

# DETENGA LA PROPAGACIÓN DE COVID

## CUMPLA CON LOS REQUISITOS PARA RESTAURANTES SOBRE EL COVID-19

- Instruya a sus trabajadores** sobre las políticas del COVID-19. Coloque letreros o realice entrenamientos.



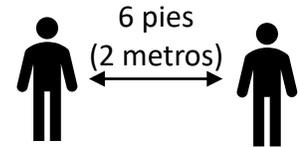
- Pregunte diariamente a los empleados sobre síntomas del COVID-19.** Si tienen síntomas, deben quedarse en casa y hacerse la prueba. Llame a su proveedor de atención médica o al Centro de atención telefónica COVID-19 del Condado de King al 206-477-3977 para obtener información sobre las pruebas.



- Los empleados deben **usar cubiertas para la cara** apropiadamente en todo momento.



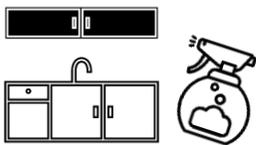
- Los empleados deben mantenerse a 6 pies (2 metros) de distancia de otras personas en todo momento.



- Exija que se laven las manos frecuente y meticulosamente. Proporcione jabón y toallas de papel.



- Siga los procedimientos adecuados de limpieza e higiene:



Limpe y desinfecte todas las superficies por lo menos cada hora o según sea necesario.



Reemplace los utensilios de la barra de ensaladas y bufetes cada hora.



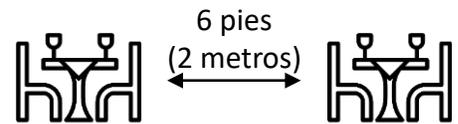
Limpe y desinfecte los baños con frecuencia.



Limpe y desinfecte las mesas, los envases de condimentos y los menús después de cada cliente.

**Reduzca el cupo:**

Asientos al aire libre: Permitido en la Fase 1 y 2.



Asientos interiores: Fase 1 = No permitido, Fase 2 = 25% de capacidad o menos. Las áreas interiores que cumplen con los estándares de "[asientos al aire libre](#)" se consideran asientos al aire libre.

Fase 1 y 2: 6 invitados o menos por mesa, de 2 hogares. Todos los asientos deben cumplir con los requisitos de distancia de 6 pies.

**No se permite sentarse en la barra del bar.**

Cierre la barra del bar para evitar su uso.

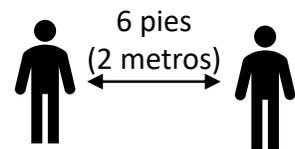


**Informe a sus clientes que deben usar cubiertas faciales** a menos que no puedan hacerlo debido a una afección médica. Sugiera u ofrezca otras opciones a los clientes que no tienen una cubierta para la cara.



No es obligatorio que los clientes usen cubiertas faciales mientras comen.

**Pida a los clientes que se mantengan a 6 pies (2 metros) de distancia de los demás** y sienta a los clientes de grupos diferentes al menos a 6 pies de distancia o coloque una barrera física aceptable entre ellos.



**Haga un plan para capturar y mantener de manera voluntaria información de contacto del cliente durante 30 días para ayudar con el rastreo de contactos.** La participación del cliente es opcional. Obtenga el nombre del cliente, número de teléfono o dirección de correo electrónico; fecha y hora de la comida.

Date/Time	Name	Phone	Email

Si le han informado sobre un empleado o cliente con resultado positivo del COVID-19, utilice esta lista de verificación:

<https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/Checklist-BusinessesSuspectedConfirmedCasesCOVID-19.pdf>. (El sitio web solo está disponible en inglés)

**Esta lista no contiene todos los requisitos para los restaurantes sobre COVID-19.**

**Lea las Proclamaciones Estatales sobre los requisitos para COVID-19**

**Para obtener más información visite [www.kingcounty.gov/covid/food-safety](http://www.kingcounty.gov/covid/food-safety).**

(El sitio web solo está disponible en inglés)