

## Guía de la fase 1

### Coronavirus 2019 (COVID-19): Guía para restaurantes

Durante la fase 1, el público y las empresas deberán adoptar nuevos comportamientos y rigurosas salvaguardas para reducir el riesgo para todos. Esta guía está destinada a los establecimientos de alimentos durante la fase 1. En caso de prestar servicios, **se deberán implementar las siguientes medidas para ayudar a reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 entre los empleados, los clientes y la comunidad. Para obtener información adicional, visite [coronavirus.dc.gov/phaseone](https://coronavirus.dc.gov/phaseone).**

#### **Consideraciones para los clientes**

- **No visite un restaurante si está enfermo.**
- El servicio se limita al servicio al aire libre solo para clientes sentados, con mesas colocadas al menos a 6 pies de distancia, o al servicio de comida para llevar. **Está prohibido estar de pie y/o sentado en un bar al aire libre.**
- Las mesas están limitadas a grupos de 6 o menos personas.
- Se anima a hacer reservas y los registros de comidas se guardarán por lo menos 30 días. Los clientes deben proporcionar nombres e información de contacto y registrar la hora de llegada.
- Cúbrase la cara cuando no coma o beba (por ejemplo, cuando pida comida y antes de que se la sirvan, y después de terminar de comer), y mantenga una distancia de 6 pies de los que no estén en su grupo.

#### **Consideraciones para los empleados**

- **No se presente a trabajar si está enfermo.**
- Use cubiertas adecuadas para la cara mientras trabaja y lávese las manos con frecuencia, incluso antes y después de usar el baño, antes de servir alimentos y bebidas, y después de retirar de las mesas la vajilla, la cristalería, los utensilios y las servilletas usadas.
- Los empleados deben usar guantes cuando manipulen alimentos listos para comer.
- Cuando sea posible, los empleados deben ser escalonados para evitar la congestión y mantener las pautas de distanciamiento social de 6 pies.
- Se desaconseja el apretón de manos y otro tipo de contacto de persona a persona entre los empleados o con los clientes en el lugar de trabajo.
- Evite el uso de teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas y equipos de trabajo de otros empleados (por ejemplo, plumas, lápices, porta cheques, etc.).
- Limpie y desinfecte las superficies que los empleados tocan o utilizan con frecuencia (por ejemplo, manijas de puertas, estaciones de trabajo, computadoras) al menos cada cuatro o seis horas, y los objetos y superficies compartidos (por ejemplo, terminales de pedido y pago, cajas registradoras, mesas, mostradores/barras, bandejas de recibos) entre usos.
- Si un empleado se enferma o comienza a presentar síntomas compatibles con COVID-19, debe dejar de trabajar de inmediato, informar de estos síntomas a un gerente y salir del trabajo con instrucciones de ponerse en contacto con un proveedor de servicios médicos para una evaluación más detallada.

#### **Consideraciones para los empleadores**

- Los empleados deben ser educados sobre los signos y síntomas de COVID-19 y las medidas básicas de prevención. Para más información, [coronavirus.dc.gov](https://coronavirus.dc.gov)
- Informe a todos los empleados por escrito de que no deben venir a trabajar si están enfermos y de la disposición aplicable sobre vacaciones remuneradas. Aplique políticas de licencia que sean flexibles y no punitivas, y permita que los empleados enfermos se queden en casa.

- Examine a los empleados evaluando los síntomas de los trabajadores (incluida la fiebre) con un cuestionario, al comienzo de su turno, idealmente antes de entrar en el establecimiento o la operación. Los empleados enfermos no deben presentarse a trabajar.
- Informe y recuerde a los conductores de reparto a terceros y a cualquier proveedor sobre el distanciamiento social, la cubierta para la cara y los requisitos de higiene de las manos.

### **Prácticas del establecimiento**

- Carteles que indican que nadie con fiebre o síntomas de COVID-19 está autorizado a entrar en las instalaciones y que las personas deben llevar una mascarilla o una cubierta para la cara.
- El desinfectante de manos debe ser fácilmente accesible a la entrada de cada establecimiento.
- Si es posible, tenga una entrada y salida separadas para el establecimiento para permitir el flujo unidireccional de clientes
- Diseñe y ponga en práctica un proceso para asegurar la separación de los clientes mientras esperan para sentarse (por ejemplo, marcas en el suelo, distanciamiento en el exterior o espera en los coches). No permita que los clientes se reúnan en las zonas de espera o en las zonas de bar.
- El servicio solo se permite en los asientos exteriores
- Prohiba las actividades que requieren que los clientes se agrupen.
- Se recomienda encarecidamente el uso de menús de papel desechable. Los menús desechables deben ser descartados después de cada uso del cliente. Si se utilizan menús reutilizables, deben ser limpiados y desinfectados entre cada uso.
- Los bufés, bares de ensaladas y otras áreas comunes de servicio están prohibidos.
- Los artículos de las zonas de autoservicio, como los puestos de bebidas, los puestos de condimentos y los puestos de utensilios y servilletas, deben ser retirados, y los empleados deben proporcionar estos artículos directamente a los clientes. Se recomienda encarecidamente el uso de artículos de un solo uso.

### **Consideraciones sobre el edificio**

- Sistemas de agua corriente para limpiar el agua estancada y reemplazarla con agua fresca. De esta manera se eliminarán los metales (por ejemplo, el plomo) que puedan haberse filtrado al agua y se reducirá al mínimo el riesgo de enfermedad del legionario y otras enfermedades relacionadas con el agua (<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html>).

### **Limpeza y desinfección/saneamiento**

- Todos los artículos de mesa deben ser de un solo uso y eliminados después de su uso, o limpiados y desinfectados entre usos/sentadas en la mesa. Esto incluye las pantallas digitales de pedido, los utensilios, la vajilla, la bebida, los manteles y los contenedores de servilletas y condimentos (es decir, cualquier artículo que pueda haber sido tocado por los clientes).
- Las mesas y sillas deben ser limpiadas y desinfectadas después de cada sentada, y los presentadores de facturas deben ser limpiados y desinfectados después de cada uso. Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza o desinfección en las superficies de las mesas.
- Los baños deben ser limpiados y desinfectados frecuentemente y marcados y monitoreados apropiadamente para asegurar que se sigan las pautas de distanciamiento social. Asegurarse de que haya un suministro adecuado de jabón y toallas de papel en todo momento.
- Todas las superficies de contacto con alimentos deben ser limpiadas y desinfectadas al menos cada 2 horas. Los procedimientos de limpieza en todo el restaurante deben ser desarrollados antes de la apertura y compartidos con los empleados para que puedan ser entrenados adecuadamente.

- Verifique que los lavavajillas funcionen a las temperaturas de lavado y enjuague requeridas y asegure un suministro adecuado de detergentes y desinfectantes apropiados.
- Para más información sobre los desinfectantes que son eficaces contra el virus que causa el COVID-19, véase el sitio web de los CDC [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html).

Las directrices anteriores seguirán actualizándose a medida que evolucione el brote. Por favor, visite [coronavirus.dc.gov](https://coronavirus.dc.gov) regularmente para obtener la información más actualizada.