Abbott Laboratories Nutrition Division  
John Iannuzzo, Atmosphere  
Scott Ingalls, Ingalls & Associates  
Chris Iovino, David Michaels Productions  
Greg Jenkins, Bravo Productions  
Charlie Jennings, Grey Street Events  
Jocelyn Johnston, City of Brampton  
Christine Jones, Lincoln Center for the Performing Arts  
Kevan Jones, Southern African Communications Industries Association  
Colleen Josephs, Twin Cities in Motion  
Melynda Jurgenson, Canadian Opera Company  
David Kay, Adlib Audio Limited  
Steve Kearney, Gallowglass Health and Safety LLP  
Ken Keberle, Certified Safety Professional  
David Keighley, DJK Productions Ltd.  
  
Mary Lewis, Blaisdell Center  
Christophe Ley, California Academy of Sciences  
Carl Liberatore, Saint Augustine Amphitheatre  
Jerry Limoncelli, The AV Company  
Linda Lindamood, Linder Global Events  
Douglas Lloyd, Janam Technologies  
Michael Lord, Alliance Safety Management  
Glen Lucero, Kroenke Sports & Entertainment  
Adam Lund, MD, Emergency Medicine, University of British Columbia  
Kevin Lyman, KLG  
Sam Lyons, The Recess Factory  
Liz Madden, NoNonesense Group  
Steve Madison, SRO Productions, Inc.

Franco Magliozzi, Chubb  
Jane Margulies, The TEAM Group, LLC  
Char Mason, Mason Creative  
Reid May, George Mason University  
Tom McClain, Event Design Services  
John McDonald, Studio Gear LLC  
Tomy McDonald, TomyLaw  
John McEvoy, White Light Ltd.  
Nate McGaha, Arts North Carolina  
Julie McGarraugh, McNay Art Museum  
Susan McGuirl, HUB International  
Austin McKenna, Kroenke Sports & Entertainment  
Amber McKenney, Tonic & Lime Boutique  
Bartending  
Wendy Meadley, Entourage Events Group  
Michelle Metter, Fast Forward Event Productions  
Suzi Meyer, Rock Lititz  
Eric Millner, Corso Marketing Group  
Michael Minium, Rock It Cargo  
Samuel Mollner, Argyros Performing Arts Center  
Stephen Moore, RCS Productions  
Carlos Moreno Clemente, Fira Barcelona  
Morgan Thomas Myler, IATSE Local 58  
Nanette Odell, Talking Stick Resort Arena and Chase  
Field  
Ted Ohi, Schuler Shook  
Douglas Okero, RUNVAN  
Eric Olson, Iowa State University  
Sean O'Rourke, Rock-it Cargo  
Joseph Pacheco, Rock-It Cargo  
Gail L. Palmer, CSEP, Palmer Event Solutions  
Amy Pappas, aza events, LLC  
Don Parman, Actsafe Safety Association  
Joe Parnett, WOW Entertainment  
Nina Parson, Company Car & Limousine Service  
Phyllis Pasley, Missouri Alliance for Arts Education  
Aaron Patkin, Temple Rock Productions  
Samantha Paull, Sonoma County Tourism  
Gabriel Pellicer, Saint Augustine Amphitheatre  
George Perley, AEG Presents Southeast  
Virginia Schmitt, Event Producer  
Bobby Schneider, The Rock N Roll Laundry  
Janet Sellery, Sellery Health & Safety, Event Safety  
Alliance Canada  
Robert Severini, Wildlife Conservation Society  
Stephanie Shaak, CMP, Reading Public Museum  
Scott Shaub, TAIT  
Lorrin Shephard, Straz Center for the Performing  
Arts  
Beth Shubert, EVENTION INC.  
Betty Siegel, John F. Kennedy Center for the  
Performing Arts  
Adrian Silverstein, St. Louis Blues Hockey Club  
Russ Simons, Venue Solutions Group  
Derek Smith, Nationwide Arena

Leslie Perovich, Pretend City Children's Museum  
Nick Peter, CSEP, Minnesota Orchestra  
Franzi Petermann, Philadelphia Flower Show  
Aaron Pickett, Carolina Performing Arts  
Drew Pittman, Baylor University  
Evette Pittman, City of Grand Rapids  
Nathaniel Porter, Chesapeake Energy Arena  
Shiron Pratt, Washington Convention and Sports  
Authority  
Nate Prenger, Virgin Fests  
Mark Prows, MGM Resorts International  
Rene Radabaugh, Paragon Events  
Lisa Raterman, LARaterman Associates  
Mark Rausch, mpls downtown council  
Davin Ramsaroop, Full Sail University  
Bryan Raven, White Light Ltd.  
Erin Reck, Art Omi  
Tom Rees, Above & Beyond Partners  
Sophie Reeves, Independent tour manager  
Kristen Rensch, Eventworks, Inc.  
Terri Rettig, Chandler Center for the Arts  
Tami Richter, SXSW  
Tim Roberts, The Event Safety Shop  
David Rodriguez, Total Destination Solutions  
Jennifer Roe, Folk Alliance International  
Allie Ross, Des Moines Performing Arts  
Bob Ross, PYROTECNICO  
Stuart Ross, Red Light Management  
Kristi Ross-Clausen, Arrow AV Group, IATSE 470,  
Stage Managers Association  
Grace Rowe, IMG  
Lori Rubinstein, Behind the Scenes Foundation  
Jessica Salisbury, Hantz Group  
Miranda Samford, Media West, Inc.  
Larry Sandez, Skirball Cultural Center  
Anne Sauer, Stag Dining Group  
Steve Schmader, International Festivals & Events  
Association

Greg A. Smith, CSM Productions  
John Smith, The Ohio State University  
Rick Smith, Rule Out Loud Management  
Katherine Sokoe, Paragon Events  
Brad Spies, SXSW  
Katie Spohr, University of Notre Dame  
Madison Stark, Arizona State University  
Tracy Stark, University of California – Riverside  
Jill Starks, Puyallup Main Street Association  
Alastair Stead, Scan Display Africa  
Ashlee Stokely, Nissan Stadium  
David Strano, eps america  
Michael Stuever, PPG Paints Arena  
Thomas Sullivan, Pro Events International

Craig Sumberg, South Orange Performing Arts Center  
Tom Swetz, ACT of Connecticut  
Keller Taylor, Spectra Venue Management  
Michael Taylor, City of Windsor  
Peter Tempkins, HUB International Limited  
Andrew Thompson, Kovalchick Convention and Athletic Complex  
Helen Tillem, Orlando Science Center  
Murray Torrible, Precision Broking Ltd.  
Ingvild Van Petegem, Abbott  
Mike VanAartsen, Yale School of Drama  
Terri Vander Vennet, Hampton Coliseum  
Kourtney Varnum, Duke University  
Georgie Versi, Endeavor  
Angelina Vyushkova, Guthrie Theater  
Sam Wagliardo, Custom Design Stages and Fabrication  
Dianne Wallace, The George Washington University  
Stephanie Walter, Mile High Station & Ironworks Venues  
Donna Watkins, Syneos Health  
Pete Watts, Wise Monkey Design Ltd.  
Erin Weins, Cal Performances  
Stuart Weiss, MD, Emergency Medicine, Intelligent Crowd Solutions  
Cynthia Whitaker, Florida Veterinary Medical Association  
Jamie Whitehead, IATSE Local 7  
Robert Williams, Mid-America Sound Corporation  
Robyn Williams, Portland'5 Center for the Arts  
Troy Willrick, Daytona International Speedway  
Laura Wilson, Bohemian Foundation  
Matt Wiltshire, Bright Event Rentals  
Denise Woodward, DW Enterprises  
Jacob Worek, Event Safety Alliance  
Aubrey Wright, A Wright World  
Denise Wright, The Hobby Center for the Performing Arts  
Jerry Yoshitomi, MeaningMatters, LLC  
Falco Zanini, Falco Zanini Event Safety

Please email comments or suggestions about *The Event Safety Alliance Reopening Guide* to [sadelman@adelmanlawgroup.com](mailto:sadelman@adelmanlawgroup.com) or [info@eventsafetyalliance.org](mailto:info@eventsafetyalliance.org).

## **RESOURCES FOR FURTHER READING**

This *Reopening Guide* does not presume to offer medical guidance or opinions. Rather, we have based our operational suggestions on public health material produced by reputable authorities, and we have considered guidance written by our peers in related fields or businesses. Most of the material listed below is from the United States, but we are aware that similar guidance is being written every day in other parts of the world. Here are some of the publicly available materials we have found valuable, hyperlinked to the source documents.

### **Health Information**

- Centers for Disease Control and Prevention (“CDC”), U.S. Department of Health & Human Services (“DHHS”). This web site contains many useful subpages that discuss the epidemiology of COVID-19 and means of mitigating its risks, as well as an extensive glossary of terms related to infection control.
- World Health Organization (“WHO”), like the CDC web site, provides a great deal of information about the science of COVID-19, its global impact, the effects of containment programs, and strategies and plans one might adopt to curtail its spread.
- Coronavirus Resource Center, Johns Hopkins University & Medicine, features a COVID-19 global case tracker which is updated daily, news and information from experts, and many other infection control resources.

### **Guidance for Workplaces**

- The United States Department of Labor (“DOL”), Occupational Safety and Health Administration, has extensive resources on its COVID-19 web page, including “Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19,” OSHA 3990-03 2020.
- “Operational Toolkit for Businesses Considering Reopening or Expanding Operations in COVID-19,” Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, May 6, 2020.
- “Pandemic Preparedness in the Workplace and the Americans with Disabilities Act,” U.S. Equal Employment Opportunity Commission, issued October 9, 2009, updated March 19, 2020.
- “HIPAA Privacy and Novel Coronavirus,” DHHS, Office for Civil Rights, February 2020.

### **Guidance for Mass Gatherings**

- “Considerations for sports federations/sports event organizers when planning mass gatherings in the context of COVID-19,” WHO, Interim guidance, April 14, 2020, and “Guidance for the use of the WHO Mass Gatherings Sports: addendum risk assessment tools in the context of COVID-19,” April 30, 2020.

- [“Key planning recommendations for Mass Gatherings in the context of the current COVID-19 outbreak,”](#) WHO, Interim guidance, March 19, 2020.
- [“Interim Guidance for Event Planners,”](#) CDC, March 15, 2020.

### **Reasonable Practices for Workers and Patrons**

- [“CDC/EPA Cleaning & Disinfecting Guidance,”](#) CDC, May 7, 2020.
- [“Cleaning and Disinfection for Community Facilities,”](#) CDC, May 7, 2020.
- [“Keep Your Distance to Slow the Spread,”](#) CDC, May 6, 2020.
- [“Temperature Screening: This Season’s Newest Attraction?”](#) International Association of Amusement Parks and Attractions (“IAAPA”), April 8, 2020.
- [“Recommendations for Cloth Face Covers,”](#) CDC, April 3, 2020.
- [“When & How to Wash Your Hands,”](#) CDC, April 2, 2020.
- [“Enforcement Policy for Sterilizers, Disinfectant Devices, and Air Purifiers During the Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19 Public Health Emergency\),”](#) FDA, March 25, 2020.

### **Food Safety**

- [“Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic,”](#) DHHS, Food and Drug Administration (“FDA”), April 21, 2020.
- [“Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\),”](#) FDA website.

### **Weather Sheltering**

- [“Tornado Sheltering Guidelines during the COVID-19 Pandemic,”](#) American Meteorological Society, April 9, 2020.

### **Persons with Disabilities**

- [“What You Should Know About the ADA, the Rehabilitation Act and the Coronavirus,”](#) U.S. Equal Employment Opportunity Commission.

### **Contact Tracing**

- [“Coronavirus: How does contact tracing work and is my data safe?”](#) BBC News, May 6, 2020.
- [“Principles of Contact Tracing,”](#) CDC, April 29, 2020.
- [“Protecting Lives & Liberty,”](#) Nicky Case, posted April 2020.

### **Posters for Workplaces**

- [Hand hygiene posters,](#) WHO.

- “Prevent the spread of COVID-19 if you are sick,” CDC.
- “Employee Rights,” DOL, Wage and Hour Division.

### **Infection Control Guidance from Related Businesses and Groups**

- “Wynn Las Vegas Health & Disinfection Program,” Wynn Resorts, Version 2.5, visited May 9, 2020.
- “Travel in the New Normal,” U.S. Travel Association, May 4, 2020.
- “Sports Event Planning Considerations Post-COVID-19,” United States Olympic & Paralympic Committee, April 28, 2020.
- “NABTU and CPWR COVID-19 Standards for U.S. Construction Sites,” North America’s Building Trades Unions and The Center for Construction Research and Training, April 27, 2020.
- “COVID-19 Risk Adjusted Strategy,” Republic of South Africa Health Department, draft, April 25, 2020.
- “The New Rulebook Guidelines for Film Productions in Sweden & Denmark,” Hobby Film, April 24, 2020.
- “COVID-19 Reopening Guidance,” National Restaurant Association, April 22, 2020.
- “Guidelines & Protocols for Reopening,” Government of Dubai, April 22, 2020.
- “FAQs: Farmers Market COVID-19 Response,” Seattle Farmers Markets, visited April 19, 2020.
- “Performance Buildings in the Post-Pandemic World,” Charcoalblue, March 2020.
- “Convention and Exhibition Centre Health and Safety: Managing COVID-19 Challenges,” International Association of Convention Centres and the Global Association of the Exhibition Industry, March 2020

**Traducción libre de Rosa Novellino e Ivan Dorado**