

Pautas para Restaurantes en la Fase II

Este documento guía describe los procedimientos para restaurantes, cafeterías, otros establecimientos de servicio de comida, y bares (referidos aquí como “restaurantes” o “establecimientos”) operando y reanudando servicios de manera gradual, de acuerdo con las pautas establecidas. Si usted tiene preguntas, por favor contacte al Centro para la Protección de Alimentos del Departamento de Salud de Rhode Island (RIDOH) en el 401.222.2749 o 401.222.2750.

Además de la orientación específica del sector que se describe aquí, todas las empresas deben cumplir con las [pautas generales para negocios](#) en la Fase II, [Pautas generales para negocios en la Fase II](#), publicadas en www.reopeningRI.com.

Resumen de Operaciones de la Fase II

En la Fase II, los restaurantes pueden comenzar servicios de comida en interiores limitados, además de los servicios al aire libre (sujetos a la aprobación municipal correspondiente), así como a las operaciones de recogida, servicio en el vehículo y entrega a domicilio. Esta guía incluye pautas, recomendaciones y requisitos que ayudarán a los establecimientos a seguir la orientación comercial general que se requiere de todos los establecimientos. 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 Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y las regulaciones y orientación de RIDOH.

Guía para el servicio de comida en las instalaciones

- Se prohíbe el servicio a clientes de pie (por ejemplo, en el área del bar) exceptuando la recogida donde los estándares referentes a la recogida aparecen más adelante en la sección *Pautas para la recogida, entrega en el vehículo y servicio a domicilio*. Esto incluye seis pies de distancia física entre individuos en las áreas de recogida y espera.
- 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 acomodar clientes sentados en cualquier lugar que no sea en las mesas o áreas designadas para sentarse de un bar.
- La capacidad del área de comedor interior de un establecimiento está limitada al 50% de la capacidad de asientos regular del lugar.
- Todavía se recomienda comer al aire libre siempre que el restaurante no atienda más de su capacidad operativa normal y se pueda mantener el distanciamiento físico. Además, si un establecimiento ha fijado una capacidad extra para comer al aire libre en la Fase I, esa capacidad exterior adicional puede permanecer en la Fase II si el municipio continúa aprobando dicha capacidad adicional (de acuerdo con los procesos de aprobación del municipio).
- Se recuerda a los establecimientos la orientación general del Estado con respecto al distanciamiento físico que dice que “Todas las personas deben permanecer al menos a seis (6) pies de distancia en todo momento. Si el distanciamiento social no es factible, las personas deben minimizar el tiempo en violación del distanciamiento social, y se deben

REOPENING RI

tomar precauciones adicionales. Los procedimientos que no pueden ejecutarse con distanciamiento social deben ser documentados por las empresas y organizaciones en el Plan de Control COVID-19 requerido”.

- El tamaño máximo de grupos es de 15 personas, de acuerdo con la Orden Ejecutiva sobre el tamaño de la reunión social para la Fase II. Se recomienda encarecidamente a los clientes reducir el tamaño de su grupo, minimizar la cantidad de miembros que no son parte del hogar y mantener su grupo con ocho personas o menos. Además, no se permiten más de ocho clientes en una sola mesa. Se recomienda que los grupos de ocho o más clientes se sienten en dos o más mesas separadas, y se recomienda enfáticamente que los restaurantes asistan a grupos más grandes al aire libre, siempre que sea posible. Los restaurantes también pueden optar por no permitir grupos más grandes.
- Se recomienda que, en la medida de lo posible, los establecimientos maximicen el espacio entre los comensales.
- Se recomienda a los restaurantes ayudar a evitar la socialización o la mezcla entre mesas o entre diferentes grupos de comensales.
- Las mesas deben:
 - Estar separadas por al menos ocho pies desde el borde de una mesa hasta el borde de otra mesa, para permitir un espacio de seis pies entre los clientes sentados en diferentes mesas; y
 - Estar al menos a seis pies de distancia de áreas con tráfico regular de clientes (por ejemplo, rutas a baños, entradas y salidas).
 - Las mesas pueden estar más juntas si se instalan barreras físicas no porosas (por ejemplo, vidrio plástico, etc.) de una altura adecuada (lo suficientemente alta como para separar completamente a los clientes sentados).
- Se permiten asientos en el bar, siempre y cuando:
 - No hay áreas de trabajo activas o personal de trabajo detrás de la barra; o
 - Existe una barrera física (por ejemplo, plexiglás) que separa a los clientes del espacio de la barra.

En adición, los grupos deben estar sentados en bares (sin servicio a clientes permanentes), y estar separados al menos a seis pies de otros grupos de clientes.

- Los establecimientos deben delimitar los espacios de distanciamiento físico en las áreas de espera e indicar los flujos de tráfico de los clientes con cinta adhesiva o pintura en el piso, así como con señalización.
- Para facilitar el distanciamiento físico entre el personal, los establecimientos deben considerar:
 - Alternar turnos de empleados y tiempos de receso;
 - Acomodar bajo criterios específicos los grupos de trabajo dentro de cada turno (por ejemplo, manteniendo el mismo equipo en cada turno y evitando mezclar personal entre jornadas);
 - Designar áreas de trabajo separadas para los que sirven; y
 - Espaciar las áreas de trabajo y el posicionamiento del personal por seis pies, cuando sea práctico hacerlo; y
- Eliminar o minimizar el uso de equipos compartidos.

REOPENING RI

- Los establecimientos deben considerar la designación de entradas y salidas separadas para los clientes, cuando sea factible, para promover el tráfico de clientes en una sola dirección.
- Para baños:
 - Los establecimientos deben hacer ajustes para promover el distanciamiento físico dentro de los baños (casetas de inodoros alternadas, lavabos, etc.), o tomar otras medidas que sea posible (incluida la publicación de señalización).
 - Los establecimientos deben limpiar las superficies comúnmente tocadas en los baños (por ejemplo, asientos de inodoros, perillas de las puertas, manijas de las casetas de los inodoros, fregaderos, dispensadores de toallas de papel, dispensadores de jabón) con mayor frecuencia y de acuerdo con las pautas de los CDC.
- Se prohíbe el asiento de autoservicio (por ejemplo, en un restaurante de comida rápida). El personal puede designar mesas para los clientes (por ejemplo, por número de mesa) al finalizar la compra, siempre que el establecimiento se asegure de que las mesas se limpien entre clientes y que los clientes se sienten solo en áreas que permiten el distanciamiento físico.
- Se recomienda encarecidamente reservar en línea y por teléfono. Si no se pueden implementar las reservas en línea y por teléfono, se recomienda encarecidamente la reserva al aire libre o las estaciones anfitrionas para tomar reservas en persona y recibir clientes.
- Al llegar a las instalaciones para comer, el establecimiento debe asegurarse de que las partes se dirijan a su mesa de una manera que respete las pautas de distanciamiento físico.
- Están prohibidas todas las estaciones de comida de autoservicio donde el cliente debe preparar las comidas (por ejemplo, barras de ensaladas y bufets).
- Los condimentos y productos similares (por ejemplo, sal, pimienta, salsa de tomate, mostaza, aderezo para ensaladas) solo se deben proporcionar por 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:
 - Menús de papel que sean inmediatamente descartados después de cada uso;
 - Menús digitales, electrónicos, de pizarras; o
 - Menús reusables que son desinfectados después de cada uso.
- Los utensilios y la vajilla utilizados para el servicio de mesa deben ser desechables y desechados entre las partes o ser retirados, desinfectados y reemplazados entre usos. Los utensilios deben enrollarse o embalsarse.
- No se permiten recargas de bebidas de autoservicio. Cualquier recarga de bebida debe usar vajilla limpia (desinfectada entre usos) o nueva.
- Los establecimientos deben considerar aumentar la ventilación con circulación de aire exterior en las cocinas y otras áreas interiores (por ejemplo, áreas de preparación de alimentos), cuando sea seguro, factible y de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria.
- Los servidores, camareros, ayudantes de camareros y otro personal de atención al cliente deben minimizar el tiempo que se pasa a menos de seis pies de los clientes y otro personal.
- Los establecimientos deben mantener un registro de trabajo de los empleados y conservar los nombres y la información de contacto de al menos un miembro de cada grupo que cena

REOPENING RI

en el restaurante durante un período de al menos 30 días y poner esta información a disposición de RIDOH, previa solicitud, para fines de seguimiento de contactos.

- Las presentaciones en vivo son permitidas, siempre que se realicen al aire libre, que se cumplan todos los estándares del restaurante y que exista una distancia física de 14 pies entre los artistas y las mesas y áreas de alto tráfico. No se permite mezclar ni congregarse, y los clientes deben permanecer sentados en sus mesas.
- Se alienta a los restaurantes a adoptar una política de no fumar / no vapear en las áreas de comedor al aire libre.
- Se recomienda encarecidamente a los restaurantes adoptar una política de no fumar/no vapear en las áreas de comida al aire libre.

Donde no se especifique anteriormente, todas las organizaciones deben seguir la guía general de RIDOH y CDC con respecto a los tamaños de recolección y el distanciamiento físico. Consulte el documento de orientación general para negocios y organizaciones publicado en <http://www.reopeningri.com/>

Pautas para la recogida, servicio en el vehículo y entrega a domicilio

Los establecimientos deberían seguir las [Pautas de la FDA para recogida, servicio en el vehículo y entrega a domicilio](#) que están publicadas en el sitio de Internet de la FDA.

En adición a la orientación aplicable para comer en las instalaciones, los restaurantes que ofrecen servicio de recogida, servicio en el vehículo y entrega a domicilio deben seguir los siguientes pasos para ayudar a los clientes a distanciarse físicamente:

- Motivar a los clientes a hacer pedidos en línea o por teléfono.
- Ofrecer recogida de órdenes en la acera (es decir, no permitir a los clientes en el interior) siempre que sea posible.
- Delimitar el espacio de seis pies en cualquier línea (por ejemplo, usando cinta adhesiva y/o con señalización, puntales de cuerda/cinturón u otros métodos).
- Delimitar una distancia de seis pies entre cada lugar de recogida o pago (por ejemplo, mostrador, mesa, caja registradora).
- Delimitar una distancia de seis pies entre la línea de espera para los clientes y cualquier lugar de recogida o pago.
- Cerrar las áreas de espera y delimitar el espacio de seis pies para las líneas de recogida. Los establecimientos pueden usar la guía minorista no crítica (un cliente por cada 150 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.
- Se alienta a los establecimientos a instalar barreras físicas no porosas (por ejemplo, vidrio plástico) de acuerdo con los estándares establecidos por RIDOH en los puntos clave de interacción con el cliente (por ejemplo, áreas de recogida, estaciones de pago).

Pago

- Los establecimientos deberían alentar los métodos de pago sin contacto y/o sin efectivo siempre que sea posible.

REOPENING RI

- Los establecimientos deben 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 para procesar las 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, titulares de tarjetas) se desinfecten con frecuencia (por ejemplo, después de cada uso).

Procedimientos de Detección

- RIDOH requiere que los establecimientos de alimentos seleccionen a los empleados, clientes y visitantes que ingresan a un establecimiento. A las personas cuyas respuestas a las preguntas de detección indican que son COVID-19 positivas, enfermas o que muestran signos visibles de enfermedad, se les debe denegar la entrada y recibir instrucciones para aislarse. Los empleadores pueden complementar las pautas de detección con controles de temperatura para más detalles sobre la detección. Por favor, revise [la guía general para negocios](#) para más detalles sobre la detección. La evaluación de clientes y visitantes puede consistir en una autoevaluación según las indicaciones de la señalización.
- En adición a detección de síntomas y factores de riesgo de COVID-19 como se describe en la guía general, los restaurantes deben informar a los clientes, cuando hacen una reserva, sobre los requisitos de detección y deben notificar a los clientes que no deben cenar en el restaurante si algún miembro del grupo que lo acompaña no cumple con los 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 deben usar cubiertas/máscaras faciales cuando la distancia física no se puede mantener de manera fácil, continua y medible, los clientes deben usar máscaras faciales al entrar o salir del restaurante, cuando se encuentre en un área común (por ejemplo, en el pasillo o en el baño) o cuando se movilicen dentro o a través del restaurante. Los clientes pueden quitarse las máscaras faciales al momento de comer.
- Los establecimientos pueden establecer su propia política de cobertura facial relacionada con los clientes cuando están comiendo, siempre que dicha política sea adicional y no esté en conflicto con la política del Estado y cumpla con otras leyes aplicables.

Intensificación de Procedimientos de Limpieza y Desinfección

- Antes de reabrir, un establecimiento debe realizar una limpieza a fondo de sus instalaciones, que incluye todos los comedores, cocinas, baños y superficies comúnmente tocadas.
- Las mesas de comedor caen en la categoría de superficies tocadas con frecuencia, y los restaurantes deben limpiar cada mesa, silla y otras superficies tocadas comúnmente 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 para lavarse las manos (con agua y jabón) o desinfectante para manos. El desinfectante de manos debe estar disponible en las entradas y salidas del establecimiento, así como en los comedores, cuando sea posible.

REOPENING RI

- Los establecimientos deben limpiar los baños, los lugares de recogida, 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.

Aplicación de las Pautas

- Los establecimientos deben designar a un empleado para implementar y monitorear el cumplimiento de las medidas de distanciamiento físico, desinfección y otras normas incluidas en esta guía. Este empleado puede ser el Gerente de Seguridad Alimentaria; sin embargo, los establecimientos pueden designar a un empleado alternativo.
- Los establecimientos deben instituir programas de capacitación de empleados sobre estos estándares.
- Los establecimientos deben publicar afiches, visibles para los clientes, que comuniquen el distanciamiento físico esperado, las coberturas faciales y las políticas de detección de clientes.

Recursos adicionales

Los establecimientos deben consultar los siguientes recursos:

- [Guía para la Reapertura COVID-19 de la Asociación Nacional de Restaurantes](#)
- [Consideraciones de los CDC para Bares y Restaurantes](#)
- [Mejores Prácticas de la FDA](#)
- [Pautas para la Reapertura de la FDA Pautas para la Reapertura de la FDA](#)

Actualización de las pautas

- Orientación para presentaciones en vivo actualizada el 30/05/2020.
- Se recuerda a los restaurantes que los siguientes establecimientos y operaciones no pueden abrir o reabrir en la Fase II: cines, boleras, clubes nocturnos, salas de espectáculos (por ejemplo, teatros, salas de conciertos, clubes de comedia) y salas de juego. Los restaurantes con operaciones de recreación o entretenimiento pueden consultar con DBR para determinar si sus operaciones están permitidas en la Fase II.