



Fecha de entrada en vigencia: 3 de diciembre de 2020

Guía para el sector: establecimientos de comidas y bebidas

Autoridad: Decreto Ejecutivo N.º 20-66, ORS 433.441, ORS 433.443, ORS 431A.010

Aplicabilidad: esta guía corresponde a establecimientos de comidas y bebidas, incluidos, entre otros, restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas, salones de degustación y destilerías que se encuentran en todo el estado. Para obtener información sobre los límites de capacidad, consulte la matriz de nivel de riesgo de operaciones del condado [aquí](#).

Nota: No se permite el funcionamiento de bares de cachimba y centros para personas mayores independientemente del nivel de riesgo designado del condado en el que se encuentra el establecimiento.

Aplicación: en la medida en que esta guía exige el cumplimiento de ciertas disposiciones, dicho documento tiene fuerza ejecutoria según se especifica en el Decreto Ejecutivo N.º 20-66, párrafo 10.

Definiciones: a los fines de este documento, se aplican las siguientes definiciones:

- “Establecimientos de comidas y bebidas” hace referencia a establecimientos de alimentos y bebidas, incluidos, entre otros, restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, tabernas, vinotecas, cantinas, patios de comidas, cafeterías, bodegas, salones de degustación y destilerías.
- “Aire libre” significa un espacio exterior, incluido cualquiera que puede tener una cubierta fija o temporal (por ejemplo, un techo o toldo) y como mínimo un 75 % de la superficie de sus lados abierta para que fluya el aire.

Operaciones:

Los establecimientos de comidas y bebidas deben hacer lo siguiente:

- Revisar e implementar la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales o elementos de protección facial](#).
- Revisar e implementar la [Guía general para empleadores y organizaciones](#).

- Cumplir con los horarios de cierre y los límites de tamaño de los grupos para los establecimientos de comidas y bebidas según el [nivel de riesgo designado para el condado](#) en el que se encuentra el establecimiento.
- Garantizar que cualquier espacio destinado a un comedor al aire libre cumpla con la definición de “aire libre”. **Cualquier espacio destinado a ser utilizado como espacio exterior que no cumpla con la definición de “aire libre” debe respetar los requisitos y las pautas para operaciones en espacios cubiertos.**
- 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.
- Proporcionar condimentos, como sal y pimienta, ketchup, salsa picante y azúcar, en paquetes individuales o en un recipiente de uso único. La desinfección debe realizarse de manera tal que no contamine el alimento. Por ejemplo, no usar un rociador sobre un salero.
- Cumplir con el capítulo 471 de ORS y las reglas adoptadas a continuación para cualquier venta de bebidas alcohólicas para consumo fuera de las instalaciones.
- Cumplir con la [Guía para operaciones de autoservicio](#).
- 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.

Empleados:

Los establecimientos de comidas y bebidas deben hacer lo siguiente:

- Garantizar que los empleados cumplan con la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#).
- 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](#).

Requisitos adicionales para instalaciones con licencia del Departamento de Agricultura de Oregón (ODA):

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

Distanciamiento y ocupación:

Los establecimientos de comidas y bebidas deben hacer lo siguiente:

- Limitar la capacidad máxima, que incluye al personal, según el [nivel de riesgo designado para el condado](#) en el que se encuentra el establecimiento.
- Garantizar que los clientes/grupos mantengan una distancia mínima de seis (6) pies cuando realicen sus pedidos, esperen o formen fila, o estén sentados.
- Cumplir con los límites de tamaño de los grupos para los establecimientos de comidas y bebidas según el [nivel de riesgo designado para el condado](#) en el que se encuentra el establecimiento.
- No combinar en contextos de asientos compartidos a grupos/clientes que no hayan elegido estar en el mismo grupo.
- Exhibir 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.
- Garantizar que el personal mantenga una distancia mínima de seis (6) pies, siempre que sea posible.

En la medida de lo posible, los establecimientos de comidas y bebidas deberían, pero no están obligados a hacer lo siguiente:

- Instalar plexiglás (acrílico) u otra barrera física impermeable fácil de limpiar delante de los cajeros o mostradores de servicio al cliente, o en otros lugares donde sea más difícil mantener la distancia física de seis (6) pies entre empleados y clientes.
- Asignar personal de recepción o un anfitrión específico para que controle el distanciamiento mientras esperan en fila o realizan pedidos, y durante el proceso de entrada y salida. No bloquear los egresos para salidas de incendio.
- Asignar empleados al control de acceso de clientes a áreas comunes, como los baños, para garantizar que no se acumulen clientes.
- 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.

Limpieza y desinfección:

Los establecimientos de comidas y bebidas deben hacer lo siguiente:

- Limpiar y desinfectar con frecuencia las áreas de trabajo, las zonas de alto tránsito y las superficies de contacto frecuente en áreas del establecimiento para

clientes/públicas y áreas de empleados. Por ejemplo, limpiar las cajas registradoras y los mostradores entre el uso de cada cliente. Usar los desinfectantes incluidos en la [lista aprobada de la Agencia de Protección Ambiental \(Environmental Protection Agency, EPA\)](#) para el virus SARS-CoV-2 que causa la COVID-19.

- Desinfectar las superficies de contacto del cliente, incluidos los mostradores, los menús, los envases de condimentos y todos los demás puntos de contacto.
- Desinfectar con frecuencia todas las áreas comunes y los puntos de contacto, incluidos los dispositivos para el pago.

En la medida de lo posible, los establecimientos de comidas y bebidas deberían, pero no están obligados a hacer lo siguiente:

- 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.

Operación de tragamonedas de lotería de video:

Los establecimientos de comidas y bebidas deben hacer lo siguiente:

- Determinar si los tragamonedas de lotería de video (Video Lottery Terminal, VLT) pueden funcionar según el nivel de riesgo designado del condado en el que se encuentran.
 - Los establecimientos de comidas y bebidas que pueden tener VLT en funcionamiento según el nivel de riesgo designado de su condado específico deben hacer lo siguiente:
 - Garantizar que haya una separación mínima de seis (6) pies entre los VLT de manera tal que se mantenga una distancia mínima de seis (6) pies entre los jugadores. 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.
 - Revisar e implementar la [Guía general para empleadores y organizaciones](#).

Nota: La Lotería de Oregón no encenderá los VLT hasta que la agencia esté conforme con el cumplimiento de todas las condiciones.

Recursos adicionales:

- [Carteles que puede utilizar](#)
- [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#)
- [Guía general de la OHA para empleadores y organizaciones](#)
- [Hoja de datos n.º 1 del Código de alimentos: cómo minimizar el contacto directo de la mano](#) (se aplica solo a instalaciones con licencia del condado)
- [Hoja de datos del ODA: ausencia de contacto directo de la mano](#) (se aplica a todas las instalaciones con licencia del ODA)

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, letra grande o braille. Comuníquese con el Centro de Información de Salud al 1-971-673-2411, TTY: 711, o bien, envíe un correo electrónico a COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us