

Requisitos de la Fase Tres para Servicios de Restaurantes y Bebidas



Requisitos obligatorios:

Los comercios deben cumplir estrictamente con las pautas de distanciamiento físico, las prácticas mejoradas de limpieza y desinfección y las prácticas mejoradas de seguridad en el lugar de trabajo descritas en el documento “Pautas para todos los Sectores Comerciales.” El Departamento de Salud de Virginia y las instalaciones reguladas del Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Virginia deben seguir cumpliendo los requisitos relacionados con la prohibición de empleados enfermos en el lugar de trabajo, las prácticas estrictas de lavado de manos y los procedimientos y prácticas para limpiar y desinfectar superficies.

Durante la Fase 3, los comercios deben continuar ofreciendo opciones de comida para llevar y de envío. Si los comercios eligen abrir sus puertas para ofrecer servicios gastronómicos, pueden hacerlo en espacios interiores y al aire libre y deben cumplir con los siguientes requisitos de servicio:

- Publicar letreros en la entrada que indiquen que ningún individuo que padezca fiebre o síntomas de COVID-19, o exposición conocida a un caso de COVID-19 en los 14 días anteriores, está permitido en el establecimiento.
- Publicar letreros para brinden recordatorios de salud pública con respecto al distanciamiento físico, a las reuniones, sobre opciones para [personas de alto riesgo](#), y el quedarse en casa si están enfermos (Ver muestras al final de este documento).
- Todas las partes deben estar separadas por al menos seis pies, incluso en la barra, (es decir, los seis pies no pueden incluir el espacio ocupado por el invitado sentado). Si las mesas no son móviles, las partes deben estar sentadas al menos a seis pies de distancia, incluso en la barra. El espaciado también debe permitir el distanciamiento físico de las áreas fuera del control de la instalación (es decir, implementar la distancia física de las personas en las aceras públicas). Todas las partes, ya sea sentadas juntas o en varias mesas, deben limitarse a 250 clientes o menos.
- No sienta a varias personas en una mesa a menos que esté marcado con divisiones de seis pies (como con cinta adhesiva).
- Si hay músicos en vivo tocando en un establecimiento, deben permanecer al menos a seis pies de los clientes y del personal.
- Se requiere que los empleados que trabajan en las áreas de servicio y comidas de los clientes vistan cubiertas faciales sobre la nariz y la boca tal como detallan las Pautas de los [CDC sobre el Uso de cubiertas faciales de tela](#).
- Antes de cada turno, los empleadores deben pedirle al empleado que mida su temperatura y evalúe síntomas. Consulte la [Guía provisional de VDH para implementar prácticas de seguridad para trabajadores de infraestructura clave durante la transmisión comunitaria generalizada](#).
- Los bufés pueden estar abiertos para autoservicio, con un monitoreo continuo por parte del personal capacitado requerido en las líneas de alimentos, y los utensilios para servir deben cambiarse cada hora durante las horas pico de comida. Las instalaciones deben brindar desinfectante de manos en los bufés, y empleados y clientes deben usar barreras (por ejemplo, guantes o pañuelos de papel) al tocar los utensilios.
- Suministrar estaciones de desinfección de manos o estaciones de lavado de manos para clientes y empleados.
- Realizar una limpieza y desinfección a fondo de las superficies en contacto frecuente, incluidos los dispositivos de pedidos digitales, verifique los presentadores, las áreas de autoservicio, las mesas, las superficies de los baños y otras áreas

- táctiles comunes cada 60 minutos durante el funcionamiento del lugar. Las mesas, y las carpetas para tarjetas de crédito/facturas deben desinfectarse tras el uso de cada cliente.
- Las reposiciones de la mesa deben ser realizados por un empleado que se haya lavado las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos justo antes de reiniciar la actividad de la mesa.
- Los clientes pueden esperar para llevar comida o para cenar, sentados en el área del vestíbulo, pero deben mantener una distancia física de seis pies entre las partes.

Mejores Prácticas:

Además de los requisitos descritos anteriormente, se alienta a los establecimientos a utilizar las siguientes mejores prácticas en la medida de lo posible:

- Utilizar un sistema de reservas para recibir clientes en las instalaciones.
- Usar asientos facilitados por el personal cuando sea apropiado. Si los asientos no son facilitados por el personal y las mesas no se pueden mover para cumplir con los requisitos de distancia física descritos anteriormente, las mesas que no se deben usar deben estar claramente marcadas como fuera de servicio.
- Asignar empleados para monitorear y limpiar áreas de alto contacto mientras el lugar está en funcionamiento.
- Utilizar soluciones tecnológicas siempre que sea posible para reducir la interacción persona a persona, incluyendo pedidos móviles y tabletas de menú, mensajes de texto a la llegada para sentarse y opciones de pago sin contacto.
- Considerar métodos para hacer que las terminales de punto de venta sean más seguras, incluido el uso de aplicaciones sin contacto, la colocación de una barrera de vidrio o plástico transparente entre el empleado y el cliente, y la provisión de una estación de desinfección de manos para uso de clientes y empleados después de manipular tarjetas de crédito o débito, terminales de PIN, o cambio de efectivo.
- Los camareros deben evitar tocar artículos en las mesas mientras los clientes están sentados. El personal dedicado debe eliminar todos los artículos de la mesa cuando los clientes se vayan.
- Considerar períodos de cierre programados durante todo el día para permitir la limpieza y desinfección, incluidos los baños (es decir, después del servicio de almuerzo).

- Implementar puertas separadas para entrar y salir del establecimiento cuando sea posible.
- Cuando se utilizan equipos de protección, como cubiertas faciales, lavarlas diariamente y lavarse las manos después de tocar o ajustar la cubierta facial mientras trabaja.
- Los artículos de un solo uso deben desecharse. Considerar el uso de cubiertos envueltos y la eliminación de los preajustes de mesa.
- Considerar la instalación de sistemas de entrada de puerta sin contacto o facilitar barreras de un solo uso (es decir, toallas de papel) para tocar las puertas y las manijas del lavabo en los baños.
- Implementar procedimientos para aumentar la frecuencia con la que se limpian y desinfectan las áreas internas del lugar.

Consideraciones adicionales:

Se alienta a los proveedores de comida para llevar y de envío que utilicen las siguientes recomendaciones:

- Notificar a los clientes cuando llega el envío por mensaje de texto o llamada telefónica.
- Asegurar de que los contenedores de transporte se limpien y desinfecten entre usos.
- Establecer zonas designadas de recogida para los clientes, incluidas entradas y salidas separadas donde sea posible.
- Ofrecer entrega de pedidos en la acera.
- Fomentar transacciones sin efectivo siempre que sea posible.
- Practicar el distanciamiento físico ofreciendo entregar los pedidos en los maleteros de los vehículos.
- Sellar los paquetes de alimentos para salvaguardar la integridad de los contenidos.
- Si el establecimiento utiliza servicio de entrega, implementar una opción de recogida sin contacto donde los conductores no tengan que entrar al restaurante.

Se recomienda a los food trucks/unidades móviles que utilicen las siguientes recomendaciones:

- Brindar señalización y asistencia para que los clientes se mantengan a seis pies de distancia mientras hacen o esperan un pedido.
- Los alimentos y otros artículos no deben devolverse después de cargarlos en la unidad móvil.
- Programar limpieza y desinfección continua de las áreas de recogida de pedidos y de otras superficies que se tocan con frecuencia.

