



Guía provisional para restaurantes (Julio 21, 2020)

El Gobernador Cooper ha implementado un abordaje de fases para levantar lentamente las restricciones mientras se lucha contra COVID-19, se protege a los norcarolinianos y se trabaja conjuntamente para recuperar la economía.

Negocios y organizaciones deben seguir las siguientes pautas para evitar la propagación de COVID-19.

Pautas para restaurantes: Cualquier sitio en donde personas se reúnan, representa un riesgo para la transmisión de COVID-19. Los restaurantes deben crear e implementar un plan para minimizar ese riesgo. Las siguientes pautas ayudarán a los restaurantes a reducir la propagación de COVID-19 en sus comunidades.

Esta guía abarca los siguientes temas:

- Distanciamiento Social y Minimización de Exposición
- Cubiertas Faciales de Tela
- Limpieza e Higiene
- Observación de Síntomas
- Protección de Poblaciones Vulnerables
- Combate de la Desinformación
- Sistemas de Agua y Ventilación
- Recursos Adicionales

Distanciamiento social y minimización de exposición

El distanciamiento social [Social distancing](#) es una herramienta clave que tenemos para disminuir la propagación del COVID-19. El distanciamiento social ("distanciamiento físico") significa mantener espacio entre usted y otras personas fuera de su hogar. Manténgase por lo menos a 6 pies de distancia de otras personas (aproximadamente 2 brazos de largo); no se reúna en grupos; manténgase alejado de lugares concurridos y evite reuniones masivas. La Fase 2 incluye varios requerimientos y recomendaciones para apoyar el distanciamiento social en espacios donde el público puede reunirse.

A los restaurantes se les **requiere**:

- Asegurar el distanciamiento social organizando mesas y asientos para lograr una separación de al menos 6 pies entre los consumidores del servicio de alimentos en interiores y en exteriores.
 - Cada grupo de personas sentadas cerca del mostrador debe estar separado a seis (6) pies de distancia.
- Asegurar que el Cupo Máximo de Personas por Emergencia sea seguido. El Cupo Máximo de Personas por Emergencia se calcula al aplicar las siguientes tres pruebas. Se debe usar el número más restrictivo.

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS DE CAROLINA DEL NORTE

- i. Limitar el cupo de personas al 50% del cupo de ocupación máximo, según lo determinado por el jefe de bomberos, o a 12 personas por cada 1,000 pies cuadrados, cuando no se encuentra disponible el dato de cupo máximo de personas. Cuando no se encuentre disponible el dato de cupo máximo de personas, se debe aplicar el factor de 12 personas por cada 1,000 pies cuadrados
 - ii. Limitar el número de personas dentro del espacio, para que grupos puedan mantenerse a seis (6) pies de distancia.
 - iii. Organizar el restaurante de manera que los clientes que se sientan a la mesa, no estén a menos de seis (6) pies de distancia de los clientes que se sientan en otra mesa. Además, cada grupo de clientes sentados cerca del mostrador, debe estar separado de otros grupos a seis (6) pies de distancia.
- Colocar en un lugar sobresaliente el “Cupo de Máximo de Personas por Emergencia.” Hay plantillas [Sign templates](#) de carteles disponibles, en inglés y en español, visitando el sitio Web del Departamento NC DHHS de respuesta a COVID-19.
 - Publicar letreros recordando a la gente acerca del distanciamiento social (mantenerse al menos a 6 pies de distancia de los demás). Recordar el acrónimo PEL [**P**onerse mascarilla, **E**sperar a distancia, **L**avarse las manos] [Know Your Ws](#); hay plantillas de carteles disponibles, en inglés y en español, visitando el sitio Web del Departamento NC DHHS de respuesta a COVID-19.
 - Marcar seis (6) pies de espacio en las líneas de las áreas de alta circulación para los clientes, como la caja registradora o el lugar de espera de clientes.

Se recomienda que los restaurantes:

- No permitan que más de diez (10) personas se sienten juntas en la misma mesa si son miembros del mismo hogar. No necesita preguntar si los grupos son una familia.
- No usen mesas compartidas entre varios grupos, a menos que los asientos se puedan organizar para mantener el distanciamiento social entre los grupos.
- Requieran a los clientes que esperen afuera, con marcas que aseguren una distancia de 6 pies, colocando marcas en el piso e instrucciones para el distanciamiento social.
- Abastezcan desinfectante para manos (con al menos 60% de alcohol) en las entradas y en otras áreas, cuando esté disponible.
- Proporcionen a empleados información sobre el uso adecuado, la remoción y el lavado de cubiertas faciales de tela, o cómo desecharlas.
- Instalen barreras físicas, como protectores de estornudos y particiones en las cajas registradoras, u otras áreas de recolección de alimentos donde es difícil mantener la separación física de 6 pies.
- Aconsejen a los camareros a que se mantengan a 6 pies de distancia de los clientes en la medida de lo posible.
- Aconsejen a los empleados a que se mantengan a 6 pies de distancia entre sí, en la medida de lo posible.
- Escalonen los tiempos de asignación de asientos, en la medida de lo posible, mediante el uso de sistemas de reserva u otros métodos; rotar o escalonar turnos para limitar la cantidad de empleados en el área de trabajo al mismo tiempo.
- Consideren opciones alternativas a la reunión de muchas personas en un área pequeña, como hacer que la gente espere en sus autos y alertarles por teléfono cuando su mesa esté lista.

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS DE CAROLINA DEL NORTE

- Las reuniones del personal deben realizarse virtualmente, o realizarse mediante notas escritas en lugar de congregarse.
- Reduzcan los condimentos y otros artículos sobre la mesa para uso entre clientes; proporcionar condimentos sólo a pedido; o proporcionar paquetes de condimentos desechables.
- Continúen brindando opciones de comida para llevar, de recolección en la acera y de entrega.
- Usen utensilios enrollados y descontinuar la configuración de mesa ya puesta.
- Continúen ofreciendo opciones de pago sin contacto personal, brindar opciones de comida para llevar, de recolección en la acera y de entrega; de ser posible, usar tecnología de aplicación telefónica para alertar a usuarios cuando el área de la mesa esté disponible y evitar el uso de voceadores o zumbadores.
- Usen las opciones de pago sin contacto personal tanto como sea posible. Pedir a los clientes y empleados que intercambien pagos en efectivo, o con tarjeta, colocándolos en una bandeja de recibos, o en el mostrador, en lugar de hacerlo con la mano. Limpiar los bolígrafos, mostradores o bandejas entre cada uso y entre cada cliente, con una toallita desinfectante.
- Designen un área de pedidos en los bares cuando los camareros no estén disponibles para visitar cada mesa. El área de pedido debe estar al menos a 6 pies de otros clientes sentados en la barra.

Cubiertas faciales de tela

Cada vez hay más evidencias de que usar una cubierta facial puede ayudar a reducir la propagación de COVID-19, especialmente porque las personas pueden estar infectadas con el virus y no saberlo.

A los restaurants se les **requiere**:

- Hacer que todos los empleados usen una cubierta facial cuando se encuentren, o puedan encontrarse, a seis (6) pies de distancia de otra persona, a menos que el trabajador indique que se aplica una excepción
- Hacer que todos los clientes usen una cubierta facial cuando no se encuentren a la mesa, a menos que el cliente indique que se aplica una excepción.
- Visitar el sitio de respuesta ante COVID-19 del Departamento NC DHHS [COVID-19 response site](#) para obtener más información sobre guías de cubiertas faciales [guidance](#) y tener acceso a plantillas de letreros disponibles tanto, en inglés como en español.

Se recomienda que los restaurantes:

- Proporcionen cubiertas faciales a los empleados y pedirles que las laven adecuadamente entre cada uso con agua caliente y un secador de alta temperatura.
- Proporcionen cubiertas faciales desechables a los clientes para que las usen mientras estén en el establecimiento.

Limpieza e higiene

Lavarse las manos con jabón durante 20 segundos, o usar desinfectante para manos, reduce la propagación.

A los restaurantes se les **requiere**:

- ❑ Realizar una limpieza y desinfección ambiental continua y de rutina de las áreas de alto contacto (por ejemplo: puertas, perillas de las puertas, riele) con un desinfectante aprobado por la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) contra el SARS-CoV-2 [EPA approved disinfectant for SARS-CoV-2](#) (el virus que causa COVID-19), aumentando la desinfección durante las horas pico o altas tiempos de densidad de clientes y desinfectar todos los objetos compartidos (por ejemplo, terminales de pago, mesas, encimeras/barras, bandejas de recibos, tenedores de condimentos) entre cada uso.
 - Desinfectar las mesas, mesas de cabina, incluyendo contenedores de condimentos y menús reusables entre uso y uso, permitiendo que el desinfectante repose durante el tiempo de contacto necesario recomendado por el fabricante.
- ❑ Fomentar el uso frecuente de lavado de manos y el uso de desinfectante para camareros y personal de servicio de alimentos, al presentarse al trabajo y frecuentemente durante todo el turno. El lavado de manos debe cumplir, al menos, con los requisitos especificados en el Manual del Código de Alimentos de Carolina del Norte [North Carolina Food Code Manual](#), Secciones 2-301.12, 2-301.14, t 2-301.15.

Se recomienda que los restaurantes:

- ❑ Verifiquen y resurtan sistemáticamente y con frecuencia, los desinfectantes para manos (con al menos 60% de alcohol) y asegurar que jabón y materiales de secado de manos estén disponibles en los lavamanos.
- ❑ Usen menús desechables, un panel de visualización de menús u opciones móviles, entre clientes/grupos.
- ❑ Usen mantelería de un solo uso/desechable cuando sea posible. Si no es posible usar mantelería desechable, desinfectar la mantelería después de cada servicio al cliente.
- ❑ Abastezcan, siempre que esté disponible, desinfectante para manos (con al menos 60% de alcohol) en las entradas y en otras áreas.
- ❑ Eviten ofrecer opciones de comidas o bebidas de autoservicio, como bufets, barras de ensaladas y puestos de bebidas.
- ❑ Si se utiliza el autoservicio:
 - Colocar a un asistente en las áreas de buffet para controlar el distanciamiento social y eliminar cualquier alimento o utensilio contaminado.
 - Cambiar, limpiar y desinfectar los utensilios para servir (por ejemplo, pinzas, cucharones dispensadores) cada 30 minutos.
 - Hacer que los empleados sirvan los alimentos a los clientes en el plato, o que observen un mayor control de las áreas de autoservicio.
 - Fomentar el lavado de manos y el uso de desinfectantes para manos entre los clientes, antes de usar el área de autoservicio. Proporcionar desinfectante para manos al comienzo de cada fila de servicio y colocar letreros solicitando su uso, antes de manipular utensilios.

Observación de síntomas

Realizar evaluaciones de detección regulares de los síntomas puede ayudar a reducir la exposición a COVID-19. Alentar a los empleados a realizar una auto observación para detectar síntomas como fiebre, tos o falta de aliento.

Si desarrollan síntomas, deben notificarlo al supervisor y quedarse en casa. Puede obtener más información sobre cómo observar síntomas [how to monitor for symptoms](#) en los Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, CDC.

A los restaurantes se les **requiere**:

- Llevar a cabo diariamente evaluación de síntomas de empleados [symptom](#) (se puede usar este cuestionario de entrevista estándar), en inglés y español ([English](#) | [Spanish](#)), colocarlos en la entrada; enviar a su casa de inmediato a trabajadores sintomáticos a que se aislen [isolate](#).
- Colocar letreros en la entrada principal, solicitando que las personas que hayan tenido síntomas de fiebre y/o tos no entren, como por ejemplo, volantes [Know Your Ws/Stop if You Have Symptoms](#) en (inglés- [Color, Black & White](#); español- [Color, Black & White](#)).
- Los empleados que presenten síntomas cuando llegan al trabajo, o que se enfermen durante el día, deben ser separados inmediatamente de otros empleados, clientes y visitantes; deben ser enviados a casa.

Se recomienda que los restaurantes:

- Tengan establecido un plan para retirar inmediatamente a los empleados del área de trabajo si desarrollan síntomas.
- Establezcan y hagan cumplir políticas de ausencia por enfermedad, con el fin de prevenir la propagación de enfermedades; incluyendo:
 - o Refuerzo de políticas para que los empleados se queden en casa si están enfermos.
 - o Fomento del amplio uso de políticas de ausencia por enfermedad.
 - o Ampliación de políticas de ausencia pagada, para permitir que los empleados se queden en casa cuando estén enfermos.
- De acuerdo a las guías de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) [Per CDC guidelines](#), si un empleado ha sido diagnosticado con el COVID-19, o se presume que hay un resultado positivo dado por un profesional médico debido a síntomas mostrados, el empleado debe quedar excluido del trabajo hasta que:
 - o No presente fiebre al menos 24 horas desde la recuperación, (sin hacer uso de medicamentos para bajar la fiebre); Y
 - o Los síntomas hayan mejorado (por ejemplo, la tos, dificultad para respirar); Y
 - o Hayan transcurrido al menos 10 días desde que aparecieron los primeros síntomas.
- De acuerdo a las guías de los centros CDC [Per CDC guidelines](#), si un empleado ha sido diagnosticado con COVID-19, pero no tiene síntomas, debe permanecer fuera del trabajo hasta que hayan pasado 10 días desde la fecha de su primera prueba de diagnóstico COVID-19 con resultado positivo, suponiendo que posteriormente no haya desarrollado síntomas desde su resultado positivo a la prueba.
- Requieran a los empleados sintomáticos que usen mascarillas hasta que abandonen las instalaciones. Deben implementarse procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a las guías de los centros CDC [Per CDC guidelines](#), por parte de personal asignado, una vez que el empleado enfermo se retire.

- ❑ Brinden a los empleados información sobre las líneas de ayuda para acceder a información u otro tipo de apoyo, en referencia a COVID-19; por ejemplo, las líneas de ayuda 211 y Hope4NC (1-855-587-3463).

***Ya no se recomienda una estrategia basada en prueba para discontinuar el aislamiento o las precauciones, y los empleadores no deben exigir documentación de prueba con resultado negativo para permitir el regreso de un trabajador.**

Protección de poblaciones vulnerables

La información sobre quién corre mayor riesgo de enfermedad severa está disponible en los sitios Web de los Centros [CDC](#) y del Departamento [NCDHHS](#).

Se recomienda que los restaurantes:

- ❑ Designen un horario específico para que las personas con mayor riesgo accedan al restaurante sin la presencia de la población en general (como temprano en la mañana o en la tarde).
- ❑ Permitan que el personal se pueda identificar a sí mismo como de alto riesgo de enfermedad grave, reasignar el trabajo para minimizar el contacto cara a cara; permitir mantener una distancia de seis pies de los demás, o teletrabajar si es posible.

Combate de la desinformación

Asegurarse de que la información que sus empleados obtengan provenga directamente de fuentes confiables. Usar recursos provenientes de fuentes confiables, como los centros [CDC](#) o el Departamento [NCDHHS](#) para fomentar conductas que prevengan la propagación de COVID-19.

Se recomienda que los restaurantes:

- ❑ Brinden a los trabajadores información sobre las estrategias contra COVID-19, utilizando métodos como videos, seminarios Web o preguntas/respuestas frecuentes. Algunas fuentes confiables incluyen [NC DHHS COVID-19](#), [Know Your W's: Wear, Wait, Wash](#), [NC DHHS COVID-19 Latest Updates](#), [NC DHHS COVID-19 Materials & Resources](#)
- ❑ Fomenten información sobre líneas telefónicas de ayuda para trabajadores, como 211 y 1-855-587-3463 (Hope4NC) y otros recursos [Wellness Resources](#).
- ❑ Coloquen letreros y carteles, como los que se encuentran en: [Know Your W's: Wear, Wait, Wash](#) y los que se encuentran en [Social Media Toolkit for COVID-19](#).
- ❑ Mensajes por medios y redes sociales.

Sistemas de agua y ventilación

El uso reducido de sistemas de agua y ventilación puede plantear sus propios riesgos para la salud. Como resultado del agua estancada o detenida, existe un aumento del riesgo de crecimiento de *legionella* y otros patógenos transmitidos por el agua.

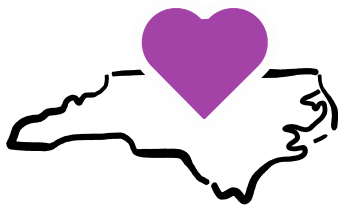
Se recomienda que antes de reabrir, los restaurantes:

- ❑ Sigam las recomendaciones del Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, CDC [Guidance](#) para Reabrir Edificaciones luego de un Cierre Prolongado o luego de una Operación Reducida, con el fin de minimizar el riesgo del surgimiento de enfermedades asociadas con el agua.

- ❑ Se aseguren de que los sistemas de ventilación funcionen correctamente, aumentar la circulación del aire exterior, tanto como sea posible, abriendo ventanas y puertas, usando ventiladores u otros métodos. No abrir ventanas y puertas si eso representa un riesgo para la seguridad o la salud de las personas que usan las instalaciones.

Recursos adicionales

- Departamento de Salud y Servicios Humanos NC DHHS: [North Carolina COVID-19](#)
- Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC): Orientación provisional para negocios y empleadores [Interim Guidance for Businesses and Employers](#)
- Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, CDC: Limpieza y desinfección de las instalaciones [Cleaning and Disinfecting Your Facility](#)
- Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, CDC: Guía de reapertura [Reopening Guidance](#)
- Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA): Desinfectantes contra el SARS-CoV-2 [Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2](#)
- Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration, FDA): Inocuidad de los alimentos y la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19) [Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\)](#)
- Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos (United States Department of Health and Human Services, HHS)/Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (National Institute for Occupational Safety and Health, OSHA): Orientación sobre la preparación de lugares de trabajo por COVID-19 [Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19](#)
- Departamento de Seguridad Nacional de los Estados Unidos (United States Department of Homeland Security, DHS): Orientación sobre fuerza laboral crítica esencial de infraestructura [Guidance on the Essential Critical Infrastructure Workforce](#)



#StayStrongNC

**Manteniéndonos separados, nos reúne a todos.
Proteja a su familia y vecinos.**

Averigüe más visitando: nc.gov/covid19.



**NC DEPARTMENT OF
HEALTH AND
HUMAN SERVICES**