

Requisitos para restaurantes y bares

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

A los efectos de estos requisitos:

- 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, y debe tener un permiso de servicios de alimentos en regla y tener mesas para sus comensales.
- Un “bar” es una entidad que almacena, prepara, sirve, vende alcohol directamente al consumidor para el consumo humano in situ, y debe tener un permiso de servicios en regla.

Requisitos de distanciamiento social

Los restaurantes y bares deben:

- Limitar el número de clientes que estén presentes en cualquier local al 50% de la capacidad máxima permitida o el mayor número que les permita a las personas que no son del mismo hogar mantener 6 pies (2 metros) de espacio entre sí con ese nivel de capacidad.
- Revisar los planos para las áreas de asientos, rediseñando la disposición de asientos para maximizar la habilidad de mantener el distanciamiento social en la medida de lo posible.
- Garantizar que los empleados usen máscaras faciales durante cualquier interacción con los clientes y compañeros de trabajo o cuando están en áreas de paso común del local (p. ej., pasillos, corredores, muelles de carga, áreas de descanso, baños, entradas y salidas). Los empleados no están obligados a usar máscaras faciales cuando están solos en sus oficinas personales, cuando están a más de 6 pies (2 metros) de los demás o si usarlas representa una amenaza seria para su salud o seguridad.
- Exigir que los empleados que operan equipos o vehículos limiten, en la medida de lo posible, el número de empleados que viajan juntos en el vehículo. Si el viajar en vehículos separados no es posible, entonces los empleados deberían maximizar el distanciamiento social y usar máscaras faciales en el vehículo. Es obligatorio limpiar y desinfectar los vehículos después de cada viaje.

Los restaurantes y bares deberían:

- Brindar servicios de alimentos y bebidas desde las aceras, órdenes para llevar y servicios de entrega en la medida de lo posible, para minimizar el número de personas en el local y los contactos entre ellos.
- Considerar el uso de 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.

- Establecer un sistema que le permita limitar la entrada y determinar la capacidad. 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 el local, de modo que por uno que salga, entre uno.
- Establecer un modo seguro para que los clientes esperen su turno para entrar, 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.
- 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.
- Maximizar el uso de asientos al aire libre mientras aún se mantienen los 6 pies (2 metros) de distancia entre los clientes sentados en distintas mesas.
- Fomentar 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/bares deberían, en la medida de lo posible, modificar el flujo del tráfico del local para minimizar el contacto.
- Modificar el flujo del tráfico interno para minimizar el contacto entre empleados y clientes.
- Delimitar 6 pies (2 metros) de distancia entre los clientes y empleados, en la medida de lo posible, excepto al momento de pagar y/o al entregar los alimentos y bebidas.
- Implementar opciones de pago, recogida y entrega de alimentos sin contacto, en la medida de lo posible. Las empresas deberían, en la medida de lo posible, crear la posibilidad que los recibos se puedan 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.
- Cerrar las áreas de juego de los niños.
- Prestar servicios y realizar sus actividades comerciales por teléfono o Internet en la medida de lo posible. Cualquier empleado que pueda desempeñar sus tareas laborales vía teletrabajo (p. ej., personal de contabilidad) debe continuar trabajando de este modo.

Requisitos de limpieza y desinfección

Los restaurantes y bares deben:

- Garantizar que las estaciones de trabajo y las áreas de asientos estén bien limpias y ventiladas.

- Exigir que los empleados se laven las manos o usen desinfectante para manos con frecuencia. La empresa debe proporcionar este desinfectante para manos.
- Garantizar la limpieza y el saneamiento de las superficies que se tocan frecuentemente con desinfectantes adecuados. Las áreas con superficies o artículos que se tocan frecuentemente incluyen los asientos, mesas y otros artículos de sobremesa, manijas de puertas, teléfonos, bolígrafos y teclados. Los desinfectantes adecuados incluyen los 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. Las instalaciones deben establecer un proceso de limpieza y desinfección que respete las pautas de los CDC en caso de que se tenga la sospecha o la certeza de que alguien ha contraído el COVID-19.
- Garantizar 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.
- Garantizar que haya toallitas desinfectantes u otro desinfectante cerca de los equipos que se comparten (p. ej., en la cocina, puestos de meseros y de recepcionistas).

Los restaurantes y bares deberían:

- Animar a los clientes a que usen desinfectante para manos antes de comer e inmediatamente después de la comida.
- Garantizar que los empleados no usen 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 y bares deben:

- Exigir que los empleados usen máscaras faciales cuando estén cerca de otros empleados o clientes, siempre y cuando tal uso no ponga en peligro la salud o seguridad del empleado. Los empleadores deberían proporcionar máscaras faciales adecuadas sin costo alguno para sus empleados y proporcionar instrucción sobre el uso adecuado.
- Exigir que los contratistas, vendedores y choferes usen mascarillas u otras máscaras faciales cuando estén en el local.
- Garantizar 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 realicen actividades de mucho contacto.
- Garantizar, en la medida de lo posible, que los empleados usen guantes, así como cualquier otro PPE que se use normalmente para las tareas rutinarias, para limpiar los equipos, puestos de trabajo y áreas

de mucho contacto en el negocio.

Los restaurantes y bares deberían/pueden:

- Establecer una política sobre si van a atender a los clientes que no cumplan con la política del negocio exigiendo el uso de máscaras en las áreas comunes.
- Optar por no atender a aquellos clientes que se niegan a usar una máscara cuando no estén en su mesa (i.e. al entrar, salir o ir al baño), con el fin de proteger a sus empleados y otros clientes.
- Capacitar a los empleados sobre cómo deshacerse, desinfectar, inspeccionar en busca de daños, mantener y saber las limitaciones de los PPE.

Requisitos de capacitación y seguridad

Los restaurantes y bares deben:

- Colocar carteles en la entrada indicando que no se permitirá en el local a ninguna persona con fiebre o síntomas del COVID-19.
- Colocar carteles bien visibles 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 física, las políticas sobre el uso de máscaras faciales y las prácticas de la buena higiene.
- Suspender el uso de las estaciones de bebidas de autoservicio en la medida de lo posible. Si una empresa no puede suspender las estaciones de bebidas de autoservicio, entonces debe: a) limpiar e higienizar las estaciones frecuentemente; b) prohibir que los clientes traigan su propia taza, vaso o copa; c) prohibir el relleno de bebidas por parte del cliente a menos que a este se le proporcione una nueva taza, vaso o copa cada vez que lo haga; y d) 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.
- 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 garantizar 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 PPE según sea necesario.

Los restaurantes y bares deberían/pueden:

- Proporcionar desinfectante para manos, instalaciones de lavado de manos y pañuelos de papel en lugares convenientes en la medida de lo posible.
- Restringir el acceso a las áreas comunes, en la medida de lo posible, para maximizar el distanciamiento

social y reducir las aglomeraciones. Las áreas comunes incluyen, de manera enunciativa pero no limitativa, las salas de descanso, áreas de espera y áreas abiertas en los bares.

- Instalar calcomanías de piso, cuando sea posible, en el área de la caja y de las filas para establecer una distancia segura mientras esperan.
- 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 maniguetas).
- Almacenar los refrigeradores de “agarra sobre la marcha” a niveles reducidos para evitar el contacto excesivo de los artículos.
- Usar menús, servilletas, manteles, utensilios y condimentos desechables en la medida de lo posible.
- Utilizar, si eligen hacerlo, mantelería, tales como cestas de tela, servilletas de tela, manteles, paños para limpiar y prendas de trabajo incluyendo los guantes de tela, en los establecimientos para comer 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.
- Disuadir a los empleados de compartir puestos de trabajo u otros artículos y utensilios de trabajo (p. ej., bolígrafos y delantales), en la medida de lo posible.
- Recordarles a los conductores de entrega a terceros y a cualquier proveedor los requisitos de distanciamiento social.
- Establecer procedimientos para desinfectar las mesas, los asientos y las vajillas (los platos, tazones y utensilios).
- Implementar, en la medida de lo posible, 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](#).
- Informarles a los empleados de que ellos pueden identificar y comunicar posibles mejoras y/o inquietudes, sin temor a represalias, 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.