



## Guía de la Fase 2 de reapertura: Preguntas frecuentes

Restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas de vinos, salones de degustación y destilerías (*actualizado el 2 de septiembre de 2020*)

A continuación encontrará respuestas a preguntas frecuentes sobre la Guía de la Autoridad Sanitaria de Oregon (Oregon Health Authority, OHA) para la Fase 2 de reapertura: Guía específica para restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas de vinos, salones de degustación y destilerías ([Guía de la Fase 2 para 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 2 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: ¿Les está permitido a los restaurantes llevar a cabo eventos como fiestas de graduación y bodas? ¿Qué guía deben seguir respecto a ese tipo de eventos?**

R1: Sí, si el restaurante opera como un organizador de eventos o lugar de reunión y sigue la [Guía de la Fase 2 de reapertura para organizadores de eventos y lugares de reunión](#). Los propietarios del restaurante no pueden ofrecer los servicios regulares de dicho establecimiento al mismo tiempo que el evento. Los propietarios del restaurante deben limpiar minuciosamente todas las áreas del local antes de reabrirlo después del largo periodo de cierre, y deben limpiar minuciosamente todas las áreas entre un evento y otro.

**P2: ¿Deben los restaurantes exigir a sus clientes que usen protección facial?**

R2: Todos los restaurantes deben cumplir con la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#). Los clientes y visitantes deben usar una máscara, una pantalla facial o un elemento de protección facial cuando estén en un restaurante, excepto cuando coman/beban o cuando no estén en un lugar de cara al público donde se pueda mantener una distancia de seis (6) pies o más.

**P3: ¿Están todos los empleados de restaurantes obligados a usar un elemento de protección facial en la Fase 2?**

**R3:** Sí. Todos los restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas de vinos, salas de degustación y destilerías deben exigir a todos sus empleados que usen una máscara, una pantalla facial o un elemento de protección facial conforme a la [Guía de la OHA.](#) No es necesario usar un elemento de protección facial al comer/beber o cuando no se esté en un lugar de cara al público en donde se pueda mantener una distancia de seis (6) pies o más.

**P4: ¿Cuál es la guía para los clubes de entretenimiento para adultos durante la Fase 2?**

**R4:** Los propietarios de clubes de entretenimiento para adultos deben cumplir con la [Guía general para empleadores](#), y la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#), dependiendo del condado en el que se encuentre el club. Si el club de entretenimiento para adultos ofrece o sirve alimentos o alcohol, deberá cumplir con la [Guía de la Fase 2 para restaurantes y bares.](#) En todo momento, los artistas de entretenimiento para adultos y otros empleados, voluntarios y contratistas deben mantener al menos seis (6) pies de distancia física el uno del otro y respecto a los clientes.

**P5: ¿Los cantineros (bartenders) tienen que usar guantes cuando les sirvan bebidas a los clientes?**

**R5:** No. Sin embargo, los cantineros deben minimizar el contacto directo de las manos con los alimentos, a través del uso de utensilios. Por ejemplo, se deben usar utensilios para agarrar cualquier tipo de decorado como limones o cerezas.

**P6: ¿Pueden abrirse los servicios de bufé durante la Fase 2?**

**R6:** No. Las operaciones de autoservicio de los clientes, incluidos los servicios de bufé, bares de ensaladas, máquinas de refrescos y estaciones de reabastecimiento de cervezas permanecerán cerradas durante la Fase 2. Los alimentos se pueden servir al estilo bufé solamente si los sirve el personal del restaurante y se mantienen las medidas de distanciamiento físico entre los clientes y el personal.

**P7: ¿Deben las estaciones externas para el lavado de manos tener agua caliente del grifo o es suficiente con agua fría?**

**R7:** No es necesario que las estaciones externas de lavado de manos tengan agua caliente, pero sí deben tener jabón, agua y toallas desechables disponibles.

**P8: ¿Se permitirá el karaoke durante la Fase 2?**

**R8:** Sí. Los propietarios de servicios de karaoke deberán seguir la Guía para [establecimientos recreativos cubiertos y al aire libre](#) y, si corresponde, la [Guía de la Fase 2 para restaurantes y bares](#). Los propietarios deberán desinfectar y limpiar todos los equipos de audio, incluidos los micrófonos, entre cada uso y entre los diferentes grupos. Los propietarios de servicios de karaoke deben cumplir con la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#).

**P9: ¿Cuáles son los requisitos para desinfectar las bolas y los tacos de billar en la Fase 2?**

R9: Los propietarios de juegos de billar deben seguir la Guía para [establecimientos recreativos cubiertos y al aire libre](#) y, si corresponde, la [Guía para restaurantes y bares](#). Los propietarios deben desinfectar y limpiar todos los equipos compartidos, incluidos los tacos, la tiza y las bolas de billar, entre los usos de cada grupo diferente.

**P10: Mi establecimiento tiene mesas de ping pong así como un bar completo y un restaurante. ¿Puedo abrir en la Fase 1 o en la Fase 2?**

R10: En la Fase 1 se pueden abrir el bar y el restaurante de acuerdo con la [Guía de la Fase 1 para restaurantes y bares](#), si cierra las mesas de ping-pong. En la Fase 2 usted puede abrir el área de ping-pong, si esta opera de acuerdo con la Guía para [establecimientos recreativos cubiertos y al aire libre](#) y la [Guía para deportes recreativos](#).

**P11: Si un comercio minorista abre un carrito de comida en su estacionamiento, con sillas para sentarse al aire libre, ¿se aplica la Guía de la OHA para restaurantes?**

R11: Sí. El carrito de comida se considera un restaurante y debe seguir la [Guía para restaurantes y bares](#).

**P12: ¿Cuáles es la guía para los dardos y las mesas de “shuffleboard”?**

R12: Los dardos y las mesas de “shuffleboard” están permitidos en la Fase 2. Los propietarios de estos juegos deben seguir la Guía para [establecimientos recreativos cubiertos y al aire libre](#) y, si corresponde, la [Guía para restaurantes y bares](#). Los propietarios deben desinfectar y limpiar todos los equipos compartidos, como dardos y discos de la mesa de “shuffleboard” entre los usos de cada grupo diferente.

**P13: ¿Qué debo hacer si un cliente que muestra síntomas de COVID-19 viene a mi restaurante? ¿Le puedo pedir a esa persona que se vaya?**

R13: Los restaurantes y bares pueden colocar [letreros](#) que detallen los síntomas de la COVID-19, que indiquen a los empleados y clientes con síntomas que se queden en sus hogares, y que señalen con quién se deben comunicar si necesitan asistencia. Los restaurantes y bares deben asesorarse con un abogado respecto a sus políticas para rehusarse a prestar servicios. Un restaurante no puede rehusarse a prestarle servicios a una persona en base a su raza, color, género, orientación sexual, identidad de género, religión, capacidad o país de origen. La COVID-19 puede infectar a cualquier persona que se exponga a la enfermedad, y cualquiera puede propagarla.

**P14: ¿Tienen las bodegas de vinos o salas de degustación la obligación de recolectar información sobre los clientes para fines de rastreo de contactos en caso de que una prueba arroje un resultado positivo?**

R14: No. Los restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas de vinos, salones de degustación y destilerías no están obligados a guardar los datos de los clientes para fines de rastreo de contactos.

**P15: ¿Puede permitirse una máquina dispensadora de agua o eso se considera una operación de autoservicio y está prohibida?**

R15: Una estación dispensadora de agua se considera una operación de autoservicio y está prohibida.

**P16: Si colocáramos un letrero en la máquina que dijera “Solo para servicio individual” o “Por favor, pida un vaso nuevo para volver a servirse su bebida”, ¿podría permitirse?**

R16: No. Las operaciones de autoservicio de los clientes, incluidos los servicios de bufé, bares de ensaladas, máquinas de refrescos y estaciones de reabastecimiento de cervezas permanecerán cerradas durante la Fase 2.

**P17: ¿Qué tiene que hacer el empleador si un empleado del restaurante muestra síntomas de COVID-19?**

R17: El empleador debe seguir la [Guía general para empleadores](#). El empleador debe indicar a los empleados que estén enfermos que se queden en sus hogares, o que se vayan a casa si comienzan a sentirse enfermos mientras están trabajando. Los empleados no deben ir a trabajar si presentan lo siguiente:

- Fiebre (usar un termómetro oral).
- Otros síntomas como tos, vómitos o diarrea.

Si un empleado se presenta a trabajar exhibiendo síntomas, o si desarrolla síntomas mientras se encuentra en su lugar de trabajo, el empleador debe separar al empleado enfermo de los otros empleados. Un empleado enfermo se debe enviar a casa de inmediato o debe procurar la atención médica apropiada de ser necesario.

Los empleadores deben comunicar con regularidad a sus empleados que se queden en casa cuando estén enfermos y asegurarse de que las políticas del lugar de trabajo permitan días de enfermedad, de forma que las personas puedan hacer lo correcto y proteger a sus compañeros de trabajo; también deben comunicar con regularidad que se cubran la boca al toser y estornudar, y que se laven las manos con frecuencia.

Si un empleado se infecta con COVID-19, los empleadores deben hacer lo siguiente:

- Trabajar en equipo con salud pública para determinar cuáles de sus compañeros tuvieron un contacto cercano y prolongado con el empleado enfermo que pudiera haberlos puesto en riesgo de exponerse a la COVID-19.
- Mantener la confidencialidad de la información médica del empleado, conforme a las leyes vigentes.

**P18: ¿Es necesario tomar la temperatura de los empleados antes de cada turno?**

R18: No es necesario tomar la temperatura antes de cada turno, pero los empleadores podrían considerar la posibilidad de solicitar revisiones médicas regulares (por ej.: verificación de temperatura y síntomas) o un autoinforme de síntomas por parte de los empleados, si están relacionados con el trabajo y de acuerdo con la necesidad laboral.

**P19: ¿Pueden los bares ofrecer o llevar a cabo eventos de Texas Hold'em, Bingo o Bunco durante la Fase 1 o la Fase 2?**

R19: Dichas actividades no están permitidas en la Fase 1. En la Fase 2 se pueden tener salas para juegos de cartas no tribales.

**P20: ¿Cómo deben los bares y restaurantes limpiar las mesas después de la salida de los clientes?**

R20: 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) que aparece en esta sección.

**P21: ¿Deben los clientes que hacen pedidos desde el automóvil usar elementos de protección facial?**

R21: 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.

**P22: ¿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?**

R22: 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.

**P23: Existen diferentes límites de capacidad de ocupación para restaurantes cerrados y al aire libre. ¿Cuál es la definición de un “espacio al aire libre” a los fines de la [Guía de la Fase 2 para restaurantes y bares](#)?**

R23: En la [Guía de la Fase Dos 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: Las adaptaciones con plexiglás (acrílico)/material no permeable de acuerdo a la Guía de la Fase 2, ¿se aplican solamente a la separación de cabinas o se pueden instalar entre las mesas o asientos de un mostrador, para permitir que grupos o individuos estén más cerca que a seis (6) pies de distancia?**

**R1:** La guía para instalar plexiglás se aplica a todos los tipos de asientos y a las terminales de videolotería. La barrera debe ser no permeable, fácil de limpiar y estar al menos un (1) pie por encima del nivel de la cabeza de los clientes que están sentados, y debe tener al menos tres (3) pies de ancho, o al menos el ancho del asiento, si este es más ancho que tres (3) pies. Tenga en cuenta que las barreras físicas no reemplazan el requisito de usar una máscara, pantalla facial o elemento de protección facial de acuerdo con la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#).

**P2: La Guía de la Fase 2 para restaurantes y bares prohíbe sentarse en la barra a menos que se mantenga la distancia de seis pies, pero entonces permite que en lugar de esto se use plexiglás; ¿me pueden aclarar esto?**

**R2:** Los propietarios tienen dos opciones diferentes para permitir asientos en la barra durante la Fase 2. Se permite sentarse en la barra si el mostrador queda de cara a una ventana o pared y se mantiene una distancia física de al menos seis (6) pies entre las personas o el personal que se encuentre detrás de la barra, de conformidad con la Guía de la Fase 2. De lo contrario, se permite que los clientes se sienten en la barra si se instala plexiglás (acrílico) u otra barrera física no permeable conforme a la Guía de la Fase 2. El personal debe estar separado de los clientes por medio de la barrera, excepto para interacciones breves (como por ejemplo, para entregar la comida). Si el establecimiento no puede cumplir con ninguna de estas opciones, entonces queda prohibido sentarse en la barra. Las barreras físicas no reemplazan el requisito de usar una máscara, pantalla facial o elemento de protección facial de acuerdo con la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#).

**P3: ¿Cuántas personas se permiten en un restaurante?**

**R3:** En la Fase 2, un restaurante/local puede tener hasta 100 personas en su espacio interior o 250 en su espacio exterior, sin que se exceda la cantidad de 250 personas entre su espacio interior y exterior, o el número de personas, incluido el personal, basado en la determinación de la capacidad (pies cuadrados/ocupación), la cantidad que sea menor, tal como se describe en la [Guía de la OHA para reuniones](#).

**P4: ¿Podemos sentar a más de un grupo en una mesa grande de picnic o en una mesa común?**

**R4:** No. Limite 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.

**P5: ¿Qué es un “grupo”?**

**R5:** Un grupo significa un conjunto de personas que vinieron juntas o que decidieron agruparse en el establecimiento.

**P6: ¿Cuál es la guía para colocar mesas en la acera? ¿Está esto permitido si hay seis (6) pies de distancia entre los grupos? ¿Qué pasa con los patios de restaurantes que entran en contacto con una acera? ¿Se pueden poner mesas en el patio incluso si no hay seis (6) pies de distancia desde el borde de la acera?**

**R6:** Los clientes deben poder mantener seis (6) pies de distancia respecto a otras personas que no estén en su grupo. Esto incluye a las personas que pudieran estar caminando por la calle o acera. 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. El personal y los clientes deben seguir la [Guía estatal sobre el uso de máscaras, pantallas faciales y elementos de protección facial](#). Esto se aplica a los asientos en el interior y al aire libre.

**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 llamando al 1-844-882-7889, TTY: 711, o escriba a [OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us](mailto:OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us).