

# Requisitos para establecimientos de comida durante Fase Dos



## Requisitos obligatorios:

Los restaurantes, establecimientos gastronómicos, zonas de restaurantes, cervecerías, establecimientos de cidra, puestos móviles de comida (camiones de comida), destilerías, bodegas y salas de degustación o deben implementar los siguientes requisitos obligatorios o deben cerrar.

Las empresas deben cumplir estrictamente con las normas de distanciamiento social, las prácticas intensificadas de limpieza y desinfección y las prácticas intensificadas de seguridad en el lugar de trabajo, provistas en el documento “Guidelines for All Business Sectors” (“Normas para todos los sectores empresariales”). Las instalaciones reguladas por el Departamento de Salud de Virginia y el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor deben continuar a cumplir los requisitos relacionados con la prohibición de empleados enfermos en el lugar de trabajo, prácticas estrictas del lavado de las manos y procedimientos y prácticas para limpiar y desinfectar las superficies.

Durante Fase 2, las empresas deben continuar a ofrecer opciones de comida para llevar o de entrega. Si las empresas deciden permitir que los clientes coman dentro del restaurante, se les permite hacerlo en espacios dentro del edificio y al aire libre y deben cumplir con los requisitos adicionales para servicio a continuación:

- Publique letreros en la entrada del establecimiento que declaren que no se le permite entrar a nadie que tenga fiebre, síntomas de COVID-19 o exposición conocida a una persona con COVID-19 en los últimos 14 días.
- Publique letreros proporcionando recordatorios de salud pública con referencia al distanciamiento físico, reuniones, opciones para [las personas de alto riesgo](#) y el quedarse en casa si se está enfermo (véanse ejemplos al pie de este documento).
- La ocupación se debe limitar a no más del 50% de la ocupación más baja enumerada en el certificado de ocupación, si corresponde, y manteniendo un mínimo de seis pies de distanciamiento físico entre todas las personas lo más que sea posible.
- Proporcione un mínimo de seis pies entre grupos (en otras palabras, los seis pies no pueden incluir el espacio ocupado por un cliente sentado). Si no se pueden mover las mesas, sienta a los grupos a por lo menos seis pies de distancia. El espacio también debe posibilitar el distanciamiento físico de áreas fuera del control de la instalación (por ejemplo, proporcionar distanciamiento físico de personas en banquetas públicas).
- Todos los grupos deben limitarse a 50 clientes o menos.
- No sienta a más de un solo grupo en una mesa a menos que esté marcada con divisiones de seis pies (tal como con cinta adhesiva).
- Los asientos en los bares y las áreas de reuniones de los restaurantes deben permanecer cerrados a los clientes excepto por tráfico de paso. Se pueden utilizar asientos que no son del bar en el área del bar al aire libre (en otras palabras, mesas o asientos con mostrador no alineados con un bar o un área de servicio de comida) como asientos para los clientes, con tal de que haya un mínimo de seis pies entre grupos en las mesas.
- Mantenga cerrados las áreas de juegos, las pistas de baile y los parques infantiles. Si músicos tocan en un establecimiento, deben mantenerse a por lo menos seis pies de distancia de los clientes y el personal.
- A los empleados que trabajan en los comedores y las áreas de servicio se les requiere llevar tapabocas que cubran la nariz y la boca, tales como en la orientación [CDC Use of Cloth Face Coverings guidance](#) (“El uso de tapabocas de

tela - Centros para el Control y Prevención de Enfermedades, CDC por sus siglas en inglés”).

- Utilice menús desechables de un solo uso (por ejemplo, de papel) y deséchelos después de cada cliente. No se permiten menús reutilizables durante Fase 2. No se permite el rellenar recipientes de comida o bebida o cualesquiera instrumentos que traiga el cliente durante Fase 2.
- Antes de cada turno, los empleadores deben pedirles a sus empleados a que se midan la temperatura y se evalúen los síntomas. Por favor vea [VDH Interim Guidance for Implementing Safety Practices for Critical Infrastructure Workers During Widespread Community Transmission](#). (“Orientación Provisional del Departamento de Salud de Virginia, VDH por sus siglas en inglés, para Trabajadores de Infraestructura Crucial Durante Transmisión Generalizada en la Comunidad”).
- No se permite el autoservicio de la comida, incluso los condimentos (excepto las bebidas). Los empleados deben quitar los condimentos de la mesa y servirselos a pedido del cliente. Los bufés deben ser manejados por servidores. Para las áreas de autoservicio de bebidas, utilice equipo de bebidas destinado a dispensar de manera libre de contaminación.
- Limpie y desinfecte rigurosamente las superficies de contacto frecuente cada 60 minutos durante funcionamiento, incluyendo los dispositivos digitales de pedidos, las carpetas para la cuenta, las áreas de autoservicio, las sobremesas, las superficies en los baños, y otras áreas de contacto común. Las sobremesas y las carpetas de tarjetas de crédito o billetes deben ser desinfectados después de cada uso.
- Los empleados pueden poner la mesa solamente después de lavarse las manos con jabón y agua por al menos 20 segundos justo antes de empezar a poner la mesa.
- Los clientes pueden quedarse en el vestíbulo esperando su comida para llevar o esperando ser sentados, pero los grupos deben mantener una distancia física de seis pies.

## Prácticas recomendadas:

Además de los requisitos dispuestos arriba, a los establecimientos se les anima a que utilicen las siguientes mejores prácticas hasta el punto de que sean factibles:

- Utilice reservaciones para los clientes que comen en el local.
- Siente a los clientes con la ayuda del personal cuando sea apropiado. Si no sienta a los clientes, y las mesas no se pueden mover para cumplir con los requisitos de distanciamiento

físico como se describe arriba, hay que marcar claramente las mesas que no se deben utilizar como fuera de servicio.

- Asigne a un empleado (o empleados) a monitorear y limpiar las áreas de contacto frecuente durante funcionamiento.
- Utilice soluciones de tecnología cuando sea posible para reducir la interacción entre personas, incluyendo pedidos por móvil y pantallas con el menú, mensajes de texto al llegar para pedir asientos y opciones de pago sin contacto.
- Considere maneras de hacer más seguros los puntos de venta, incluyendo el uso de aplicaciones sin contacto, la colocación de una barrera de vidrio o plástico entre el empleado y el cliente y el suministro de una estación de desinfectante para manos para el uso del cliente y del empleado después de tocar tarjetas de crédito/débito, terminales NIP (PIN, por sus siglas en inglés) o el intercambio de efectivo.
- Los meseros deben evitar tocar objetos en las mesas mientras los clientes están sentados. Personal destinado debe quitar todos los objetos de la mesa al irse el cliente (o los clientes).
- Considere períodos de cierre programados durante el día para limpiar y desinfectar la instalación, incluyendo los baños (por ejemplo, después de servir el almuerzo).
- Utilice puertas separadas de entrada y de salida del establecimiento cuando sea posible.
- Cuando se utiliza equipo de protección tal como tapabocas, lávelo a diario y lávese las manos después de tocar/acomodarse el tapabocas durante el trabajo.
- Los artículos de un solo uso deben ser desechados. Considere enrollar los cubiertos en servilletas y no poner la mesa de antemano.
- Considere instalar un sensor sin contacto para las puertas y los lavabos o proveer barreras de un solo uso (por ejemplo, papel para alimentos, toallas de papel) para uso cuando se toquen las puertas o los lavabos.
- Implemente procedimientos para aumentar la frecuencia de la limpieza y desinfección de la trastienda.

## Consideraciones adicionales:

A los proveedores de comida para llevar y de servicios de entrega se les anima a que utilicen las siguientes recomendaciones:

- Notifique al cliente a través de un mensaje de texto o una llamada telefónica en el momento de la llegada de la entrega.

- Asegúrese de limpiar y desinfectar los recipientes de transporte después de cada uso.
- Establezca zonas dedicadas a la recogida para los clientes, incluyendo entradas y salidas separadas cuando sea posible.
- Ofrezca un servicio de recogida en la acera.
- Anime a que los clientes paguen sin efectivo cuando sea posible.
- Practique el distanciamiento físico ofreciendo colocar los pedidos en los maleteros.
- Selle los recipientes de comida para proteger la integridad del contenido.
- Si el establecimiento utiliza un servicio de entrega, implemente una opción de recogida sin contacto en que los conductores no tienen que entrar en el restaurante.

**A los Camiones de comida/Puestos móviles de comida se les anima a que utilicen las siguientes recomendaciones:**

- Proporcione letreros y asistencia para ayudar a los clientes a mantener una distancia de seis pies cuando piden comida o esperan su pedido.
- La comida y otros artículos no deben ser devueltos después de subirlos a la unidad móvil.
- Programe una limpieza y desinfección frecuente de las áreas de recogida de pedidos y otras superficies de contacto común.

