

Restaurantes y Bares

GUÍA DIRECCIONAL DE REAPERTURA – 18 de Mayo, 2020

Esta guía se basa en la información conocida hasta este momento sobre el COVID-19. Los Centros para el Control de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC) y el Departamento de Salud del Condado de Anne Arundel (AACDOH) proporcionarán información adicional. Por favor, continúe revisando [el sitio en el internet de los CDC](#) y el sitio en el internet del AACDOH aasalud.org/covid-19 continuamente para obtener las últimas actualizaciones de esta guía.

Esta guía está destinada a los Restaurantes y Bares en el Condado de Anne Arundel.

ZONA: COMEDORES

- Debe de cerrar todas las zonas del comedor, interiores o al aire libre, al público en donde se sirvan alimentos y/o bebidas para el consumo público en el local.
- Se le permite la venta de alimentos y/o bebidas si es que los alimentos o bebidas son tomados de inmediato del local (es decir, recojo del pedido (carryout) o en su auto (drive-through)).
- El incumplimiento de estos requisitos mencionados antes dará lugar a las acciones legales según sean necesarias.
- Un establecimiento de servicios de alimentos que no tiene contrato con un servicio de entrega, incluyendo pero no limitado a Uber Eats, DoorDash o GrubHub, puede proporcionar para usted una opción viable para el recojo y entrega de comidas. Esto también ayudaría a limitar el número de clientes que visitan su establecimiento.

SERVICIO DE RECOJO (PICKUP) Y PEDIDOS (CARRYOUT)

- Limite el número de clientes que ingresan a la misma vez a su establecimiento para poder mantener una distancia social segura. No se permiten grupos de 10 o más.
- Mantener seis pies de distancia entre una persona y la otra.
- Si más de un usuario está recogiendo un pedido al mismo tiempo, se sugiere que ponga cinta adhesiva en el suelo o en la acera fuera de su establecimiento, con al menos una separación de seis pies de distancia entre cinta y cinta, para mantener a los clientes a una distancia segura.
- Los clientes podrían esperar en sus vehículos, y los alimentos o bebidas podrían ser entregados hasta sus vehículos de forma segura.
- Los clientes que estén en línea o que entren a sus instalaciones para recoger su pedido deben usar en todo momento una mascarilla que cubra la nariz y la boca.

PROTECCIÓN PARA USTED, PARA SU PERSONAL Y PARA SUS CLIENTES

- Si bien las transacciones en efectivo (cash) son aceptables, considere cambiar al pago solo con tarjeta de crédito/débito, para que no halla manejo de dinero. Cuanto más se toquen las cosas, mayor será el riesgo para todos.
- El personal debe usar en todo momento mascarillas faciales que cubran la nariz y la boca.
- El personal debe usar guantes desechables entre un cliente y el próximo o lavarse las manos con jabón y agua entre un cliente y el próximo.

Restaurantes y Bares

LIMPIEZA DE RESTAURANTES Y SUPERFICIES DE LA BARRA (BAR)

- Use guantes desechables al limpiar y desinfectar las superficies.
 - Los guantes deben desecharse después de cada limpieza. Si se utilizan guantes reusables, esos guantes deben de estar destinados solo para la limpieza y desinfección de superficies del COVID-19 y no debe utilizarse para otros fines.
- Si las superficies están sucias, deben limpiarse con un detergente o jabón y agua antes de realizar la desinfección.
- Las áreas de pago y los mostradores que se tocan con frecuencia deben desinfectarse después de cada cliente con un fuerte desinfectante como los que se mencionan a continuación.
- Para la desinfección, puede usar una solución de lejía doméstica diluida, soluciones de alcohol con al menos el 70% de alcohol y la mayoría de los desinfectantes domésticos comunes registrados por la EPA deben de ser eficaces.
 - Puede preparar una solución de lejía mezclando: 5 cucharadas (1/3 taza) de lejía por cada galón de agua o 4 cucharaditas lejía por cada cuarto de galón de agua.
- Para superficies menos duras (porosas) como piso de alfombra, alfombras y cortinas: debe de eliminar la contaminación visible si está presente y limpiar con los limpiadores adecuados indicados para su uso en estas superficies.
 - Después de la limpieza, laven los artículos según corresponda de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si es posible, lave los artículos utilizando el ajuste de agua más caliente y seque los artículos completamente.

Línea de Información COVID-19 – 410-222-7256

Lunes - Jueves 7:30 a.m. - 9:00 p.m.

Viernes 7:30 a.m. - 7:00 p.m.

Sábado - Domingo 10:00 a.m. - 4:00 p.m.

o por correo electrónico

covid19info@aacounty.org

Información adicional:

Recursos de los CDC

- [Lo que necesita saber sobre la enfermedad coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#)
- [COVID-19 Preguntas y respuestas frecuentes](#)
- [Qué hacer si está enfermo con COVID-19](#)
- [Recomendaciones de limpieza y desinfección ambiental](#)
- [Orientación de apertura para espacios públicos, empresas, escuelas y hogares](#)