

ETAPA 2: PROTOCOLOS PARA RESTAURANTES

Si no se cumple un aumento significativo de casos y criterios
16 de mayo - 29 de mayo ***

Los comedores y patios de los restaurantes permanecerán cerrados durante Idaho Rebounds Etapa 1. Restaurantes que planean abrir sus áreas de comedor el 16 de mayo deben tener un plan para mitigar el riesgo de propagación del virus que causa COVID-19.

Los planos del comedor están disponibles para los establecimientos minoristas de alimentos para ayudar a delinear los espacios para reabrir en los comedores. Los planos están disponibles en los distritos locales de salud pública y foodsafety.idaho.gov junto con la industria y la guía de salud pública.

Los planes de reapertura deben presentarse al distrito local de salud pública, pero no requieren aprobación antes de reanudar operaciones en el área de comedor. No se requerirán inspecciones. Sin embargo, los restaurantes deben tener su plan de reapertura disponible durante inspecciones de rutina, inspecciones de cumplimiento, inspecciones previas a la apertura e investigaciones de enfermedades alimentarias. Se espera que los restaurantes se adhieran al plan presentado y base el plan en las recomendaciones y pautas proporcionadas por el Centros para el Control y Prevención de Enfermedades y la Administración de Drogas y Alimentos. Se anima a los restaurantes a hacer sus planes disponibles al público.

LOS RESTAURANTES DEBEN USAR EL SIGUIENTE PROTOCOLO COMO ORIENTACIÓN PARA SUS PLANES PARA ABRIR EL 16 DE MAYO.

Establecer protocolos para mantener seis pies de distancia física entre empleados y clientes. Las consideraciones pueden incluir:

- Limite la ocupación al 50 por ciento de la capacidad de asientos o más, si es necesario, para mantener seis pies físicos de distanciamiento
- Limite las mesas a grupos de seis y haga espacio de las mesas a 10 pies de separado
- Intentar eliminar el uso de áreas de espera y vestíbulos
- Mantenga cerrados los asientos de la barra y las áreas de juegos infantiles
- Limite el contacto de empleados y usuarios utilizando una reserva o llame con anticipación y use métodos de pago sin contacto cuando sea posible

Establezca protocolos para reducir el riesgo de propagación del virus COVID-19 capacitando a los empleados sobre los procedimientos de limpieza y desinfección, y las medidas de protección. Considera lo siguiente:

- Dedicar a ciertos miembros del personal a la desinfección de superficies de alto contacto en todo el establecimiento y la desinfección de mesas entre servicios
- Abstenerse de poner vajilla en la mesa antes de la llegada del cliente
- Limpie y desinfecte los refrigeradores, los contenedores para llevar comida y los vehículos de entrega a domicilio
- Verifique que las lavadoras de vajilla funcionen a las temperaturas más elevadas y enjuague con los desinfectantes apropiados cada día
- Solicite a todos los empleados ponerse en contacto con los clientes para usar guantes y cubiertas faciales de tela durante su turno y cámbielos después de tocar los artículos de los clientes
- Recomiende a todos los empleados en el lavavajillas que usen protectores faciales además de guantes y cubiertas faciales

ETAPA 2: PROTOCOLOS PARA RESTAURANTES

Si no se cumple un aumento significativo de casos y criterios
16 de mayo - 29 de mayo ***

LOS RESTAURANTES DEBEN USAR EL SIGUIENTE PROTOCOLO COMO ORIENTACIÓN PARA SUS PLANES PARA ABRIR EL 16 DE MAYO.

Actualizar la política de enfermedad de los empleados y proporcionar entrenamiento en COVID-19 al personal. Las consideraciones pueden incluir:

- Monitorear la salud de los empleados mediante la detección de fiebre y síntomas antes de cada turno
 - Verifique la temperatura con un termómetro de no contacto; Si no tiene fiebre, que es una temperatura superior a 100.4 ° F, o no hay síntomas de COVID-19, requieran trabajadores que se auto examine y de informar la aparición de síntomas durante su turno
- Informar al personal sobre cuándo deben quedarse en casa o cuándo deberían dejar el trabajo debido a una enfermedad
- Asegúrese de que exista un procedimiento para contactar a su distrito local de salud pública si se diagnostica a un empleado con COVID-19

Identifique cuán cercanas serán las interacciones limitada con los clientes. Las consideraciones pueden incluir:

- Ofrezca pedidos en línea, digitales o por teléfono
- Ofrecer servicio de comida para llevar o entrega
- Establecer horas de operación para clientes en alto riesgo de enfermedad severa
- Limite la cantidad de clientes en el restaurante a la misma vez
- Dirija el flujo de tráfico en el restaurante para maximizar espacio entre personas (por ejemplo, líneas)
- Use señalización y protección de barrera para limitar el movimiento y mantener distanciamiento

Considere otras estrategias, como requerir no transacciones en efectivo o utilizando menús desechables o menús que puede ser desinfectado

Recursos:

- Administración de Alimentos y Drogas. Seguridad alimentaria y la Enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safety-duringemergencies/food-safety-and-coronavirus-disease2019-covid-19>
- Administración de Alimentos y Drogas. Mejores prácticas para el comercio minorista, tiendas de alimentos, restaurantes y recogida/entrega de alimentos. Servicios durante la pandemia de COVID-19: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/bestpractices-retail-food-stores-restaurants-and-foodpick-updelivery-services-during-covid-19>
- Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Qué Los trabajadores de supermercados y minoristas de alimentos necesitan saber sobre COVID-19. Disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>
- Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Provisional Orientación para empresas y empleadores para planificar y Responder a la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
- Asociación Nacional de Restaurantes. COVID-19 Guia de Reapertura: <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

*** Las fechas son objetivos estimados