



DIRECTRICES SOBRE RESTAURANTES Y BARES CON COMEDORES AL AIRE LIBRE

RESTORE ILLINOIS

Un enfoque de salud pública para reabrir nuestro estado de manera segura

PARTE DE LA FASE III DEL PLAN RESTORE ILLINOIS

APLICABLE A CADA REGIÓN AL PASAR A LA FASE III | EMITIDO EL 24 DE MAYO DE 2020

La Fase de recuperación correspondiente al enfoque de salud pública de Restore Illinois para la reapertura económica de Illinois incluye el retorno de las personas a sus trabajos, la reapertura de negocios, y las reuniones de máximo 10 personas. Todos debemos continuar con el distanciamiento social, seguir lavándonos las manos con frecuencia y cubriéndonos el rostro, para así poder seguir superando el impacto de la COVID-19.

Este documento es aplicable a los negocios que cumplen con los siguientes criterios:

- Restaurantes de servicio completo y de servicio limitado, barras de aperitivos y bebidas no alcohólicas, tabernas y otros servicios de alimentos y bebidas con licencia para servir alimentos, bebidas y licores para el consumo de la jurisdicción local pertinente y la Junta Estatal de Control de Licores, si procede, que pueden seguir todas las directrices mínimas descritas en el presente documento
- En la Fase III, los servicios en Restaurantes y Bares deben limitarse a:
 - i. Comer y/o beber al aire libre solamente¹; y
 - ii. Grupos de 6 personas o menos.
- Para los efectos de estas directrices, una zona se considera un área para comer o beber al aire libre si cumple cualquiera de los siguientes criterios:
 - i. Situada en la azotea de un edificio o dentro de un establecimiento con techo retráctil (que debe permanecer abierto durante las horas de funcionamiento del restaurante y/o bar al aire libre); o
 - ii. Espacio exterior conectado o ubicado en el sitio de un restaurante, tienda de comestibles, centro de salud o gimnasio, hotel, club de golf u otro club social con licencia de establecimiento de alimentos; o
 - iii. Espacio interior en el que el 50 % o más de una pared se puede quitar ya sea abriendo ventanas, puertas, o paneles, siempre que las mesas de comedor estén a menos de 8 pies de dicha apertura; o
 - iv. Cualquier otra zona para comer y beber al aire libre autorizada por los gobiernos locales, siempre que los alimentos y las bebidas sean preparados por establecimientos autorizados y que se observe un distanciamiento social adecuado de 6 pies entre las mesas designadas para los clientes y/u otras zonas de asiento y que los grupos sean de 6 personas o menos.
- Para el propósito de estas directrices, las empresas pueden estar sujetas a reglamentos adicionales sobre los comedores al aire libre por parte de las dependencias de administración locales y los departamentos de salud locales

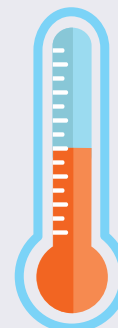
¹ Esta norma está sujeta al control de licores estatales y locales, a la seguridad alimentaria y a otras leyes y reglamentos aplicables.

Directrices uniformes para los negocios, industrias, y organizaciones sin fines de lucro del Estado de Illinois:

SALUD GENERAL

i. Directrices mínimas

1. Los empleados deben llevar protección facial sobre la nariz y la boca cuando estén a menos de 6 pies de distancia de otros (de preferencia mascarillas de tela). Se pueden hacer excepciones cuando las adaptaciones sean pertinentes - ver las [pautas del IDHR](#).
2. Se deben acomodar los asientos de manera que haya un mínimo de 6 pies entre las mesas. El uso de plexiglás entre las mesas es una buena práctica.
3. El empleador debe proporcionar un lugar para lavarse las manos y/o desinfectante para empleados y clientes
4. Los empleados de bares y restaurantes deben lavarse las manos durante 20 segundos cada 30 minutos, y:
 - a. Al llegar al trabajo
 - b. Antes y durante la preparación de los alimentos
 - c. Al cambiar de una tarea a otra
 - d. Antes de ponerse los guantes para trabajar con alimentos o para limpiar el equipo y los utensilios
 - e. Después de usar el baño
 - f. Después de manipular platos y utensilios sucios
 - g. Cuando estén visiblemente sucias
 - h. Después de toser, estornudar, usar un pañuelo, tocarse la cara,
 - i. Después de comer o beber
 - j. Después de fumar o usar cigarrillos electrónicos
 - k. Después de tocar el teléfono celular
5. Se debe tener un suministro adecuado de jabón, desinfectante, desinfectante para manos y toallas de papel disponibles
6. El personal que prepara los alimentos debe usar guantes de acuerdo con los protocolos de manipulación de alimentos anteriores a la COVID, como la de los alimentos listos para comer (RTE por sus siglas en inglés).



POLÍTICAS DE RRHH Y DE VIAJES

i. Directrices mínimas

1. Todos los empleados deben completar una capacitación sobre salud y seguridad relacionada con la COVID-19 cuando vuelvan al trabajo. Los recursos para diseñar una capacitación están publicados en el sitio web de las directrices del plan Restore Illinois del DCEO
2. Los empleadores deben seguir limitando todos los viajes de negocios no esenciales
 - a. Si el empleado tiene que viajar, debe seguir las consideraciones de los CDC para protegerse a sí mismo y proteger a los demás durante el viaje
3. Los empleados no deben presentarse al trabajo, ni se les debe permitir permanecer en él, si están enfermos o tienen síntomas (como tos, falta de aliento o dificultad para respirar, fiebre de 100.4 grados o más, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, nueva pérdida del gusto o del olfato, u otros [síntomas identificados por los CDC](#)), y se debe alentar al empleado enfermo o con síntomas a que se haga una prueba de COVID-19 en un centro de pruebas del gobierno estatal o local, en un centro de salud, o en otro sitio de pruebas



ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Proporcionar ajustes razonables para los empleados vulnerables a COVID-19, incluido, entre otros, el trabajo desde el hogar (si es factible), la reducción del contacto con otros, el uso de barreras para asegurar una distancia mínima entre otros, siempre que sea posible, u otros ajustes que reduzcan las posibilidades de exposición

MONITOREO DE LA SALUD

i. Directrices mínimas

1. Los empleadores deben proporcionar monitorización de temperatura para los empleados y fomentar su uso. Los empleadores deben publicar información sobre los síntomas de COVID-19 para permitir que los empleados evalúen si tienen algún síntoma y si deben considerar irse a casa.
2. Todos los empleadores deben tener un programa de chequeo de la salud. Los recursos que describen las buenas prácticas del programa de chequeo se publican en la página web de las directrices del plan Restore Illinois del DCEO
 - a. El empleador debe realizar un examen en persona de los empleados al entrar en el lugar de trabajo y un examen a mitad de turno para verificar la ausencia de síntomas de COVID-19
3. Si un empleado contrae COVID-19, debe permanecer aislado en su casa durante un mínimo de 10 días después de la aparición de los síntomas y puede ser dado de alta después de no tener fiebre (sin medicamentos para reducir la fiebre) y sentirse bien durante al menos 72 horas o si tiene 2 pruebas de COVID-19 negativas seguidas, con pruebas realizadas con un intervalo de al menos 24 horas
4. Si un empleado es identificado como positivo para COVID-19 por las pruebas, debe realizarse una limpieza y desinfección según los protocolos de los CDC tan pronto como sea posible después de la confirmación de la prueba positiva
5. Cuando proceda, notifique a los empleados que hayan estado expuestos
6. Todo empleado que haya tenido contacto cercano² con un compañero de trabajo o cualquier otra persona diagnosticada con COVID-19 se debe poner en cuarentena durante 14 días después del último o más reciente contacto con la persona infectada, y debe hacerse una prueba de COVID-19 en un centro de pruebas del gobierno estatal o local, en un centro de salud o en otro sitio donde se realicen pruebas. Todos los demás empleados deben estar atentos a síntomas de fiebre, tos, o falta de aliento y tomarse la temperatura si desarrollan síntomas



² Los contactos cercanos incluyen contactos en la vivienda, contactos íntimos o contactos a menos de 6 pies de distancia durante 15 minutos o más, a menos que se use una mascarilla N95 durante el período de contacto.

Directrices específicas para los establecimientos de comidas y bebidas al aire libre:

ESPACIO FÍSICO DE TRABAJO

i. Directrices mínimas

1. Se debe mostrar señalización en la entrada con el requisito de uso de protección facial, normas de distanciamiento social y protocolos de limpieza, en varios idiomas según sea necesario
2. El empleador debe configurar el espacio para permitir por lo menos 6 pies de distancia entre las mesas u otras áreas designadas de servicio al cliente
3. Los empleados deben mantener distanciamiento social en la medida de lo posible mientras prestan los servicios
4. El empleador debe cerrar todas las áreas de congregación abiertas (por ejemplo, áreas de espera)
5. Los empleadores deben cerrar todas las áreas de autoservicio de alimentos (por ejemplo, bufetes, bares de ensaladas, estación de café)
6. Los empleadores deben eliminar los objetos de las mesas (por ejemplo, los menús, saleros y pimenteros, limones, las pajitas, los condimentos compartidos, etc.)
7. Los empleadores deben utilizar, de lo posible, condimentos en paquetes individuales O servir los condimentos en recipientes - como un tazón lavable o un vaso de papel - que se puedan desinfectar o desechar después de su uso (no se permite compartir los condimentos)
8. Los empleadores deben usar cubiertos desechables, si es posible, O usar cubiertos enrollados/colocados en protectores (los empleadores deben usar guantes mientras los enrollan/colocan en los protectores)
9. Se deben utilizar menús desechables o sin contacto, o utilizar menús que puedan desinfectarse entre cada uso
 - a. Si es práctico, tomar pedidos a través de aplicaciones o de menús digitales QR
10. Los empleadores deben eliminar por completo el rellenado de bebidas de los clientes y deben utilizar un vaso nuevo limpiado con los procedimientos adecuados de lavado de vajilla
11. Cerrar todas las estaciones de autoservicio de bebidas
12. Las fuentes de agua en las áreas de descanso de los empleados, excepto las estaciones para rellenar botellas de agua sin contacto, no deben estar disponibles para su uso (se deben apagar, cubrir, o bloquear)
 - a. Si no se dispone de una fuente sin contacto, el agua puede servirse en botellas de agua selladas de un solo uso
13. Los clientes deben empacar sus propios restos de su comida para llevar a casa
14. Asegurarse de que el área para clientes recogiendo comida para llevar tenga al menos 6 pies de distancia de los clientes que están comiendo sentados
15. No deben sentar clientes si se pronostica un tiempo inclemente
16. En caso de mal tiempo o emergencia mientras los clientes comen al aire libre, los alimentos deben empacarse para llevar y se debe alentar a los clientes a irse



ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Entregar los artículos a la mesa en bandejas de servicio para minimizar el contacto con las manos
2. Poner marcadores visuales a 6 pies de distancia en zonas donde el cliente haga cola
3. Mostrar señalización en las salidas de los baños para promover el uso de la toalla de papel para abrir la puerta de salida
4. Mostrar señalización para promover el distanciamiento dentro de los baños compartidos
5. Eliminar sentarse en las barras del restaurante en la medida de lo posible
6. Si es posible, instalar barreras impermeables (por ejemplo, plexiglás) para separar el tráfico de la acera y/o de la calle
7. Si es práctico, instalar barreras impermeables entre las mesas
8. Si es posible, instalar barreras impermeables en las zonas de contacto cercano (por ejemplo, en el puesto de recepción o de la caja)
9. Si es práctico, realizar transacciones sin contacto
10. Si es práctico, permitir el flujo de tráfico unidireccional para entrar y salir del restaurante a la zona de asientos al aire libre para limitar cualquier congregación
11. Cuando las prácticas de gestión del edificio lo permitan, aumentar las tasas de renovación de aire en los espacios ocupados y aumentar el aire de reposición exterior en la mayor medida posible

PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

i. Directrices mínimas

1. La limpieza y desinfección del lugar debe realizarse en cumplimiento con los [protocolos de los CDC](#) semanalmente
2. Limpiar y desinfectar áreas comunes (como baños y cafeterías) y las superficies que tocan muchas personas (como manijas de puertas de entrada/salida y barandales de escaleras) frecuentemente; se recomienda cada media hora en áreas de alto tránsito
3. Los artículos de uso múltiple (por ejemplo, los menús, si se reutilizan, tarjetas especiales, bolígrafos, los presentadores de la cuenta, etc.) deben desinfectarse después de cada uso
4. Desinfectar las mesas y sillas entre usos de comensales y de nuevo a la hora de cierre (ver la [lista de desinfectantes aprobados por la EPA](#))
5. Descartar cualquier artículo de un solo uso o de papel (por ejemplo, menús de papel) después de cada uso



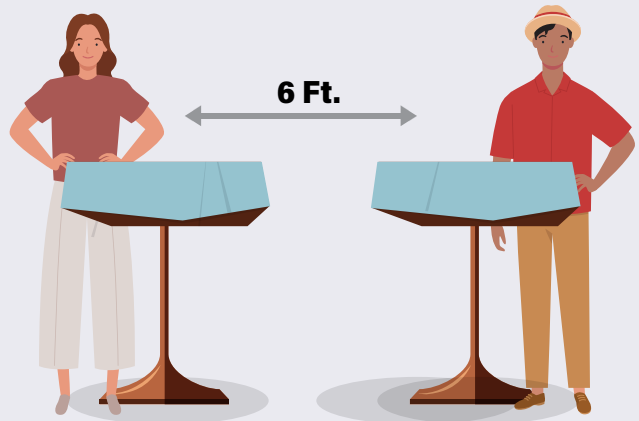
ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Proporcionar desinfectante para manos en la zona de asientos al aire libre para los clientes. Si se coloca desinfectante para manos en los baños, asegurarse de que se siga fomentando el lavado de manos
2. Crear e implementar un programa mejorado de limpieza e higiene de todo lo que tiene contacto con alimentos, y de limpieza y desinfección de las superficies que no están en contacto con alimentos; si es posible, designar a un empleado responsable de la limpieza

DOTACIÓN DE PERSONAL Y ASISTENCIA

i. Directrices mínimas

1. La capacidad de la zona al aire libre se determinará acomodando los asientos con un mínimo de seis pies entre las mesas y otras áreas designadas para servicio al cliente.
2. Los empleados deben mantener distanciamiento social de los clientes mientras no prestan servicios
3. Se debe limitar la ocupación de las áreas comunes/salas de descanso para permitir un distanciamiento social de 6 pies o más, retirando o desmantelando muebles o escalonando los tiempos de descanso; esta directriz no pretende disminuir los tiempos de descanso de los empleados
4. La música en vivo está permitida, pero los empleados y músicos deben seguir las normas de distanciamiento social, manteniendo la máxima distancia posible entre ellos y los clientes. Los músicos deben usar protección facial de lo posible y se recomienda encarecidamente el uso de barreras entre los cantantes y los clientes/empleados durante la función.



ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Si es práctico, alterar las horas de operación para repartir adecuadamente el tráfico de clientes y permitir tiempo de limpieza adicional
2. Escalonar los horarios de inicio y final de los turnos para minimizar la congregación de los empleados durante los cambios
3. Si es posible, agrupar a los empleados en equipos y programar los equipos en los mismos turnos para reducir la exposición cruzada de los empleados

INTERACCIONES EXTERNAS

i. Directrices mínimas

1. Antes de permitir la entrada de un proveedor externo o de un visitante no-cliente (excluyendo a quienes recogen un servicio a domicilio), mientras se les pide que esperen en una zona designada, el empleador debe preguntarles si presentan actualmente síntomas de COVID-19
 - a. Si es posible, debe tomarle la temperatura al proveedor externo o visitante no-cliente utilizando un termómetro (de preferencia, cámaras infrarrojas/ térmicas, pero se permiten los termómetros sin contacto)
2. El empleador debe mantener un registro de todos los visitantes externos que ingresen al establecimiento
3. Los proveedores y visitantes no-clientes deben usar protección facial sobre la nariz y la boca al entrar a las instalaciones (se pueden hacer excepciones para las personas con condiciones médicas o discapacidades que les impidan llevar una mascarilla de manera segura)



ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Limitar el contacto entre los proveedores o visitantes externos y los empleados
2. Restringir la entrada de los proveedores y, si es posible, hacer que las entregas se dejen en la puerta

COMPORTAMIENTOS DE LOS CLIENTES

i. Directrices mínimas

1. Límite de 6 personas por grupo
2. Implementar un modelo de reservas o de llamar con anticipación, si es práctico. Todas las áreas de comedor al aire libre deben tener personal para asegurar que el distanciamiento social se pueda mantener antes de sentar a los huéspedes
3. Los clientes deben esperar los servicios fuera de las instalaciones, ya sea al aire libre y manteniendo distanciamiento social de 6 pies con el uso de protectores faciales recomendados o en sus vehículos. Se debe sentar a los clientes de inmediato en cuanto entren
4. Los clientes deben llevar protección facial sobre la nariz y la boca mientras estén en el local, excepto cuando coman y beban en la mesa (se pueden hacer excepciones para las personas con condiciones médicas o discapacidades que les impidan llevar una cubierta facial de forma segura)



ii. Buenas prácticas sugeridas

1. Antes de permitir la entrada, se debe preguntar al si cliente presenta actualmente síntomas de COVID-19
 - a. Si es práctico, se debe tomar la temperatura del cliente utilizando un termómetro (se prefieren las cámaras infrarrojas / térmicas, se permiten los termómetros sin contacto)

Si tiene preguntas o necesita apoyo adicional:
 Llame a nuestra línea directa 1-800-252-2923,
 envíenos un correo electrónico a
ceo.support@illinois.gov
 o consulte [Illinois.gov/businessguidelines](https://illinois.gov/businessguidelines)

Recursos adicionales:

- FDA: [Seguridad alimentaria y COVID-19](#)
- FDA: [Buenas prácticas para tiendas de alimentos al por menor, restaurantes, y recoger/entregar alimentos durante COVID-19](#)
- FDA: [Uso de respiradores, mascarillas y cubiertas faciales de tela en el sector de la alimentación y la agricultura durante la pandemia de la enfermedad del Coronavirus \(COVID-19\)](#)
- FDA: [Manual de salud e higiene personal de los empleados](#)
- CDC: [Guía provisional para la aplicación de prácticas de seguridad para trabajadores de infraestructuras críticas que puedan haber estado expuestos a una persona con sospecha o confirmación de tener COVID-19](#)
- CDC: [Lo que los trabajadores de supermercados y tiendas de alimentos necesitan saber sobre COVID-19](#)
- CDC: [Recursos para empresas y empleadores durante COVID-19](#)
- CDC: [Árbol de decisiones para restaurantes y bares reabriendo](#)
- CDC: [Recursos impresos COVID-19](#)
- IDPH: [Recursos para empresas y organizaciones COVID-19](#)
- IDPH: [Guía para el mantenimiento de los sistemas de agua durante la reducción de su uso y para devolver los sistemas de agua a su uso regular después de períodos prolongados de uso reducido](#)
- IDPH: [Página para venta de alimentos al por menor y códigos de alimentos](#)
- Departamento de Servicios Humanos de Illinois: [Preguntas frecuentes para las empresas sobre el uso de protección facial durante COVID-19](#)
- EPA: [Lista de desinfectantes registrados por la EPA](#)
- AFDO: [La planificación de la reapertura de los establecimientos de servicios alimentarios mientras COVID-19 impacta en las buenas prácticas y el protocolo](#)
- OSHA: [Guía para la preparación de los lugares de trabajo para COVID-19](#)
- Asociación Nacional de Restaurantes: [Directrices de reapertura durante la COVID-19: Una guía para la industria restaurantera](#)