

Guía para la reapertura de establecimientos de alimentos

Los "bares" están programados para reabrir durante la fase 2 (fecha objetivo el 15 de mayo) con capacidades reducidas y medidas de distanciamiento físico. La definición de "bares" es establecimientos independientes que sirven principalmente alcohol, y que derivan 65% o más de sus ventas del alcohol. Esto no previene la operación de los restaurantes-bar, siempre y cuando se sigan las siguientes directrices para restaurantes:

- Antes de la reapertura, examinar la disposición del restaurante y la posición de los asientos para mantener el distanciamiento social apropiado de 6 pies y reorganizarlos en consecuencia.
- Antes de la reapertura, limpiar a profundidad todas las superficies y los puntos de contacto con [productos desinfectantes aprobados por la Agencia de Protección Ambiental \(EPA, por sus siglas en inglés\)](#) y capacitar a los empleados en las mejores prácticas para evitar la contaminación. Considerar las opciones de pago sin contacto y pedidos digitales, para minimizar aún más el contacto con utensilios de escritura y superficies de alto contacto.
- Seguir promoviendo los alimentos para llevar y la entrega en la acera o a domicilio.
- Promover las reservaciones y las órdenes por adelantado para reducir el tiempo en el establecimiento.*
- Debe mantenerse una distancia de 6 pies entre las partes, ya sea en interiores o en exteriores.
- Distanciamiento apropiado para los clientes (es decir, ocupar una mesa sí y una no, marcas a 6 pies de distancia en el suelo cerca de las registradoras). Puede garantizarse el requisito de dejar mesas desocupadas quitando las sillas o bloqueando la entrada a las mesas con bancas fijas.*
- Aumentar la limpieza de las superficies de contacto directo (mesas, perillas, sanitarios, puertas, menús, asientos y respaldos de sillas, teléfonos personales, descansabrazos, etc.) de conformidad con las recomendaciones del CDC.
- Limitar o eliminar el uso de artículos reutilizados o manipulados por los clientes (menús, recipientes de condimentos en las mesas, etc.) Es preferible usar menús desechables y condimentos con una sola porción.*
- Poner botellas o estaciones con desinfectante de manos a disposición de los clientes.
- Durante las fases 1 y 2, si los planes operativos de servicio de alimentos incluyen opciones con bufé o autoservicio de clientes, asignar personal dedicado y garantizar el distanciamiento físico (por ejemplo, con marcas en el suelo a 6 pies de distancia en estas áreas).**
- Informar a los clientes que deben abstenerse de visitar el establecimiento si se sienten enfermos, han estado expuestos a alguien con COVID-19, o presentan síntomas. Promover las opciones en entrega en la acera o a domicilio, o de comida para llevar, para estos clientes.
- Detectar o preguntar a los clientes, empleados y proveedores si tienen síntomas (tos, fiebre, falta de aire, contacto cercano con alguien que haya tenido resultado positivo en una prueba de COVID-19.*
- Recomendar a los miembros del personal que usen máscaras al interactuar con los clientes, así como al personal de cocina que no pueda mantener el distanciamiento físico debido a las limitaciones en el espacio de trabajo.*
- Escalonar las horas de comida para promover el distanciamiento en establecimientos tales como escuelas, guarderías, casas de reposo y otras instituciones con comidas comunitarias.
- Eliminar las áreas de espera o reducir su capacidad a 10 personas o menos, de preferencia miembros del mismo hogar.
- Considerar la opción de designar puertas exclusivas para entrada y salida, para minimizar la exposición cara a cara de los clientes que entren y salgan del restaurante.
- Considerar la opción de enviar mensajes de texto a los clientes cuando sus mesas estén listas, para evitar concentraciones de personas en el área de recepción.

*Puede discontinuarse en la fase 3.

Mediciones de temperatura

Considerar la opción de usar un termómetro infrarrojo sin contacto para medir la temperatura de los empleados todos los días. Todo empleado que tenga una temperatura mayor a 100.4 °F (38 °C) debe ser enviado a casa de inmediato y no debe permitírsele regresar al establecimiento hasta que haya pasado 72 horas sin fiebre (sin tomar medicamentos contra la fiebre) y sin síntomas de COVID-19. El empleado que mida las temperaturas debe usar máscara.

Empleados

- Aumentar la frecuencia del lavado de manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- Incluso lavándose las manos, la mejor práctica es usar barreras como tenazas, pañuelos u otros utensilios para evitar el contacto directo de la mano con los alimentos preparados.
- Recordar a los empleados que se cubran al toser o estornudar y que usen un pañuelo desechable cuando sea posible, y que después se laven de inmediato las manos al menos durante 20 segundos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz, la boca o la máscara (de usarla).
- Los trabajadores que puedan estar enfermos con síntomas que correspondan a los de COVID-19 deben permanecer en sus casas.
- Los trabajadores que presenten síntomas no deben regresar al trabajo hasta que no hayan presentado síntomas ni fiebre durante 72 horas (sin tomar medicamentos contra la fiebre).

Empleadores

- Limitar la actividad del personal de alto riesgo (65 años de edad o más, inmunosuprimidos). Si trabajan, asignarles labores que limiten su contacto con otras personas.
- Asegurarse de tener políticas flexibles sobre permisos por enfermedad y de que los empleados las conozcan.
- Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo de su posible exposición a COVID-19 en el trabajo, pero mantener la confidencialidad que exige la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA, por sus siglas en inglés). Los empleados que hayan estado expuestos a un compañero de trabajo con COVID-19 deben consultar la orientación del CDC para hacer un análisis de riesgo de su exposición potencial.
- Capacite a múltiples miembros del personal en la realización de funciones esenciales, para que el establecimiento pueda funcionar incluso si empleados clave están ausentes.
- Considere la opción de colocar carteles y señales que recuerden con frecuencia a los clientes que tomen medidas para prevenir la propagación de COVID-19. Estos mensajes pueden incluir información acerca de:

- Quedarse en casa si están enfermos o no se sienten bien, y qué hacer si están enfermos.
- Recordatorios sobre la higiene facial y la limpieza, como evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Cubrirse con un pañuelo desechable al toser o estornudar, y luego tirarlo a la basura.
- Lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de limpiarse la nariz, toser o estornudar.
- Recordatorios sobre la separación física.



Considerar el uso de un termómetro infrarrojo sin contacto

Consulte a su gobierno municipal sobre indicaciones adicionales o los requisitos para reabrir.