

Industria de Restaurantes

"Nuestra Promesa Tennessee" es un plan para ayudar a los habitantes de Tennessee a volver a trabajar en un ambiente seguro, restaurar sus medios de vida y reiniciar la economía de nuestro Estado.



Tennessee
Pledge

Industria de Restaurantes

Guía de Medidas de Seguridad

El Estado recomienda la estricta adhesión a las guías de la [CDC](#) y [FDA](#), así como a las Guías Universales para todas las empresas. Además, el Estado recomienda a los restaurantes que pongan en práctica una serie de medidas para proteger a los consumidores y empleados, incluyendo:

Protección de los empleados

- **Examine a todos los empleados que se presenten a trabajar por si tienen síntomas de COVID-19**, con las siguientes preguntas:
 - ¿Ha estado en contacto con un caso confirmado de COVID-19 dentro de los últimos 14 días?
 - ¿Está experimentando tos, falta de aliento o dolor de garganta?
 - ¿Ha tenido fiebre en las últimas 48 horas?
 - ¿Ha tenido una nueva pérdida de sabor u olor?
 - ¿Ha tenido vómitos o diarrea en las últimas 24 horas?
- **Control de temperatura de los Empleados:**
 - Mejor práctica: Los empleadores deben tomar la temperatura en el lugar con un termómetro sin contacto cada día al llegar al trabajo.
 - Mínimo: Las temperaturas pueden ser tomadas antes de llegar. La temperatura normal no debe exceder los 100.4 grados Fahrenheit.
- **Tener máscaras y guantes específicos** (solo usados por una persona) para cada empleado en todo momento, a menos que no sea seguro hacerlo durante algunas tareas internas del establecimiento.
 - No debería ser N-95 o de la variedad médica, pues estos deben ser guardados para el uso de los trabajadores de la salud.

- **Resaltar la importancia del lavado de manos** para todos los empleados, de acuerdo a las directivas del CDC, sin que ello reemplace los requerimientos de usar guantes para la preparación de comida u otras tareas.
- **La práctica más recomendada es el distanciamiento social** en la mayor medida posible- "**Más, es más seguro**".
- **Prohibir reunirse en salas de descanso o áreas comunes**, limitar la capacidad de dichas áreas para permitir un distanciamiento social seguro de un mínimo de 6 pies, siempre que sea posible.
- **Escalonar turnos, descansos y comidas** en cumplimiento de las leyes y regulaciones de salarios y horas, para mantener el distanciamiento social.
- **Los empleados deben aumentar las prácticas de higiene:** Lavarse las manos con más frecuencia, evitar tocarse la cara, practicar un buen protocolo de respiración al toser o estornudar.
- **Todos los empleados deben quedarse en casa si se sienten enfermos**, reportar cualquier síntoma de enfermedad al supervisor y pedir la notificación de caso positivo de COVID-19, en el domicilio del empleado. Los empleados que son particularmente vulnerables a COVID-19 según los CDC (por ejemplo, debido a la edad o a graves condiciones médicas subyacentes) se les anima a quedarse en casa.
- **Pida a cualquier empleado que muestre síntomas de COVID-19** (es decir, que responda afirmativamente a cualquiera de las preguntas de detección o que tenga fiebre) que abandone las instalaciones inmediatamente y busque atención médica y/o pruebas de COVID-19, según el Departamento de Salud y [CDC guidelines](#) . Los empleadores deben mantener la confidencialidad de la información sobre la salud de los empleados.
- **Planificar por posibles casos de COVID-19** y trabajar con los funcionarios del departamento de salud local cuando sea necesario (por ejemplo, monitorear y rastrear los casos de COVID-19, limpiar a fondo las instalaciones)
- **Los empleadores y empleados protegidos, deben estar al tanto de las disposiciones de la Ley federal de Respuesta al Coronavirus "Familias Primero"** (Families First), que permite la licencia por enfermedad con goce de sueldo o la licencia familiar y médica ampliada por razones específicas, como la auto cuarentena o la búsqueda de un diagnóstico médico por síntomas de COVID-19

- **Actualizar la política de enfermedades de los empleados**, para incluir los síntomas de "COVID-19" o crear una política específica de COVID-19. Todo el personal debe firmar la política y ésta debe ser publicada para su confirmación.
- **Colocar en el lugar de trabajo señalización sobre las políticas de salud**, incluyendo los siguientes documentos, para ayudar a educar a los ocupantes de los edificios sobre las mejores prácticas de COVID-19:
 - [CDC guidance to stop the spread of germs](#)
 - [CDC guidance on COVID-19 symptoms](#)
- **Siga en todo momento las orientaciones sobre frecuencia de higienización** que figuran en el presente documento.
- **Proporcionar capacitación sobre "Sirva Seguro COVID-19"** (ServSafe COVID-19), a todos los que manipulan alimentos lo antes posible.

Protección del consumidor

- Limitar las mesas a no más de **10** invitados por mesa, de acuerdo a las **directivas del CDC** cuando se trata de grupos.
- **Marcar cualquier zona de espera interior o exterior para que se cumplan las normas de distanciamiento social** (las opciones pueden incluir un sistema de texto para alertar a las visitas de los asientos disponibles, un sistema de intercomunicación, o que sólo se permita a un miembro de la reunión esperar en la zona destinada a ese propósito).
- **Las zonas de bares deben permanecer cerradas**, a menos que el área se utilice para ubicar mesas para cenar dentro del restaurante.
- **La música en vivo no debe ser permitida**, a menos que se tomen las precauciones debidas. Las investigaciones del CDC sugieren que las actividades como el canto pueden expulsar gran cantidad de gotas a larga distancia, incrementando el riesgo de transmisión del COVID-19, particularmente si se expone por tiempo prolongado. Mantener por lo menos 15 pies de separación -y más si es posible- entre los miembros de la audiencia y los intérpretes y/o vocalistas. Adoptar espacio y modificar los asientos a la hora de acomodar a los comensales y usuarios para aumentar la distancia física con los cantantes o

artistas. Donde sea necesario, instale barreras para minimizar el desplazamiento de partículas de los artistas, modifique o busque alternativas para la colocación de ellos. Adicionalmente, maximice el espacio físico entre los artistas entre ellos mientras estén en el escenario.

- **Examinar a los clientes por si están enfermos** antes de entrar al restaurante:
 - La mejor práctica: Comprobación de la temperatura de cada cliente además de las preguntas de investigación. Dentro de las premisas establecidas, los clientes con temperaturas superiores a 100,4 grados Fahrenheit no deben ser permitidos.
 - Mínimo: Pregunte a los clientes sobre los síntomas de COVID-19
 - ¿Ha estado en contacto con un caso confirmado de COVID-19 dentro de los últimos 14 días?
 - ¿Está experimentando tos, falta de aliento o dolor de garganta?
 - ¿Ha tenido fiebre en las últimas 48 horas?

Especificaciones de la disposición de asientos

- **Mesas:** Las mesas deben tener por lo menos 6 pies de distancia entre ellas.
- **Mesas de banco corrido (booths):** Cree por lo menos 6 pies de separación entre una y otra. Si esto no es posible, instale barreras físicas sólidas (ejemplo barreras de plexiglás, acrílico, madera, etcétera) para que haya por lo menos una barrera a la altura de las cabezas entre ellas. Desinfectar las barreras cada vez que se desocupen y antes que se sienten nuevamente.
- **Asientos en los mostradores:** Si su restaurant tiene asientos en mostradores, mantenga por lo menos 6 pies entre los individuos o grupos espaciando las sillas, bancos o taburetes movibles y reservando los que son estáticos. Evaluar las modificaciones de manera que haya la mayor distancia posible entre empleados y clientes sentados en el mostrador.
 - La mejor práctica: Instale plexiglás, acrílico o barreras similares para separar o reducir la exposición entre empleados y clientes.
- **Salas de espera:** Las sillas u otros muebles en las áreas de espera deben separarse con al menos 6 pies de distancia. Las áreas para esperar de pie deben

vaciarse; utilice el área de espera al aire libre o comuníquese por texto a los clientes cuando la mesa esté lista, para minimizar la aglomeración.

Adaptaciones de los procesos empresariales

- **Mitigar la exposición en el lugar de trabajo** mediante la aplicación de guías de distanciamiento social y modificar la programación.
- **Implementar prácticas de limpieza y desinfección** en el lugar de trabajo, de acuerdo con la [CDC guidelines](#), con la desinfección regular de las superficies de alto contacto al menos cada dos horas.
- **Desinfectar todas las superficies de contacto en el frente del local**, incluyendo manijas de puertas, pantallas, teléfonos, bolígrafos, teclados y otras áreas de contacto con las manos cada dos horas, como mínimo.
- **Coloca estaciones de desinfección de manos** en el vestíbulo del restaurante y en los baños, así como en las estaciones de caja.
- Utilizar **menús desechables o desinfectados entre cada uso**.
- Usar **cubiertos envueltos en servilletas, almacenados en recipientes sellados** (el personal debe usar guantes mientras enrollan los cubiertos en las áreas sanitarias designadas)
- **Desinfectar todos los artículos de mesa**, incluidos los condimentos, cada vez que se desocupa la mesa (o utilizar desechables)
- **Desinfectar las sillas**, especialmente cuando hay contacto, después de cada vuelta de la mesa.
- **No ofrezca bufetes de autoservicio**, condimentos en un mostrador para su uso en varias mesas, o la reutilización de la estación de bebidas.