



LISTA DE CONTROL PARA RESTAURANTES

Page 1 of 3

Como se describe en la orden ejecutiva GA-18 del gobernador Abbott, los restaurantes pueden operar para un servicio de cena hasta 25% de la ocupación total del restaurante, y no puede ofrecer servicios de valet excepto para vehículos con letreros o placas para estacionamiento para discapacitados. Como se usa en la orden ejecutiva GA-18, esto se aplica solo a restaurantes que no están obligados a publicar el cartel del 51% requerido por la bebida alcohólica de la Comisión de Texas. Los restaurantes pueden continuar brindando servicios para llevar o de entrega.

De acuerdo con la orden ejecutiva GA-18 del Gobernador Abbott, los siguientes son los protocolos de salud mínimos recomendados para todos los restaurantes que eligen operar en Texas. Los restaurantes pueden adoptar protocolos adicionales de acuerdo con sus necesidades y circunstancias específicas para ayudar a proteger la salud y la seguridad de todos empleados y clientes.

El virus que causa COVID-19 puede transmitirse a otros por personas infectadas que tienen pocos o ningún síntoma. Incluso si una persona infectada solo está levemente enferma, las personas a las que la contagia pueden enfermarse gravemente o incluso morir, especialmente si esa persona tiene 65 años o más con condiciones de salud preexistentes que los ponen en mayor riesgo. Debido a la naturaleza oculta de esta amenaza, todos deben seguir rigurosamente las prácticas especificadas en estos protocolos, todos los cuales facilitan una reapertura segura y medida de Texas. El virus que causa COVID-19 sigue circulando en nuestras comunidades. Deberíamos seguir realizando prácticas que protejan a todos, sobre todo a los que son más vulnerables.

Tenga en cuenta que la guía de salud pública no puede anticipar cada situación única. Los restaurantes deben seguir informándose y tomar medidas basadas en el sentido común y el sabio juicio que protegerán la salud y el y apoyarán la reactivación económica. Los restaurantes también deben tener en cuenta las leyes de empleo federales y estatales y normas de seguridad laboral.

Protocolos de salud para atender a sus clientes:

- Las personas se mantienen al menos a 6 pies de distancia de otras personas en todo momento, incluso mientras esperan y al estar sentado en el restaurante.
- Ponga a disposición una estación de desinfección de manos al ingresar al restaurante.
- No hay mesas de más de 6 personas.
- Comedor:
 - No deje condimentos, cubiertos, cristalería o otros artículos de mesa tradicionales en una mesa desocupada.
 - Proporcione condimentos solo bajo pedido y en porciones de un solo uso (no. reutilizables).
 - Use menús desechables (nuevo para cada usuario).
 - Si se ofrece un buffet, los empleados del restaurante sirven la comida a los clientes.
- Se recomienda el pago sin contacto. Donde no esté disponible, se debe minimizar el contacto.



RESTAURANTES:

Page 2 of 3

Protocolos de salud para sus empleados:

- Capacite a todos los empleados sobre la limpieza y desinfección adecuadas, higiene de manos y etiqueta respiratoria.
- Revise a los empleados antes de entrar al restaurante:
 - Envie a casa a cualquier empleado que tenga alguno de los siguientes signos o síntomas de posible COVID-19:
 - Tos
 - Falta de aliento o dificultad para respirar
 - Escalofríos
 - Temblores repetidos con escalofríos
 - Dolor muscular
 - Dolor de cabeza
 - Dolor de garganta
 - Perdida del gusto u olfato.
 - Diarrea
 - Sensación de fiebre o temperatura medida mayor o igual a 100.0 grados Fahrenheit
 - Contacto cercano conocido con una persona confirmado con COVID-19
- No permita que los empleados con los signos o síntomas mencionados anteriormente regresen a trabajar hasta:
 - En el caso de un empleado que fue diagnosticado con COVID-19, e puede regresar a trabajar cuando se cumplen los tres criterios siguientes: han transcurrido al menos 3 días (72 horas) desde la última vez que tuvo síntomas (no presenta fiebre sin el uso de medicamentos antifebriles); el individuo tiene mejoría en los síntomas respiratorios (por ejemplo, tos, falta de aliento); han transcurrido al menos 7 días desde que aparecieron los primeros síntomas;
 - En el caso de un empleado que tiene síntomas que podrían ser COVID-19 y no ha sido evaluado por un profesional médico o no se ha realizado la prueba para COVID-19, el individuo no puede volver a trabajar hasta que tenga completó los mismos criterios de tres pasos enumerados anteriormente; o
 - Si el empleado tiene síntomas que podrían ser COVID-19 y quiere volver a trabajar antes completando el período de autoaislamiento anterior, el individuo debe obtener certificado medico que autoriza al individuo a regresar basándose en un diagnóstico alternativo.
- No permita que un empleado con contacto cercano con una persona que haya sido confirmada por un laboratorio con COVID-19 regrese al trabajo hasta el final del período de auto cuarentena de 14 días desde la última fecha de exposición (con una excepción otorgada para trabajadores de la salud e infraestructura crítica trabajadores).
- Haga que los empleados se laven o desinfecten las manos al ingresar al restaurante y entre interacciones con clientes.



RESTAURANTES:

Page 3 of 3

- Haga que los empleados mantengan al menos 6 pies de separación de otras personas. Si tal distanciamiento no es factible, tome medidas tales como cubrirse la cara, higiene de manos, etiqueta para toser. La limpieza y saneamiento debe practicarse rigurosamente.
- De acuerdo con las acciones tomadas por muchos restaurantes en todo el estado, considere que todos los empleados usen cubiertas faciales de tela (sobre la nariz y la boca). No usen mascararas faciales de grado medico.

Protocolos de salud para sus instalaciones:

- Considere que un empleado administre y controle el acceso al restaurante, incluida la apertura de puertas para evitar que los clientes toquen las manijas de las puertas.
- Limpie y desinfecte regularmente y con frecuencia cualquier superficie que se toque regularmente, como chapas de las puertas, mesas y sillas.
- Limpie los baños regularmente y con frecuencia, y documente las limpiezas.
- Desinfecte cualquier articulo que entre en contacto con los clientes.
- Disponga de desinfectante para manos, toallitas desinfectantes, agua y jabón, o desinfectante similar fácilmente disponible para empleados y clientes.
- Coloque letreros fácilmente visibles en el restaurante para recordar a todos las mejores prácticas de higiene.
- Limpie y desinfecte el área utilizada para comer (mesa, etc.) después de la partida de cada grupo de clientes, incluyendo la desinfección de mesas, sillas, puestos y encimeras.
- Limpie y desinfecte los restaurantes diariamente.