

## Fase I Guía para Restaurantes

Este documento de orientación describe los procedimientos para restaurantes, cafeterías y otros establecimientos de servicios de alimentos (en adelante denominados "restaurantes" o "establecimientos") que operan y reanudan servicios en un enfoque gradual de acuerdo con las pautas establecidas. Si tiene preguntas, comuníquese con el Centro de Protección de Alimentos al 401.222.2749 o 401.222.2750.

### Resumen de operaciones de la Fase I

En adición a la orientación específica del sector que se describe aquí, todas las empresas deben cumplir con el documento de orientación general de la Fase I disponible en: [www.reopeningri.com](http://www.reopeningri.com).

Comenzando el 18 de Mayo, y sujeto a la (s) aprobación (es) municipal (es) aplicable (s) en relación con las comidas al aire libre, los restaurantes pueden comenzar a ofrecer comidas al aire libre limitadas, además de las operaciones de órdenes para llevar, entrega a domicilio y servicio en el vehículo. Esta guía incluye restricciones de capacidad que permitirán la implementación segura de las operaciones de restaurantes al aire libre. Se recuerda a los establecimientos que estas pautas continuarán actualizándose a medida que se permitan actividades adicionales en las fases futuras de la reapertura y de acuerdo con las actualizaciones de los CDC y las regulaciones y guías del Departamento de Salud de Rhode Island (RIDOH). Los establecimientos también deben consultar los siguientes recursos:

- Guía de Reapertura COVID-19 de la Asociación Nacional de Restaurantes: [https://go.restaurant.org/covid19-reopening-guide?utm\\_source=mkto&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=covid19-reopening-guidance](https://go.restaurant.org/covid19-reopening-guide?utm_source=mkto&utm_medium=email&utm_campaign=covid19-reopening-guidance)
- Mejores Práctica de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) de Estados Unidos: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-updelivery-services-during-covid-19>
- Guía de Reapertura de la Administración de Drogas y Alimentos: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-re-opening-retail-food-establishments-during-covid-19-pandemic>

### Orientación para comidas en el establecimiento

- Las comidas deben restringirse únicamente a las áreas de comidas al aire libre (no se permite comer en el interior en este momento). Todas las áreas de comedor y asientos interiores (como dentro de las áreas de espera) deben permanecer cerradas para los clientes.
- Se prohíbe el servicio a clientes sentados y de pie en el área del bar. Además, los establecimientos deben evitar el acceso de los clientes a posibles espacios de reunión en las instalaciones (por ejemplo, pistas de baile, patios). Se prohíbe que el cliente se siente en cualquier lugar que no sea en las mesas.
- La capacidad está limitada a no más de 20 mesas sentadas en un momento dado, siempre que la capacidad de asientos de un establecimiento no exceda en ningún caso su capacidad de asientos normal (anterior).
- Las reuniones privadas no pueden exceder las 5 personas, de acuerdo con los límites de tamaño de grupos existentes dispuestos por RIDOH.
- Las mesas deben:
  - Estar separadas por al menos 8 pies
  - Estar al menos a 6 pies de las áreas de tráfico regular de clientes a pie (como rutas hacia baños, entradas y salidas). Las mesas pueden estar más juntas, siempre que se instalen

# REOPENING RI

barreras físicas no porosas (es decir, plexiglás, plástico) de una altura adecuada (lo suficientemente alta como para separar completamente a los clientes sentados) entre las mesas, de acuerdo con los estándares establecidos por RIDOH.

- El servicio para cenas al aire libre requiere que las reservas se realicen por adelantado electrónicamente o por teléfono (no clientes sin cita previa).
- Los establecimientos deben demarcar los espacios de distanciamiento social en las áreas de espera y donde haya flujo de clientes, con cinta adhesiva o pintura en el piso, así como señalización.
- Para facilitar el distanciamiento social entre el personal, los establecimientos deben considerar (1) escalonar los turnos de los empleados y los tiempos de descanso, (2) designar zonas de trabajo separadas para los servidores, (3) espaciar las estaciones de trabajo y el posicionamiento del personal en 6 pies, cuando sea posible, y (4) eliminar o minimizar el uso de equipos compartidos.
- Los establecimientos deberían considerar la posibilidad de designar entradas y salidas separadas para los clientes, cuando sea posible, para promover el tráfico unidireccional de clientes.
- Los establecimientos que ofrecen comidas al aire libre pueden ofrecer acceso al baño a los clientes con reservas siempre que:
  - Los establecimientos hagan los ajustes para promover el distanciamiento social dentro de los baños (alternando casetas de inodoros, lavamanos, etc.), o tomando otras medidas como sea posible (incluyendo la colocación de señalización).
  - Los establecimientos limpien las superficies comúnmente tocadas en los baños (por ejemplo, asientos de inodoros, perillas de las puertas, manijas de las casetas de inodoros, lavabos, dispensadores de toallas de papel, dispensadores de jabón) con frecuencia y de acuerdo con las pautas de los CDC.
- Al llegar a las instalaciones por una reserva, el establecimiento debe asegurarse de que las personas sean dirigidas a su mesa de una manera que respete las pautas de distanciamiento social.
- Si el acceso a un área de descanso al aire libre (por ejemplo, una terraza o patio) requiere caminar por el interior de un establecimiento, esto está permitido, siempre que el establecimiento mantenga adecuadamente los estándares de distanciamiento social y minimice la cantidad de tiempo que se pasa en el interior.
- Están prohibidas todas las estaciones de comida de autoservicio donde las comidas deben ser ensambladas por el cliente (por ejemplo, barras de ensaladas y bufés).
- Los condimentos y productos similares (por ejemplo, sal, pimienta y aderezo para ensaladas) solo se pueden proporcionar a través de porciones individuales (por ejemplo, paquetes o tazas individuales) a menos que se proporcionen a pedido y se desinfecten entre cada uso.
- Los establecimientos deben usar uno de los siguientes: (1) menús de papel que se eliminan inmediatamente después de su uso, (2) menús digitales, electrónicos, o pizarra, o (3) menús reutilizables que se desinfectan después de cada uso.
- Los utensilios y la vajilla utilizados para el servicio de mesa deben (1) ser desechables y desechados entre las partes o (2) ser retirados, desinfectados y reemplazados entre las partes. Los utensilios deben estar enrollados o embalados.
- No se permite el autoservicio para las recargas de bebidas. Cualquier recarga de bebida debe usar vajilla limpia (desinfectada entre usos) o nueva.
- Los servicios de valet están prohibidos.
- Los establecimientos deberían aumentar las tasas de ventilación y la circulación del aire exterior en las cocinas y otras áreas interiores funcionales (por ejemplo, cocinas, áreas de preparación de alimentos), cuando sea seguro y factible.



# REOPENING RI

- Se permite el servicio de mesa al aire libre, siempre y cuando los camareros, asistentes de camareros y otro personal de atención al cliente minimicen el tiempo que se pasa a menos de 6 pies de los clientes.
- Los establecimientos mantendrán un registro de trabajo de los empleados y conservarán los nombres y la información de contacto de las personas que realicen reservas durante un período de al menos 30 días y pondrán esta información a disposición de RIDOH según sea requerido, para fines de seguimiento de contactos.

Donde no se especifique más arriba, todas las organizaciones deben seguir la orientación general del Departamento de Salud de Rhode Island (RIDOH) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) con respecto a los tamaños de grupos y el distanciamiento social. Consulte el documento de orientación general de la Fase I para las empresas que se encuentra en: <http://www.reopeningri.com/>

## Guía para Servicios a Domicilio, Para Llevar, y en el Vehículo

Los establecimientos deben seguir las pautas de la FDA para las operaciones recojo de comida, de entrega a domicilio y servicio en el vehículo, que se encuentran aquí: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-updelivery-services-during-covid-19#pickupdelivery>

Además de la orientación aplicable para la comida en las instalaciones, los restaurantes que ofrecen servicio de comida para llevar, entrega a domicilio y servicio en el vehículo deben seguir los siguientes pasos para ayudar a los clientes con el distanciamiento social.:

- Animar a los clientes a hacer sus pedidos en línea o por teléfono.
- Ofrecer el recojo de pedidos desde el estacionamiento (por ejemplo, no permitiendo a los clientes entrar al negocio) donde sea posible.
- Marcar 6-pies de espacio entre cualquier línea (por ejemplo, usando cinta adhesiva y/o señalización, barras de cuerdas, cadenas o cualquier otro método).
- Marcar 6-pies de distancia entre cada sitio de recojo o pago de pedidos (por ejemplo, en mostradores, mesas o cajas registradoras)
- Marcar 6-pies de distancia entre las líneas de espera para clientes y los sitios de pago de pedidos para recoger.
- Cerrar cualquier área de espera y marcar 6-pies de espacio para líneas de recojo. Los establecimientos pueden usar la guía minorista no crítica (1 cliente por cada 300 pies cuadrados de área de piso) como regla general para determinar cuántos clientes se deben permitir en un espacio a la vez, para operaciones de comida para llevar.
- Instalar barreras físicas, no porosas (es decir, plexiglás, plástico) de acuerdo con los estándares establecidos por RIDOH en puntos clave de interacción con el cliente (por ejemplo, áreas de recogida, estaciones de pago).

# REOPENING RI

## Pago

- Los establecimientos deben utilizar métodos de pago sin contacto y/o sin efectivo, siempre que sea posible.
- Los establecimientos deberían alentar al personal que maneja las transacciones de los clientes a lavarse las manos con mayor frecuencia.
- En la medida en que se requiera el contacto del cliente en el procesamiento de transacciones (por ejemplo, ingresar un número PIN, firmar un recibo), el establecimiento debe tomar medidas especiales para garantizar que las áreas contactadas (por ejemplo, dispositivos de pago, bolígrafos, tarjetas) se desinfecten con frecuencia (por ejemplo, después de cada uso).

## Procedimientos de detección

- RIDOH requiere que los establecimientos seleccionen a los empleados, clientes y visitantes que ingresan a un establecimiento. A las personas cuyas respuestas a las preguntas de detección indican que están enfermas o que muestran signos visibles de enfermedad, se les debe denegar la entrada y recibir instrucciones para aislarse. Los empleadores pueden complementar las preguntas de detección con controles de temperatura. Consulte el documento de orientación comercial general de la Fase I para obtener más detalles sobre la detección. La evaluación de clientes y visitantes puede consistir en una autoevaluación según las indicaciones de la señalización.
- Además de la detección de los síntomas y los factores de riesgo de COVID-19 como se describe en la guía general, los restaurantes deben informar a los clientes acerca de los requisitos de detección al momento de hacer su reserva y notificar a los clientes que no deben cenar en el restaurante si algún miembro de su grupo no cumple estándares de detección. Esta notificación se puede hacer por teléfono, mensaje de texto, correo electrónico o verbalmente.

## Mascarillas y otros equipos de protección personal

- En cumplimiento del requisito de que todos los empleados, clientes y miembros del público en general usen cubiertas o máscaras faciales cuando la distancia social no pueda mantenerse de manera fácil, continua y medible, los clientes deben usar máscaras faciales al entrar o salir del restaurante, cuando estén un área común (p. ej., pasillo o baño), o cuando de otra manera se desplacen dentro o a través del restaurante.

## Intensificar los procedimientos de limpieza y/o desinfección

- Antes de reabrir, un establecimiento debe realizar una limpieza profunda de las instalaciones, incluidas todas las áreas de comedor, cocina, baño y áreas comúnmente tocadas.
- Las mesas de comedor al aire libre entran en la categoría de superficies que se tocan con frecuencia, y los restaurantes deben limpiar cada mesa, silla y otras superficies comúnmente tocadas relacionadas con esa mesa de acuerdo con las pautas de los CDC y entre las partes.
- Los establecimientos deben poner a disposición de todos los empleados y clientes, instalaciones de lavado de manos (con agua y jabón) o desinfectante de manos. El desinfectante de manos debe estar disponible en las entradas y salidas del establecimiento, así como en los comedores, cuando sea posible.
- Los establecimientos deben limpiar los baños, los lugares de recojo, las estaciones de pago y otras áreas comúnmente tocadas u orientadas al cliente de acuerdo con las pautas de los CDC documentadas en las pautas comerciales generales.
- Los establecimientos deben recordar a los empleados las normas de seguridad alimentaria preexistentes, las prácticas saludables de lavado de manos y la importancia de la limpieza regular.



# REOPENING RI

---

## Aplicación de la Guía

- Los establecimientos deben designar a un empleado para implementar y monitorear el cumplimiento de las medidas de distanciamiento social, desinfección y otros estándares incluidos en esta guía. Este empleado puede ser el Gerente de Seguridad Alimentaria; sin embargo, los establecimientos pueden designar a un empleado alternativo.
- Los establecimientos deberían instituir programas de capacitación de empleados sobre estas normas.
- Los establecimientos deben publicar carteles, visibles para los clientes, que comuniquen el distanciamiento social esperado, el uso de máscaras y las políticas de detección para clientes.

