



Los restaurantes pueden ofrecer servicio de mesas al aire libre al comienzo de la segunda fase del Plan de Reapertura de la Mancomunidad. En una fecha posterior y mediante una orden de fase 2 posterior se autorizará a los restaurantes a iniciar el servicio de mesa en espacios cerrados si los datos de salud pública reflejan una progresión positiva continua



DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Garantice >6 pies entre las personas

- Cuando se permite el servicio de mesa en espacios interiores, se insta a los restaurantes a que organicen sus operaciones de manera que funcionen en la medida de lo posible con servicio de mesa al aire libre y a que limiten al máximo el servicio de mesa en espacios interiores a fin de asegurar el cumplimiento efectivo de las exigencias de distanciamiento físico y de limitar las actividades en espacios cerrados
- Los restaurantes deben cumplir las siguientes normas de distanciamiento físico específicas del sector para prestar servicios de comedor en todas las zonas de ocupación de los clientes:
 - Las mesas deben colocarse de manera que mantengan una distancia mínima de 6 pies de todas las demás mesas y de cualquier área de alto tráfico peatonal (por ejemplo, rutas de acceso a los baños, entradas y salidas); las mesas pueden colocarse más cerca si están separadas por barreras protectoras / no porosas (por ejemplo, paredes estructurales o divisores de plexiglás) de no menos de 6 pies de altura instaladas entre las mesas y las áreas de alto tráfico peatonal
 - El número de personas sentadas en una mesa no puede ser superior a seis
 - Los restaurantes no pueden sentar a ningún cliente en el bar, pero según los requisitos del código de construcción y de incendios, las áreas del bar pueden ser reconfiguradas para acomodar asientos de mesa que cumplan con todos los requisitos de espacio y otros requisitos de estas normas de seguridad de COVID-19
 - Todos los clientes deben estar sentados; el servicio de comida para los clientes de pie (por ejemplo, alrededor de las zonas de bar) está prohibido
 - Los restaurantes pueden ofrecer servicios de comida para llevar o de entrega a domicilio, pero deben mantenerse todas las normas de seguridad para la separación de las mesas, el tamaño de los grupos y la higiene para cualquier mesa de interior o exterior que esté disponible para los clientes de la comida para llevar
 - Todos los demás servicios y áreas no empleadas para el servicio de alimentos y bebidas (por ejemplo, pistas de baile, mesas de billar, patios de juego, etc.) deben ser cerradas o retiradas para evitar la congregación de clientes
- Garantizar una separación de 6 pies o más entre todos los individuos (trabajadores, vendedores y clientes) a menos que esto cree un peligro para la seguridad debido a la naturaleza del trabajo o la configuración del espacio de trabajo:
 - Cerrar o reconfigurar los espacios comunes de los trabajadores y las áreas de alta densidad donde es probable que se congreguen los trabajadores (por ejemplo, salas de descanso, áreas para comer) para permitir un distanciamiento físico de 6 pies; rediseñar las estaciones de trabajo para garantizar el distanciamiento físico (por ejemplo, mesas separadas, escalonar las estaciones de trabajo a cada lado de las líneas de procesamiento para que los trabajadores no estén cara a cara, utilizar marcadores de distancia para garantizar el espaciado, incluyendo en el área de la cocina)
 - Establecer corredores y pasillos direccionales para el tráfico peatonal si es posible, para minimizar el contacto (por ejemplo, entrada y salida del restaurante en un solo sentido). Poner carteles claramente visibles en relación con estas políticas
 - Prohibir la permanencia en áreas comunes (por ejemplo, salas de espera, baños) y asegurar el distanciamiento físico en estas áreas, trazando un espaciado de 6 pies con cinta adhesiva o pintura en el piso y señalización
 - Todos los trabajadores que atienden a los clientes (por ejemplo, camareros, personal auxiliar) deben minimizar el tiempo que pasan a menos de 6 pies de los clientes
- Designar áreas de trabajo asignadas a los trabajadores cuando sea posible para limitar el movimiento en todo el restaurante y limitar el contacto entre los trabajadores (por ejemplo, asignando zonas a los camareros)
- Escalonar los horarios de trabajo y los tiempos de comida y descanso del personal, regulando el número máximo de personas en un lugar y garantizando al menos 6 pies de distancia física
- Minimizar el uso de espacios cerrados (por ejemplo, ascensores, vehículos) por más de un individuo a la vez
- Exigir que todos los clientes y trabajadores lleven una cobertura facial en todo momento, excepto cuando una persona no pueda llevar una cobertura facial debido a una condición médica o a una discapacidad
- Mejorar la ventilación de los espacios cerrados cuando sea posible (por ejemplo, puertas y ventanas abiertas)
- Los clientes pueden quitarse las máscaras de la cara mientras están sentados en las mesas



PROTOCOLOS DE HIGIENE

Aplicar protocolos de higiene rigurosos

- Todos los trabajadores deben lavarse las manos con frecuencia y los camareros deben lavarse las manos o aplicar desinfectante de manos entre cada interacción con las mesas
- Asegurar el acceso a las instalaciones de lavado de manos en el lugar, incluidos el jabón y el agua corriente, y permitir un tiempo de descanso suficiente para que los trabajadores se laven las manos con frecuencia; como alternativa se pueden utilizar desinfectantes para manos a base de alcohol con un mínimo de 60% de alcohol
- Deben colocarse desinfectantes para manos a base de alcohol con al menos un 60% de alcohol en las entradas, salidas y en el comedor

Se pueden encontrar detalles adicionales sobre los protocolos específicos de cada sector en <https://www.mass.gov/info-details/reopening-massachusetts>



PROTOSCOLOS DE HIGIENE

Aplicar protocolos de higiene rigurosos

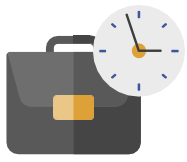
- Suministrar a los empleados en el lugar de trabajo productos de limpieza adecuados (por ejemplo, desinfectante, paños desinfectantes)
- Poner carteles visibles en todo el sitio para recordar a los trabajadores y clientes los protocolos de higiene y seguridad
- Los autoservicios, bufetes sin personal, bares de copas, estaciones de bebidas y otras áreas comunes de servicio deben permanecer cerradas
- Los condimentos y productos similares (por ejemplo, sal, pimienta y aderezo para ensaladas) no deben colocarse previamente en las mesas y sólo deben suministrarse a petición del interesado, ya sea en porciones individuales (por ejemplo, paquetes o tazas individuales) o en recipientes para servir que se desinfectan entre cada uso
- Los menús deben ser como los siguientes: 1) papel, menús de un solo uso desechados después de cada uso, 2) menú desplegado (por ejemplo, digital, pizarra blanca, pizarrón), 3) menús electrónicos visualizados en los teléfonos / dispositivos móviles de los clientes
- Los utensilios y el servicio de los comensales deben ser de uso único o deben desinfectarse tras cada uso; los utensilios deben estar enrollados o empaquetados. Las mesas no deben ser fijas para reducir la probabilidad de exposición
- Las mesas y sillas deben limpiarse y desinfectarse a fondo entre cada ocupación



PERSONAL Y OPERACIONES

Incluir procedimientos de seguridad en las operaciones

- Siempre que sea posible, se debe favorecer la reserva de asientos o la llamada anticipada; los gerentes deben asegurarse de que los comensales que esperan mesas no se congreguen en áreas comunes o formen filas
- Los restaurantes no pueden proporcionar a los clientes timbres u otros dispositivos para avisar que hay asientos disponibles o que los pedidos están listos; en su lugar, los restaurantes deben utilizar métodos sin contacto, como anuncios de audio, mensajes de texto y avisos en pantallas de video fijas o pizarras
- Provisión de capacitación a los trabajadores sobre información y precauciones actualizadas en materia de seguridad, incluida la higiene y otras medidas destinadas a disminuir la transmisión de enfermedades, entre otras:
 - El distanciamiento físico, el lavado de manos, y la exigencia y el uso adecuado de las coberturas faciales
 - Modificación de las prácticas de servicio para reducir al mínimo el tiempo que se pasa a menos de 6 pies de los clientes
 - Autoevaluación en casa, incluyendo controles de temperatura o de síntomas
 - Haciendo hincapié en que el personal puede no venir a trabajar si está enfermo
 - Cuándo buscar atención médica si los síntomas se tornan graves
 - Cuáles son las condiciones de salud subyacentes que pueden hacer que las personas sean más susceptibles de contraer y sufrir una afección grave del virus
- Los operadores de restaurantes deben establecer horarios y turnos de trabajo ajustados para los trabajadores a fin de minimizar el contacto entre los trabajadores y reducir la congestión en los puntos de entrada
- Limitación de visitantes y distribuidores en el sitio; los envíos y las entregas deben realizarse en las zonas designadas
- Los trabajadores no deben presentarse al trabajo si se sienten mal
- Los restaurantes deben examinar a los trabajadores en cada turno asegurándose de lo siguiente:
 - El trabajador no experimenta ningún síntoma como fiebre (100.3 y superior), tos, falta de aliento o dolor de garganta;
 - El trabajador no ha tenido "contacto cercano" con un individuo diagnosticado con COVID-19. "Contacto cercano" significa vivir en el mismo hogar que una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19, cuidar a una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19, estar a menos de 6 pies de una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19 durante 15 minutos o más, o haber estado en contacto directo con secreciones (por ejemplo, compartir utensilios, que le hayan tosido encima) de una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19, mientras esa persona tuvo síntomas
 - Un médico o funcionario de salud pública local no le ha pedido al trabajador que se auto-aísle o ponga en cuarentena
 - Los trabajadores que están enfermos o se sienten mal deben ser enviados a casa.
- A toda persona que muestre signos de enfermedad se le puede negar la entrada
- Animar a los trabajadores que den positivo en el test de COVID-19 a que lo revelen al empleador con el fin de limpiar / desinfectar y rastrear el contacto. Si se notifica al empleador un caso positivo en el centro de trabajo, el empleador debe notificar a la Junta de Salud local (LBOH) donde se encuentra el centro de trabajo y cooperar con ellos para localizar posibles contactos en el lugar de trabajo y aconsejar a los trabajadores que se aíslen y se pongan en cuarentena
- Notificar a los trabajadores que no pueden trabajar si dan positivo para COVID-19 (deben permanecer aislados en sus casas) o si se descubre que están en contacto cercano con alguien con COVID-19 (deben permanecer en cuarentena en sus casas)



PERSONAL Y OPERACIONES

Incluir procedimientos de seguridad en las operaciones

- Se puede recomendar la realización de análisis de otros empleados de acuerdo con la orientación y/o a petición de la LBOH. Publicar un aviso para los trabajadores y clientes con información importante sobre la salud y las medidas de seguridad pertinentes, como se indica en las directrices gubernamentales
- Anunciar a los trabajadores y clientes información importante sobre la salud y las medidas de seguridad pertinentes, como se indica en las [Normas de seguridad obligatorias en el lugar de trabajo](#) de la Mancomunidad
- Designar a la persona encargada (105 CMR 590) de cada turno para que supervise la aplicación de las directrices del presente documento
- Se permitirá a los restaurantes maximizar el espacio para comer al aire libre, incluyendo patios y estacionamientos donde estén disponibles, cuando se obtenga la aprobación municipal
- Al hacer las reservaciones y al sentar a los clientes sin reservación, los restaurantes deben mantener un número de teléfono de alguien en el grupo para el posible rastreo de contactos
- Fomentar el uso de soluciones tecnológicas cuando sea posible para reducir la interacción entre personas (por ejemplo, el pago sin contacto, los pedidos por móvil, mensajes de texto al llegar para asignar mesas)
- Se recomienda a los trabajadores que tienen un riesgo particularmente alto de contraer COVID-19 según los Centros para el Control de Enfermedades (por ejemplo, debido a la edad o a condiciones subyacentes) que se queden en casa o que organicen una asignación de trabajo alternativa
- Se recomienda encarecidamente a los trabajadores que comuniquen directamente al empleador los síntomas o cualquier contacto cercano con un caso conocido o sospechoso de COVID-19



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Incorporar protocolos de higiene rigurosos

- Limpiar las superficies que se tocan comúnmente en los baños (por ejemplo, asientos de inodoro, picaportes, tiradores de baños, lavabos, dispensadores de toallas de papel, dispensadores de jabón) con frecuencia y de acuerdo con las directrices de los CDC.
- Llevar un registro de la limpieza que incluya la fecha, la hora y la extensión de la limpieza
- Llevar a cabo una desinfección frecuente de las zonas de tránsito intenso y de las superficies de alto contacto (por ejemplo, picaportes, botones de ascensores, escaleras)
- Implementar procedimientos para aumentar la limpieza / desinfección en el área de cocina. Evitar todas las superficies de contacto con alimentos cuando se utilicen desinfectantes. Las superficies de contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes de su uso con un desinfectante aprobado para superficies de contacto con alimentos. Las superficies que no están en contacto con alimentos deben limpiarse con frecuencia
- Si un trabajador, cliente o vendedor tiene un presunto o real caso positivo de COVID-19, el restaurante debe cerrarse inmediatamente durante 24 horas y luego debe limpiarse y desinfectarse de acuerdo con las directrices actuales de los CDC antes de volver a abrir