SALT LAKE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

RIESGO MODERADO
o FASE "NARANJA"

SALT LAKE COUNTY TOGETHER

REAPERTURA POR FASES DE

SERVICIOS DE COMIDA

CON PRECAUCIONES PARA CLIENTES Y EMPLEADOS

De acuerdo con el anuncio del Gobernador en abril 28, el Condado de Salt Lake permitirá que comience un servicio limitado para comer en establecimientos comenzado el viernes 1 de mayo de 2020 (incluyendo los bares) para que estos siguen pautas estrictas para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades infecciosas. Como se describe en el plan estatal de Utah Leads Together 2.0, el servicio de cena debe retrasarse hasta que los establecimientos cumplan con todas las condiciones. Es fundamental para la salud de todos los residentes del Condado de Salt Lake que los dueños de negocios, empleados y clientes comprendan y cumplan con estos requisitos. El Departamento de Salud del Condado de Salt Lake (SLCoHD) puede cerrar los negocios que no cumplan.

- *Excluir empleados y clientes enfermos.* Los gerentes deben monitorearse a sí mismos y a todos los empleados al comienzo de su turno para detectar síntomas, incluyendo el mantenimiento de un registro de temperatura de los empleados que esté disponible para inspección por el departamento de salud. Cualquier persona con síntomas de COVID-19 no debe ser permitida en las instalaciones. Los establecimientos deben registrar la información de contacto del cliente para que la salud pública pueda contactar a los clientes en caso de exposición al COVID-19. Los establecimientos también deben colocar letreros en las áreas de trabajo que aconsejen a los empleados que no deben trabajar si tienen fiebre, tos, dificultad para respirar o síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos; del mismo modo, deben colocar letreros en las áreas públicas que aconsejen a los clientes que se queden en casa si están enfermos. SLCoHD proporcionará letreros por internet para que los establecimientos puedan imprimir y usar para cumplir con este requisito.

- *Use cubiertas faciales.* Los empleados que interactúan con el público o que no pueden mantener consistentemente al menos 6 pies de distancia social de sus compañeros de trabajo deben usar cubiertas faciales sobre la nariz y la boca para reducir efectivamente la propagación de las gotas respiratorias. Los empleados que no interactúan con los clientes y que no trabajan cerca de otros empleados no están obligados a usar cubiertas para la cara. Se recomienda a los clientes a usar cubiertas faciales y quitar las cubiertas faciales mientras cenan.

- *Hacer cumplir el distanciamiento físico.*
  Áreas de empleados: Los empleados en las áreas de la cocina deben mantener una distancia física entre ellos y las estaciones de trabajo de la cocina deben organizarse de manera que los empleados no se enfrenten entre sí. Siempre que sea posible, los empleados deben separarse en equipos para minimizar la interacción entre los grupos. Todavía se aplican todas las normas alimentarias existentes, incluyendo el uso de guantes mientras se preparan los alimentos listos para el consumo y el lavado regular de manos; desinfectante de manos no reemplaza la necesidad del lavado de manos para preparar los alimentos.
  Áreas de clientes: Las áreas de espera, comedores interiores y exteriores deben dejar al menos 6 pies de espacio entre los clientes; ya sea eliminar o marcar las mesas que no se utilizarán. Los clientes no pueden ocupar puestos adyacentes, no importa cuán altos sean los respaldos de los asientos. El número de personas que cenan juntas en un grupo está limitado a 10, preferiblemente del mismo hogar. Dado el menor número de mesas disponibles, se les recomienda a los clientes a reservar mesas con anticipación para minimizar el tiempo de espera. Se recomienda a los clientes de alto riesgo que aprovechen las opciones de comida para llevar. Los clientes de comida para llevar pueden ordenar dentro del establecimiento si se colocan barreras o marcadores de piso para mantener a los clientes al menos a 6 pies de distancia. Las áreas de juego para niños adentro y afuera de los restaurantes deben permanecer cerradas. Se les recomiendan a los anfitriones a abrir puertas para los clientes y guiarlos a sus asientos para evitar el tráfico o la congregación. El desinfectante de manos debe estar disponible en la puerta y en las áreas de espera.

Asientos de los bares: Los clientes de los bares no deben estar sentados a menos de 6 pies de otros clientes, ni tampoco grifos, comida, vasos limpios o el área de trabajo del camarero. Los asientos y taburetes a menos de 6 pies de estos lugares deben retirarse o permanecer desocupados en todo momento.

- *Desinfectar entre usos.* Todas las mesas y sillas de los clientes deben desinfectarse después de su uso. Las mesas deben ser despejadas y desinfectadas por un empleado (no un servidor) designado para la tarea. No se proporcionarán utensilios hasta que los clientes estén sentados. Se recomiendan menús desechables para un solo uso; si se usa, los menús permanentes deben desinfectarse después de cada uso. Los establecimientos deben usar el tiempo de inactividad entre turnos para desinfectar las áreas de alto tráfico y las superficies de alto contacto, incluyendo las mesas, sillas, baños, manijas de las puertas y pisos. Se debe seguir el mismo proceso cuando el establecimiento cierra todos los días. Deben estar disponibles desinfectantes efectivos contra COVID-19. (Lista aprobada en EPA.gov). Utilice productos de limpieza desechables si es posible (toallas, trapeadores, etc.); otros suministros deben ser lavados diariamente.

- *Limite el autoservicio.* Los clientes pueden usar las estaciones de bebidas de autoservicio, siempre que las máquinas y las superficies sean desinfectadas por un empleado al menos cada 30 minutos. Las tazas, tapas, pajillas y otros artículos de un solo uso deben ser entregados a los clientes por los empleados que usan guantes. Los condimentos no se pueden guardar en las mesas, pero se pueden proporcionar a los huéspedes cuando los pidan. Los envases de condimentos deben desinfectarse después de cada uso; las estaciones de condimentos deben desinfectarse al menos cada 30 minutos. Los restaurantes estilo buffet y de autoservicio pueden proporcionar utensilios, tazas, platos y otros artículos de servicio solo desde el mostrador donde se ordena la comida; ninguno de estos artículos será accesible al público. Los empleados deben servir comida de los buffet para limitar la exposición; los clientes no pueden estar a menos de 6 pies del área de servicio de alimentos.

PARA MÁS INFORMACIÓN

Esta hoja informativa resume los requisitos clave para permitir que se reanuden las operaciones de cena. Hay información adicional disponible en el plan estatal Utah Leads Together 2.0, o llame al Departamento de Salud del Condado de Salt Lake al 385-468-INFO (4636).

###