



Última actualización: 24 de Julio de 2020

Guía para la reapertura de la fase dos: restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas, salones de degustación y destilerías

Autoridad: Decreto Ejecutivo N.º 20-27, ORS 433.441, ORS 433.443, ORS 431A.010

Aplicabilidad: Esta guía corresponde a restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas, salones de degustación y destilerías que se encuentran en los condados en Fase dos.

Aplicación: En la medida en que esta guía exige el cumplimiento de ciertas disposiciones, tiene fuerza ejecutoria según se especifica en el Decreto Ejecutivo N.º 20-27, párrafo 26.

Distanciamiento y ocupación:

Los establecimientos deben:

- Revisar e implementar la [Guía general para empleadores](#).
- 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.
- Garantizar que haya una separación mínima de seis (6) pies entre las mesas de manera tal que se mantenga una distancia mínima de seis (6) pies entre los grupos, incluido cuando los clientes llegan a las mesas o se levantan para irse.
 - Los establecimientos tendrán que determinar la distribución de los asientos para cumplir con estos requisitos de distanciamiento físico. Si tienen espacio, los establecimientos podrán extenderse hacia el exterior para brindar servicio manteniendo el distanciamiento físico de al menos seis (6) pies.
 - Eliminar o restringir asientos para facilitar el requisito de distancia física mínima de seis (6) pies entre las personas de distintos grupos.

- Si los asientos en cubículos están dispuestos espalda contra espalda, usar solo un cubículo de por medio, a menos que se instale una barrera de acuerdo con la pauta establecida más adelante.
- Limitar los grupos a 10 personas o menos. En contextos de asientos compartidos, no se deben combinar los grupos/clientes que no hayan elegido agruparse. Las personas del mismo grupo, sentadas en la misma mesa, no tienen que mantener una distancia de seis (6) pies.
- Si un establecimiento no puede mantener una distancia mínima de seis (6) pies, excepto para interacciones breves (por ejemplo, para servir la comida a una mesa), puede operar solo como servicio de comidas para llevar. Esto se aplica a los asientos en el interior y al aire libre.

Los establecimientos podrán:

- Instalar plexiglás (acrílico) u otra barrera física impermeable fácil de limpiar entre los cubículos en lugar de mantener los seis (6) pies de distancia, si la barrera tiene al menos un (1) pie de altura por encima de las cabezas de los clientes sentados y como mínimo tres (3) pies de ancho o al menos el ancho del cubículo en caso de que fuera más ancho que los tres (3) pies.

Empleados:

Los establecimientos deben:

- Minimizar el contacto directo de la mano de los empleados con la comida, a través del uso de utensilios.
- Reforzar que la higiene de manos meticulosa (lavado de manos frecuente y adecuado) es de importancia crucial para todos los empleados, incluidos chefs, ayudantes de cocina y personal de servicio.
- Indicar a los empleados que usen guantes cuando realicen actividades de limpieza, esterilización o desinfección. Tenga en cuenta que para las actividades que no sean de limpieza, los empleados de instalaciones sin licencia del Departamento de Agricultura de Oregón (Oregon Department of Agriculture, ODA) no están obligados a usar guantes. El uso de guantes para actividades que podrían superponerse con la manipulación de alimentos puede fomentar la contaminación cruzada. Si los establecimientos deciden que los empleados usen guantes, deben suministrar guantes que no sean de látex y los empleados deben evitar la contaminación cruzada cambiándose los guantes después de tocarse la cara o cambiar de tarea (p. ej., preparar comidas y sacar la basura). [Consultar la hoja de datos n.º 1 del Código de alimentos: Cómo minimizar el contacto directo de la mano.](#)
- Revisar e implementar la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial.](#)

Requisitos adicionales para establecimientos con licencia del ODA:

- No se permite el contacto directo de las manos con los alimentos, de conformidad con los requisitos de la licencia.

Operaciones:

Los establecimientos deben:

- Cumplir con las pautas detalladas en este documento y con todos los estatutos y las normas administrativas aplicables a los cuales el establecimiento normalmente está sujeto.
- Finalizar todo el consumo de alimentos y bebidas en el lugar, incluidas las bebidas alcohólicas, a las 10 p. m. Los establecimientos pueden abrir al siguiente día según los horarios de atención programados habitualmente, pero no antes de las 4 a. m.
 - Los restaurantes que están abiertos las 24 horas del día en los condados que se encuentran en la fase dos no pueden abrir al siguiente día antes de las 4 a. m. para garantizar la desinfección y limpieza correctas conforme a la Guía de la OHA.
- Prohibir las operaciones de autoservicio de los clientes, incluidos los bufés, los bares de ensaladas, las máquinas de refrescos y las estaciones de reabastecimiento de cervezas.
- Desinfectar las superficies de contacto del cliente en las mesas entre cada cliente/grupo que ocupe el lugar, incluidos los asientos, las mesas, los menús, los envases de condimentos y todos los demás puntos de contacto.
- Proporcionar condimentos, como sal y pimienta, ketchup, salsa picante y azúcar, en paquetes individuales o en un recipiente de uso único. Si no es posible, los envases de condimentos no deben estar colocados de antemano en la mesa y se deben desinfectar entre cada cliente o grupo que ocupe la mesa. La desinfección debe realizarse de manera tal que no contamine el alimento. Por ejemplo, no usar un rociador sobre un salero.
- No preparar las mesas de antemano con utensilios para la mesa (servilletas, cubiertos, vajilla).
- Prohibir sentarse en los mostradores o las barras, a menos que el mostrador mire hacia una ventana o una pared y se mantenga una distancia mínima de seis (6) pies entre los grupos y/o el personal detrás de la barra. Esto se aplica a todos los establecimientos, incluidos bares, cervecerías y salones de degustación. Es posible hacer pedidos en el mostrador o el bar, si este tipo de operación disminuye la exposición del trabajador. El método de realizar pedidos en el mostrador requiere que la comida y la bebida alcohólica se lleven a una mesa que cumpla con los requisitos de distanciamiento para el consumo y se mantenga una distancia física mínima de seis (6) pies entre clientes y empleados durante el proceso de realizar el pedido.
- Garantizar que los clientes/grupos mantengan una separación mínima de seis (6) pies cuando realicen sus pedidos.
 - Deben exhibirse carteles, según sea necesario, para garantizar que los clientes cumplan con los requisitos de esta guía.
 - Marcar espacios designados en los pisos donde los clientes deban esperar en una fila.

- Desinfectar con frecuencia todas las áreas comunes y los puntos de contacto, incluidos los dispositivos para el pago.
- Emplear menús de uso único, que puedan limpiarse entre cada cliente (laminados), en línea, o publicados en una pizarra o algo similar para evitar múltiples puntos de contacto.
- Para el uso de rocolas y juegos de arcade a monedas, se deben seguir los mismos protocolos que los descritos a continuación para los tragamonedas de lotería de video.

En la medida de lo posible, los establecimientos deben hacer lo siguiente, pero no están obligados a hacerlo:

- Asignar personal de recepción o un anfitrión específico para que maneje el flujo de clientes y controle el distanciamiento mientras esperan en la fila o hacen pedidos y durante el proceso de entrada y salida. No bloquear los egresos para salidas de incendio.
- Limitar la cantidad de personal que atiende a grupos individuales. Considerar la asignación del mismo empleado a cada grupo durante toda la experiencia (servicio, aprovisionamiento y limpieza de las mesas, pago). Se puede asignar un empleado a varios grupos, pero debe lavarse bien las manos o usar desinfectante para manos (con un contenido de alcohol del 60 % al 95 %) cuando cambie de un grupo a otro.
- Asignar empleados al control de acceso de clientes a áreas comunes, como los baños, para garantizar que no se acumulen clientes.
- Alentar las reservas o aconsejar a la gente que llame con anticipación para confirmar la capacidad de asientos/atención. Considerar el uso de un sistema de reserva telefónica que permita a la gente hacer la fila o esperar en sus automóviles e ingresar solo cuando reciban la indicación de que la mesa está lista mediante una llamada telefónica, un mensaje de texto o un dispositivo de “alarma” proporcionado por el restaurante.
- Considerar ofrecer instalaciones para el lavado de manos para uso de los clientes en el establecimiento y sus inmediaciones. El desinfectante para manos es efectivo en manos limpias. Los establecimientos pueden facilitar a los clientes desinfectante para manos (con un contenido de alcohol del 60 % al 95 %). El desinfectante para manos no debe reemplazar el lavado de manos por parte de los empleados.
- Exhibir carteles claros (disponibles en healthoregon.org/coronavirus) que detallen los síntomas de la COVID-19, indiquen a los empleados y los clientes con síntomas que se queden en sus hogares y detallen información de contacto si necesitan asistencia.

Los establecimientos podrán:

Instalar plexiglás (acrílico) u otra barrera física impermeable fácil de limpiar entre los asientos del mostrador y la barra en lugar de mantener los seis (6) pies de distancia, si la barrera tiene al menos un (1) pie de altura por encima de las cabezas de los clientes sentados y como mínimo tres (3) pies de ancho o al menos el ancho del asiento en caso de que fuera más ancho que los tres (3) pies.

Operación de tragamonedas de lotería de video:

Los establecimientos deben:

- Colocar los tragamonedas de lotería de video (video lottery terminal, VLT) a una distancia de seis (6) pies, si hay espacio para hacerlo. Si los VLT no se pueden colocar a seis (6) pies de distancia, los establecimientos podrán instalar plexiglás (acrílico) u otra barrera física impermeable fácil de limpiar entre los VLT en lugar de mantener los seis (6) pies de distancia, si la barrera tiene al menos un (1) pie de altura por encima de las cabezas de los clientes sentados y como mínimo tres (3) pies de ancho o al menos el ancho del VLT en caso de que fuera más ancho que los tres (3) pies.
- Exigir a las personas que soliciten el acceso a los VLT a un empleado antes de jugar; un empleado debe limpiar y desinfectar la máquina para habilitar el juego. Un establecimiento no puede permitir el acceso a VLT ni el cambio de VLT sin solicitar el acceso a través de un empleado.
- Considerar a un jugador sentado en una máquina de VLT como un cliente sentado para un servicio de mesa.
- Limitar la presencia de un jugador por cada VLT o en sus inmediaciones.
- Nota: La Lotería de Oregón no encenderá los VLT hasta que la agencia esté conforme con el cumplimiento de todas las condiciones.
- Revisar e implementar la [Guía general para empleadores](#).

Recursos adicionales:

- [Letreros que puede utilizar](#)
- [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#)
- [Guía de la OHA para empleadores](#)
- [Hoja de datos n.º 1 del Código de alimentos: Cómo minimizar el contacto directo de la mano](#)

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 mensaje de correo electrónico a OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us.