

Requisitos para restaurantes

Además de los [Requisitos Mínimos](#) de la iniciativa Saludable en el Trabajo, los **restaurantes¹** deben cumplir con los siguientes requisitos para volver a abrir y permanecer abiertos:

Requisitos de distanciamiento social

- Los restaurantes que han brindado servicios de alimentos y bebidas desde las aceras, órdenes para llevar y servicios de entrega deben continuar haciéndolo, en la medida de lo posible, con el fin de minimizar el número de personas dentro de los restaurantes y contacto entre ellas.
- Los restaurantes deben proporcionar servicios y realizar sus actividades comerciales por teléfono o Internet en la medida de lo posible. Cualquier empleado de un restaurante que se encuentre desempeñando sus tareas laborales vía teletrabajo (p. ej., personal de contabilidad) debe continuar trabajando de este modo.
- Los restaurantes deben limitar el número de personas en una mesa a diez (10) o menos. No se debe permitir que las personas que no viven en el mismo hogar se sienten en la misma mesa.
- Los restaurantes deben limitar el número de clientes presentes en cada local a un 50% de la capacidad máxima permitida con respecto al número de asientos, asumiendo que todas las personas en el restaurante puedan mantener los 6 pies (2 metros) de distancia entre ellos con ese nivel de capacidad. Esto quiere decir que ninguna persona puede estar a menos de 6 pies (2 metros) de distancia de una persona sentada en otra mesa. Si no es posible que en el restaurante se mantengan los 6 pies (2 metros) de distancia entre las mesas al 50% de su capacidad, el restaurante debe limitar el número de personas presentes al mayor número que permita el distanciamiento social adecuado. Los restaurantes deben considerar la instalación de barreras físicas lisas ya sean portátiles o permanentes (p. ej., protectores de plexiglás) entre las mesas.
- Los restaurantes deben maximizar el uso de asientos al aire libre. Los restaurantes deben poder organizar los asientos de modo tal que mantengan los 6 pies (2 metros) de distancia entre los clientes sentados. Esto quiere decir que ninguna persona puede estar a menos de 6 pies (2 metros) de distancia de una persona sentada en otra mesa.
- Los restaurantes deben garantizar el distanciamiento social limitando la libertad de movimiento del cliente a través del restaurante en la medida de lo posible. Los restaurantes deben informar a los clientes de que pueden ir a la entrada, salida y al baño, a menos que las circunstancias (p. ej., salud y seguridad) requieran lo contrario. Los restaurantes deben, en la medida de lo posible, modificar el flujo del tráfico de la oficina para minimizar el contacto.
- Si un restaurante tiene una cantidad de clientes que desean ingresar mayor a la cantidad permitida por los requisitos actuales de distanciamiento social de 6 pies (2 metros) entre todas las personas, el restaurante debe establecer un sistema que le permita limitar la entrada y determinar la capacidad.

¹ Para los fines de este requisito, un “restaurante” es una entidad que almacena, prepara, sirve, vende alimentos directamente al consumidor o que de otro modo proporciona alimentos para el consumo humano, incluyendo cualquier establecimiento que tenga un permiso de servicios de alimentos en regla y tiene mesas para sus comensales.

Una vez que el restaurante haya alcanzado su capacidad, sólo debe permitir la entrada de otro cliente una vez que uno de los clientes que entró antes que él haya abandonado la instalación, de modo que por uno que salga, entre uno. Los restaurantes con filas o personas en espera afuera de la entrada deben establecer un sistema de espera seguro, como pedirles que esperen en sus autos y avisarles por teléfono cuando sea hora de ingresar al restaurante o delimitar áreas a 6 pies (2 metros) de distancia entre sí donde los clientes puedan esperar de manera segura sin congregarse.

- Los restaurantes deben cerrar las áreas de juego de los niños.
- Los restaurantes deben actualizar los planos de las áreas comunes de las mesas para rediseñar la disposición de los asientos maximizando el distanciamiento social en la medida de lo posible.
- Los restaurantes deben considerar un modelo de trabajo a base de reservaciones o haciendo llamadas previas para una mejor acomodación de los miembros de un hogar y los individuos.
- Los restaurantes deben asegurarse de que los empleados usen máscaras faciales durante cualquier interacción con los clientes, compañeros de trabajo o mientras estén en áreas de paso común del local (p. ej., pasillos, zonas de carga, áreas de descanso, baños, entradas y salidas). Los empleados de los restaurantes no están obligados a usar máscaras faciales cuando están solos en oficinas personales, a más de 6 pies (2 metros) de distancia de cualquier otra persona, o si usarlas representa una amenaza seria para su salud y seguridad.
- Los restaurantes deben usar menús, servilletas, manteles, utensilios y condimentos desechables en la medida de lo posible. Se anima a que los restaurantes utilicen menús electrónicos.
- La mantelería, tales como cestas de tela, servilletas de tela, manteles, paños para limpiar y prendas de trabajo incluyendo los guantes de tela, se pueden utilizar en los establecimientos de comida de conformidad con los reglamentos de servicios alimentarios 4-801.11 y 4-802.11. La mantelería, guantes de tela y servilletas de tela deben lavarse después de cada uso para evitar la transferencia de microorganismos patógenos entre los alimentos o superficies que tengan contacto con alimentos.
- Los restaurantes deben suspender el uso de cualquier estación de bebidas de autoservicio en la medida de lo posible. Los restaurantes que continúen con las estaciones de bebidas de autoservicio deben retirar cualquier artículo sin envoltorio o no desechable (p. ej., pajillas/popotes o utensilios) así como frutas (p. ej., limones), edulcorantes, cremas y cualquier recipiente de condimentos que no estén en envases desechables que se usen una sola vez.
- Los restaurantes deben suspender el uso de bufé de ensaladas y otras comidas en forma de bufé en la medida de lo posible. Si un restaurante no puede suspender las comidas en forma de bufé, el restaurante debe asegurarse de que los empleados se encarguen de servir el bufé. Los restaurantes no deben permitir que los clientes se sirvan ellos mismos. Los restaurantes que brindan servicio de bufé deben asegurarse de que hayan puestas mamparas protectoras y que los empleados estén equipados con guantes y otros equipos de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés) según sea necesario.
- Los restaurantes deben asegurarse de que los empleados usen fuentes digitales en lugar del uso de papel (p. ej., documentos, facturas, inspecciones, formularios, agendas) en la medida de lo posible.
- Los restaurantes deben, en la medida de lo posible, modificar el flujo del tráfico interno para minimizar el contacto entre empleados y clientes.
- Los restaurantes deben, en la medida de lo posible, delimitar 6 pies (2 metros) de distancia entre los empleados y clientes excepto al momento de pagar y/o al entregar los alimentos y bebidas.

- Los restaurantes deben implementar opciones de pago, recogida y entrega de alimentos sin contacto, en la medida de lo posible.
- Los restaurantes deben garantizar, en la medida de lo posible, que cualquier recibo se pueda hacer electrónicamente mediante el uso de tecnología de firma electrónica o creando un procedimiento mediante el cual los empleados del restaurante puedan hacer el recibo a la vista del cliente.
- Los restaurantes deben reducir, en la medida de lo posible, el número de empleados y clientes entrando, saliendo y coincidiendo a la vez. Un método que se sugiere para lograr esto es escalonar el inicio y culminación de los turnos de los empleados. Además, en el caso de los clientes, un método posible para limitar la aglomeración sería permitir que una persona o los miembros de un hogar ingresen de uno en uno.
- Los restaurantes que necesitan que los empleados operen equipos o vehículos deben, en la medida de lo posible, limitar el número de empleados que viajan juntos en el vehículo. Si no es posible viajar en vehículos por separado deben maximizar el distanciamiento social y usar máscaras faciales en el vehículo. Se necesita limpiar y desinfectar a fondo los vehículos después de cada viaje.
- Los restaurantes deben restringir el acceso a las áreas comunes, en la medida de lo posible, para maximizar el distanciamiento social y reducir la aglomeración de personas. Estas áreas comunes incluyen, entre otras, las salas de descanso, áreas de espera y bares.
- Los restaurantes con almacenes y zonas de carga deben garantizar una interacción mínima entre los conductores en las zonas de carga, puertas u otros lugares.
- Los restaurantes deben, en la medida de lo posible, limitar el número de personas en el baño para garantizar un distanciamiento social adecuado y garantizar que las superficies tocadas con frecuencia se desinfecten adecuadamente (p. ej., las manijas de las puertas y manijetas).
- Los restaurantes deben proporcionar desinfectante para manos, instalaciones de lavado de manos y pañuelos de papel en la medida de lo posible.
- Los restaurantes deben prohibir la aglomeración o reuniones de 10 o más empleados durante las horas de trabajo.
- Los restaurantes deben disuadir a los empleados de compartir puestos de trabajo u otros artículos y utensilios de trabajo, en la medida de lo posible (p. ej., bolígrafos y delantales).
- Los restaurantes deben, en la medida de lo posible, instalar calcomanías de piso en el área de la caja y de las filas para establecer una distancia segura mientras esperan.
- Los restaurantes deben recordarles a los conductores de entrega a terceros y a cualquier proveedor los requisitos de distanciamiento social.
- Los restaurantes que brindan servicios de “agarra sobre la marcha” deben almacenar los refrigeradores a no más de los niveles mínimos para evitar el contacto excesivo de los artículos.

Requisitos de limpieza y desinfección

- Los restaurantes deben asegurarse de que las estaciones de trabajo y las áreas de mesas estén bien limpias y ventiladas.
- Los restaurantes deben alentar a los empleados a lavarse las manos con frecuencia o usar desinfectante para manos, que debe ser proporcionado por el restaurante.

- Los restaurantes deben garantizar la limpieza y saneamiento de las superficies que se tocan con frecuencia con desinfectantes adecuados. Las áreas con superficies o elementos que se tocan con frecuencia incluyen todos los asientos, mesas y otros artículos de mesa, manijas de puertas, teléfonos, bolígrafos y teclados. Los desinfectantes adecuados incluyen desinfectantes de uso doméstico registrados por la EPA, solución diluida de lejía de uso doméstico y soluciones alcohólicas que contienen al menos 60% de alcohol. Los restaurantes deben establecer un proceso de limpieza y desinfección que siga las pautas de los CDC cuando se identifica, sospecha o confirma un caso de COVID-19.
- Los restaurantes deben asegurarse de que los empleados limpien sus estaciones de trabajo/cajas registradoras con desinfectante al final de su turno o en el momento en que vayan a dejar de usar sus estaciones de trabajo/cajas registradoras por un período de tiempo significativo.
- Los restaurantes deben asegurarse de que haya toallitas desinfectantes u otro desinfectante disponibles cerca de los equipos que se comparten (p. ej., en la cocina, las áreas de meseros y áreas de la recepción).
- Los restaurantes deben animar a los clientes a usar desinfectante para manos o toallitas húmedas antes de comer en el restaurante e inmediatamente después de la comida.
- Los restaurantes deben asegurarse de que los empleados no utilicen procedimientos de limpieza que puedan volver a traer partículas infecciosas al medio. Esto incluye, entre otros, evitar cosas como barrer en seco o el uso de sistemas de limpieza de alta presión ya sean de aire, agua o productos químicos.

Requisitos de los equipos de protección personal (PPE)

- Los restaurantes deben asegurarse de que los empleados usen máscaras faciales adecuadas y otros equipos de protección personal (PPE) cuando estén cerca de otros empleados o clientes, siempre y cuando el uso de ellos no ponga en peligro la salud o seguridad del empleado. Los restaurantes deben proporcionar los PPE sin costo alguno para los empleados y deben ofrecer instrucciones sobre el uso adecuado de las máscaras y otros PPE.
- Los restaurantes deben exigirles a los contratistas, vendedores y conductores el uso de máscaras o algo que les cubra la cara cuando están en sus locales.
- Los restaurantes deben establecer una política sobre si van a atender a aquellos clientes que no se ajustan a las medidas del uso de máscaras en las áreas comunes. Si bien los clientes, por supuesto, tendrán que quitarse las máscaras para comer y beber, los restaurantes pueden optar por no atender a aquellos clientes que se niegan a usar una máscara mientras no están sentados en su mesa (es decir, cuando entran, salen y van al baño) con el fin de proteger a sus empleados y otros clientes.
- Los restaurantes deben capacitar a los empleados sobre cómo deshacerse o desinfectar adecuadamente los PPE, inspeccionar si se han dañado los PPE, el mantenimiento y las limitaciones de los PPE.
- Los restaurantes deben garantizar, en la medida de lo posible, que los empleados usen guantes además de cualquier PPE que se use normalmente para las tareas de trabajo diario, al limpiar los equipos, estaciones de trabajo y áreas de mucho contacto del negocio.
- Los restaurantes deben asegurarse de que los empleados se laven las manos con agua y jabón y/o usen desinfectante para manos frecuentemente después de cualquier contacto directo con los clientes y cuando participen en cualquier actividad de mucho contacto.
- Los restaurantes deben garantizar, en la medida de lo posible, que los empleados usen máscaras faciales durante cualquier entrega de comidas.

Requisitos de capacitación y seguridad

- Los restaurantes deben colocar carteles que llamen la atención en las entradas y en todo el restaurante informándoles al personal y a los clientes sobre las medidas que limitan la cantidad de clientes dentro del local, los 6 pies (2 metros) de distancia y las medidas del uso de máscaras faciales. Los carteles deben informarles a los empleados y a los clientes sobre la buena higiene y las nuevas prácticas.
- Los restaurantes deben establecer procedimientos para desinfectar las mesas, los asientos y las vajillas (los platos, tazones y utensilios).
- Los restaurantes deben colocar carteles en la puerta de entrada que indiquen que a nadie con fiebre o síntomas de COVID-19 se le deja entrar en el restaurante.
- Los restaurantes deben, en la medida de lo posible, implementar horarios en los que se le pueda ofrecer servicio de manera más segura a las personas con mayor riesgo de enfermarse gravemente según las pautas de los CDC. Estas pautas están disponibles en: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html#Higher-Risk>.
- Los restaurantes deben garantizar que los empleados estén informados de que ellos pueden identificar y comunicar posibles mejoras y/o inquietudes para reducir el riesgo potencial de exposición en el lugar de trabajo. Toda la educación y capacitación debe comunicarse en el idioma que mejor entiende la persona que recibe la educación y capacitación.