Maryland

Mejores Prácticas para la Reapertura de Negocios

RESTAURANTES Y BARES

ABIERTO PARA RESTAURANTES Y BARES

- Desarrollar un plan o lista de verificación para la reapertura consistente con las guías del CDC, FDA y la Asociación Nacional de Restaurantes que incluya:
  - Capacitar al personal.
  - Establecer políticas de licencias, planes de ausentismo y monitoreo del empleado.
  - Requerir el uso de cubiertas de cara para clientes y personal.
  - Realizar una evaluación física de las instalaciones para detectar cualquier daño o problema causado por el tiempo que permanecieron cerradas. Seguir las guías del CDC y del Departamento de Medio Ambiente de Maryland sobre la reapertura de edificios, incluyendo la revisión de sistemas mecánicos, aire, agua o hielo. Asegurar que todas las tuberías de agua estén limpias, incluyendo las tuberías y conexiones de agua de los equipos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
  - Establecer protocolos y procedimientos de distanciamiento social para el personal, vendedores y clientes, prestando especial atención en las entradas y salidas, filas, lugares de concentración de personas, y considerando la disposición de las instalaciones y límites de capacidad segura.
  - Comunicaciones y señalización.
  - Mantener una rutina de limpieza ambiental asidua, especialmente en superficies de contacto frecuente, de acuerdo con las recomendaciones del CDC.
- Desarrollar un plan para que los proveedores entreguen sus productos al negocio de forma segura, organizando las entregas cuando haya menos clientes y empleados.
- Establecer procedimientos para que las empresas tercerizadas de entrega de alimentos puedan retirar los pedidos de forma segura, respetando las precauciones de prevención del COVID-19. Comunicar estos procedimientos directamente a cada empresa o con señalización.
- Determinar la capacidad de comedores tanto en áreas interiores (máximo del 50%) como al aire libre. "Área interior" se refiere a todo el espacio de una estructura o edificio con un techo que está cerrado por todos los lados por cualquier combinación de paredes, ventanas o puertas permanentes o temporales, abiertas o cerradas, u otras barreras físicas que se extiendan desde el suelo hasta el techo.
- Consultar con el departamento de salud local para conocer los requisitos adicionales o aclarar dudas, especialmente si se modifican las operaciones (como, por ejemplo, si se comienzan a ofrecer comidas al aire libre).

ABIERTO PARA LA INICIATIVA *"MARYLAND, PONTE LA MASCARILLA"*

- Se requiere que todos los empleados y clientes, incluyendo los niños mayores de cinco años, usen cubiertas de cara cuando estén en el interior. En espacios al aire libre, se requiere el uso de cubiertas de cara en caso de no poder mantener una distancia de por lo menos seis pies de distancia de otros individuos que no sean del grupo familiar, y es aconsejable en todas las condiciones. Para excepciones a este requisito, vea la última Orden Ejecutiva.
- Los clientes con discapacidades que no pueden usar una cubierta de cara deben tener la oportunidad de recibir los mismos bienes y servicios que los clientes sin discapacidades. Para más información, vea las Preguntas Frecuentes Sobre el Uso de Cubiertas de Cara.
- Los clientes pueden quitarse las mascarillas mientras consumen alimentos y bebidas.
- Si bien la definición de cubierta de cara en la Orden Ejecutiva 20-07-29-01 incluye las caretas protectoras o protectores faciales, el MDH recomienda que solo se usen junto con una cubierta de tela para cara, de ser posible. Para las personas que no pueden usar una cubierta de tela para cara, una careta protectora por sí misma es mejor que ninguna protección cuando no es posible el distanciamiento físico.

ABIERTO EMPLEADOS

- Los empleados deben recibir capacitación y comprender las recomendaciones actuales relacionadas COVID-19, la salud y el lugar de trabajo, como el protocolo de higiene y limpieza de manos y el uso y eliminación adecuada del EPI.
- Implementar un proceso de monitoreo diario para los trabajadores que incluya las preguntas de salud recomendadas por el CDC o el MDH, y considerar la posibilidad de incluir monitoreo de temperatura.
- Indicar a los trabajadores enfermos que sigan las regulaciones del CDC y del Estado en cuanto al aislamiento en casa para infecciones de COVID-19 sospechadas o confirmadas y el regreso al trabajo.
- Pedir a los empleados que mantengan el distanciamiento social, incluso durante los descansos, y modificar los procedimientos para evitar la concentración del personal.
- Los empleados deben usar guantes cuando retiren los utensilios de servicio de comida y deben lavarse las manos inmediatamente al terminar.
- Las estaciones de espera y los mostradores de pedidos deben ser limpiados después de cada uso y las herramientas y equipos compartidos deben ser desinfectados antes de entregarlos a otro empleado y al principio y al final de cada turno.

Para más información, visite open.maryland.gov/backtobusiness

Maryland

Mejores Prácticas para la Reapertura de Negocios
RESTAURANTES Y BARES

ABIERTO
DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- Establecer un sistema de señalización de 6 pies de distancia para mostrar visualmente el distanciamiento social recomendado en todos los lugares donde se concentren tanto los clientes como el personal.
- Modificar los planos de planta para asegurar que los clientes estén sentados al menos a 6 pies de distancia, excepto cuando se trate de personas de la misma familia o grupo que estén sentadas juntas. Para establecimientos con reservados o cabinas, la distancia social de 6 pies debe mantenerse cerrando una cabina de por medio.
- Determinar y señalizar la dirección del tráfico peatonal en las principales vías de circulación. Considerar establecer rutas de circulación de una sola vía.
- Minimizar la congestión en las áreas comunes a través de señalización, marcas en el suelo, barreras y comunicaciones con los empleados. Restringir el acceso a las áreas donde no se puedan cumplir los requisitos de distanciamiento y reunión social.
- Los clientes que necesiten estar sentados en la barra del bar o en una mesa para ser atendidos deben cumplir con las guías de distanciamiento social apropiadas de 6 pies como mínimo. No permitir clientes de pie en el área de la barra.
- Siempre que sea posible, usar un sistema de reservas para evitar las aglomeraciones. Utilizar aplicaciones móviles, mensajes de texto o cartelería para indicar a los clientes que su mesa o pedido de comida está listo. Evitar el uso de bíper o localizadores.
- Preparar una guía sobre la capacidad del establecimiento, el sistema de retiro desde el vehículo y sobre cómo los clientes hacen fila dentro y fuera del establecimiento. Tener en cuenta aquellas situaciones que puedan causar filas y grupos grandes.
- Colocar carteles advirtiendo a los clientes que no entren en el establecimiento si están enfermos o tienen síntomas. Brindar un número de teléfono o un sitio web para métodos alternativos de compra, como el envío o la entrega a domicilio, y promover esas alternativas.
- Si es posible, reservar horas especiales para clientes vulnerables o en riesgo.
- No permitir más de seis personas por mesa, excepto cuando se trate de personas de la misma familia.

ABIERTO
LIMPIEZA Y BIENESTAR

- Limpiar y desinfectar con frecuencia las instalaciones según las regulaciones del CDC, en particular las áreas de contacto frecuente, y cada mesa después de cada uso. Utilice limpiadores que sean apropiados para las superficies en contacto con alimentos y que aun así cumplan los criterios EPA para su uso contra el COVID-19.
- Al retirar la mantelería y otros textiles de la mesa, colóquelos en un recipiente hasta que los retire el servicio de lavandería. Deben lavarse con agua lo más caliente posible.
- Por el momento, no se permiten los sistemas de bufetes o servicios similares.
- Para bienestar de los clientes, colocar el servicio de mesa después que el grupo se siente y entregar condimentos en recipientes de un solo uso o en envases desinfectados. Usar pizarras o carteles para mostrar el menú, menús desechables o aplicaciones de pedido para teléfonos móviles. Si se llegaran a utilizar menús tradicionales, deberán ser limpiados y desinfectados después de cada uso.
- Los artículos o comodidades de uso compartido y objetos innecesarios, como revistas, cupones, menús y folletos, deben ser retirados de las zonas abiertas al público.
- Ofrezca desinfectante para manos, toallitas desinfectantes, agua y jabón o un desinfectante similar, en particular en los lugares clave de entrada de clientes y empleados, así como en otras áreas donde es probable que se reúnan los clientes.
- Siempre que sea posible, aplicar y promover el pago sin contacto.
- Ofrecer toallas de mano desechables y basureros en los baños, para que los clientes puedan salir del sanitario sin tocar las manijas de las puertas y con las manos limpias.

ABIERTO
COMUNICACIÓN

- Comunicar el compromiso con la limpieza publicando el cumplimiento de las regulaciones del CDC.
- Demostrar preocupación por el bienestar de los clientes mediante la exhibición de carteles que detallen el protocolo de distanciamiento social y los esfuerzos de prevención del COVID-19.
- Comunicar a los empleados y clientes las medidas tomadas para su bienestar y la responsabilidad compartida de vigilar su salud y quedarse en casa si no se sienten bien.
- Comunicar a los clientes con antelación o durante el proceso de reserva acerca de cualquier cambio en su experiencia gastronómica, incluyendo los procedimientos para sentarse, servir, ordenar, pagar y usar cubiertas de cara.
- De ser posible, antes de la llegada de los clientes, explique los procesos establecidos para su bienestar, que incluyen el distanciamiento social, y el aumento de las prácticas de higiene según las guías del CDC y MDH, y que su negocio está abierto al público.
- Contactar a su departamento de salud local si le preocupa la transmisión del COVID-19 en su establecimiento.

Todas las Órdenes Ejecutivas aún vigentes deben cumplirse. Vea las órdenes más actualizadas aquí: governor.maryland.gov/coronavirus-español/.

Para más información, visite open.maryland.gov/backtobusiness