

☒ **LISTA DE VERIFICACIÓN PARA RESTAURANTES**

Página 1 de 4

Se recomienda encarecidamente a todas las personas usar una cobertura facial (sobre la nariz y la boca) cada vez que no sea posible mantener 6 pies de distanciamiento social de otra persona que no forme parte de su hogar, excepto cuando estén sentados en el restaurante para comer o beber.

Las siguientes son las recomendaciones de salud para todos los restaurantes que decidan operar en Texas. Los restaurantes pueden adoptar protocolos adicionales consistentes con sus necesidades y circunstancias específicas para ayudar a proteger la salud y la seguridad de todos los empleados, proveedores y clientes.

El virus que causa la COVID-19 se puede transmitir a otros a través de personas infectadas que tienen pocos o ningún síntoma. Incluso si una persona infectada solo está levemente enferma, las personas a las que lo transmite pueden enfermarse gravemente o incluso morir, especialmente si esa persona tiene 65 años o más con afecciones de salud preexistentes que la ponen en mayor riesgo. Debido a la naturaleza oculta de esta amenaza, todos deben seguir de manera rigurosa las prácticas especificadas en estas recomendaciones. El virus que causa la COVID-19 sigue circulando en nuestras comunidades. Debemos seguir observando las prácticas que protegen a todos, incluyendo a los más vulnerables.

Por favor, tenga en cuenta que la orientación de salud pública no puede anticipar cada situación única. Las personas deben mantenerse informadas y tomar medidas basadas en el sentido común y el buen criterio que protegerán la salud y apoyarán la revitalización económica. Los restaurantes también deben tener en cuenta las leyes federales y estatales de empleo y discapacidad y las normas de seguridad laboral y de accesibilidad para atender las necesidades de ambos: trabajadores y clientes.

Recomendaciones de salud para servir a sus clientes:

- ☐ Los grupos deberían mantener al menos 6 pies de distancia de otros grupos en todo momento, incluso mientras esperan para ser guiados a su mesa dentro del restaurante. La distancia de 6 pies entre grupos sentados en mesas diferentes no es requerida si el restaurante proporciona controles mecánicos, tal como una división, entre las mesas.
- ☐ Una mesa de banco puede estar al lado de otra mesa de banco, siempre y cuando una división sea construida entre tales mesas y que esa división sea de al menos 6 pies de alto desde el nivel del piso.
- ☐ Generalmente, las mesas deben estar al menos a 6 pies de separación de cualquier parte de otra mesa. Sin embargo, un restaurante puede tener mesas con al menos 4 pies de separación de cualquier parte de otra mesa, siempre y cuando el restaurante use una partición entre las mesas que sea de al menos 6 pies de alto y 6 pies de ancho.
- ☐ Coloque una estación de desinfección de manos en la entrada al restaurante.
- ☐ Consumo de los alimentos:
 - ☐ No deje condimentos, cubiertos, platos, cristalería u otros artículos habituales de mesa sobre una mesa desocupada.
 - ☐ Proporcione condimentos solo bajo petición y en porciones de un solo uso (noreutilizables) o en contenedores reutilizables que se limpien y desinfecten después de cada uso.
 - ☐ Utilice menús desechables (nuevos para cada cliente) o limpie y desinfecte menús reutilizables después de cada uso.

RESTAURANTES: Página 2 de 4

- ☐ Si se ofrece un buffet, los empleados del restaurante deben servir la comida a los clientes.
- ☐ Se recomienda el uso de pago sin contacto. Donde esto no se encuentre disponible, el contacto debe minimizarse. Ambas partes deben lavar o desinfectar sus manos tras el proceso de pago.

Recomendaciones de salud para sus empleados y proveedores:

- ☐ Capacite a todos los empleados y proveedores en limpieza y desinfección adecuadas, higiene de manos y etiqueta respiratoria.
- ☐ Examine a los empleados y proveedores antes de que entren al restaurante:
 - ☐ Envíe de regreso a casa a cualquier empleado o proveedor que tenga alguno de los siguientes signos o síntomas de una posible COVID-19, ya sean estos nuevos o que empeoran:
 - Tos
 - Falta de aire o dificultad para respirar
 - Escalofríos
 - Temblores repetidos con escalofríos
 - Dolor muscular
 - Dolor de cabeza
 - Dolor de garganta
 - Pérdida del gusto u olfato
 - Diarrea
 - Sentirse febril o tener una temperatura medida mayor o igual a 100.0 grados Fahrenheit (37 grados Celsius)
 - Contacto cercano sabido con una persona cuya COVID-19 ha sido confirmada por un laboratorio.
- ☐ No permita que ningún empleado o proveedor con signos o síntomas nuevos o que empeoren mencionados anteriormente regrese al trabajo hasta que:
 - En el caso de un empleado o proveedor que haya sido diagnosticado con COVID-19, puede volver a trabajar cuando se cumplan los tres criterios siguientes: han pasado al menos 3 días (72 horas) *desde la recuperación* (resolución de la fiebre sin la ayuda de medicamentos para reducir la fiebre); y tiene una mejora en los síntomas (por ejemplo, tos, falta de aire); y han pasado al menos 10 días *desde que tuvo los síntomas por primera vez*; o
 - En el caso de que un empleado o proveedor tenga síntomas que podrían ser de COVID-19 y no sea examinado por un profesional médico o que no se realice la prueba de COVID-19, se asume que tiene COVID-19 y no puede volver a trabajar hasta que haya cumplido con los mismos criterios de tres pasos enumerados anteriormente; o
 - Si el empleado o proveedor tiene síntomas que podrían ser de COVID-19 y quiere regresar al trabajo antes de finalizar el período de autoaislamiento anteriormente mencionado, debe obtener un certificado de un profesional médico que autorice su regreso en base a un diagnóstico alternativo.
- ☐ No permita que un empleado o proveedor que sepa que ha tenido contacto cercano con una persona cuya COVID-19 haya sido confirmada por un laboratorio regrese al trabajo sino hasta el fin del período de autoaislamiento de 14 días a partir de la última fecha de exposición (con excepción otorgada a trabajadores de la salud y trabajadores de infraestructuras esenciales).

RESTAURANTES: Página 3 de 4

- ☐ Disponga que los empleados y proveedores se laven o desinfecten las manos al ingresar al restaurante y entre las interacciones con los clientes.
- ☐ Disponga que los empleados y proveedores mantengan al menos 6 pies de distancia con otras personas. Si tal distanciamiento no es factible, se deben practicar de manera rigurosa otras medidas como la higiene de manos, la etiqueta de tos, la limpieza y el saneamiento.

Recomendaciones de salud para su establecimiento:

- ☐ Tome medidas para asegurar que se mantengan 6 pies de distanciamiento social en la barra entre clientes individuales, entre clientes y el personal, y entre los clientes y los artículos de la barra, tales como cristalería limpia y hielo. Tal separación puede obtenerse asegurándose de que los meseros tras la barra mantengan al menos 6 pies de distancia de los clientes, colocando una cuerda o cinta que bloquee a los meseros de estar a 6 pies de un cliente sentado en la barra, o utilizando controles mecánicos, tales como divisores, para mantener a los individuos y/o la barra separados de otros individuos.
- ☐ Considere hacer que un empleado o proveedor administre y controle el acceso al restaurante, incluida su apertura de puertas para evitar que los clientes toquen las manijas de las puertas.
- ☐ Limpie y desinfecte de manera regular y frecuente cualquier superficie que se toque con regularidad, tales como pomos de puerta, mesas, sillas y baños.
- ☐ Limpie los baños de manera regular y frecuente y registre dichas limpiezas.
- ☐ Desinfecte cualquier artículo que entre en contacto con los clientes.
- ☐ Asegúrese de que el desinfectante de manos, toallitas desinfectantes, jabón y agua, o un desinfectante similar estén fácilmente disponibles para los empleados, proveedores y clientes.
- ☐ Considere colocar señalizaciones fácilmente visibles en el restaurante para recordar a todos las mejores prácticas de higiene.
- ☐ Limpie y desinfecte el área utilizada para comer (mesa, etc.) después de que cada grupo de clientes salga, incluida la desinfección de mesas, sillas, puestos y encimeras.
- ☐ Limpie y desinfecte los restaurantes a diario.

Si cuenta con equipos de videojuegos u otros entretenimientos interactivos:

- ☐ Designe al menos un empleado o contratista a tiempo completo encargado de desinfectar los videojuegos y otros entretenimientos interactivos. **Se requiere la desinfección continua para proteger a los clientes.**
- ☐ Desinfecte todos los equipos de juegos antes y después del uso por parte de clientes.
- ☐ Proporcione productos para desinfectar los equipos a lo largo de la instalación para usar en los equipos.
- ☐ Asegúrese de que solo un jugador pueda usar un juego a la vez.
- ☐ Proporcione al menos 6 pies de separación entre juegos.

RESTAURANTES: Página 4 de 4

Recomendaciones de salud para servicios de aparcacoches:

- ☐ Tome la temperatura de cada empleado o contratista al comienzo de cada turno.
- ☐ Use el siguiente equipo de protección para los empleados y contratistas:
 - ☐ Coberturas faciales de tela sobre la nariz y la boca, o de estar disponible, mascarillas faciales que no sean de grado médico sobre la nariz y la boca.
 - ☐ Guantes desechables de un solo uso que sean cambiados entre cada interacción con clientes y/o vehículos.
- ☐ Las manijas de las puertas de los vehículos, interruptores de arranque, volante, y palanca de cambios deberán ser limpiados con desinfectante cuando el empleado de aparcacoches entra y sale del vehículo.
- ☐ Todas las estaciones de trabajo y equipos de trabajo deberán ser limpiadas al comienzo y al final de cada turno, así como cada hora durante el turno. Estas estaciones de trabajo deberán incluir el pódium de aparcacoches, taquilla de almacenamiento de llaves, tabletas, computadoras de tarifas, impresoras de recibos, etc.
- ☐ Los operadores de aparcacoches deberán emplear pago sin contacto siempre que sea posible.
- ☐ Para operaciones de alto volumen, se deberán establecer indicadores de distanciamiento social apropiado para asegurar que los clientes mantengan al menos 6 pies de distancia mientras esperan por su vehículo.
- ☐ Donde sea posible, se deberán ofrecer opciones alternativas de aparcamiento para clientes que no están cómodos con el servicio de aparcacoches.
- ☐ Lave o desinfecte sus manos al entrar a un negocio y tras cualquier interacción con empleados, otros clientes, o elementos en el negocio.
- ☐ Asegúrese de que el desinfectante de manos, toallitas desinfectantes, jabón y agua, o desinfectantes similares, se encuentren visiblemente disponibles para empleados, contratistas, y consumidores.
- ☐ Asegúrese de que los empleados y contratistas mantengan al menos 6 pies de separación de otros individuos.