Guías sobre la fase 2 y 3 para establecimientos de alimentos del Condado de King

7 de octubre de 2020

Salud pública - Seattle y el Condado de King agradece a todos los miembros del sector de establecimientos de alimentos y restaurantes, por ayudarnos a reducir la propagación de COVID-19. Este documento describe un plan para la reapertura que incrementa sin riesgo las oportunidades de negocio, protege la salud pública y cumple con los requisitos de la Fase 2 (Página web solamente en inglés). La fase 2 del plan "Safe Start" (Plan de Inicio Seguro) del gobernador permite que restaurantes y tabernas abran con medidas estrictas de salud y seguridad.

Los restaurantes y las tabernas deberán desarrollar y adoptar un procedimiento escrito para sus comedores que cumpla con las pautas de la Fase 2 que serán enumeradas a continuación. El procedimiento también deberá cumplir con todos los requisitos de seguridad y salud pública establecidos por Salud Pública - Seattle y el Condado de King, el gobernador Jay Inslee, el Departamento de Salud del Estado de Washington y el Departamento de Trabajo e Industria del Estado de Washington. Para obtener más información lea Guía para restaurantes y lugares de trabajo sobre COVID-19 del Departamento de Salud pública.

Asigne a una persona para que sea el monitor del COVID-19 en cada lugar de trabajo para que vigile la salud de los empleados y haga cumplir el plan de seguridad COVID-19.

**Los procedimientos escritos no tienen que presentarse ni ser aprobados por ninguna oficina gubernamental, pero si deben estar disponibles cuando haya una inspección.*

Procedimiento de servicio en los comedores:

1. Proporcione desinfectante de manos para todo el personal y los clientes.
2. Está prohibido sentarse en **el área del bar** en todas las fases; sin embargo, está permitido sentarse en otras áreas del establecimiento (interior y exterior) con áreas tipo mostrador, siempre y cuando haya una separación de al menos seis pies entre grupos de personas. El área del bar para sentarse se refiere a la barra o mostradores donde los clientes se sientan o se paran uno al lado del otro y en donde normalmente los cantineros pasan las bebidas alcohólicas directamente por encima de la barra a los clientes que están del otro lado. Está prohibido sentarse, pararse o servir al otro lado de la barra. El área del bar debe estar bloqueada. Se permite contar con mesas de comedor y mesas con asientos tipo cabinas en el área del bar siempre y cuando cumplan con los mismos requisitos de las áreas del comedor de esta guía.

   El área para sentarse tipo mostrador se refiere a una superficie elevada, como una barra elevada para almuerzos o barras de sushi, en donde la comida se puede servir directamente por encina de la barra y clientes de diferentes grupos están sentados con cuando menos a 6 pies de separación. El personal que trabaja por detrás del mostrador debe permanecer cuando menos a 6 pies de distancia de los clientes tanto como sea posible y solo acercarse de manera incidental.

   Guía para los titulares de las licencias para la venta de alcohol y canabbis, con respecto a los requisitos para servir comida y espacios interiores para sentarse.

3. Los restaurantes que no tienen servicio a la mesa deberán contar con un protocolo que garantice el distanciamiento social adecuado en los lugares donde se recoge la comida y las bebidas y en la zona del comedor. El servicio a la mesa es cuando los meseros o meseras toman la orden del cliente en su mesa y le traen la comida.

4. Los restaurantes deben de haber implementado un plan para garantizar una distancia física adecuada entre personas que estén en el vestíbulo, las áreas de espera y los mostradores de pago.

5. Está prohibido permanecer de pie en cualquier lugar del establecimiento, excepto en el vestíbulo o la zona de espera y en esos casos los clientes deben permanecer a seis (6) pies de distancia.

6. Todas las mesas deberán tener grupos de 6 personas o menos para la Fase 2. La Fase 3 se limita a únicamente 8 personas por mesa.

7. La ocupación de la clientela debe ser del 50 % de la ocupación máxima del edificio o menor, según esté determinado por el jefe de bomberos local. Se permite sentarse al aire libre, siempre y cuando sea al 50 % de la capacidad. El espacio para sentarse al aire libre no está incluido en el límite de ocupación del edificio. El espacio para sentarse al aire libre debe seguir todos los demás requisitos de este documento.

   - Tal vez se requiere tener un permiso para el espacio para sentarse al aire libre cuando se expanda o cree una nueva área en propiedad privada o en la vía pública. Si va a expandir o crear un nuevo espacio para sentarse al aire libre, obtenga el permiso correspondiente con su municipalidad local.
   - Debe mantenerse la distancia física de cuando menos seis (6) pies entre las sillas de las mesas que estén al aire libre en todos los lados y todo el tiempo y también utilizar únicamente el 50 % de la capacidad permitida y aprobada por su municipalidad local.
   - Los establecimientos de comida que comparten la pared con restaurantes vecinos deben preparar sus mesas al aire libre de manera que estén separadas por más de seis (6) pies o separados por una barrera física. Ta vez se requiera de barreras físicas en otras áreas para mantener la separación de la vía pública y otras áreas públicas. Por favor, consulte con su municipalidad local sobre qué tipos de barreras físicas están permitidos.
   - Para los titulares de las licencias para la venta de alcohol que desean agregar espacios para sentarse al aire libre a sus instalaciones, visite el sitio web de la Junta de Licores y Cannabis del Estado de Washington (Washington State Liquor and Cannabis Board. WSLCB por sus siglas en inglés) para encontrar el Formulario para solicitar modificaciones de licores. Por favor envíe el formulario a liquoralterations@lcb.wa.gov.

8. Las mesas deben estar lo suficientemente separadas para que los clientes, una vez sentados, estén a un mínimo de 6 pies de distancia de los demás. Se aceptan las barreras físicas o paredes que separen las mesas con asientos tipo cabinas.

9. Es OBLIGATORIO que los clientes usen una cubierta para la cara cuando no estén sentados en la mesa y comiendo, con excepciones. Los negocios no deben permitir que los clientes entren o realicen cualquier transacción a menos que estén usando una cubierta para la cara. A los clientes que no puedan usar una cubierta para la cara por razones médicas se les debe ofrecer otras

opciones como recoger en la banqueta o entregar a domicilio. Todos los empleados que no estén trabajando solos deben usar cubiertas para la cara. Obtenga más información aquí.

10. Se permiten los bufets y las barras de ensaladas y otros servicios de alimentos y bebidas de autoservicio con las siguientes restricciones:

    - Marque el piso mostrando los 6 pies de distancia entre clientes
    - Reemplace o lave, enjuague y desinfecte los utensilios cada hora
    - Monitoreo del personal para garantizar que se cumplan estos requisitos
    - Utilice cubiertas para proteger de estornudos a los alimentos que están expuestos
    - Proporcione desinfectante de manos para los clientes al principio Y al final de la barra de ensaladas o bufet
    - Coloque letreros que recuerden sobre el distanciamiento físico, las cubiertas para la cara, el uso de desinfectante de manos, el quedarse en casa si tiene síntomas y el no reutilizar cubiertos o platos
    - Estas mismas pautas se aplican cuando se sirven banquetes en eventos aprobados
    - Cualquier tipo de máquinas dispensadoras de alimentos o bebidas de autoservicio, recipientes o contenedores, puntos de contacto como las asas deben desinfectarse cada hora y lavarse, enjuagarse y desinfectarse al menos cada 4 horas
    - Se recomienda ampliamente contar con utensilios envueltos y de único uso como popotes, sorbetos, cubiertos, removedores cuando haya autoservicio

11. El servicio de alimentos para bodas y funerales está permitido con restricciones y en base a estas pautas.

12. Se debe de contar con un registro diario voluntario de todos los clientes con su información de contacto que incluya el nombre, teléfono o correo electrónico, hora y día de cuando estuvieron en el establecimiento. Mantenga este registro por 30 días para facilitar el rastreo. Para obtener más información vea:
    La nota sobre el registro de clientes del gobernador
    El patrón de registro de clientes

13. Minimice la cantidad de meseros que sirven una mesa. Una sola persona debe tomar la orden de la mesa, traer las bebidas, comida, cubiertos y tomar el pago del cliente.

14. Ofrezca las cartas de alimentos usando una de las siguientes opciones; 1) desechable, 2) electrónico o escrito en una pizarra. 3) vía aplicación del teléfono o sitio web donde el cliente pueda verlo electrónicamente desde su celular, 4) ya se permite usar reutilizar las cartas cuando se desinfecten después de cada uso.

15. Cualquier condimento que normalmente se deja en la mesa (como la salsa catsup o la salsa de soya) debe ser de un solo uso o desinfectado después de cada uso.

16. Todas las ventas de alcohol, servicio y consumo en las instalaciones, deben ser descontinuadas a las 11 p. m. (Esto no aplica a los servicios a la habitación en hoteles o para los negocios normalmente aprobados para a ventas para llevar).

17. Están prohibidos los espectáculos y la música en vivo durante la Fase 2 y Fase 3. Para mayor información consulte esta nota (disponible solo en inglés).

18. Están prohibidas las zonas de máquinas expendedoras y otros juegos, incluidos el billar, los dardos y los videojuegos.

Para Tabernas, cervecerías, bodegas y destilerías:

1. Está prohibido sentarse en el interior a menos que el establecimiento proporcione todo lo siguiente:
    a. Proporcionar cuando menos 3 productos en el menú como: sándwiches, ensaladas, sopas, pizzas, hamburguesas, órdenes de papas fritas o entradas o entremeses sustanciosos.
    b. **Antes de cambiar el menú, obtenga la aprobación requerida, los permisos con renovaciones o la revisión del plan del Departamento de Salud Pública.**
    Para mayor información diríjase a la Guía para los titulares de las licencias para la venta de alcohol y canabbis, con respecto a los requisitos para servir comida y espacios interiores para sentarse.

2. Para el espacio para sentarse al aire libre puede utilizarse una estructura temporal. Las estructuras al aire libre (temporales o permanentes) no deben tener más de dos paredes para contar con ventilación adecuada. La limitación en cuanto a las paredes aplica a paredes rígidas y flexibles.

3. El cupo está limitado al 50% de su capacidad. Todos los grupos y mesas deberán ser de seis (6) personas o menos para la Fase 2 y ocho (8) en la Fase 3.

4. **Descargue el folleto infográfico que hace hincapié en los requisitos del programa "Safe Start" para tabernas y restaurantes** para ayudar a los dueños de establecimientos de alimentos a cumplir con la guía. También está disponible en los siguientes idiomas:
    a. Chino tradicional
    b. Coreano
    c. Ruso
    d. Español
    e. Vietnamita

Seguridad y salud del empleado:

Los empleadores deben seguir los requisitos acerca de COVID-19 del Departamento de Trabajo e Industria del Estado de Washington, para proteger a los trabajadores:

1. Educar a los trabajadores sobre el coronavirus y cómo prevenir su propagación. Los trabajadores deberán conocer las políticas sobre COVID-19 que sus empleadores implementen. Estas reglas deberán estar disponibles en el idioma que los trabajadores entiendan mejor.

2. Mantenga siempre al menos seis pies de distancia entre todos los empleados y los clientes. Si el distanciamiento físico no es posible para una tarea específica, use otras medidas de prevención como, por ejemplo: use barreras físicas, limite la cantidad de personas en áreas estrechas o cerradas, alterne los turnos de trabajo para que menos personal trabaje al mismo tiempo.

3. Proporcione equipo de protección personal (PPE) como guantes, gafas de protección, caretas y cubrebocas conforme sea adecuado según la actividad del trabajador.

4. Examine a los empleados para detectar síntomas de COVID-19 antes de que comience cada turno. Pregunte a los trabajadores si tienen alguno de los siguientes síntomas que no pueda ser atribuido a otra afección: fiebre o escalofríos, tos, falta de aire o dificultad para respirar, fatiga, dolores musculares o corporales, dolor de cabeza, nueva pérdida del gusto u olfato, ardor de garganta, congestión, náusea, vómito o diarrea. Si presentan alguno de estos síntomas, el empleado debe quedarse en casa. Pídales que se comuniquen con su médico para realizar posibles pruebas u obtenga información sobre pruebas gratuitas.

Seguridad y salud del cliente:

Los restaurantes y las tabernas deben tomar medidas para asegurarse de que los clientes entiendan y practiquen comportamientos que ayudarán a disminuir la propagación de COVID-19.

1. Coloque letreros en la entrada, alentando a sus clientes a: 1) quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas de COVID-19, 2) cubrirse la cara en todo momento, a menos que estén comiendo, 3) usar desinfectante de manos al entrar al edificio, 4) mantener en todo momento, al menos seis pies de distancia de los demás.

2. Asegúrese de que los baños tengan: agua caliente, jabón y toallas desechables para lavarse las manos.

3. Limpie y desinfecte las superficies comunes y baños frecuentemente.