

DIRECTRICES SOBRE SEGURIDAD DE ESTABLECIMIENTOS PARA RESTAURANTES Y BARES



Illinois
Department of Commerce
& Economic Opportunity
JB Pritzker, Governor

RESTORE ILLINOIS

Un enfoque de salud pública para reabrir nuestro estado de manera segura

PARTE DE LA FASE 4 DEL PLAN RESTORE ILLINOIS

APLICABLE A CADA REGIÓN EN TRANSICIÓN A LA FASE IV | EMITIDO EL 25 DE AGOSTO DE 2020 | EFECTIVO A PARTIR DEL 26 DE AGOSTO DE 2020

La fase Revitalización del plan de salud pública Restore Illinois para reabrir la economía de Illinois incluye tamaños más grandes para las reuniones de personas, reapertura de empresas adicionales y aumento de las capacidades permitidas. Todos debemos continuar con el distanciamiento social, el lavado frecuente de manos y el uso de mascarillas para seguir superando el impacto de la COVID-19.

Actualizado el 25 de agosto de 2020

NUEVAS DIRECTRICES DE SEGURIDAD PARA CLIENTES

Directrices mínimas

1. NUEVA: Los clientes deben cubrirse la boca y la nariz con una mascarilla al acercarse y ser atendidos por el personal del establecimiento, lo que incluye pero no se limita a aquellas instancias en que los empleados reciben órdenes del cliente, entregan comida y bebidas, y atienden las mesas, ya sea dentro o fuera del local.
2. NUEVA: Los clientes deben cubrirse la nariz y la boca con una mascarilla cuando recojan comida para llevar.

Buenas prácticas sugeridas

1. NUEVA: Se debe alentar a los clientes a cubrirse la nariz y la boca con una mascarilla cuando recojan comida en la ventanilla de autoservicio.

Resumen

El SARS-CoV-2 es un nuevo tipo de coronavirus que ha aparecido y ha causado la enfermedad del coronavirus, conocida como COVID-19. Los especialistas en salud pública continúan aprendiendo sobre la COVID-19, pero, con base en la información actual y en lo que se conoce sobre coronavirus similares, la propagación de persona a persona sucede con mayor frecuencia por contacto cercano¹ a través de gotículas respiratorias. Aún no se ha documentado la transmisión a personas a través de superficies contaminadas con el virus, pero la evidencia actual sugiere que el virus podría permanecer activo durante horas o días sobre superficies de diversos materiales.

Objetivo

El Departamento de Salud Pública de Illinois (IDPH) proporciona las siguientes directrices de seguridad para establecimientos de bares y restaurantes. Para prevenir la exposición a la COVID-19 y su propagación, el departamento proporciona las siguientes directrices. Se podría precisar de directrices adicionales a medida que las condiciones del brote de COVID-19 cambien, incluso a medida que se disponga de nueva información sobre el virus, su transmisión e impacto.

En este momento, los establecimientos de bares y restaurantes tienen permiso para retomar el servicio de atención en interiores, como se incluye en el plan "[Restore Illinois](#)" del gobernador Pritzker. El plan Restore Illinois divide al estado en cuatro regiones distintas, cada una de las cuales se evaluará individualmente con base en varias medidas para determinar en qué fase de recuperación se encuentra cada región. Para determinar en qué fase se encuentra cada región del estado, visite el siguiente enlace: [Fase de Restore Illinois](#). Una vez que la región en la que se encuentra un establecimiento de bar y restaurante pasa a la fase 4 de recuperación, pueden retomarse las operaciones siguiendo estas Directrices de seguridad para reapertura de establecimientos de bares y restaurantes del IDPH.

Aviso: las organizaciones que operan en múltiples entornos de trabajo deben consultar las directrices de la fase 4 que sean aplicables para obtener orientación sobre esos lugares de trabajo.

Aviso: A partir de la publicación, la capacidad de zonas con asientos en restaurantes y bares se determinará al acomodar los asientos con un mínimo de seis pies entre las mesas u otras áreas designadas para servicio al cliente. La capacidad de las zonas para estar de pie en restaurantes o bares podrá operar a un máximo del 25 % de su capacidad total. Las restricciones de capacidad se reevaluarán con base en las últimas mediciones científicas y de salud pública de forma continua a lo largo de la fase 4.

¹ Los contactos cercanos incluyen contactos en la vivienda, contactos íntimos o contactos a menos de 6 pies de distancia durante 15 minutos o más, a menos que se use una mascarilla N95 durante el período de contacto.



Directrices de seguridad para operadores de establecimientos de bares y restaurantes

Muchas de las siguientes directrices pertenecen a la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) y se puede encontrar la lista de verificación completa aquí:

[Lista de verificación de la FDA: Buenas prácticas para la reapertura de establecimientos de venta de alimentos al por menor durante la COVID-19](#)

FUNCIONAMIENTO DE INSTALACIONES – ANTES DE LA APERTURA DE COMEDORES INTERIORES

i. Directrices mínimas

2. Coloque [letreros](#) sobre cómo detener la propagación de la COVID-19 y promueva medidas habituales de protección.
3. Realice una autoinspección para garantizar que las instalaciones estén en orden y que los equipos funcionen correctamente.
4. Asegúrese de que todas las áreas del establecimiento de venta de comida, incluidos los baños y las zonas de espera, sean limpiadas, abastecidas, esterilizadas y desinfectadas correctamente, y que no haya señales de anidamiento o invasión de plagas.
5. Asegúrese de que el lavadero de tres pozas esté limpio y equipado con detergente y desinfectante, que el lavaplatos esté limpio y funcionando y que tenga detergente y desinfectante (máquina de una sola temperatura, 165 °F) o alcance un enjuague a 180 °F (temperatura alta). Tenga tiras de prueba de desinfección disponibles y apropiadas para el desinfectante que se utiliza.
6. Asegúrese de que los sistemas de ventilación, incluidos los ductos de aire y ventilación, estén limpios, tengan filtros nuevos y estén funcionando correctamente. Se recomienda trabajar con el departamento de salud local para optimizar el flujo de aire dentro del establecimiento.

AGUA, TUBERÍAS Y HIELO – ANTES DE LA APERTURA DE COMEDORES INTERIORES

i. Directrices mínimas

1. Asegúrese de que el agua potable caliente y fría esté disponible en las instalaciones y que las tuberías de agua y desagüe estén funcionando.
2. Limpie y desinfecte todos los depósitos de hielo y las máquinas de hielo.
3. Purgue todas las tuberías de agua, incluidas las tuberías y conexiones de agua de los equipos, de acuerdo con: [Guía de IDPH para el mantenimiento de los sistemas de agua durante la reducción de su uso y para devolver los sistemas de agua a su uso regular después de períodos prolongados de uso reducido.](#)



SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y OTROS ELEMENTOS (LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, ESTERILIZACIÓN)

i. Directrices mínimas

1. Utilice los esterilizantes y desinfectantes que cumplan con los [criterios de la Agencia de Protección del Medio Ambiente \(EPA\)](#) contra el SARS-CoV-2 de acuerdo con las instrucciones del etiquetado para limpiar y desinfectar las instalaciones durante las horas de funcionamiento, y asegúrese de que el personal esté capacitado para usar estos productos adecuadamente.
2. [Limpie y desinfecte](#) las áreas comunes (por ejemplo, baños y comedores), las áreas y los equipos de constante contacto (por ejemplo, pomos de puertas, vitrinas de exhibición, manijas de equipos, áreas de pago, estaciones de pedidos) con mayor frecuencia. Se recomienda hacerlo cada hora en áreas de alto tránsito.
3. Tenga a disposición un suministro suficiente de artículos descartables para el servicio (por ejemplo, vajilla, cubiertos para llevar) en lugar de vajilla y utensilios reutilizables. Si no es así, asegúrese de que los artículos para servir comidas sean manipulados con guantes y se laven de forma adecuada en un lavadero de tres pozas o en un lavaplatos.
 - i. La desinfección de los artículos de varios usos (por ejemplo, menús, si son reutilizables, tarjetas especiales, portacuentas, lapiceros, etc.) debe realizarse después de cada uso.
 - ii. Deseche cualquier artículo descartable o de papel (por ejemplo, menús de papel) después de cada uso.
4. Desinfecte mesas y sillas a medio turno y nuevamente al cerrar (vea la [lista de desinfectantes aprobados por la EPA](#)).
5. El personal del servicio de estacionamiento debe realizar la limpieza de los vehículos en cumplimiento con los [protocolos de la GSA](#).
6. Cree e implemente un programa mejorado de limpieza y desinfección de las superficies en contacto con alimentos, y de limpieza y desinfección de las superficies en contacto con otros elementos. Si es factible, designe a un miembro del personal para que sea el responsable de la limpieza.
7. El personal que prepara los alimentos debe usar guantes de acuerdo con los protocolos de manipulación de alimentos previos a la COVID-19, como al manipular alimentos listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés).
8. Todas las actividades obligatorias de desinfección, limpieza o esterilización que tengan que hacer los empleados se deben hacer dentro de su jornada laboral normal o durante un tiempo remunerado.



CONTROL DE ALIMENTOS Y TEMPERATURA

i. Directrices mínimas

1. Asegúrese de que todos los refrigeradores, las congeladoras y las unidades de preservación de frío y calor estén funcionando correctamente y estén limpios, desinfectados y protegidos de la contaminación.
2. Tenga termómetros calibrados disponibles para revisar las temperaturas de los productos y equipos y garantizar la inocuidad de los alimentos y que los planes del Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) se ejecuten tal y como están diseñados.
3. Revise todos los alimentos para verificar que no exista algún producto descompuesto, dañado, vencido, alterado o con actividad de plagas.
4. Asegúrese de que los alimentos tengan el etiquetado y la rotación debidos, y que todos los alimentos, empaques y químicos sean almacenados y protegidos de forma adecuada para evitar la contaminación cruzada.

ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS

i. Directrices mínimas

1. Capacite y recuerde a los empleados las prácticas efectivas de higiene de manos, incluido el lavado con agua y jabón de por lo menos 20 segundos cada 30 minutos, y:
 - i. Al llegar al trabajo
 - ii. Antes y durante la preparación de alimentos
 - iii. Al pasar de una tarea a otra
 - iv. Antes de ponerse los guantes para trabajar con comida o limpiar los equipos y utensilios
 - v. Después de usar el baño
 - vi. Después de manipular vajilla y utensilios sucios
 - vii. Cuando las manos están visiblemente sucias
 - viii. Después de toser, estornudar, utilizar un pañuelo o tocarse el rostro
 - ix. Después de comer o beber
 - x. Después de fumar o vapear
 - xi. Después de manipular un teléfono celular
2. Los lavabos para lavarse las manos deben ser de fácil acceso, contar con agua fría y caliente y estar abastecidos con jabón, dispositivos de secado de manos y cestos para los residuos.
3. Los baños deben contar con toallas de papel y cestos para los residuos de modo que no se tenga que tocar directamente las manijas de las puertas al abrirlas y cerrarlas.
4. Proporcione desinfectante de manos (mínimo al 60 % de alcohol), según sea conveniente, en diversos sitios para alentar la higiene de las manos tanto de los clientes como de los empleados, como complemento del lavado de manos.



SALUD/EVALUACIÓN DE LOS EMPLEADOS

i. Directrices mínimas

1. Los empleadores deben proporcionar monitorización de temperatura para los empleados y fomentar su uso. Los empleadores deben publicar información sobre los síntomas de COVID-19 para permitir que los empleados evalúen si tienen algún síntoma y si deben considerar irse a casa.
2. Todos los empleadores deben tener un programa de chequeo de la salud. Los recursos que describen las buenas prácticas para programas de chequeo se encuentran publicados en el [sitio web de las directrices de Restore Illinois del DCEO](#).
 - i. Los empleadores deben realizar un chequeo en persona de los empleados al entrar en el lugar de trabajo para verificar la ausencia de síntomas de COVID-19.
 - ii. Si el turno de los empleados es de más de 5 horas, los empleadores deben realizar otro chequeo a mitad de turno para verificar la ausencia de síntomas de COVID-19 (de preferencia en persona, aunque se permite hacerlo virtualmente).
3. Si un empleado informa que tiene algún síntoma relacionado con la COVID-19, debe permanecer aislado en su casa por lo menos los diez días posteriores a la aparición de los síntomas Y hasta que no tenga fiebre y se sienta bien (sin medicación para reducir la fiebre) durante por lo menos 72 horas O hasta que haya confirmado que no tiene COVID-19 a través de dos pruebas seguidas de COVID-19 negativas que se haya realizado con al menos 24 horas de diferencia.
4. Si un empleado informa tener algún síntoma relacionado con la COVID-19, los empleadores deben alentarlos a que se comuniquen con su proveedor de atención médica; si varios empleados informan que tienen algún síntoma relacionado con la COVID-19, los empleadores deben notificar al departamento de salud local en el plazo de tres días tras conocer la prevalencia de los síntomas de COVID-19; si varios empleados dan positivo en una prueba de COVID-19, los empleadores deben notificar al departamento de salud local en el plazo de un día tras conocer los resultados positivos de las pruebas.
5. Si un empleado recibe un resultado positivo en una prueba de COVID-19, se debe hacer una limpieza y desinfección general [de acuerdo con las directrices de los CDC](#).
6. Cuando proceda, se debe notificar a los empleados que hayan estado expuestos. Los empleadores no deben revelar el nombre de los empleados que hayan resultado positivos.
7. Todo empleado que haya tenido contacto cercano² con un compañero de trabajo o cualquier otra persona diagnosticada con COVID-19 debe ponerse en cuarentena por 14 días después del último o más reciente contacto con la persona infectada y debe hacerse una prueba de COVID-19 en un centro de pruebas del gobierno estatal o local, en un centro de salud o en otro sitio donde se realicen pruebas. Todos los demás empleados deben estar atentos a síntomas de fiebre, tos, o falta de aliento y tomarse la temperatura si desarrollan síntomas.
8. Tenga un suministro adecuado de equipo de protección personal (EPP) y/o protectores faciales de tela para el personal, así como una política y capacitación para el personal respecto al uso de mascarillas.
 - i. Los empleados deben llevar protección facial sobre la nariz y la boca cuando estén a menos de 6 pies de distancia de otros (de preferencia mascarillas de tela). Se pueden hacer excepciones cuando las condiciones son apropiadas (consulte las [directrices del IDHR](#)).



ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Considere asignar a alguien del personal para que sea el/la líder del equipo de seguridad ante la COVID-19. Sus responsabilidades pueden incluir la capacitación y monitoreo del personal, así como atender las preguntas e inquietudes de los clientes.
2. Monitoree y tenga un plan de respuesta ante un nivel de ausentismo más alto del normal.
3. Asegúrese de que las personas encargadas de lavar los platos tengan acceso a protección para ojos y rostro, de modo que puedan protegerse los ojos, la nariz y la boca de posibles salpicaduras contaminadas.

² Los contactos cercanos incluyen contactos en la vivienda, contactos íntimos o contactos a menos de 6 pies de distancia durante 15 minutos o más, a menos que se use una mascarilla N95 durante el período de contacto.

POLÍTICAS DE RR. HH. Y DE VIAJES

i. Directrices mínimas

1. Todos los empleados y trabajadores que realicen labores en el lugar de trabajo (como los trabajadores temporales o por contrato) deben completar una capacitación en salud y seguridad relacionada con COVID-19 cuando regresen al trabajo. Los recursos para diseñar esta capacitación están publicados en el [sitio web de las directrices de Restore Illinois del DCEO](#).
2. Los empleados deben seguir la [orientación sobre viajes de los CDC](#) para protegerse a sí mismos y a los demás durante los viajes de negocios.
3. Los empleados no deben presentarse al trabajo, ni se les debe permitir permanecer en este, si están enfermos o tienen síntomas (como tos, falta de aliento o dificultad para respirar, fiebre de 100.4 grados o más, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, nueva pérdida del gusto o del olfato, u otros [síntomas identificados por los CDC](#)), y se debe alentar al empleado enfermo o con síntomas a que se haga una prueba de COVID-19 en un centro de pruebas del gobierno estatal o local, en un centro de salud, o en otro sitio de pruebas.
4. Los empleadores deben explicar claramente todas las políticas de licencias pagas e informar a los trabajadores que pueden tener derecho a prestaciones si están enfermos o tienen síntomas.
5. Los empleadores deben tener presente que la Ley de Seguridad y Salud Ocupacional de 1970 y las disposiciones de la legislación estatal prohíben a los empleadores tomar represalias contra los trabajadores por plantear problemas de seguridad o de salud.



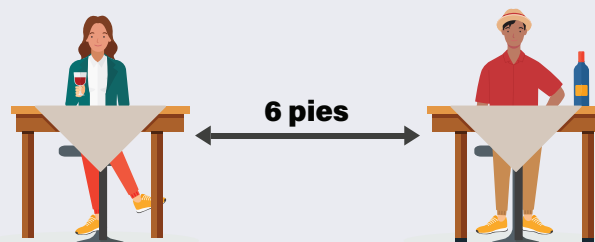
ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Proporcionar ajustes razonables para los empleados vulnerables a la COVID-19, incluidos, entre otros ajustes, el trabajo desde el hogar (si es factible), la reducción del contacto con otros, el uso de barreras para asegurar una distancia mínima entre otros siempre que sea posible, u otros ajustes que reduzcan las posibilidades de exposición.

AFORO

i. Directrices mínimas

1. *[Zonas con asientos]* La capacidad de la zona se determinará acomodando los asientos con un mínimo de seis pies entre las mesas u otras áreas designadas para servicio al cliente.
2. *[Zonas para estar de pie]* El aforo máximo es el 25 % de la capacidad total de personas de pie.
3. Límite de 10 personas por grupo.
4. Organizar el espacio de modo que se permita una distancia mínima de 6 pies entre las mesas u otras áreas designadas para servicio al cliente. Si las mesas/cabinas no se pueden mover, los empleadores deben usar las mesas/cabinas de forma intercalada para permitir la separación entre los clientes no relacionados.
 - i. Debe haber una separación de seis pies entre los asientos en los bares para mantener el distanciamiento social entre los clientes no relacionados.
 - ii. *[Solo cabinas]* Los empleadores pueden utilizar cabinas consecutivas para atender a los clientes no relacionados únicamente si el empleador instala entre las cabinas una barrera impermeable con una altura de 6 pies o más desde el suelo. El uso de barreras no debe impedir el ingreso/salida o presentar un riesgo de incendio. El uso de plexiglás es una buena práctica.
5. En la medida de lo posible, los clientes deben esperar los servicios fuera de las instalaciones, ya sea al aire libre y manteniendo el distanciamiento social de 6 pies con el uso de la protección facial recomendada o en sus vehículos. Los clientes pueden esperar en el área designada para este fin, pero deben respetar la norma de mantener seis pies de distancia.
6. La música en vivo está permitida, pero los empleados y músicos deben seguir las normas de distanciamiento social, manteniendo la máxima distancia posible entre ellos y los clientes. Los artistas deben usar protección facial en la medida de lo posible y el uso de barreras entre los cantantes y los clientes y empleados durante la actuación es altamente recomendado; se pueden encontrar directrices adicionales para artistas en las [directrices para teatros y artes escénicas](#).
7. Antes de permitir la entrada de un proveedor externo o de un visitante no-cliente (excluyendo a terceros que recogen un servicio a domicilio), o mientras se les pide que esperen en una zona designada, el empleador debe preguntarles si el proveedor externo o visitante presenta actualmente síntomas de COVID-19.
 - i. Si es factible, el empleador debe tomarle la temperatura al proveedor externo o visitante no-cliente utilizando un termómetro (de preferencia, cámaras infrarrojas/térmicas, pero se permiten los termómetros sin contacto).
8. Mantener un registro de todos los proveedores externos que ingresen al establecimiento.
9. Los proveedores y visitantes no-clientes deben usar protección facial sobre la nariz y la boca al entrar a las instalaciones (se pueden hacer excepciones para las personas con afecciones médicas o discapacidades que les impidan llevar una mascarilla de manera segura).



ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Si es factible, modificar las horas de funcionamiento para repartir adecuadamente el tráfico de clientes y permitir tiempo de limpieza adicional.
2. Escalonar los horarios de inicio y final de los turnos para minimizar la agrupación de los empleados durante los cambios.
3. Si es posible, agrupar a los empleados en equipos y programar los equipos en los mismos turnos para reducir la exposición cruzada de los empleados.
4. Limitar el contacto entre los proveedores externos y los empleados.
5. Restringir la entrada de los proveedores y, si es factible, hacer que las entregas se dejen en la puerta.
6. Antes de permitir la entrada, los empleadores deben preguntar si el cliente presenta actualmente síntomas de COVID-19.
 - i. Si es factible, el empleador debe tomar la temperatura del cliente utilizando un termómetro (se prefieren las cámaras infrarrojas/térmicas, pero se permiten los termómetros sin contacto).

DISTANCIAMIENTO SOCIAL/ESPACIO FÍSICO DE TRABAJO

i. Directrices mínimas

1. Los empleadores deben [mostrar señalización](#) en la entrada y en los espacios de trabajo que indique el requisito del uso de protección facial, las normas de distanciamiento social, los protocolos de limpieza y los límites de capacidad (en varios idiomas, según sea necesario).
2. Los empleados deben mantener un distanciamiento social de los clientes mientras no prestan servicios.
3. Los empleados deben mantener distanciamiento social en la medida de lo posible mientras prestan los servicios.
4. El operador debe limitar la ocupación de las áreas comunes/ salas de descanso para permitir un distanciamiento social de 6 pies o más, retirando o desmantelando muebles o intercalando los tiempos de descanso. Esta directriz no pretende disminuir los tiempos de descanso de los empleados.
5. Si es factible, implementar un modelo de reservas o de llamadas con anticipación, especialmente para períodos de alta demanda.
6. Los bufés y las estaciones de autoservicio de alimentos (por ejemplo, barras de alimentos calientes y fríos, artículos a granel, panaderías) deben cumplir con directrices mínimas adicionales:
 - i. Los clientes podrán servirse alimentos por sí mismos si hay estaciones de desinfección de manos en ambas esquinas del bufé o de la estación de autoservicio, y si hay señalización que indique que las personas deben desinfectarse las manos antes de cada visita a la estación.
 - ii. Si las zonas no están organizadas para el autoservicio, el personal designado (por ejemplo, el encargado del bufé) debe servir la comida en el plato del cliente usando protección facial adecuada y guantes, mientras mantiene una distancia social de 6 pies con los clientes y otros empleados.
 - iii. Las estaciones del bufé deben mantener una distancia de 6 pies y permitir un distanciamiento social entre los clientes en todo el establecimiento.
 - iv. Se deben poner barreras impermeables entre los camareros y los clientes; el cliente y los camareros no deben intercambiar o pasarse el mismo plato varias veces.
 - v. Para fomentar el distanciamiento social, los puntos donde cada cliente hace fila deben posicionarse a 6 pies de distancia entre sí.
 - vi. La fila debe limitarse a los clientes de un mismo grupo en la medida de lo posible.
 - vii. Los utensilios utilizados para servir deben cambiarse cada hora.
7. Eliminar los montajes de mesas previos (por ejemplo, carteles de sobremesa, menús, frascos de ketchup, saleros y pimenteros, limones, pajillas, condimentos compartidos, etc.).
8. Eliminar el uso de servilletas o posavasos para las bebidas.
9. Eliminar el servicio de bocadillos compartidos en el bar.
10. Retirar los artículos compartidos (por ejemplo, revistas) de las áreas de espera y configurar los asientos para que estén separados por una distancia de 6 pies y permitan el distanciamiento social.
 - i. Todas las superficies de las áreas de espera (por ejemplo, los asientos) que los clientes puedan tocar deben ser desinfectadas después de su uso.
11. Si es posible, utilizar condimentos en envases individuales, o servir los condimentos en recipientes, como un tazón lavable o un vaso de papel, que se puedan desinfectar o desechar después de su uso (no se permite compartir los condimentos).
12. Si es posible, utilizar cubiertos desechables, o usar cubiertos enrollados o colocados en protectores (los empleadores deben usar guantes mientras los enrollan/colocan en los protectores).
13. Utilizar menús desechables o sin contacto, si es factible, o utilizar menús que puedan desinfectarse entre cada uso.
 - i. Si es factible, tomar pedidos a través de aplicaciones o de menús digitales con códigos QR.
14. En la medida de lo posible, eliminar la recarga de bebidas para comensales y usar un nuevo vaso lavado con un procedimiento adecuado o un nuevo vaso descartable.
 - i. Los empleadores que utilicen vasos descartables podrán recargar las bebidas solo si los empleados utilizan protección facial y guantes adecuados y usan una jarra para recargar la bebida. De acuerdo con la pauta estándar para los restaurantes, las jarras nunca deben tocar el borde del vaso.
 - ii. Se permiten las fuentes de sodas con autoservicio, con las siguientes precauciones:
 - Los clientes no podrán reutilizar los vasos y deberán reponer sus bebidas con nuevos vasos descartables.



- Los clientes no podrán tocar el grifo de la fuente y deberán minimizar el contacto con las superficies dispensadoras.
 - Las superficies de las fuentes deberán limpiarse y desinfectarse cada hora.
15. Las zonas para estar de pie en los bares pueden permanecer abiertas. Los empleadores deben designar áreas específicas con seis pies de distancia para los clientes de un mismo grupo, y deben colocar marcas en el piso de seis pies de distancia entre ellas para proporcionar una guía de distanciamiento social entre los grupos no relacionados.
 16. Asegurarse de que el área para clientes con pedidos para llevar tenga al menos 6 pies de distancia de los clientes que están comiendo sentados.
 17. Los empleadores deben seguir las [directrices para actividades recreativas en interiores y exteriores](#) respecto al funcionamiento de los juegos o entretenimientos no relacionados con los juegos de apuesta (mesas de billar, dardos, etc.).
 18. Los empleadores deben seguir los [protocolos para la reanudación de los juegos de casino de la Junta de Juegos de Illinois](#) respecto al funcionamiento de los juegos de apuesta/de diversión en casinos.

ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Entregue los artículos a la mesa en bandejas de servicio para minimizar el contacto con las manos.
2. Limite las estaciones de alimentos y bebidas en la medida de lo posible.
 - i. Si es factible, los empleados (con protección facial y guantes) deben servir la comida o bebida en recipientes no utilizados y dejarlos a un lado para que los clientes los recojan. Ningún cliente debe servirse a sí mismo, y se debe reponer la comida en recipientes nuevos o recién desinfectados.
3. Designe áreas específicas o filas para pedir bebidas en el bar o haga que los pedidos de bebidas se realicen a través de los camareros mientras los clientes están sentados en las mesas.
4. Coloque marcadores visuales a 6 pies de distancia en zonas donde los clientes hagan fila (por ejemplo, baños y filas en el bar).
5. Coloque señalización adicional en las salidas de los baños para promover el uso de las toallas de papel para abrir la puerta de salida.
6. Coloque señalización adicional para promover el distanciamiento dentro de los baños compartidos.
7. Elimine los asientos en las barras del restaurante en la medida de lo posible.
8. Si es factible, instale barreras impermeables en las zonas de contacto cercano (por ejemplo, en el puesto de recepción o de la caja). El uso de barreras no debe impedir el ingreso/salida o presentar un riesgo de incendio. El uso de plexiglás es una buena práctica.
9. Si es factible, realizar transacciones sin contacto.
10. Si es factible, permita el flujo de tránsito en un solo sentido dentro y fuera del restaurante para limitar las aglomeraciones.
11. Cuando sea posible, elimine los elementos de contacto común (por ejemplo, retire artículos compartidos en áreas comunes, utilice dispositivos para abrir puertas sin contacto).
12. Cuando las prácticas de gestión del edificio lo permitan, aumentar las tasas de renovación de aire en los espacios ocupados y aumentar el aire de reposición exterior en la mayor medida posible.
13. Cuando sea posible, minimice el uso del guardarropa y limpie el área con frecuencia.



Se puede encontrar más información sobre operadores de servicios de bar y comida aquí:

- FDA: [Inocuidad alimentaria y COVID-19](#)
- FDA: [Buenas prácticas para tiendas de venta de alimentos al por menor, restaurantes y servicios de recogida/entrega a domicilio de comida durante la COVID-19](#)
- FDA: [Uso de respiradores, mascarillas y protección facial de tela en el sector de la alimentación y la agricultura durante la pandemia de la enfermedad del coronavirus \(COVID-19\)](#)
- FDA: [Manual de salud e higiene personal del empleado](#)
- CDC: [Guía provisional para la aplicación de prácticas de seguridad para trabajadores de infraestructuras críticas que puedan haber estado expuestos a una persona con sospecha o confirmación de COVID-19](#)
- CDC: [Lo que los trabajadores de supermercados y tiendas de alimentos necesitan saber sobre la COVID-19](#)
- CDC: [Recursos sobre la COVID-19 para empresas y empleadores](#)
- CDC: [Árbol de decisiones para restaurantes y bares que reabren](#)
- CDC: [Recursos impresos sobre la COVID-19](#)
- IDPH: [Recursos para empresas y organizaciones sobre la COVID-19](#)
- IDPH: [Guía para el mantenimiento de los sistemas de agua durante la reducción de su uso y para devolver los sistemas de agua a su uso regular después de períodos prolongados de uso reducido](#)
- IDPH: [Página para venta de alimentos al por menor y códigos de alimentos](#)
- Departamento de Servicios Humanos de Illinois: [Preguntas frecuentes para negocios relacionados con el uso de protección facial durante la COVID-19](#)
- EPA: [Lista de desinfectantes registrados por la EPA](#)
- AFDO: [Planificación de la reapertura de los establecimientos de servicios alimentarios ante el impacto de la COVID-19 en las buenas prácticas y los protocolos](#)
- OSHA: [Guía de preparación de centros de trabajo en el contexto de la COVID-19](#)
- Asociación Nacional de Restaurantes: [Guía de reapertura en el contexto de la COVID-19: Una guía para la industria restaurantera](#)

Directrices de seguridad para clientes de establecimientos de bares y restaurantes

Se recomiendan las siguientes directrices para los clientes de establecimientos de comida. En nuestros esfuerzos por frenar la propagación de la COVID-19, es importante seguir las directrices de seguridad que se indican a continuación cuando se visitan los establecimientos de comida:

DIRECTRICES DE SEGURIDAD PARA CLIENTES

i. Directrices mínimas

1. De acuerdo con las directrices estatales y federales para limitar la propagación de la COVID-19 y proteger a los demás, los clientes deben permanecer lo más cerca posible de sus casas y evitar viajes innecesarios.
2. Los clientes deben practicar el distanciamiento social manteniéndose al menos a 6 pies de distancia de las personas de otros grupos en todo momento mientras están fuera de sus casas, incluso en restaurantes y bares.
3. Los clientes deben cubrirse la nariz y la boca con una mascarilla mientras estén en el local, salvo cuando coman y beban en la mesa (se pueden hacer excepciones para las personas con afecciones médicas o discapacidades que no les permita usar protección facial de manera segura).
4. Los clientes con síntomas que concuerdan con los de la COVID-19 (incluyendo fiebre, tos o dificultad para respirar) deben quedarse en casa.
5. Los clientes deben llegar al establecimiento de comida o bar preparados con desinfectantes para manos y con protección facial de tela.
6. Los clientes sin reservaciones deben consultar la capacidad disponible antes de acudir al establecimiento.
7. Mientras hacen cola para pedir, recoger pedidos o pagar, los clientes deben usar protección facial y seguir las recomendaciones de distancia social de al menos 6 pies. Los clientes no deben congregarse en las áreas de espera o en los bares.
8. **NUEVA:** Los clientes deben cubrirse la boca y la nariz con una mascarilla al acercarse y ser atendidos por el personal del establecimiento, lo que incluye pero no se limita a aquellas instancias en que los empleados reciben órdenes del cliente, entregan comida y bebidas, y atienden las mesas, ya sea dentro o fuera del local.
9. **NUEVA:** Los clientes deben cubrirse la nariz y la boca con una mascarilla cuando recojan comida para llevar.
10. Los clientes deben estar preparados para usar su protección facial mientras esperan una mesa, mientras hacen su pedido y hasta que llegue su comida.
11. Los clientes deben estar preparados para tiempos de espera más largos y ser pacientes, ya que puede haber una ocupación limitada. Se puede pedir a los clientes que esperen en su vehículo si las zonas de espera están al máximo de su capacidad. Muchos restaurantes o bares que normalmente no requerían una reservación, ahora pueden requerir una.
12. Los clientes deben respetar las señales que limitan el acceso o el número de clientes que pueden asistir simultáneamente.
13. Si es factible, los clientes deben evitar el contacto con servicios compartidos, como baños públicos, equipos de juegos interiores y exteriores, mesas de picnic y bancos. Los clientes deben lavarse las manos o utilizar un desinfectante de manos si entran en contacto con servicios o equipos compartidos.
14. Los clientes deben lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante por lo menos 20 segundos. Si no se dispone de agua y jabón, los clientes deben utilizar un desinfectante para manos que contenga al menos un 60 % de alcohol, y deben cubrir todas las superficies de las manos y frotarlas hasta que se sientan secas. Además, no deben tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
15. Los clientes mismos deben manipular sus restos de comida para llevárselos, si corresponde.

ii. Buenas prácticas sugeridas

1. **NUEVA:** Se debe alentar a los clientes a cubrirse la nariz y la boca cuando recojan comida en la ventanilla de autoservicio.



Si tiene preguntas o necesita apoyo adicional,
llame a nuestra línea directa, 1-800-252-2923,
o envíenos un correo electrónico
a ceo.support@illinois.gov
o consulte [Illinois.gov/businessguidelines](https://illinois.gov/businessguidelines)

Para más información y versiones actualizadas de este documento,
consulte el sitio web del IDPH:

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>