



LA SALUD DE VIRGINIA ESTÁ EN NUESTRAS MANOS.
Ponga de su parte, detenga la propagación.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE REAPERTURA DE VIRGINIA PARA LOS SECTORES GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS - FASE 1

SIGA ESTAS PAUTAS PARA MANTENER A VIRGINIA CON LAS PUERTAS DE LOS COMERCIOS ABIERTAS.

- Los asientos del cliente, si están permitidos, se limitan a espacios al aire libre.
- Los empleadores proveen cobertura facial a los empleados, utilizando la Guía de los CDC sobre el Uso de cubiertas faciales de tela, donde no es posible mantener seis pies de distancia física. (Requisito para todos los sectores comerciales)
- Las fiestas están limitadas a 10 personas o menos.
- Los menús desechables de un solo uso (por ej., papel) se descartan tras el uso de cada cliente. Los menús reutilizables no están permitidos en la Fase 1.
- Los envases o contenedores para alimentos y bebidas que traen los clientes no se vuelven a rellenar en el establecimiento gastronómico.
- Publicación de letreros 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
- Publicación de letreros para brindar recordatorios de salud pública con respecto al distanciamiento social, reuniones, opciones para personas de alto riesgo y el quedarse en casa si están enfermos.
- Se aplica una distancia mínima de seis pies entre las partes en las mesas.
- Además de este distanciamiento físico, la instalación no puede exceder el 50 % de la carga de ocupación del edificio.
- No se sientan a varias personas en una mesa a menos que esté marcado con divisiones de seis pies
- Las barras de los bares y las áreas de reunión de los restaurantes permanecen cerrados para los clientes.
- Las áreas de juego, las pistas de baile y los parques infantiles permanecen cerrados.
- Si hay artista en vivo en un establecimiento, deben permanecer al menos a seis pies de los clientes y del personal.
- Los empleadores les piden a los empleados que midan su temperatura y evalúen los síntomas antes de comenzar a trabajar.
- 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.
- No está permitido el autoservicio de alimentos (excepto bebidas), incluidos los condimentos.
- Los contenedores de condimentos no se proveen en las mesas de los clientes y solo los dispensan los empleados a pedido.
- El equipo de autoservicio de bebidas está diseñado para dispensar por un método libre de contaminación.
- Las superficies de contacto frecuente, incluidos los dispositivos de pedidos digitales, los presentadores de cheques, las áreas de autoservicio, las mesas, las superficies de los baños y otras áreas táctiles comunes se limpian y desinfectan cada 60 minutos durante la operación.
- Las mesas, y las carpetas para tarjetas de crédito/facturas se desinfectan tras el uso de cada cliente.
- Las reposiciones de la mesa son realizadas por un empleado que se lava las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos justo antes de reiniciar la actividad de la mesa.
- No se permiten más de 10 clientes a la vez en el establecimiento gastronómico para recoger o esperar pedidos de comida para llevar.

Mejores Prácticas:

- Se implementó la programación de cohortes para que los grupos de empleados solo trabajen con los empleados de su grupo.
- Los turnos se escalonan tanto para los períodos de trabajo como para los períodos de descanso.
- Los turnos se escalonan tanto para los períodos de trabajo como para los períodos de descanso
- Se utilizan tableros de mensajes o mensajes digitales para brindar información previa al turno.
- Cuando las reuniones en persona son necesarias, las reuniones son lo más cortas posible, la cantidad de empleados que asisten es limitada y se mantiene el distanciamiento físico.
- Se alienta a los clientes a usar cubiertas faciales al entrar, salir o transitar por el restaurante.
- Se utilizan 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.
- Uso de asientos facilitados por el personal y las mesas que no deben usarse están claramente marcadas como fuera de servicio.
- Se utiliza un sistema de reservas para recibir clientes en las instalaciones.
- 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 se trabaja.
- Los artículos de un solo uso deben desecharse. Considere 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.