



## **LISTA DE VERIFICACION PARA RESTAURANTES**

### **Page 1 of 3**

*Como se destaca en la orden ejecutiva GA-18 del Gobernador Abbott, los restaurants pueden operar su servicio de alimentos dentro del establecimiento a un 25% del cupo total cotizado por el restaurante, y no pueden ofrecer servicio de aparcacoches excepto para vehículos con tarjeta o placas de estacionamiento para minusválidos. Como se usa en la orden ejecutiva GA-18, aplica sólo a restaurants que no requieren publicar el anuncio 51% requerido por la Comisión de Bebidas Alcohólicas. Los restaurantes pueden continuar proveyendo sus servicios para-llevar o enviar.*

*Conforme a la orden ejecutiva GA-18 del Gobernador Abbott, las recomendaciones mínimas de los protocolos de salud para todos los restaurantes que decidan operar in Texas, son las siguientes. Los restaurantes pueden adoptar protocolos adicionales consistentes con sus necesidades y circunstancias específicas para ayudar a proteger la salud y seguridad de todos los empleados y clientes.*

*El virus que causa COVID-19 se puede transmitir a otros de una persona infectada que no tenga síntomas o que tenga muy pocos. Aunque una persona infectada no se sienta muy mal, la gente a quien contagia podría enfermarse gravemente e incluso morir, especialmente si tiene 65 años o más, con padecimientos preexistentes de salud que los coloquen en más alto riesgo. Como la naturaleza de esta amenaza es esconderse, todos debemos seguir rigurosamente las prácticas especificadas en estos protocolos, las cuales facilitan que la reapertura de Texas ocurra con seguridad y medida. El virus que causa COVID-19 todavía está circulando en nuestras comunidades. Necesitamos continuar observando prácticas de protección para todos, incluyendo aquellos que son más vulnerables.*

*Favor de notar que las guías de salud pública no pueden anticipar cada situación única. Los restaurantes deben mantenerse informados y tomar acción basándose en sentido común y buen juicio para proteger la salud y apoyar la revitalización económica. Los restaurantes deben tomar en cuenta las leyes de empleo federales y estatales y las normas de seguridad del centro de trabajo.*

### **Protocolos de salud para servir a los clientes:**

- Los grupos deben mantener un mínimo de 6 pies de distancia entre ellos y otros grupos, incluso mientras esperan para ser sentados en el restaurante.
- Colocar estación de desinfectante para las manos disponible a la entrada del restaurante.
- No mesas con más de 6 personas.
- Para comer:



- 
- 
- No dejar condimentos, cubiertos, vajilla, cristalería, o cualquier otro utensilio de mesa tradicional en una mesa desocupada.
- Proveer condimentos sólo cuando se soliciten, de porción individual (no-reusables).
- Usar menús desechables (uno nuevo para cada cliente)
- Si se ofrece buffet, empleados del restaurante deben servir los alimentos a los clientes.
- Fomentar método de pago sin contacto. Si no está disponible, debe minimizar el contacto.

## **RESTAURANTS: Page 2 of 3**

### **Protocolos de salud para sus empleados:**

- Entrenar a todos los empleados en la manera apropiada de limpiar y desinfectar, higiene de las manos, etiqueta respiratoria/toser.
- Examinar sistemáticamente a los empleados antes de entrar al restaurante:
- Regresar a casa a cualquier empleado que de la siguiente lista muestre alguna nueva o agravada señal o síntoma de posible COVID-19:
  - Tos      - Dolor de garganta
  - Falta de aire o dificultad para respirar      - Pérdida del gusto o del olfato - Diarrea
  - Escalofríos      - Sentir fiebre o tener temperatura de 100.0 grados Fahrenheit o más
  - Temblor y escalofríos que se repitan
  - Dolor muscular
  - Dolor de cabeza      - Saber que tuvo contacto cercano con alguna persona a la que un laboratorio le haya confirmado que tiene COVID-19



- No permita que un empleado con síntomas o señales nuevos o agravados enlistados arriba regrese a trabajar hasta que: – En el caso de un empleado que ha sido diagnosticado con COVID-19, el individuo puede regresar a trabajar cuando cumpla con los tres siguientes requisitos: mínimo tres días (72 horas) hayan pasado *desde la recuperación* (no haya tenido fiebre sin usar medicamentos para bajar la fiebre); y el individuo haya mejorado de sus síntomas respiratorios (e.g. tos, dificultad para respirar); y mínimo hayan pasado 7 días *desde el día que aparecieron los síntomas*; o
  - En el caso de un empleado que tenga síntomas que pudieran ser de COVID-19 y no ha sido evaluado por un médico profesional ni se ha hecho la prueba de COVID-19, se asume que el individuo tiene COVID-19, y el individuo no debe regresar al trabajo hasta que haya completado los tres requisitos enlistados arriba; o
  - Si el empleado tiene síntomas que pudieran ser de COVID-19 y quiere regresar al trabajo antes de cumplir el período de autoaislamiento, el individuo debe obtener nota médica profesional de permiso para poder regresar basado en diagnóstico alternativo.
- No permitir que un empleado que ha tenido contacto cercano con alguna persona a la que un laboratorio le haya confirmado que tiene COVID-19 regrese al trabajo hasta el final de una auto-cuarentena de 14 días a partir de la última fecha de exposición (con excepción concedida a trabajadores de la salud y a trabajadores de infraestructura crítica).
- Hacer que los empleados se laven o desinfecten las manos al entrar al restaurante y entre interacciones con clientes.

## RESTAURANTES: Page 3 of 3

- Pida a sus empleados mantener un mínimo de 6 pies de separación entre individuos. Si esta distancia no es posible, otras medidas como cubrir la cara, higiene de las manos, buenos modales al toser, aseo y sanidad deben practicarse rigurosamente.
- Concordante con acciones llevadas a cabo por varios restaurantes en el estado, considere hacer que todos los empleados usen mascarillas de tela para cubrir la cara (nariz y boca). Si están disponibles, los empleados deben considerar el uso de mascarillas higiénicas de grado no médico.

### Protocolos de salud para las instalaciones:

- Considere tener a un empleado encargado de manejar y controlar el acceso al restaurante, incluido abrir la puerta para prevenir que los clientes toquen las manijas.



- Regular y frecuentemente limpiar y desinfectar cualquier superficie que se toque con regularidad, como perillas de puertas, mesas, y sillas.
  - Regular y frecuentemente asear áreas de servicios sanitarios, y documentar cada aseó.
  - Desinfectar cualquier utensilio que sea tocado por los clientes.
  - Mantener gel antibacteriano, toallas desinfectantes, jabón y agua siempre disponibles para empleados y clientes.
- 
- Colocar de manera visible en el restaurante señalamientos recordatorios para todos acerca de buenas prácticas de higiene.
  - Limpiar y desinfectar las áreas para comer (mesa, etc.) después de que un grupo de clientes se retire, incluir desinfectar, sillas, butacas, y barra.
  - Limpiar y desinfectar el restaurante diariamente.