



Normas sanitarias para servicios de restaurante

Como se indica en el decreto GA-18 del gobernador Abbott, los restaurantes pueden dar servicio para consumo dentro del restaurante hasta cubrir el 25 % de la ocupación total permitida y no pueden ofrecer servicios de valet, salvo para estacionar vehículos que tengan carteles o placas de minusválidos. Los siguientes son los protocolos sanitarios mínimos recomendados para todos los restaurantes que decidan reanudar operaciones en Texas. Los restaurantes pueden adoptar protocolos adicionales congruentes con sus necesidades y circunstancias específicas para ayudar a proteger la salud y la seguridad de sus empleados y clientes.

PROTOCOLOS SANITARIOS PARA EL SERVICIO A CLIENTES

- ▶ Las partes deben mantener una distancia de por lo menos 6 pies entre sí en todo momento, inclusive cuando estén esperando que les asignen una mesa
- ▶ Ponga una estación de desinfección de manos en la entrada del restaurante
- ▶ Ninguna mesa debe tener más de 6 personas
- ▶ No deje condimentos, cubiertos, servicio de mesa, vajillas u otros artículos de uso común en una mesa desocupada
- ▶ Proporcione condimentos solo cuando se lo soliciten y en porciones de un solo uso (no reutilizables)
- ▶ Use cartas de menú desechables (una nueva para cada comensal)
- ▶ Si se ofrece un bufete, los empleados del restaurante deben servir los alimentos a los clientes
- ▶ Se recomienda el pago sin contacto. Cuando no sea posible, se debe reducir al mínimo el contacto

PROTOCOLOS SANITARIOS PARA LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE

- ▶ Capacite a todos los empleados en las técnicas correctas de limpieza, desinfección, higiene de las manos y etiqueta respiratoria
- ▶ Examine a los empleados antes de que ingresen al restaurante
- ▶ Envíe a casa a todo empleado con signos nuevos o empeoramiento de signos de posible COVID-19:
 - Tos
 - Dolor de garganta
 - Flata de aliento o dificultad para respirar
 - Escalofríos
 - Temblores repetidos con escalofríos
 - Dolor muscular
 - Dolor de cabeza
 - Pérdida del sentido del gusto o del olfato
 - Diarrea
 - Fiebre o temperatura mayor de 100.0 grados Fahrenheit (37.7 °C)
 - Contacto conocido con una persona con COVID-19 confirmado por exámenes de laboratorio
- ▶ Haga que los empleados se desinfecten las manos al entrar al restaurante y entre contactos con los clientes
- ▶ Haga que los empleados mantengan una separación de por lo menos 6 pies entre sí
- ▶ Considere que todos los empleados deben usar mascarillas de tela

PROTOCOLOS SANITARIOS PARA LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE

- ▶ Considere tener un empleado que maneje y controle el acceso al restaurante, incluso para abrir las puertas a los clientes para evitar que toquen las manijas de las puertas
- ▶ Limpie y desinfecte con frecuencia todas las superficies que se tocan con regularidad (los pomos de las puertas, las mesas y las sillas)
- ▶ Limpie con frecuencia los baños y documente las limpiezas
- ▶ Tenga desinfectante para manos, toallitas desinfectantes, agua y jabón para los empleados y los clientes
- ▶ Coloque letreros visibles en el restaurante para recordarles a todos las mejoras prácticas de higiene
- ▶ Limpie y desinfecte el área del comedor (las mesas y las sillas) cuando se vaya cada grupo de clientes

El uso de opciones de pedir desde el auto, recoger en el restaurante o entregar a domicilio los alimentos y bebidas sigue permitido y se recomienda enfáticamente

