



Visión General de los Restaurantes y Barras

Según 'El Plan de Fases para Reabrir Pensilvania' ([Pennsylvania's Phased Reopening Plan](#)):

- Durante la fase “**Rojo**”, restaurantes y barras estarán limitadas solamente para llevar y a su domicilio. Empresas que ofrecen comida y refrescos para llevar, a su domicilio, y servicio al carro pueden continuar en hacerlo, pero comiendo y tomando a dentro de los restaurantes y barras será prohibido temporalmente.
- Durante la fase “**Amarillo**”, los restaurantes y barras que pueden ofrecer cenar afuera o cenar adentro con aire abierto están permitidos de operar. Para calificar como una instalación de cenar adentro con aire abierto, un restaurante o bar debe tener grandes ventanas que se abran, paredes retráctiles o cualquier otra infraestructura que maximice la circulación del aire con lo de afuera. Tenga en cuenta que las estaciones de preparación de alimentos deben permanecer en interiores y cerrados.
 - Los límites de ocupación para cenar adentro y afuera se determinarán utilizando los dos métodos siguientes. Se debe usar el número más restrictivo:
 - Método 1: Límite al 50% de la capacidad de fuego establecida o 12 personas por 1,000 pies cuadrados si no hay un número de código de fuego disponible. Si no hay un código de incendio disponible para cenar afuera, también se debe aplicar el número de 12 personas por cada 1,000 pies cuadrados
 - Método 2: Organice la instalación para que los clientes se sientan en una mesa que está al menos de seis pies de los clientes que se sientan en otra mesa en cualquier dirección. En consecuencia, calcule el número máximo de clientes que se puede acomodar.
- Durante la fase “**Verde**”, los restaurantes y barras están permitidos de operar con 50% de capacidad.

La capacidad total incluye a los trabajadores que están trabajando con los clientes, pero no incluye a los trabajadores que trabajan atrás donde no tienen contacto directo con los clientes.

Las siguientes consejos desde la 'Asociación para Restaurantes y Alojamiento de Pensilvania' [Pennsylvania Restaurant & Lodging Association \(PRLA\)](#), el 'Centro para Controlar Enfermedades' [Center for Disease Control \(CDC\)](#), y la 'Administración de Comida y Drogas' [Food and Drug Administration \(FDA\)](#) dan a los empleadores una idea de prácticas comerciales seguras. Información adicional puede ser accesible en [PRLA](#).

Estos materiales y cualquier actualización relacionada se proporcionan y están destinados a fines de información pública general y orientación. Mientras tratan de ser oportuna y preciso, tengan en cuenta que las regulaciones y directivas federales y estatales están cambiando con frecuencia. En ese

sentido, continúe monitoreando este sitio, particularmente la página de [Regulaciones de Salud de PA](#) vs CDC, para detectar modificaciones y desarrollos significativos.

Directrices y Consejos para los Empleadores

- Para fiestas privadas en restaurantes, el anfitrión debe de mantener una lista de los que van a atender para rastrear.
- Cumplir con las guías gubernamentales para todas las fases de reapertura y recuperación.
- Consistentemente monitorear la salud de los empleados y no permitir a nadie con síntomas reportarse al trabajo.
Volver a visitar su programa de descanso por enfermedad para permitir este tiempo.
- Empleadores y empleados deben de tomar su temperatura y evaluar síntomas antes de empezar el trabajo.
- Empleados que monitorean su temperatura en casa deben de avisar a su supervisor si tienen una temperatura que excede 100.4 grados Fahrenheit y mantenerse en casa.
- Empleadores deben de entender el manejo seguro de alimentos.
- Tener un gerente en cada turno, o disponible para cualquier momento.
- Entrenar todos los empleados sobre los protocolos de salud y seguridad.
- Todas las opciones de asientos cumplirán con las pautas apropiadas de distanciamiento físico.
- Tener disponibles estaciones de gel antibacterial/lavamanos disponible en la entrada y salida para los invitados y personal de trabajo.
- Limpiar y desinfectar lugares común y superficies regularmente. Establecer una rutina de desinfectar utilizando productos desechables.
- Ajustes de lugar, utensilios, menús, y condimentos serán de un solo uso o serán limpiados y desinfectados después de cada uso.
- Designar un solo empleado en cada turno, idealmente con un uniforme claramente identificable o con una insignia para que los clientes reconozcan, para supervisar las medidas de seguridad y sanitación.
- Empleados deberán de utilizar guantes y/o mascarés y otras herramientas de protección individual en acorde con las guías de la salud público en relación con COVID-19.
- Limitar la capacidad de mesas en conformidad con las guías recomendadas.
- Considerar el uso de barreras físicas cuando sea apropiado.
- Mesas deben de estar separadas, removidas, o en fuera de servicio. Para las mesas que no se pueden mover, deben de bloquear físicamente o indicar claramente que no se deben utilizar.
- Utilizar señalización y/o marcas de piso para ayudar a los clientes cumplir con las guías de distancia social en lugares común.
- Animar opciones de pago sin contacto como tarjetas de crédito o pedidos en línea.
- Cuando intercambiando dinero en forma de papel y moneda, pregunten a los clientes que colocan el dinero en el mostrador en vez de directamente en tus manos, y limpian el mostrador en medio de cada cliente. No te toques la cara después.
- Clientes deben de usar su/sus propias plumas para firmar la autorización de tarjetas de crédito. Si se deben de usar plumas y son proporcionado por el establecimiento, deben de estar desinfectados entre cada uso. Lo mismo aplica para la utilización de pantallas táctiles.

- **Temporalmente** cerrar el autoservicio, el bufé desatendido, las mesas de toppings y otras zonas de servicio comunal.
- Que cada empleado completa una encuesta de salud antes del turno, con preguntas incluyendo:
 - Tiene algunas de estos síntomas: ¿fiebre, dolor, tos, falta de respiración? ○ Ha estado en contacto con alguien que se contagió con COVID-19?
 - ¿En el momento, está esperando los resultados de un examen para COVID-19? ○ Ha viajado fuera de Pennsylvania durante los pasados 14 días?
 - Entiendo mi responsabilidad de no venir al trabajo si tengo síntomas de COVID-19 o recientemente he estado en contacto con alguien que tiene COVID-19.
 - Entiendo mi responsabilidad de cumplir con las medidas de sanitización y salud del restaurante.
- Deshacerse de las comidas caducadas
- Minimizar la cantidad de tiempo que la comida que se almacenan, muestra o entregan está en la zona peligrosa (entre 41° F y 135° F).
 - Para la entrega, asegúrense que los refrigeradores y los contenedores de transporte sean limpiados y desinfectados.
- Verificar que las lavadoras funcionan con las temperaturas correctas de lavar y enjuagar y con los detergentes y desinfectantes apropiados.
- Establecer zonas en las que los clientes pueden recoger sus órdenes para mantener el distanciamiento social.
- Practicar el distanciamiento social al entregar alimentos, por ejemplo, ofreciendo entregas “sin contacto” y enviando alertas de texto o llamadas cuando las entregas hayan llegado. Mantener los alimentos separados para evitar la contaminación cruzada.
- Cuando sea posible, restrinja los espacios compartidos de los empleados.
- Cuando sea posible, rote los turnos de empleados

Cómo Los Empleados Pueden Protegerse

- Monitorizar la temperatura cada mañana. Los empleados que tienen temperatura superior a 100.4 °F deben quedarse en casa y notificar a su supervisor.
- Enfatizar la higiene eficaz de las manos, como lavarse las manos por al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de soplarse la nariz, toser y estornudar.
- Lávese siempre las manos con agua y jabón. Si el jabón y el agua no están disponibles, entonces use un desinfectante de manos a base en alcohol y evite trabajar con alimentos sin envolver o alimentos expuestos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Utilizar guantes para evitar el contacto directo con alimentos listos para comer.
- Cubrir la tos o estornudo con un pañuelo. Tirar el pañuelo en la basura y lavar las manos.

Si Un Empleado Da Positivo

- Si el individuo recibe una notificación de prueba positiva mientras está en la facilidad, siguen la póliza de Recursos Humanos establecida. Si el individuo recibe una notificación de prueba positiva mientras NO está en la facilidad, el individuo debe seguir la póliza establecida de Recursos Humanos, quedarse en casa y aislarse de acuerdo con las guías del Departamento de Salud del Condado de Chester.
- Cierre las áreas visitadas por el individuo positivo. Refiere a las guías de general de limpieza y desinfección del CDC ([CDC's general cleaning & disinfecting guidance](#)) y la guía en instalaciones donde alguien está enfermo ([guidance in facilities where someone is sick.](#))
- Determine quién tuvo contacto con el individuo positivo durante el tiempo en que el individuo tuvo síntomas, también 48 horas antes de los síntomas. Notifique a los empleados que estuvieron en contacto cercano con la persona confirmada mientras mantiene la confidencialidad requerida de la ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA).
 - Las personas que tuvieron contacto cercano deben someterse a cuarentena por 14 días a partir de la fecha del último contacto con la persona positiva.
 - "Contacto cercano" se define como tener contacto durante más de 15 minutos, a una distancia de 6 pies o menos, con un individuo positivo.
- Los individuos pueden discontinuar el aislamiento en la casa y regresar al trabajo en las siguientes condiciones:
 - Han transcurrido al menos 3 días (72 horas) desde que tu fiebre se ha desaparecido sin el uso de medicamentos para reducir la fiebre
 - Y los síntomas respiratorios mejoran (p. Ej., tos, falta de aire) ○ Y han pasado al menos 10 días desde que aparecieron los primeros síntomas.
- Después de regresar al trabajo, los individuos deben:
 - Usar una máscara facial en cada momento mientras están en el trabajo hasta que todos los síntomas se hayan resuelto por completo o hasta 14 días después del inicio de la enfermedad, lo que sea más largo.
 - Restringirse del contacto con personas con mayor riesgo (p. Ej., los adultos mayores y las personas de cualquier edad que tengan condiciones médicas subyacentes graves que podrían tener un mayor riesgo de enfermedad severa).
 - Adherirse a la higiene de las manos, la higiene respiratoria y la etiqueta de la tos (p. Ej., cúbrase la nariz y la boca al toser o estornudar, deseché los pañuelos de papel en los recipientes para desechos).
 - Autocontrol de los síntomas. Busque una reevaluación inmediata del proveedor de salud ocupacional/atención primaria y no trabaje si los síntomas recurren o empeoran.
- El Departamento de Salud del Condado de Chester será notificado de todos los casos confirmados a través de los protocolos establecidos de notificación de enfermedades y hará un seguimiento adecuado de la persona. Comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Chester al 610-344-6225.

Apoyar a Los Clientes

- Si ha estado expuesto a COVID-19 recientemente o tiene síntomas (incluyendo fiebre, tos o falta de respiración), utilice opciones de entrega sin contacto.
- Si tiene problemas de salud subyacentes o está preocupado por la contratación de COVID-19, utilice opciones de entrega sin contacto.
- Practicar el distanciamiento social adecuado al recoger alimentos o interactuar con el personal del restaurante/entrega.