

**BE SAFE** ★  
**CHICAGO** ★



**Cuídese.**  
**Servicios de comidas**  
**y bares**



## Para la reapertura prudente de Chicago, se requiere:

### Interacciones seguras

#### Distanciamiento social



Límites de distancia física entre las personas

#### Tamaño de las reuniones



Limitaciones en las reuniones de personas

#### Equipo de protección



Uso de equipo de protección por parte de las personas

#### Requisitos de higiene



Garantizar la higiene en las interacciones (p. ej., lavarse las manos)

### Espacios y condiciones seguros

#### Acceso



Condiciones para entrar en los espacios y salir de estos

#### Normas de limpieza



Medidas para desinfectar los espacios

#### Señalización visual



Recursos y directrices sobre higiene en los espacios

#### Condiciones del lugar de trabajo



Evaluación del tránsito de personas, la ventilación, etc.

### Capacidad de adaptación y control de operaciones

#### Modelos flexibles



Flexibilidad en la licencia por enfermedad o trabajo remoto (cuando sea posible)

#### Capacidad de adaptación de operaciones



Apoyo para flexibilizar las operaciones (p. ej., varios turnos)

#### Directrices para viajar



Restricción de la circulación de personas de un lugar a otro

#### Pruebas y seguimiento



Facilitación de las pruebas y del seguimiento





**Garantice que las personas puedan mantener 6 pies o más de distancia entre sí y cierre los cuellos de botella.**

- Separe las mesas a 6 pies de distancia. Quite algunas mesas o ponga barreras físicas (p. ej., plexiglás) entre ellas si no puede moverlas.
- Ponga barreras impermeables donde no se pueda mantener un distanciamiento social de 6 pies (p. ej., mostradores, mesas de servicio, cajas registradoras, etc.).
- Señale con claridad las áreas donde los clientes o los empleados hacen fila (p. ej., zona de cajas y cajas, salas de espera, baños, etc.), con las directrices adecuadas sobre el distanciamiento físico.
- Asegúrese de que el volumen de la música esté siempre bajo para que los empleados y los clientes puedan mantener el distanciamiento social mientras hablan (p. ej., cuando se toman pedidos).



**Establezca un límite de 10 clientes por mesa y de 50 clientes por sala.**

- Establezca un límite de 10 clientes por mesa.
- Limite todos los espacios y salas interiores a un máximo de
  - 50 personas, manteniendo el distanciamiento social, o
  - 25 % de su capacidad (lo que sea menor).
- Se permiten las comidas y el consumo de alcohol al aire libre<sup>1</sup> si se cumplen las siguientes normas de distanciamiento social.
- En el caso de lugares para eventos o salones de banquetes, cumpla las restricciones de capacidad y reuniones en espacios interiores o exteriores (según el entorno).

–Directrices recomendadas–



1. Las áreas para comer y beber alcohol que se consideran exteriores incluyen terrazas, ambientes con techos retráctiles y espacios cerrados donde se pueda quitar el 50 % o más de una pared abriendo ventanas, puertas o paneles, siempre que las mesas estén, como máximo, a 8 pies de dichas aberturas.



## Asegúrese de que los empleados y los clientes usen equipo de protección.

- Se deben usar mascarillas que cubran la nariz y la boca en los espacios comunes abiertos y cerrados (se pueden hacer excepciones para las personas que tengan condiciones médicas o discapacidades que no les permitan usar una mascarilla de forma segura).
- Los clientes pueden quitarse las mascarillas cuando estén sentados comiendo o bebiendo.
- Capacite de manera adecuada a los empleados sobre el uso del PPE (cómo usarlo, cómo quitárselo de forma correcta, etc.).
- Deles guantes para cumplir las directrices de manipulación de la comida.
- Asegúrese de que las personas que lavan los platos tengan equipo para protegerse los ojos, la nariz y la boca de las salpicaduras que podrían ser contaminantes (p. ej., mascarillas, lentes protectores o protectores faciales).



## Garantice la desinfección periódica de manos y de las áreas de contacto frecuente, y las capacitaciones en las técnicas adecuadas.

- Asegúrese de que haya desinfectante de manos o lugares donde lavarse las manos para los clientes y los empleados.
- Capacite a los empleados en el lavado de manos y coloque carteles en todas las estaciones (donde corresponda).
- Capacite a los empleados en salud y seguridad en relación con el COVID-19 cuando vuelvan al trabajo, por ejemplo, mediante la certificación ServSafe, la capacitación en entregas a domicilio y comidas para llevar, la capacitación para empleados que manipulan comida, y las capacitaciones gratis para la reapertura de la National Restaurant Association (NRA).



### **Establezca una política y un protocolo para las evaluaciones de salud de los empleados.**

- Anime a las personas a que comprueben si tienen síntomas antes salir de casa y a que se queden en casa si tienen algún síntoma.
- Antes de entrar en el establecimiento, los empleados deben autoevaluarse para asegurarse de no tener síntomas de COVID-19 (p. ej., un cuestionario [consulte el apéndice]).
- Los empleados no deben ir a trabajar ni permanecer en el trabajo si tienen síntomas o informan que se sienten enfermos.

### **Establezca una política de acceso de clientes y terceros a los establecimientos.**

- Coloque un cartel en la entrada o haga evaluaciones para confirmar que los clientes, los proveedores externos u otras personas que no sean clientes no tengan síntomas de COVID-19 (p. ej., cuestionario, acuerdo verbal, acuerdo no verbal, [compromiso de la Illinois Restaurant Association \[IRA\]](#)).
- Asegúrese de que los clientes, los proveedores y todas las personas usen mascarillas que cubran la nariz y la boca cuando entren en las instalaciones (se pueden hacer excepciones para las personas que tengan condiciones médicas o discapacidades que no les permitan usar una mascarilla de forma segura).
- Prohíba la entrada a cualquier persona (incluyendo a los clientes, el personal o los proveedores) que muestre síntomas o diga que tiene síntomas.



### **Establezca normas de limpieza diaria para espacios y objetos de contacto frecuente.**

- Limpie minuciosamente y desinfecte todas las instalaciones antes de abrir y durante el día (las áreas de contacto frecuente de atención al cliente cada 30 minutos, el área de la cocina entre tareas y en los cambios de turno).
- Revise, limpie y desinfecte los baños con frecuencia.
- Capacite a los empleados en los procedimientos de limpieza para garantizar que los desinfectantes se usen de forma correcta y segura.

### **Asegúrese de que todas las superficies y los objetos de contacto frecuente se desinfecten con frecuencia.**

- Ponga artículos desechables en las mesas, si es posible (p. ej., menús, contenedores, condimentos).
- Limpie y desinfecte todos los artículos que no sean desechables después de cada uso (p. ej., menús, contenedores, mesas, sillas).
- Use pizarras fijas como menús o menús digitales, si es posible.



## Coloque señalización visual sobre las normas de higiene para empleados, pacientes y visitantes.

- Coloque señalización visual sobre las normas de higiene para empleados y clientes en todo el restaurante (p. ej., haga cumplir el distanciamiento social con señales en el piso).
- Ponga un acuerdo no verbal, directrices o los requisitos de entrada de los clientes afuera del restaurante.
- Ponga carteles para los repartidores externos sobre el proceso de entrega de los pedidos.
- Si es posible, use la mensajería digital o tableros de comunicación para comunicarse antes de los turnos de trabajo.





## Modifique las condiciones del espacio de trabajo para minimizar las interacciones.

- Todos los clientes deben estar sentados. Se pueden sentar en los mostradores o en las barras siempre que puedan mantener 6 pies de distancia entre ellos (considere el uso de plexiglás entre los clientes y los camareros).
- Exija que haya una fila organizada si se toman pedidos en los mostradores, pero priorice el servicio de camareros.
- Si es posible, considere hacer modificaciones en el lugar para favorecer el distanciamiento social (p. ej., colocar indicaciones en el piso o hacer cambios en la orientación de las estaciones de trabajo para que los trabajadores no estén uno frente al otro).
- Permita que vuelvan a abrir las cafeterías, los bufetes u otras estaciones de comidas de autoservicio si un empleado los atiende y usa el PPE adecuado.
- Si es posible, limite el uso que hacen los clientes de las estaciones de bebidas.
- Si es posible, establezca pasillos, puertas y corredores de una sola dirección para la circulación de personas.
- Separe los baños para los trabajadores, los clientes y los proveedores externos, si es posible.
- Complete la [lista de verificación de la FDA para la reapertura](#) y cumpla las normas establecidas en ella.



### En el caso de tabernas sin licencia para vender comida, considere tomar medidas para poder darles a los clientes opciones de comidas.

- En el caso de los establecimientos de bebidas con licencia de taberna, de ser posible, dé acceso a comidas (p. ej., food trucks, asociaciones con restaurantes o servicios de comidas, comida envasada no perecedera).

### Optimice la ventilación y la circulación de aire.

- Siga los requisitos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) para la ventilación. Los sistemas de ventilación, incluyendo los conductos de aire y los respiraderos, deben estar limpios, no deben tener moho y deben funcionar de manera correcta.
- Si es posible, aumente la circulación de aire en los espacios interiores, como lo indican las directrices de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y las normas de preparación de comidas.



### Limite el trabajo presencial, si es posible.

- Minimice las interacciones personales (p. ej., considere usar entrenamientos en línea o reuniones virtuales del personal).
- Asegúrese de que los empleados que pueden trabajar desde sus casas sigan haciéndolo.
- Limite la superposición de turnos de los empleados, si es posible.

### Fomente un comportamiento que limite las interacciones.

- En el caso de los establecimientos de bebidas con licencia de taberna, limite los asientos a un máximo de 2 horas para controlar el consumo de alcohol.
- Si es posible, fomente los pedidos y el pago sin contacto o sin dinero en efectivo, los servicios de comida para llevar y el envío de comida (en especial para las poblaciones vulnerables).
- Si es posible, anime a los clientes a que hagan reservas para reducir la espera y permitir que haya tiempo para desinfectar los espacios. Dé indicaciones a los clientes antes de su llegada, incluyendo los requisitos de entrada, si es posible.
- Anime a los clientes a que permanezcan fuera del restaurante o en sus vehículos mientras esperan para sentarse. Los comensales se sentarán inmediatamente después de entrar para reducir las concentraciones de personas en las zonas de espera.
- Si es posible, establezca puertas de entrada y salida separadas para los servicios compartidos (p. ej., los baños).



## Limite los viajes de trabajo.

- Limite los viajes de negocios siguiendo las medidas de seguridad del sector, si es posible.
- Limite los viajes del personal a diversos restaurantes, si es posible.



## Siga las directrices de los CDC y del Departamento de Salud Pública de Chicago (Chicago Department of Public Health, CDPH) en los protocolos para las pruebas y el seguimiento.

- Si un empleado se enferma de COVID-19, este debe seguir todas las directrices de los CDC antes de volver a trabajar.
- Si un empleado da positivo por COVID-19, se debe hacer limpieza y desinfección de acuerdo con las directrices de los CDC.
- Todo empleado que haya tenido contacto cercano con un colega u otra persona que tenga COVID-19 debe hacer cuarentena según las directrices de los CDC.
- Si descubren 2 o más casos posiblemente relacionados con el establecimiento en un período de 14 días, los empleadores deben reportar los casos al CDPH.
- Siga todas las directrices y recomendaciones del CDPH al responder a un brote en un lugar de trabajo.



## Glosario

**Distanciamiento social:** distancia física de al menos seis pies entre personas o grupos de personas.

**Lavado de manos:** acción de lavarse bien las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o usar desinfectante que sirva para eliminar el virus que causa el COVID-19.

**PPE (personal protective equipment):** equipo de protección personal (p. ej., mascarillas, lentes, protectores faciales). Los requisitos varían según la industria y las circunstancias específicas.

**Reunión:** Grupo de personas, que no sea un grupo familiar, que participan en un evento espontáneo o planificado y que se reúnen durante más de diez minutos.

## Ejemplo del cuestionario de autoevaluación

**Autoevaluación:** protocolo por el que el empleado responde preguntas al inicio de su turno. De acuerdo con las directrices del Comisionado de Salud, las preguntas pueden ser:

- ¿Ha tenido más de 100 grados Fahrenheit de temperatura o ha tomado algún medicamento para tratar la fiebre de más de 100 grados Fahrenheit en las últimas 24 horas?
- ¿Tiene tos que antes no tenía y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Tiene dolor de garganta que antes no tenía o que empeoró y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Tiene dificultad para respirar que antes no tenía y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Ha perdido por completo el olfato o el gusto hace poco?

–Directrices recomendadas–



## Directrices generales para el lugar de trabajo

## Directrices para la atención médica

## Exención de responsabilidad

### Recursos nacionales para más orientación

**CDC:** *Activities and Initiatives Supporting the COVID-19 Response and the President's Plan for Opening America Up Again (Actividades e iniciativas de los CDC que respaldan la respuesta al COVID-19 y el plan del presidente para reabrir los Estados Unidos):* <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf>

**CDC:** *Guía para empresas y lugares de trabajo:* <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

**OSHA:** *Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19 (Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el COVID-19):* <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

**National Restaurant Association:** *COVID-19 Reopening Guidance (Guía para la reapertura por el COVID-19):* <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

**OSHA:** *COVID-19 Guidance for Restaurants & Beverage Vendors Offering Takeout or Curbside Pickup (Guía sobre el COVID-19 para restaurantes y vendedores de bebidas que ofrecen servicio para llevar o para recoger afuera):* <https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf>

**FDA:** *Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) (La seguridad alimentaria y la enfermedad por coronavirus 2019 [COVID-19]):* <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Todos los enlaces que figuran en este documento son solamente para su información y conveniencia. No constituyen un aval ni una aprobación de la Ciudad de Chicago de ninguno de los productos, servicios ni opiniones de la corporación, la organización ni la persona. La Ciudad de Chicago no se responsabiliza de la precisión, la legalidad ni el contenido de los sitios web externos o los enlaces subsiguientes. Comuníquese con el sitio web externo que corresponda si tiene preguntas relacionadas con este contenido.