



# Preguntas frecuentes sobre Guía de la Fase 1 para la reapertura Restaurantes y bares

(actualizado al 8-26-2020)

A continuación, encontrará respuestas a preguntas frecuentes sobre la Guía de la Fase 1 para la reapertura: Guía específica para restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas de vinos, salones de degustación y destilerías ([Guía para la Fase 1 de reapertura de restaurantes y bares](#)). La guía y estas preguntas frecuentes solo se aplican a aquellos establecimientos que operan en un condado que ha sido aprobado para la Fase 1 de reapertura. La OHA proporciona estas preguntas frecuentes para ayudar al público a comprender la guía, responder a las preguntas de los interesados y aclarar cómo puede aplicarse la guía en situaciones específicas. Estas preguntas frecuentes pueden actualizarse de vez en cuando. El objetivo de las preguntas frecuentes no es sustituir la guía, sino facilitar su interpretación, complementar y ayudar a completar los detalles de esta.

## Operaciones

**P1: ¿Se pueden preparar las mesas con anticipación? ¿Es cierto que al preparar las mesas con anticipación disminuyen las posibilidades de exposición adicional para empleados y clientes?**

**R1:** No. Las mesas no se pueden preparar con anticipación y dejarlas puestas sin nadie que las use. Si un empleado desea preparar una mesa con anticipación inmediatamente antes de hacer sentar a un grupo, en especial si esto minimiza la interacción entre el personal y los clientes, eso es una práctica aceptable.

**P2: ¿Es necesario que haya una persona que controle en las puertas de los baños? Si es así, ¿esta persona debe estar allí todo el tiempo?**

**R2:** En la medida de lo posible, los establecimientos deben asignar un empleado al control de acceso de clientes a áreas comunes, como los baños, para garantizar que no se acumulen clientes; sin embargo, no están obligados a hacerlo. Los establecimientos también pueden publicar letreros claros para recordar a los usuarios que deben mantener la distancia física.

**P3: ¿Por qué hay un toque de queda a las 10 p. m. para los condados que están en la Fase 1 y en qué se basa? ¿Pueden los clientes terminar de cenar a las 10:00 p. m. o todos deben haber abandonado el lugar a las 10:00 p. m.?**

R3: Todos los restaurantes deben finalizar todo el consumo de alimentos y bebidas a las 10 p. m. Estos establecimientos deben estar cerrados al público a esa hora, excepto el servicio de comidas para llevar. La última admisión de clientes debe realizarse de manera tal que se garantice el cumplimiento. El restaurante determinará cómo cumplirá en función de la modalidad del servicio que ofrece.

**P4: ¿Limpiamos con lavandina o solución de peróxido? ¿Tiene que ser más concentrada en determinados lugares? ¿Con qué frecuencia, con qué producto y cuándo deberíamos limpiar?**

R4: La limpieza de las superficies de contacto con alimentos en la cocina y en las “áreas de servicio” debe realizarse de conformidad con las [Normas de Higiene de los Alimentos OAR 333-150-0000](#). Para las “áreas de atención al cliente”, la Agencia de Protección Ambiental de los EE. UU. ha preaprobado determinados productos que son eficaces contra virus similares al de la COVID-19. Todos los productos desinfectantes que cumplen con este estándar se encuentran detallados [aquí](#).

No todos los desinfectantes están aprobados para superficies de contacto con alimentos y deben enjuagarse y depurarse de acuerdo con la etiqueta. Consulte la sección “Desinfección” en la etiqueta del producto elegido y use el tiempo de contacto máximo y el porcentaje de dilución más concentrado (cantidad de desinfectante que se debe mezclar con agua) en esta sección.

**P5: ¿Elimina el lavavajillas, en su ciclo normal, el virus de la COVID-19?**

R5: Sí, los lavavajillas que cumplen los estándares vigentes en el código de alimentos, mediante el uso de cloro o alta temperatura a 160 °F en el escurridor son eficaces para eliminar virus.

**P6: ¿Es obligatorio que las personas estén sentadas para el consumo de alimentos y bebidas en el lugar?**

R6: El servicio de mostrador está permitido para hacer pedidos y/o retirar la comida. Se prefiere en forma contundente que los clientes estén sentados para el consumo a fin de ayudar a garantizar el cumplimiento del requisito de distanciamiento de seis (6) pies.

**P7: ¿Deben las Autoridades de Salud Pública locales aprobar el plan de reapertura de un restaurante antes de su implementación? ¿Tienen los restaurantes que desarrollar un plan escrito? ¿Se emitirá o exigirá un**

**certificado de cumplimiento de la COVID-19 para documentar que un establecimiento cumple con la guía para la reapertura de la Gobernadora?**

R7: No. Los establecimientos están obligados a cumplir con la [Guía de la OHA](#), pero no necesitan una autorización previa de las autoridades de salud pública locales para desarrollar un plan escrito ni deben obtener documentación que certifique el cumplimiento.

**P8: Los restaurantes están obligados a interrumpir el servicio de alimentos y bebidas en el lugar a las 10 p. m., pero ¿cuándo tienen permitido abrir?**

R8: Los restaurantes y bares deben abrir al día siguiente según los horarios de atención programados habitualmente pero no pueden abrir antes de las 4 a. m.

**P9: ¿Es obligatorio desinfectar los baños entre el uso de cada cliente?**

R9: No. Los baños se deben limpiar y desinfectar con frecuencia y según sea necesario, pero no es obligatorio hacerlo entre el uso de cada cliente.

**P10: ¿Pueden los establecimientos, como pistas de bolos, que ofrecen comidas, pero dentro de una actividad que está cerrada según los Decretos Ejecutivos de la Gobernadora, reabrir la parte de servicio de comidas?**

R10: Sí. Si el establecimiento abre solo la parte del servicio de comidas y cumple con la Guía de la OHA.

**P11: ¿Están aún prohibidas las operaciones de autoservicio, como desayunos continentales, bufé, bares de ensaladas, barbacoa estilo mongol, estaciones de reabastecimiento de bebidas (cervezas y refrescos) y máquinas de yogur?**

R11: Sí. Las comidas deben ser servidas por empleados y aún no están permitidas las operaciones de autoservicio de clientes. Una barbacoa estilo mongol puede operar si los empleados agrupan los ingredientes crudos cuando el cliente los selecciona antes de asarlos. Las operaciones de autoservicio en supermercados, como alimentos a granel y bares de productos en aceite de oliva, están permitidas.

**P12: ¿Incluye la fase 1 de reapertura a bares, salones de degustación, cervecerías y vinotecas?**

R12: La fase 1 permite la apertura de todos los establecimientos de comidas y bebidas. Sin embargo, el consumo de alimentos y bebidas en el lugar debe finalizar a las 10 p. m.

**P13: ¿Se cuenta al personal dentro del límite de capacidad máxima para restaurantes y bares?**

R13: Sí, el personal está incluido en el límite de capacidad de personas para restaurantes y bares. El límite es un máximo de 100 personas en espacios cubiertos o 250 personas al aire libre, o la cantidad de personas según la determinación de capacidad (pies cuadrados/ocupación), lo que sea menos. Si se ofrecen servicios tanto en espacios cubiertos como al aire libre, la capacidad máxima total no debe ser de más de 250 personas, incluido el personal.

**P14: ¿Dónde se supone que debemos obtener rociadores y toallitas desinfectantes?**

R14: La Asociación de Restaurantes y Alojamientos de Oregon (Oregon Restaurant & Lodging Association, ORLA) mantiene una lista de proveedores de productos de limpieza disponibles para empresas.

**P15: ¿Dónde podemos acceder a una guía para salones de degustación?**

R15: La Guía para restaurantes/bares/cervecerías/salones de degustación/destilerías se encuentra en su totalidad en el mismo documento.

**P16: ¿Deben los restaurantes presentar una solicitud para reabrir?**

R16: No. Los condados deben presentar una solicitud para pasar a la Fase 1. Una vez que el condado esté autorizado a ingresar en la Fase 1, los restaurantes ya no estarán obligados a limitarse a los servicios de entrega/envío de comidas. (Si su licencia de la Comisión de Control de Licores de Oregon [Oregon Liquor Control Commission, OLCC] ha vencido por falta de pago, tendrá que renovarla. La Lotería de Oregon también tendrá que inspeccionar las máquinas tragamonedas antes de activarlas).

**P17: Servilletas de tela versus servilletas de papel. La empresa de acondicionamiento de ropa blanca devuelve las servilletas usadas una vez por semana. ¿Cuál es la preferencia sugerida?**

R17: Se pueden utilizar servilletas de tela limpias. Prestar cuidadosa atención al almacenamiento de la ropa blanca usada/sucia. La ropa blanca sucia debe colocarse en una bolsa de plástico u otro recipiente con tapa.

**P18: ¿Existen normativas diferentes para quienes tienen programas de alimentos dependientes del Departamento de Agricultura de Oregon (Department of Agriculture, ODA) y programas de alimentos dependientes de la Autoridad de Salud de Oregon (OHA)?**

**R18:** En general, la única diferencia es el uso de guantes. Se exige el uso de guantes para todas las actividades donde haya contacto con alimentos en establecimientos regulados por el ODA. Los establecimientos regulados por la OHA deben seguir las pautas indicadas en la [Hoja de datos n.º 1 del Código de alimentos: Cómo minimizar el contacto directo de las manos](#).

**P19:** ¿Sugerirían que los cubiertos de los restaurantes se envuelvan en servilletas de tela?

**R19:** Sí, es una buena práctica, pero no es obligatoria para los establecimientos de comidas y bebidas.

**P20:** ¿Quién sería el mejor contacto para solicitar más aclaraciones con respecto a las recomendaciones?

**R20:** Las preguntas y solicitudes de aclaración sobre pautas estatales deben enviarse a [covid19.reopening@dhsosha.state.or.us](mailto:covid19.reopening@dhsosha.state.or.us).

**P21:** ¿Están los trenes de sushi y restaurantes estilo dim sum en carritos incluidos en las “operaciones de autoservicio” prohibidas en la Fase 1?

**R21:** Un tren de sushi se considera autoservicio y no está permitido, ya que los pequeños platos que giran en la cinta transportadora son recogidos por el cliente.

Si los clientes ordenan de un carrito dim sum, pero no se sirven solos, el servicio estaría permitido según la [Guía de la OHA](#). El establecimiento debe tomar precauciones para proteger los alimentos en el carrito a fin de evitar la contaminación mientras recorren el restaurante.

**P22:** ¿Habrán pautas específicas para la apertura de establecimientos tipo “bed and breakfast” y pequeños hospedajes para el turismo en general (específicamente relacionadas con la manipulación de alimentos)?

**R22:** Los establecimientos de hospedaje deben cumplir con la [Guía de la OHA](#) en todas sus operaciones de servicios de comidas.

**P23:** ¿Se aplica el toque de queda de las 10 p. m. al consumo de alimentos y bebidas en el lugar para restaurantes y cantinas dentro de hospitales u otros centros de atención médica?

**R23:** No. Las restricciones para el consumo de alimentos en el lugar no se aplican a los servicios de comidas en centros de atención médica (incluidos hospitales), guarderías, lugares de trabajo, edificios gubernamentales, centros de respuesta a emergencias, programas en escuelas o programas de alojamiento y comidas que sirven a las poblaciones vulnerables.

**P24: ¿Es obligatorio desinfectar los asientos tapizados con tela u otro material poroso entre cada uso de los clientes?**

R24: No. No es obligatorio desinfectar los asientos tapizados con tela entre cada uso de los clientes.

**P25: Tengo una licencia de bebidas alcohólicas. ¿Dónde puedo encontrar pautas de la OLCC sobre la reapertura?**

R25: La hoja informativa de la OLCC para la reapertura puede encontrarse [aquí](#).

**P26: Me gustaría ampliar las instalaciones de mi establecimiento a un espacio público o privado y servir alcohol, mientras se mantiene el distanciamiento físico. ¿Puedo hacerlo?**

R26: La OLCC cuenta con una solicitud para la ampliación de instalaciones. Puede encontrar la solicitud e instrucciones [aquí](#).

**P27: Tengo otras preguntas sobre la COVID-19 relacionadas con mi licencia de bebidas alcohólicas. ¿Dónde puedo encontrar respuestas?**

R27: La OLCC tiene una hoja de Preguntas Frecuentes que se actualiza periódicamente. Puede encontrarla [aquí](#).

**P28: ¿Deben los clientes que hacen pedidos desde el automóvil usar elementos de protección facial?**

R28: Sí, según lo exige la Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial, si los clientes no pueden mantener seis (6) pies de distancia física entre su automóvil y la ventanilla de la tienda, entonces deben usar una máscara, una pantalla facial o un elemento de protección facial.

**P29: ¿Se aplica el toque de queda de las 10 p. m. solo a los restaurantes de servicio en el salón o también a aquellos en los que se puede pedir desde el automóvil?**

R29: El toque de queda de las 10 p. m. se aplica a restaurantes cerrados y al aire libre, no a aquellos en los que se puede pedir desde el automóvil.

**P30: ¿Las organizaciones fraternales de hospedaje pueden operar en la Fase 1?**

R30: Las organizaciones fraternales de hospedaje que operan con una licencia de restaurante pueden ofrecer el consumo de alimentos y bebidas en el lugar en condados que están en la Fase 1 si cumplen con la [guía para restaurantes](#).

Las organizaciones fraternales de hospedaje que están exentas de una licencia de restaurante en virtud de los ORS 624.038 debido a que solo sirven alimentos a los miembros y sus invitados pueden ofrecer el consumo de alimentos y bebidas en el lugar en condados aprobados para ingresar a la Fase 1 si cumplen con la [guía para restaurantes](#).

Además, si en los hospedajes se celebran reuniones, estos deben cumplir con el Decreto Ejecutivo 20-27 sobre restricciones en cuanto a reuniones y la Guía de la OHA (esto es, mantener el distanciamiento físico requerido, etc.). En la Fase 1, las reuniones no pueden superar las 25 personas. La OHA recomienda que las organizaciones fraternales de hospedaje consideren lo siguiente al decidir sobre la reapertura y el alcance de su operación:

- Muchas organizaciones fraternales de hospedaje tienen miembros que pertenecen a poblaciones vulnerables (que incluyen personas mayores de 65 años o que tienen una enfermedad crónica grave). Aunque se tomen todas las medidas para cumplir con todos los requisitos de la Guía de la OHA, una visita a una organización fraternal de hospedaje presenta riesgos. La Gobernadora recomienda enérgicamente que las poblaciones vulnerables se queden en su casa durante la Fase 1.
- Dadas las poblaciones vulnerables y la obligación de cumplir con la guía para restaurantes (por ejemplo, asegurarse de que los miembros mantengan una distancia física de seis (6) pies entre sí, especialmente en cualquier momento que estén sentados o quietos), puede tener sentido para algunos hospedajes permanecer cerrados en este momento o solo ofrecer servicios limitados.

**P31: Existen diferentes límites de capacidad de ocupación para eventos al aire libre y bajo techo. ¿Cuál es la definición de un “espacio al aire libre” a los fines de la Guía de la Fase 1 para restaurantes y bares?**

R31: En la Guía de la [Fase 1 para restaurantes y bares](#), “espacio al aire libre” hace referencia a un espacio exterior que puede tener una cubierta fija o temporal, como (por ejemplo un techo o toldo), siempre que el espacio tenga como mínimo un 75 % de la superficie de sus lados abierta para que fluya el aire.

## Distanciamiento y ocupación

**P1: ¿Pueden aclarar cuándo se permite el uso de barras/mostradores para sentarse?**

R1: Si un mostrador/barra mira directamente a una pared o una ventana, se permite el uso de asientos siempre que se mantenga una distancia mínima de seis (6) pies entre los grupos. Si hay alguna área abierta entre el mostrador/la barra y la pared o la ventana, no se permite el uso de los asientos.

**P2: ¿Cómo se determina la “ocupación máxima” para cumplir con la guía de reapertura de la Gobernadora?**

R2: La Guía de la OHA para restaurantes y bares establece que se debe limitar la capacidad de la reunión a un máximo de 100 personas en los espacios cubiertos o 250 personas al aire libre, sin que se exceda la cantidad máxima de 250 personas entre las que se encuentran en el espacio cubierto y las que se encuentran al aire libre; o bien la cantidad de personas, incluido el personal, según la determinación de capacidad (pies cuadrados/ocupación), lo que sea menos.

**P3: ¿Las tiendas de platos preparados y áreas de mesas y sillas para el consumo de alimentos en los supermercados tienen que cumplir la misma Guía de la OHA que los restaurantes y bares?**

R3: Sí.

**P4: Si un cubículo tiene espaldares altos, ¿puede haber una distancia de menos de seis (6) pies entre los grupos?**

R4: No. Los clientes que no forman parte del mismo grupo deben mantener una distancia de seis (6) pies de otros.

**P5: Si un restaurante instala plexiglás, láminas de plástico o algún otro tipo de barrera entre las mesas o las máquinas de lotería, ¿pueden estar a menos de seis (6) pies de distancia? ¿Puede un establecimiento instalar plexiglás en la barra? ¿Cuenta esto como pared o ventana para permitir el uso de asientos en la barra con una separación de seis pies entre los clientes?**

R5: No. Los clientes que no forman parte del mismo grupo deben mantener una distancia de seis (6) pies de otros. La instalación de barreras en un establecimiento para separar a los clientes entre sí o del personal puede restringir o alterar la circulación de aire, de manera tal que se generen concentraciones de aire estancado.

**P6: ¿Se aplica el requisito de distanciamiento físico de seis pies a los asientos al aire libre?**

R6: Sí. La distancia física de seis (6) pies se debe mantener entre las partes independientemente de si se sientan adentro o afuera.

**P7: ¿Debe un restaurante restringir el acceso a lavamanos, uriniales o baños para garantizar que los clientes cumplan con los requisitos de distanciamiento físico de seis pies?**

**R7:** No. Sin embargo, en la medida de lo posible, los establecimientos deben asignar un empleado al control de acceso de clientes a áreas comunes, como los baños, para garantizar que no se acumulen clientes.

**P8: Para los clientes que se sientan afuera de un restaurante y se los atiende allí, ¿existen límites de distancia con el edificio para sentar a los clientes?**

**R8:** La Guía de la OHA no incluye una distancia mínima o máxima entre un edificio y las mesas de los clientes. Los restaurantes deben consultar con su ciudad o condado los requisitos del código para asientos al aire libre.

**P9: ¿Debe estar distribuido el restaurante de manera tal que los clientes que entren o caminen por el restaurante hasta una mesa mantengan una barrera de seguridad de seis (6) pies entre ellos y otros clientes a lo largo de todo el trayecto hasta la mesa?**

**R9:** Debe haber una distancia de seis (6) pies entre cualquier área donde un cliente probablemente permanezca (p. ej., en la recepción o al esperar para usar el baño). Si es posible, el salón comedor debe tener una distribución que permita una distancia mínima de seis (6) pies en todo momento. Sin embargo, en restaurantes más pequeños en los que esto no es posible (p. ej., obligaría a la eliminación de casi toda la capacidad), es aceptable que los clientes pasen brevemente dentro de los seis (6) pies de otros clientes sentados cuando se desplazan para llegar a su mesa o irse.

**P10: ¿Se aplica la regla de seis (6) pies entre una mesa y otra? ¿O se aplica entre un cliente sentado y otro cliente sentado en una mesa diferente?**

**R10:** Las mesas deben tener una separación mínima de seis (6) pies de manera tal que haya una distancia física de al menos seis (6) pies entre las personas no pertenecientes al mismo grupo.

**P11: ¿Tiene un empleado que pararse a seis (6) pies de distancia cuando toma un pedido?**

**R11:** Por la seguridad de empleados y clientes, debe mantenerse una distancia física de seis (6) pies entre empleados y clientes en la mayor medida posible, pero la Guía de la OHA reconoce que, a los fines de ordenar y servir la comida en una mesa, no siempre se podrá mantener la distancia de seis (6) pies.

**P12: ¿Pueden los salones de degustación tener música afuera?**

**R12:** Se permite la presencia de músicos, siempre que puedan mantener una distancia física mínima de seis (6) pies de los clientes y entre sí.

**P13:** Si una mesa mira a una pared (u otra barrera) y, por lo tanto, el cliente se sienta de espaldas al salón, ¿necesitamos de todos modos los seis (6) pies de distancia detrás del cliente?

R13: Sí.

**P14:** ¿Cuáles son las reglas para eventos en espacios de banquetes en hoteles?

R14: El Decreto Ejecutivo 20-27 solo permite las reuniones sociales y recreativas de hasta 10 personas, siempre que se pueda mantener constantemente una distancia mínima de seis (6) pies entre las personas de diferentes grupos familiares.

## Empleados

**P1:** ¿Por qué los empleados deben usar cubiertos, en vez del contacto directo con la mano, al manipular alimentos?

R1: El lavado de manos con jabón común y agua podría no prevenir adecuadamente la transmisión de microbios patógenos de las manos a los alimentos listos para el consumo durante la preparación del alimento. Los establecimientos con licencia del ODA no tienen permitido usar las manos al descubierto cuando manipulen alimentos, de conformidad con la normativa de la sección de requisitos del Código de Alimentos del ODA: 3-301.11 Prevención de la contaminación a través de las manos.

**P2:** A los trabajadores de restaurantes les preocupa el uso de mascarillas durante todo el día en una cocina caliente y la acumulación de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). ¿Existen datos sobre el riesgo del CO<sub>2</sub> y las mascarillas de tela?

R2: Las mascarillas de tela no son herméticas y, por lo tanto, es poco probable que se acumule CO<sub>2</sub>. La protección facial se usa para cubrir la nariz y la boca a fin de evitar la propagación de gotitas de una persona a otra en un ambiente comunitario.

**P3:** A los trabajadores de restaurantes les preocupa el uso de mascarillas durante todo el día en una cocina caliente. ¿Qué deben hacer los trabajadores para prevenir el sobrecalentamiento, el agotamiento por calor o los problemas para respirar si deben usar protección facial?

R3: Los trabajadores deben usar una protección facial que les permita respirar libremente y deben tomar descansos durante el horario de trabajo para salir de la cocina caliente. Los establecimientos deben proporcionar máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial a los empleados de acuerdo con la [Guía de la OHA](#).

**P4:** ¿Todos los empleados están obligados a usar protección facial o solo los empleados de atención al cliente que interactúan directamente con los clientes? ¿Deben los empleados usar una máscara o pueden usar elementos de protección facial de tela en su lugar?

**R4:** Todos los empleados de servicios de alimentos, independientemente del puesto de trabajo, están obligados a usar elementos de protección facial, excepto para comer/beber o cuando no estén en un lugar de cara al público donde se pueda mantener una distancia de seis (6) pies o más de acuerdo con la Guía de la OHA. Los empleados pueden usar máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial de acuerdo con la Guía de la OHA.

**P5:** ¿Por qué hay una nueva orden de que todos los empleados de restaurantes usen protección facial, cuando no estábamos obligados a usarla en el pasado?

**R5:** En general, con los clientes que comen en el lugar, hay un riesgo de exposición adicional. Estudios recientes han demostrado que el uso de protección facial puede reducir el contagio de la COVID-19.

## Operación de tragamonedas de lotería de video

**P1:** La guía sobre el uso de tragamonedas para restaurantes establece “ubicar los tragamonedas a una distancia mínima de seis (6) pies”. Creo que me dijeron que, supuestamente, los establecimientos no debemos tocar/mover las máquinas. ¿Es así? ¿Debería la guía en realidad decir que la OLCC inspeccionará las máquinas y coordinará con usted la ubicación adecuada antes de activarlas?

**R1:** Las máquinas tragamonedas son inspeccionadas por la Lotería del Estado de Oregon (Oregon State Lottery, OSL). Si un restaurante/bar necesita cambiarlas de lugar, debe comunicarse con la OSL, quien enviará asistencia de la oficina más cercana. Antes de que la OSL pueda volver a encender las máquinas, debe estar conforme con el cumplimiento de los requisitos de distanciamiento físico de seis (6) pies.

**P2:** ¿Se aplica el horario del toque de queda de las 10 p. m. a los tragamonedas de lotería de video (Video Lottery Terminals, VLT)?

**R2:** Sí, el toque de queda de las 10 p. m. se aplica a los tragamonedas de lotería de video (VLT).

**Accesibilidad a los documentos:** Para las personas con discapacidades o las personas que hablan un idioma que no es inglés, la OHA puede proporcionar información en formatos alternativos, como traducciones, información en letra grande o en braille. Comuníquese con Mavel Morales al 1-844-882-7889, TTY: 711 o envíe un correo electrónico a [OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us](mailto:OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us).