

Reapertura Responsable de Ohio

Restaurantes, Bares, e instalaciones para Servicios de Banquetes & Catering



Requisitos

Los Restaurantes, Bares, e instalaciones de Servicios de Banquetes & Catering deben seguir los mandatos de Ohio de distanciamiento social, usar mascarillas, reuniones, y responder a los casos confirmados del COVID-19 tal como está descrito en la [Orden de Director para el Distanciamiento Social, Cobertores Faciales y de No Reunirse](#). La guía de esta orden está disponible en la [Orden del Director para el Distanciamiento Social, Cobertores Faciales y No Reunirse](#), en la página de internet coronavirus.ohio.gov.

Los Restaurantes, establecimientos de bebidas e instalaciones de banquetes deben seguir todos los mandatos pertinentes en la orden, incluyendo:

- Las Mascarillas son obligatorio, con algunas excepciones. Entre los exentos, están las personas que estén consumiendo activamente alimentos o bebidas en un restaurante o bar.
- Requerir que los clientes estén sentados mientras estén comiendo o bebiendo activamente.
- No sentar a más de 10 personas por mesa y asegúrese de que las mesas estén separadas por 6 pies, a menos que haya una barrera física entre las mesas.
- Asegúrese de que cualquier persona que no esté sentada use mascarilla.

Recomendaciones

A continuación, se presentan las mejores prácticas recomendadas para restaurantes, bares e instalaciones/servicios para banquetes y catering.

Mascarillas

- Educar a los empleados sobre el uso apropiado, eliminación y mantenimiento de cobertores faciales.

Reunirse

- Anime al personal de reparto externo a esperar afuera o en áreas no congestionadas practicando las pautas del distanciamiento social.

Distanciamiento Social y Desinfectar

- Los empleados deben evitar cambiar de tareas o estaciones cuando sea posible para reducir la contaminación cruzada. Aumente el lavado de manos y desinfecte si los empleados cambian de tareas o estaciones de trabajo.
- Reforzar la educación según el código actual de seguridad alimentaria sobre cuándo lavarse las manos.
- Coloque letreros de lavarse las manos del departamento de salud en los lavabos. Los letreros están disponibles y se pueden descargar en la página de internet de carteles y letreros en coronavirus.ohio.gov. Si necesita ayuda para imprimirlos, comuníquese con el Centro de Llamadas del Departamento de Salud de Ohio en el teléfono: 1-833-4-ASK-ODH (1-833-427-5634).
- Considere hacer las entrevistas y la incorporación de los empleados virtualmente.
- Retire los objetos que sean necesarios de las mesas, como jarrones, saleros, pimenteros y botellas de condimentos.
- Si ofrece servicio de buffet, los utensilios para servir deben reemplazarse o limpiarse / desinfectarse al menos cada hora. Ponga servilletas desechables o papel encerado para que los clientes las usen para agarrar los utensilios en la fila del buffet o en la barra de ensaladas.
 - Coloque un bote de basura cerca.
 - Coloque estaciones de desinfectante de manos al principio y al final de la fila de servicio.

Edificios

- Si es posible, identifique una puerta solamente de entrada y una puerta solamente de salida.
- Cuando sea apropiado, establezca áreas de pedidos y áreas de espera con distanciamiento y separaciones seguras que estén claramente marcadas por grupo para el servicio de restaurante y bar.
- Utilice las zonas designadas de recogida y para llevar a los clientes en la acera con letreros.
- Utilice barreras en las áreas de mucho tráfico y con gran afluencia.
- Si ofrece estaciones de comida de autoservicio:
 - Las mesas del buffet, las barras de ensaladas deben estar al menos a 6 pies de distancia de las áreas del comedor y las filas no deben extenderse ni fluir hacia las áreas del comedor.
 - Instale barreras de vidrio y protectores contra estornudos.
 - El flujo de clientes debe moverse en una dirección con un punto de inicio y un punto final con señalización direccional y marcadores de distanciamiento en el suelo.