BE SAFE CHICAGO

Cuídese. Servicios de comida y bares

CHICAGO

Vigente a partir del
31 de enero de 2021

Cuídese. Servicios de comida y bares
¿Qué hay en esta guía?

Reanudación gradual (Fase IV)

Para la reapertura prudente de Chicago, se requieren:

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 recuperación

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

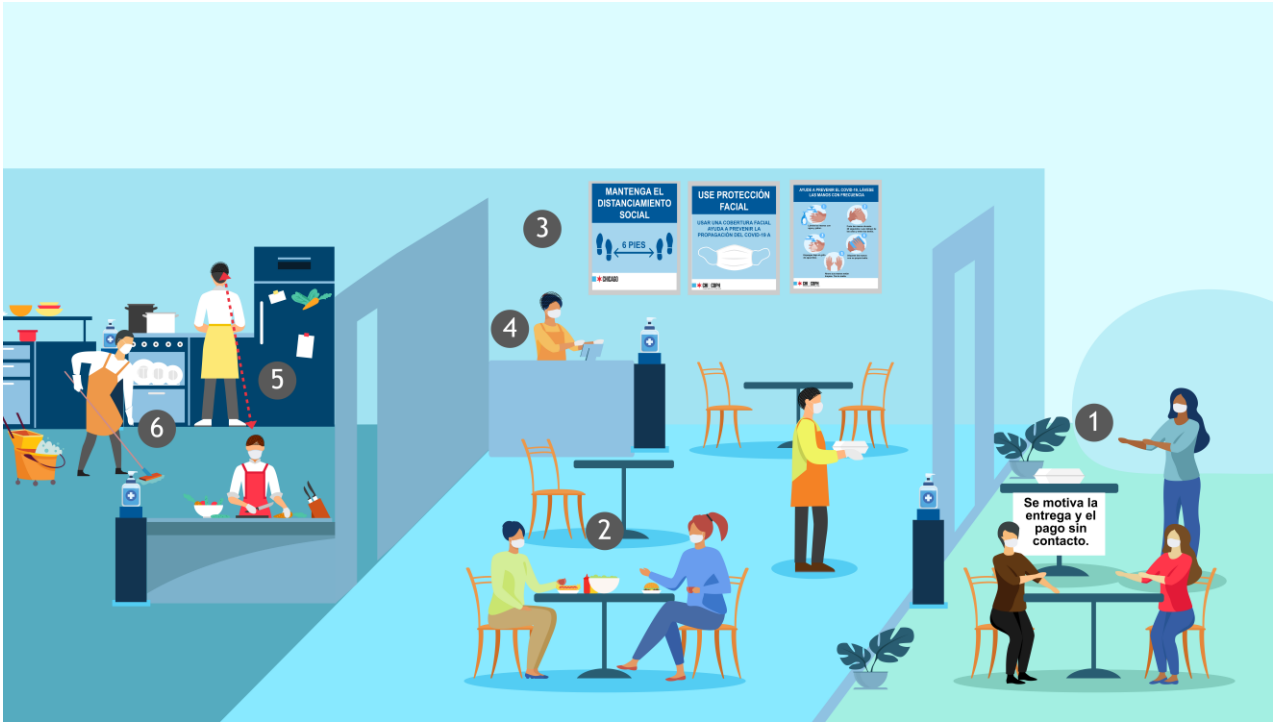
Facilitación de las pruebas y del seguimiento

–Directrices recomendadas–

BE SAFE CHICAGO

Cuídese. Servicios de comida y bares
Ejemplo ilustrativo

Reanudación gradual (Fase IV)



¿Qué puede ser diferente?

1. La recomendación de dar la opción de recoger los pedidos y de usar métodos de pago **sin contacto**
2. La **señalización visual** sobre la higiene, el distanciamiento social, el equipo de protección personal (PPE) adecuado y otras cuestiones en todos los centros
3. Los empleados siempre deben usar protección facial, la cobertura facial es obligatoria para los huéspedes siempre, excepto cuando coman o beban
4. La recomendación a los empleados y a los comensales de que mantenga una **distancia física de 6 pies** de otras personas
5. La frecuencia con la que el personal **desinfecta** las instalaciones

–Directrices recomendadas–

BE SAFE CHICAGO

1. Las áreas para comer/consumir alcohol que se consideran al aire libre incluyen terrazas, salones con techos replegables y áreas en interiores en donde 50 % o más de la pared se puede quitar abriendo las ventanas, puertas o paneles siempre que las mesas para comer estén dentro de 8 pies de dichas aberturas

Cuídese. Servicios de comida y bares
Interacciones seguras

Reanudación gradual (Fase IV)

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 mantener el volumen de la música bajo para que los empleados y clientes puedan practicar el distanciamiento social mientras hablan (por ejemplo, al tomar pedidos)

Limite la capacidad de la sala y de la mesa

- **HAGA CLIC AQUÍ para ver más restricciones específicas de capacidad de la fase IV para servicios de comida y bares**
- Comer/consumir alcoholo está permitido[1] siguiendo los requisitos de distanciamiento social estándar
- Los bares y restaurantes pueden atender adentro si hay comida disponible en todo momento
- Los bares, tabernas y cervecerías que no tengan una licencia para comida pueden atender adentro de nuevo mientras se asocien con un establecimiento de comida (por ejemplo, poner menús disponibles y permitir la entrega, permitiendo que los clientes ordenen desde los servicios de entrega de terceros)
- Se permite sentarse en el bar si se puede mantener 6 pies de distancia entre grupos
- Los clientes deben estar sentados mientras comen/beben
- Los eventos en interiores están permitidos a una capacidad limitada

–Directrices recomendadas–

BE SAFE CHICAGO

1. Las áreas para comer/consumir alcohol que se consideran al aire libre incluyen terrazas, salones con techos replegables y áreas en interiores en donde 50 % o más de la pared se puede quitar abriendo las ventanas, puertas o paneles siempre que las mesas para comer estén dentro de 8 pies de dichas aberturas

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 CDC y las normas de preparación de comida

Cuídese. Servicios de comida y bares
Espacios y condiciones de trabajo seguros

Reanudación gradual (Fase IV)

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 deben usar cobertura facial mientras estén sentados en todo momento (incluyendo cuando interactúen cuando el personal), excepto cuando coman o beban activamente
- 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)
- Proporcione capacitación de salud y seguridad relacionada con COVID-19 en el momento inicial en que el empleado se reincorpore al trabajo, como ServSafe, capacitación de entrega y comida para llevar, capacitación sobre el manejo de comida, capacitación de reapertura de NRA gratis

–Directrices recomendadas–

BE SAFE CHICAGO

Cuídese. Servicios de comida y bares
Espacios y condiciones de trabajo seguros

Reanudación gradual (Fase IV)

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

- Anime a las personas a que identifiquen los síntomas y a que se queden en casa si tiene 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

- Ponga un cartel en la entrada o haga una evaluación para confirmar que los clientes, proveedores externos u otra persona que no sea cliente no tienen síntomas de COVID-19 (por ejemplo, cuestionario, acuerdo verbal, acuerdo no verbal, compromiso de 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

Cuídese. Servicios de comida y bares
Espacios y condiciones de trabajo seguros

Reanudación gradual (Fase IV)

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)
- Controle, 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

Haga 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

Cuídese. Servicios de comida y bares
Espacios y condiciones de trabajo seguros

Reanudación gradual (Fase IV)

Modifique las condiciones del espacio de trabajo para minimizar las interacciones

- Todos los clientes deben estar sentados mientras comen, beben o hacen un pedido, los clientes no pueden caminar hasta el bar para hacer su pedido. Está permitido sentarse en el bar si se puede mantener un distanciamiento de 6 pies entre los clientes (considere el uso de Plexiglás entre los clientes y los cantineros)
- Es necesario tener una fila organizada si se pedirá la comida en el mostrador, pero se prefiere el servicio con meseros
- Si es práctico, considere hacer modificaciones en el lugar de trabajo para promover el distanciamiento social (por ejemplo, marcar el piso o reorientar las estaciones de trabajo para permitir que los trabajadores vean hacia diferentes lados uno de otro)
- Permita que las cafeterías bufets u otras estaciones de comida de autoservicio vuelvan a abrir si un empleado está sirviendo la comida usando el PPE apropiado
- Si es factible, limite que los clientes usen 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

Cuídese. Servicios de comida y bares
Operaciones y control

Reanudación gradual (Fase IV)

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 el traslape de turnos de los empleados, si es posible

Fomente un comportamiento que limite las interacciones

- Para los establecimientos que venden bebidas con licencia de taberna, limite el tiempo para permanecer sentados a 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 práctico, recomiende que se hagan reservaciones para minimizar la espera y dar tiempo para desinfectar el área; dé una guía antes de llegar, incluyendo los requisitos para entrar, cuando sea 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)

Cuídese. Servicios de comida y bares
Operaciones y control

Reanudación gradual (Fase IV)

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
- Cuando se tomen reservaciones y cuando acomode a clientes sin cita, los restaurantes deben quedarse con un correo electrónico o teléfono de alguien del grupo para poder rastrear el contacto

BE SAFE CHICAGO

Glosario

Reunión: un grupo de personas fuera de un grupo familiar que sean parte de un evento espontáneo o planificado que dure más de diez minutos

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

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

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

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?

Recursos nacionales para más orientación

Directrices generales para el lugar de trabajo

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

Directrices para los servicios de comida

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

Exención de responsabilidad

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.