

GUÍA PARA RESTAURANTES

Interacción con los clientes:

- Guardar una distancia de 6 pies entre grupos de comensales
- Tener estaciones para desinfectarse las manos en la entrada
- Ninguna mesa con más de 6 personas
- No dejar condimentos, cubiertos, platos, vasos ni copas en mesas vacías
- Solo proveer condimentos a solicitud y en porciones individuales
- Usar menús desechables
- Se recomienda el pago sin contacto
- Los clientes deben usar una cubierta para la cara mientras no estén sentados a la mesa

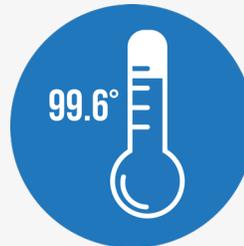
Protocolos para las instalaciones:

- Considerar tener un empleado o contratista para manejar y controlar el acceso al restaurante, incluyendo abrir las puertas para evitar que los clientes toquen las manijas de las puertas
- Limpiar y desinfectar regularmente las superficies que se tocan mucho, como manijas de las puertas, sillas y mesas
- Limpiar regularmente los baños y documentar la limpieza
- Colocar letreros "Ayude a prevenir la enfermedad" visibles en el restaurante para recordarles a todos las prácticas de higiene recomendadas
- Limpiar y desinfectar el área de comer después de cada grupo de clientes
- Considerar mantener un registro de clientes para rastreo de contactos

Salud de los empleados:



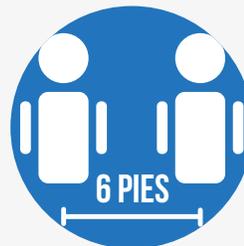
Entrenar a todos los empleados sobre las prácticas de limpieza e higiene apropiadas



Examinar a los empleados antes de entrar al restaurante, y enviar a casa a aquellos enfermos



Hacer que los empleados se laven o desinfecten las manos al entrar al restaurante y entre cada interacción con los clientes



Los empleados deben guardar una distancia de al menos 6 pies de los demás la mayor parte del tiempo posible



Todos los empleados deben usar cubiertas de tela para la cara sobre la nariz y la boca