



LISTA DE CONTROL PARA CINES

Página 1 of 3

Como se describe en la orden ejecutiva GA-18 del gobernador Abbott, las salas de cine pueden operar hasta el 25% de la ocupación total listada de cualquier sala de cine para cualquier proyección.

De acuerdo con la orden ejecutiva GA-18 del Gobernador Abbott, los siguientes son los protocolos de salud mínimos recomendados para todos los cines que eligen operar en Texas. Las salas de cine pueden adoptar protocolos adicionales de acuerdo con sus necesidades y circunstancias específicas para ayudar a proteger la salud y la seguridad de todos empleados y clientes.

El virus que causa COVID-19 puede transmitirse a otros por personas infectadas que tienen pocos o ningún síntoma. Incluso si una persona infectada solo está levemente enferma, las personas a las que la contagia pueden enfermarse gravemente o incluso morir, especialmente si esa persona tiene 65 años o más con condiciones de salud preexistentes que los ponen en mayor riesgo. Debido a la naturaleza oculta de esta amenaza, todos deben seguir rigurosamente las prácticas especificadas en estos protocolos, todos los cuales facilitan una reapertura segura y medida de Texas. El virus que causa COVID-19 sigue circulando en nuestras comunidades. Deberíamos seguir observando prácticas que protejan a todos, sobre todo los que son más vulnerables.

Tenga en cuenta que la guía de salud pública no puede anticipar cada situación única. Las salas de cine deberían quedarse informado y tomar medidas basadas en el sentido común y el sabio juicio que protegerán la salud y el apoyara la reactivación económica. Las salas de cine también deben tener en cuenta las leyes de empleo federales y estatales y normas de seguridad laboral.

Protocolos de salud para atender a sus clientes:

- Se alienta a las salas de cine a utilizar opciones de emisión de boletos remotos para ayudar a gestionar las limitaciones de capacidad.
- Asegure el espacio adecuado entre los clientes en el cine:
 - Mantenga al menos dos asientos vacíos (o una separación de seis pies) entre las partes en cualquier fila, excepto:
 - Dos o más miembros de la misma familia pueden sentarse uno junto al otro, con dos asientos (o seis pies de separación) vacíos a cada lado.
 - Dos personas que no son miembros del mismo hogar pero que asisten juntos pueden sentarse adyacentes entre sí, con dos asientos (o seis pies de separación) vacíos en cualquier lado.
 - Alternar filas entre clientes (cada dos filas dejadas vacías).
 - Desinfecte los asientos y las áreas frecuentemente tocadas entre las proyecciones.
- Para salas de cine que brindan servicio de comidas a clientes:
 - No deje condimentos, cubiertos, cubiertos, cristalería u otros artículos de mesa tradicionales en una mesa desocupada.



CINES:

Pagina 2 of 3

- Proporcione condimentos solo bajo pedido y en porciones de un solo uso (no reutilizables).
- Limpie y desinfecte el área utilizada para comer (mesa, etc.) después de que cada grupo de clientes salga del cine.
- Use menús desechables (nuevos para cada usuario).
- Si el teatro permite que los clientes escriban sus pedidos de comida dentro del teatro, proporcione lápices y cuadernos para llevar a casa que otros clientes no puedan usar.
- Haga que los camareros desinfecten o se laven las manos entre las interacciones con los clientes.
- Cines con servicio de comida en mostrador para clientes:
 - Proporcione condimentos o cubiertos solo en artículos de un solo uso, envueltos individualmente, y proporcione condimentos solo bajo pedido.
 - Haga que los empleados sigan los protocolos adecuados de manipulación de alimentos.
 - Desinfecte cualquier artículo que entre en contacto con los clientes.
- Se recomienda el pago sin contacto. Donde no esté disponible, se debe minimizar el contacto.

Protocolos de salud para sus empleados:

- Capacite a todos los empleados sobre la limpieza y desinfección adecuadas, higiene de manos y etiqueta respiratoria.
- Revise a los empleados antes de entrar al cine:
 - Envíe a casa a cualquier empleado que tenga alguno de los siguientes signos o síntomas de posible COVID-19:

- Tos	- Dolor de garganta
- Falta de aliento o dificultad para respirar	- Pérdida del gusto u olfato.
- Escalofríos	- Diarrea
- Temblores repetidos con escalofríos	- Sensación de fiebre o temperatura medida mayor o igual a 100.0 grados Fahrenheit
- Dolor muscular	- Contacto cercano conocido con una persona confirmado con COVID-19
- Dolor de cabeza	
- No permita que los empleados con los signos o síntomas mencionados anteriormente regresen a trabajar hasta:
 - En el caso de un empleado que fue diagnosticado con COVID-19, el individual puede regresar a trabajar cuando se cumplen los tres criterios siguientes: han transcurrido al menos 3 días (72 horas)



desde la última vez que tuvo síntomas (no presenta fiebre sin el uso de medicamentos antifebriles); desde la última vez que tuvo síntomas (no presenta fiebre sin el uso de medicamentos antifebriles); han transcurrido al menos 7 días desde que aparecieron los primeros síntomas;

- En el caso de un empleado que tiene síntomas que podrían ser COVID-19 y no ha sido evaluado por un profesional médico o no se ha realizado la prueba para COVID-19, el individuo no puede volver a trabajar hasta que tenga completó los mismos criterios de tres pasos enumerados anteriormente; o
- Si el empleado tiene síntomas que podrían ser COVID-19 y quiere volver a trabajar antes completando el período de autoaislamiento anterior, el individuo debe obtener certificado medico que autoriza al individuo a regresar basándose en un diagnóstico alternativo.

- No permita que un empleado con contacto cercano con una persona que haya sido confirmada por un laboratorio con COVID-19 regrese al trabajo hasta el final del período de auto cuarentena de 14 días desde la última fecha de exposición (con una excepción otorgada para trabajadores de la salud e infraestructura crítica trabajadores).
- Haga que los empleados se laven o desinfecten las manos al ingresar al restaurante y entre interacciones con clientes.
- Haga que los empleados mantengan al menos 6 pies de separación de otras personas. Si tal distanciamiento no es factible, tome medidas tales como cubrirse la cara, higiene de manos, etiqueta para toser. La limpieza y saneamiento debe practicarse rigurosamente.
- Si un empleador proporciona una comida a los empleados, se recomienda a los empleadores que empaqueten individualmente para cada empleado.
- De acuerdo con las acciones tomadas por muchos restaurantes en todo el estado, considere que todos los empleados usen cubiertas faciales de tela (sobre la nariz y la boca). No usen mascararas faciales de grado medico.

Protocolos de salud para sus instalaciones de cine:

- Limpie y desinfecte regularmente y con frecuencia cualquier superficie que se toque regularmente, como pomos de las puertas, mesas, sillas y baños.
- Desinfecte cualquier artículo que entre en contacto con los clientes.
- Disponga de desinfectante para manos, toallitas desinfectantes, agua y jabón, o desinfectante similar fácilmente disponible para empleados y clientes.
- Coloque carteles fácilmente visibles en el cine para recordar a todos las mejores prácticas de higiene.
- Limpie y desinfecte el área utilizada para comer (mesa, etc.) después de la partida de cada grupo de clientes, incluyendo la desinfección de mesas, sillas, puestos y encimeras.