

DIRECTRICES PARA RESTAURANTES Y BARES

Además de los mandatos de la orden *Quedate en Casa* y las Pautas para Salvar todas las Empresas, se recomiendan las siguientes prácticas para restaurantes, bares y establecimientos similares:

- Cuando sea práctico, considere un modelo de negocios solo para reservaciones o asientos con llamada anticipada.
- Adherirse a las pautas de distanciamiento social en las áreas de bares.
- Cree un plan y una lista de verificación de todas las superficies con las que su personal e invitados se pondrán en contacto.
 - o Capacite a su personal en estas superficies y prepare los procedimientos para una limpieza y desinfección elevadas de estas superficies.
- Dedique a los miembros del personal en cada turno a desinfectar superficies en comedores y baños.
- Use menús que sean desechables o desinfectados entre cada uso.
- Tenga productos desinfectantes y desinfectantes para manos disponibles para empleados e invitados.
- Designe con señalización, cinta adhesiva o por otros medios espaciamiento social apropiado para empleados y clientes. El espacio debe ilustrarse, tanto como sea posible, en un área de espera, cocina, parte trasera de la casa, lavandería y área de preparación.
- Evite reunir a los invitados en las entradas y salidas y designe un espacio apropiado de distanciamiento social.
- Use artículos de un solo uso tanto como sea posible, como paquetes de ketchup o sal.
- No use recipientes de platería comunales ni permita que los invitados utilicen ningún utensilio para servir que pueda ser utilizado por el personal u otro invitado.
- Siempre que sea posible, use barreras físicas como particiones o plexiglás en los registros.
- Desinfecte los baños y otras áreas de alto contacto tan a menudo como sea posible, pero al menos cada dos horas.