

Los comedores y patios de los restaurantes en operación en la Etapa 4 deben continuar operando bajo los planes presentados a los distritos locales de salud pública y utilizar los siguientes protocolos. Los restaurantes que cerraron anteriormente y que planean abrir en la Etapa 4, deben tener un plan para mitigar el riesgo de propagación del virus que causa COVID-19.

Las plantillas de planes están disponibles para los establecimientos minoristas de alimentos para ayudar a delinear planes para reabrir áreas de comedor. Las plantillas están disponibles en los distritos locales de salud pública y foodsafety.idaho.gov, junto con la orientación de la industria y la salud pública.

Los planes de reapertura deben presentarse al distrito local de salud pública, pero no requieren aprobación antes de reanudar las operaciones de comidas. No se requerirán inspecciones. Sin embargo, los restaurantes deben tener su plan de reapertura disponible durante las inspecciones de rutina, las inspecciones de cumplimiento, las inspecciones previas a la apertura y las investigaciones de enfermedades alimentarias. Se espera que los restaurantes se adhieran al plan presentado y basen el plan en las recomendaciones y pautas proporcionadas por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades y la Administración de Alimentos y Medicamentos. Se alienta a los restaurantes a poner sus planes a disposición del público.

LOS RESTAURANTES DEBEN UTILIZAR LOS SIGUIENTES PROTOCOLOS COMO ORIENTACIÓN PARA SUS PLANES PARA OPERAR EN LA ETAPA 4.

Establezca protocolos para mantener seis pies de distancia física entre empleados y clientes. Las consideraciones pueden incluir:

- Limite la ocupación según sea necesario para mantener un distanciamiento físico de seis pies
- Separe las mesas adecuadamente para mantener a los clientes a seis pies de distancia mientras están sentados y se mueven dentro y fuera de las sillas.
- Reduzca el uso de áreas de espera y vestíbulos como sea posible
- Continuar manteniendo cerradas las áreas de juego.
- Limite el contacto de empleados y usuarios utilizando un modelo de reserva o llamada anticipada y utilizando métodos de pago sin contacto cuando sea posible

Establecer protocolos para reducir el riesgo de propagación del virus COVID-19 capacitando a los empleados en procedimientos de limpieza y desinfección, y medidas de protección. Considera lo siguiente:

- Dedicar a ciertos miembros del personal a la desinfección de superficies de alto contacto en todo el establecimiento y la desinfección de mesas entre las partes.
- Abstenerse de usar vajillas preestablecidas
- Limpie y desinfecte los refrigeradores, los contenedores para llevar y los vehículos de entrega con frecuencia.

- Verifique que las lavadoras estén funcionando a las temperaturas de lavado y enjuague requeridas y con los desinfectantes apropiados cada día.
- Requerir que todos los empleados en contacto con los clientes usen guantes y cubiertas faciales de tela durante su turno y se los cambien después de tocar los artículos de los clientes.
- Recomendar a todos los empleados en la sala de lavado de platos que usen protectores faciales, además de guantes y cubiertas faciales.
- Actualizar la política de enfermedad de los empleados y proporcionar capacitación al personal sobre COVID-19. Las consideraciones pueden incluir:
- Monitoree la salud de los empleados al examinar a los empleados para detectar fiebre y síntomas antes de cada turno
 - Verifique la temperatura con un termómetro sin contacto; Si no hay fiebre, que es una temperatura superior a 100.4 ° F, o si hay síntomas de COVID-19, se requiere que los trabajadores se auto controlen por sí mismos y notifiquen la aparición de síntomas durante su turno
- Informar al personal sobre cuándo deben quedarse en casa o cuándo deben dejar el trabajo debido a una enfermedad.
- Asegúrese de que exista un procedimiento para comunicarse con su distrito local de salud pública si un empleado es diagnosticado con COVID-19

Identifique cómo las interacciones cercanas con los usuarios serán limitadas. Las consideraciones pueden incluir:

- Ofrezca pedidos en línea, digitales o por teléfono
- Ofrecer servicio de comida para llevar o entrega
- Establecer horas de operación para clientes con alto riesgo de enfermedades graves.
- Limite la cantidad de clientes en el restaurante a la vez
- Dirija el flujo de tráfico en el restaurante para maximizar el espacio entre las personas (por ejemplo, líneas)
- Use señalización y protección de barrera para limitar el movimiento y mantener el distanciamiento.

Considere otras estrategias, como requerir transacciones que no sean en efectivo, utilizando menús desechables o menús que puedan desinfectarse y aumentando la ventilación en todo el restaurante.

Recursos:

Administración de Alimentos y Medicamentos. Inocuidad de los alimentos y la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Administración de Alimentos y Medicamentos. Mejores prácticas para tiendas minoristas de alimentos, restaurantes y servicios de recogida / entrega de alimentos durante la pandemia COVID-19. <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>

Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Lo que los trabajadores de supermercados y minoristas de alimentos deben saber sobre COVID-19. Disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>

Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Guía provisional para empresas y empleadores para planificar y responder a la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>

Asociación Nacional de Restaurantes. COVID-19 Orientación de reapertura. <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>