

GUÍAS PARA LA REAPERTURA

Restaurantes y carros móviles de comida

Durante la fase verde, se permiten los servicios de comida al aire libre, de comida para llevar y los vendedores ambulantes de comida, incluidos los camiones de comida, siempre que a) se cumplan todas las pautas y los requisitos aplicables relacionados con la salud y la seguridad incluidos, entre otros, el distanciamiento físico y el uso obligatorio de mascarillas para empleados y clientes; b) y se cumplan los requisitos regulatorios pertinentes incluidos, entre otros, los requisitos de licencias y permisos. Los comercios deben obtener cualquier permiso o autorización, según se requiera, para servir alimentos y bebidas en el exterior.

Nota: el servicio en bares, incluidos los bares dentro de restaurantes, está prohibido durante la fase verde. La ciudad notificará a los establecimientos si esta restricción se flexibiliza en una fecha posterior.

El siguiente documento tiene como finalidad resumir en un lenguaje sencillo las reglas de apertura en la fase verde y no reemplaza la necesidad de implementar todas las leyes y regulaciones federales, estatales y locales.

Consulte también:

[Orden de la Secretaría de Salud sobre las medidas de seguridad en edificios, emitida el 5 de abril de 2020.](#)

[Orden de la Secretaría de Salud sobre medidas de seguridad en comercios \(para mantener a los empleados y clientes seguros\), emitida el 15 de abril de 2020.](#)

[Orden ejecutiva de Filadelfia y enmiendas sobre la actividad comercial.](#)

Protección necesaria



Máscaras

- Proporcione máscaras a los empleados.
- De ser posible, proporcione protectores faciales a los camareros como forma de protección adicional.
- Solicite a los empleados y clientes que usen una mascarilla en las instalaciones excepto:
 - Cuando necesiten beber o comer durante los horarios de descanso. Cuando se retiren las máscaras, deberán sentarse a una distancia de 6 pies (2 metros) de los demás.
 - Los clientes no pueden comer en las instalaciones y deben permanecer con mascarillas.



Barreras

- Instale barreras físicas, tales como barreras contra estornudos o separadores, en las cocinas de los restaurantes, las cajas registradoras, el puesto del metre o las zonas donde se retira la comida, y donde se dificulte mantener una distancia de 6 pies.
- Considere usar barreras físicas entre las mesas. Aquellas mesas que estén separadas por barreras impermeables de 6 pies de altura no necesitan estar a 6 pies de distancia.



Aislamiento

- Detecte síntomas en los empleados y a los huéspedes que llegan y evite que permanezcan en las instalaciones si tienen tos, dificultad para respirar, fiebre, escalofríos, dolores musculares y pérdida del olfato o del gusto.
- No es necesario medir la temperatura del personal y los clientes en las instalaciones. Si toma la temperatura, utilice un termómetro que no requiera entrar en contacto con la persona y no permita que nadie con una temperatura superior a los 100.4 grados permanezca en las instalaciones.
- Comparta información con el personal sobre wholos [sitios de prueba COVID-19 gratuitos](#).
- Antes de permitir la entrada a los huéspedes, pregunte si tienen síntomas de COVID-19 o si han estado expuestos a alguien con COVID-19 en las últimas 2 semanas.
- Tenga preparadas las políticas de licencia por enfermedad para que los empleados que no puedan ingresar a las instalaciones no pierdan sus ingresos.
- Si un empleado se contagia de la COVID-19 u obtiene un resultado positivo en la prueba, el comercio y otras organizaciones deberán tomar precauciones adicionales para evitar una propagación mayor del virus, según se describe en Pautas para organizaciones y comercios esenciales durante la COVID-19. Entre las precauciones que deben tomarse, se incluye llamar a PDPH al 215-685-5488 para informar casos positivos.



Distanciamiento

- Ajuste la asignación de trabajos para garantizar que los empleados conserven una distancia de al menos 6 pies en el transcurso de sus turnos.
- Establezca procedimientos para evitar el amontonamiento en las entradas entre las personas que esperan mesas o comida.

REOPENING GUIDANCE

Restaurants and Mobile Food Vendors

- Considere usar calcomanías en el piso u otras señales visuales para alentar a los consumidores a permanecer al menos a 6 pies de distancia entre sí y al menos a 6 pies de distancia de los comensales que están sentados.
- La cantidad de plazas se determinará de modo tal que las mesas y las sillas estén separadas por un mínimo de 6 pies de distancia entre los comensales que estén sentados en las diferentes mesas, y entre los comensales que estén sentados y los transeúntes (consulte también la Guía para la industria de restaurantes de PA).
- Limite los grupos a 6 personas o menos.
- Los empleados deberán permanecer a 6 pies de los clientes, siempre que sea posible. Entregue los artículos en bandejas en las mesas para minimizar el tiempo que el personal permanece cerca de los clientes.
- Coloque letreros que adviertan que las zonas para fumar y vapear se encuentran cerradas para evitar crear lugares de reunión.
- Marque las entradas a los baños y las salidas para que las personas mantengan la distancia.
- De ser posible, utilice métodos de pago sin contacto.
- Evalúe instalar grifos y picaportes inalámbricos, o proporcionar elementos de barrera descartables (por ejemplo, pañuelos o toallas de papel) para tocar picaportes o grifos.
- No se permite recargar contenedores que traiga el cliente con alimentos y bebidas.
- Aumente la circulación del aire exterior tanto como sea posible.



Reducción de multitudes

- Promocione los pedidos en línea, la comida para llevar y los envíos a domicilio.
- De ser posible, utilice un sistema de reservas o habilite las llamadas previas para las comidas al aire libre.
 - **Lo ideal es solicitarles el nombre y teléfono celular a todos los comensales. Esto facilitará ponerse en contacto con ellos, de ser necesario.**
- Los restaurantes y los vendedores de comida no deben permitir las filas de más de diez (10) clientes dentro de las instalaciones o en los alrededores. Solicite a los clientes que esperen su comida o mesa afuera.
- Los lugares al aire libre deberán contar con un plan en caso de mal tiempo. No se permitirá que los clientes se apiñen si llueve.
- Si es posible, arme grupos de empleados y programe grupos en los mismos turnos para reducir la exposición entre equipos.
- Alterne los tiempos de descanso de los empleados.



Lavado de manos

- Asegúrese de que todo el personal se lave las manos al llegar de conformidad con las regulaciones de seguridad alimenticia preexistentes (por ejemplo, antes, durante y después de preparar

comida, luego de tocar la basura).

- Coloque desinfectante para manos cerca de la caja registradora y ponga a disposición de todos los clientes instalaciones de lavado de manos en los espacios para comer al aire libre.
- Coloque estaciones de lavado de mano o desinfectante de manos a la entrada y a la salida de los baños compartidos entre el personal y los gerentes con señales que promuevan el uso.
- Proporcione descansos para que el personal se lave las manos a cada hora.



Limpieza

- Siga cumpliendo con las regulaciones sobre salud alimentaria del Departamento de Salud Pública.
- Limpie las áreas de mayor contacto con frecuencia mientras esté trabajando, incluso las puertas, las superficies de los baños, puesto del metre, etc.
- Limpie y desinfecte todos los elementos compartidos con los que los clientes se pondrán en contacto, como mesas, sillas, menús digitales o dispositivos de pago digital después de cada uso.
- Use menús de papel y deséchelos después de que cada cliente los use o emplee pizarras o aplicaciones con menús.
- Los cubiertos, los utensilios, los menús y los condimentos deben ser descartables o limpiarse y desinfectarse después de cada uso.
- Elimine elementos de la mesa (por ejemplo, anuncios, menús, saleros y pimenteros, condimentos compartidos, etc.).
- Use condimentos envasados en paquetes individuales, si es posible, O BIEN sirva condimentos en recipientes, como tazones lavables o vasos de papel, que puedan desinfectarse o eliminarse después del uso (no se permite compartir los condimentos).
- Cierre temporalmente los bufets de autoservicio, las barras de aderezos, los dispensadores de bebidas y otras áreas de servicio de uso común.
- Los clientes deben manejar las sobras de alimentos si desean llevárselas.



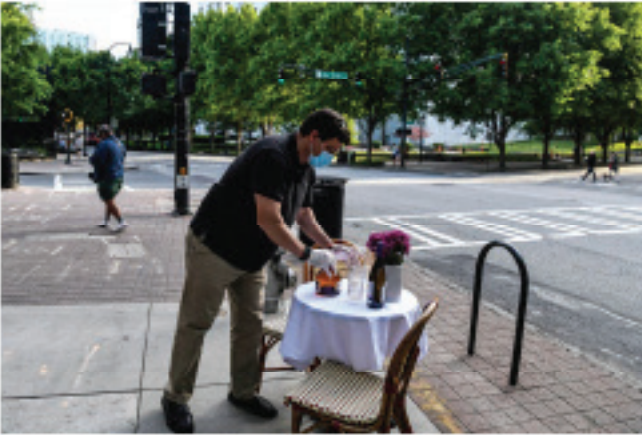
Comunicación

- Eduque al personal sobre los síntomas y la prevención de COVID-19.
- Coloque letreros llamativos en las entradas y en las salas de descanso de los empleados que:
 - Soliciten a las personas que están enfermas o que han tenido contacto con alguien con COVID-19 en los últimos 14 días que no vengán al establecimiento, ni siquiera para recoger alimentos.
 - Animen a las personas a que se cubran la boca al toser o estornudar
 - Exijan la distancia física de al menos 6 pies
 - Exijan que todo el personal y los visitantes usen máscaras

Cafés y restaurantes al aire libre

Además de expandir los permisos de "Sidewalk Café" (Café en la acera), la ciudad ha elaborado nuevas pautas para el cierre temporal de calles y para convertir áreas de estacionamiento en espacios para comer al aire libre. Consulte las [pautas completas aquí](#) y las actualizaciones adicionales en phila.gov/reopen.

Cafés con mesas en la acera



Cafés con mesas en la acera - extension

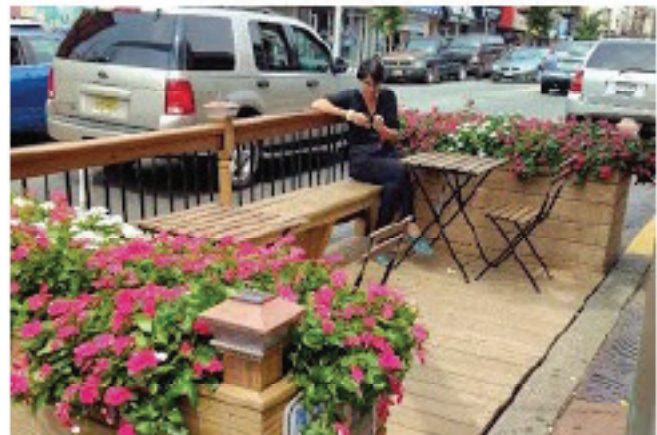


Requires collaboration with an adjacent business

Mesas en el área de estacionamiento sobre la calle



Street level



Platform

Cierre temporal de calles



Cierre temporal de lotes

