

## Guía de Reapertura de Restaurantes Tipo Comedor

Los siguientes requisitos que se encuentran en las Medidas de Salud Dirigidas (por sus siglas en Inglés DHM) más recientemente emitidas deben seguirse en todo momento si un restaurante ofrece servicio de comedor:

- Límite del 50% de cuota máxima de ocupación a la vez
- Cada grupo comedor debe mantener un mínimo de seis (6) pies de separación entre cada grupo comedor
- Máximo de seis personas en cada grupo comedor (los grupos de más de seis tendrán que dividirse en varias mesas)
- Los bufet de autoservicio y servicio de barras de bar están prohibidas. El personal del restaurante debe servir comida directamente a los clientes o implementar pedidos de bufet desde la mesa del cliente. No habrá autoservicio al cliente
- Cada grupo comedor debe estar sentada en mesas individuales. Los asientos de bar y mesón no están permitidos
- Los clientes sólo pueden consumir alcohol en las instalaciones si también están consumiendo comida

Además de los requisitos que se encuentran en las Medidas de Salud Dirigidas (por sus siglas en Inglés DHM) como se describió anteriormente, se pide a los restaurantes que se adhieran a la siguiente [guía](#) desarrollada por la División de Salud Pública y la Asociación de Restaurantes de Nebraska.

- Publique este documento en la entrada al establecimiento.
- Todos los empleados deben usar revestimientos faciales ([máscara de tela](#)) que sean lavables y deben lavarse o reemplazarse diariamente. Los empleados deben lavarse las manos antes y después de ponerse la mascarilla y después de cada vez que la tocan.
- Siempre que sea posible, el personal del restaurante no debe realizar varios roles (Por ejemplo – los meseros no deben tomar dinero). Garantizar la capacitación adecuada a los empleados de alimentos con tareas nuevas o alteradas y que apliquen la capacitación de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Desinfecte las mesas y sillas después de que cada uso del cliente utilizando un desinfectante registrado por la [Agencia de Protección del Medio Ambiente](#) (Por sus siglas en Inglés EPA).
- Desinfecte todas las superficies táctiles altas al menos una vez cada cuatro (4) horas.
- Complete una prueba de detección a los empleados (por ejemplo, tomar la temperatura y evaluar cualquier síntoma consistente con COVID-19) antes de que comiencen su jornada laboral.
- Considere usar calcomanías después del control de fiebre y un registro confidencial de síntomas. Comuníquese diariamente con el personal que debe informar inmediatamente a un gerente si estos se sienten enfermos o experimentan cualquier síntoma, incluyendo y que no esta limitado a: inicio de fiebre, tos o la falta de respiración.



- Los empleados que están bien pero que tienen un familiar enfermo en casa con COVID-19 (ya sea por diagnóstico clínico o confirmado en laboratorio) deben notificar a su supervisor antes del comienzo de su turno de trabajo. El empleador debe consultar con su [departamento de salud local](#) para evaluar si hubo una exposición al miembro de la familia en el hogar (por ejemplo: si la persona cuida del miembro de la familia que se encuentra enfermo) o si no hay exposición (por ejemplo: la persona que reside en una habitación separada y el baño) antes de determinar si es apropiado para que pueda entrar al trabajo o necesita ponerse en cuarentena. Continúe monitoreando la salud de los empleados durante su turno para los [síntomas](#) de COVID-19 (incluyendo y que no está limitado a: fiebre, tos, dificultad para respirar). Si un empleado se enferma en el trabajo, envíelo a casa inmediatamente y

luego limpie y desinfecte las superficies en su lugar de trabajo. Otros empleados y clientes en el establecimiento con contacto cercano (dentro de 6 pies) del empleado enfermo durante este tiempo deben ser considerados expuestos. Instruya a los empleados enfermos que se queden en la casa y sigan las precauciones de los Centros de Control y Prevención (por sus siglas en Inglés CDC) acerca de [Qué Hacer Si Está Enfermo](#) y consulte con su departamento de salud local para obtener recomendación adicional.

- Cree un [plan de reacción](#) para cualquier instancia de un empleado con un caso sospechoso o confirmado de COVID-19. De ser necesario, consulte con su [departamento de salud local](#) para obtener recomendación adicional.
- Cree “un grupo de contacto” de empleados que solo trabajen juntos y rediseñe el flujo de trabajo para eliminar las interacciones entre grupos de contacto que cumplen los criterios de contacto cercano (contacto dentro de seis (6) pies durante varios minutos o más). Contacto cercanos con un individuo positivo de COVID-19 es necesario para ponerse en cuarentena. Trabajar en “un grupo de contacto” puede reducir el número de empleados que deben ponerse en cuarentena durante 14 días en caso de que un empleado sea diagnosticado con COVID-19.
- Siempre que sea posible, practique el distanciamiento social entre el personal. Rediseñar el flujo de trabajo, designar tareas y estaciones de trabajo a empleados específicos o un grupo de contacto para minimizar el acercamiento y maximizar el distanciamiento social.
- Crear e implementar un programa mejorado de limpieza/[desinfección](#) para todas las superficies de contacto con alimentos, y la limpieza/[desinfección](#) de superficies de contacto no alimentarias utilizando un [Agencia de Protección del Medio Ambiente](#) (Por sus siglas en Inglés EPA). Aumente la frecuencia de desinfección de superficies comúnmente tocadas en todo el establecimiento (tanto frontal como trasera) como manijas de puertas, máquinas de tarjetas de crédito, baños, etc. Aunque el código alimentario no hace hincapié en el saneamiento frontal, COVID-19 requiere una mayor limpieza/[desinfección](#) de cualquier superficie de contacto frecuentemente tocada pero no alimentaria, además de una mayor [desinfección](#) de las superficies de contacto con los alimentos.
- Mejore la capacitación en seguridad de los empleados, haciendo hincapié en la etiqueta de higiene (evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca) y la higiene adecuada de las manos, incluyendo lavarse las manos durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, y después de cualquier estornudo o tos, o después de tocar superficies de alto contacto (por ejemplo, manijas de puertas, sillas y mesas).
- Si un empleado necesita quitarse la máscara facial y colocarla (ya sea para tomar una bebida o comer), debe desinfectar la superficie en la que se colocó la máscara. Una vez más, los empleados deben lavarse las manos antes y después de ponerse la mascarilla.
- Tenga productos desinfectantes y antisépticos de manos disponibles para empleados y clientes. Si es posible, tenga una estación desinfectante automática y sin tocar para evitar el contacto frecuente del dispositivo desinfectante de manos. Haga que los empleados que utilicen desinfectante de manos cuando atiendan de un cliente a otro.
- Designe con señalización, cinta o por otros medios el espaciado de distanciamiento social adecuado para empleados y clientes. Facilite y designe el distanciamiento social para aquellos que están en esperan antes de ingresar en su establecimiento.
- De ser posible, proporcione carriles distintos para caminar y minimizar el contacto cercano, mientras los clientes están siendo sentados para cumplan con las prácticas de distanciamiento social. Por ejemplo, en un diseño de mesa/asiento, se pueden quitar las mesas centrales y se pueden instalar marcas que designan la ruta para sentarse.
- Las mesas de billar, los dardos, el tejo, las arcadas y otras áreas de juego de un restaurante deben mantenerse cerradas.
- De ser posible, implemente paredes divisorias para separar las áreas de camino de alto tráfico de las mesas y los clientes.
- Implemente opciones de tocar lo menos posible para hacer pagos o de pagos en la mesa de ser posible.
- Implemente tableros de menú digitales o tabletas con pantallas antimicrobianas en lugar de menús de papel. Si las opciones digitales no están disponibles, cambie a menús de un solo uso.
- Para los restaurantes que no se puede optar hacer pagos sin tener contacto, considere la [desinfección](#) de la tarjeta de crédito al regresar al cliente.
- Considere la limpieza y [desinfección](#) del terminal de Punto de Venta (por sus siglas en Inglés POS) entre transacciones o cuando un empleado diferente lo utiliza.

