

GUÍAS PARA LA REAPERTURA

Restaurantes y carros móviles de comida

A partir del 8 de septiembre de 2020, durante la fase verde, se permite cenar en el interior, al aire libre o comprar para llevar en restaurantes y puestos ambulantes de comida, siempre y cuando: (i) se cumplan todos los requisitos y lineamientos de salud y seguridad vigentes, incluidos, entre otros, el distanciamiento físico y uso obligatorio de mascarillas para empleados y clientes, y (ii) se cumplan todos los requisitos reguladores vigentes, incluidos, entre otros, requisitos de autorización y de permisos. En particular, los restaurantes deben seguir los requisitos de la Guía de PA para Negocios de la Industria de Restaurantes autorizados a abrir durante la Emergencia ante desastres por COVID-19. Los negocios deben tener los permisos o autorizaciones necesarias para servir comida y bebidas afuera de las áreas de servicio físico en interiores.

Nota: el servicio de 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.
- Proporcione protectores faciales a los camareros y exija que se usen junto con las mascarillas como una capa adicional de protección en caso de ofrecer servicios en interiores.
- Exija a los empleados y clientes usar mascarillas mientras estén en las instalaciones, con las siguientes excepciones:
 - Mientras los empleados están comiendo y bebiendo durante los tiempos de descanso. Los empleados deben sentarse a 6 pies de otras personas cuando se quiten las mascarillas.
 - Mientras los clientes están comiendo y bebiendo sentados a una mesa.



Barreras

- Instale barreras físicas como vidrios protectores o paredes divisorias en las cocinas de los restaurantes y las cajas registradoras, mesas de entrada y áreas para recoger la comida, donde sea difícil mantener la distancia física de al menos 6 pies.
- Considere usar barreras físicas entre las mesas. Las mesas separadas por barreras impermeables que están a más de 6 pies del piso no necesitan estar a 6 pies de distancia.



Aislamiento

- Examine a cada empleado para controlar si tienen síntomas antes de cada turno y evite que permanezcan en las instalaciones si tienen tos, dificultad para respirar, fiebre, escalofríos, dolor muscular o pérdida del olfato o gusto.
- No es necesario tomar la temperatura de los empleados o clientes en las instalaciones. Si decide tomar la temperatura, use un termómetro sin contacto y no permita que nadie con una temperatura de 100.4 °F o superior permanezca en las instalaciones.
- Comparta información con el personal sobre la [ubicación de centros de pruebas gratuitas de COVID-19](#).
- Antes de permitir el ingreso al área del comedor, pregunte a los clientes si tienen síntomas de COVID-19 o si han estado en contacto con alguna persona con COVID-19 en las últimas dos semanas.
- Establezca políticas de licencia por enfermedad para que los empleados excluidos del lugar de trabajo no pierdan sus ingresos.
- Si un empleado desarrolla una infección por COVID-19 o recibe un resultado positivo, las empresas y otras organizaciones deben tomar precauciones adicionales para evitar que el virus se siga propagando, como se describe en [la Guía para empresas y organizaciones esenciales durante el COVID-19](#). Las precauciones obligatorias incluyen llamar al Departamento de Salud Pública de Salud de Filadelfia (PDPH) al 215-685-5844 para informar casos positivos y brindar la información necesaria por el personal de rastreo de contactos del PDPH. Los negocios deben brindar la información necesaria que solicite el personal de rastreo de contactos del PDPH.

GUÍAS PARA LA REAPERTURA

Restaurantes y carros móviles de comida

Distanciamiento

- Modifique las tareas para asegurarse de que los empleados puedan mantenerse a 6 pies de distancia entre sí durante sus turnos.
- Establezca procedimientos para prevenir multitudes de personas que estén esperando comida o mesa en la entrada.
 - Considere usar calcomanías en el piso u otras señales visuales para alentar a los consumidores a permanecer a una distancia de al menos 6 pies entre sí y de los comensales que están sentados.
- Se determinará la capacidad del lugar al acomodar las mesas y sillas de manera que los comensales estén como mínimo a seis pies de distancia entre otras mesas y comensales y personas que pasen por al lado, y no podrá exceder el 25% de la ocupación máxima (consulte [la Guía de PA para la Industria de Restaurantes](#)).
- Las áreas interiores que no estén ocupadas por mesas, incluidas las barras, las áreas internas de los restaurantes y negocios minoristas de venta de comida deberán permanecer cerrados para los clientes, excepto para tráfico de paso.
- Los clientes deben permanecer sentados a las mesas a menos que estén entrando, saliendo o usando los baños. Los clientes no pueden sentarse en la barra o estar de pie dentro del restaurante.
- Se puede servir alcohol solo para consumo en el lugar con la compra de algo para comer.
- Limite el tamaño de los grupos a 4 personas o menos para espacios interiores y a 6 personas o menos para espacios al aire libre.
- Los empleados deberán permanecer a una distancia de al menos 6 pies de los clientes, siempre que sea posible. Lleve las cosas a la mesa en bandejas para reducir el tiempo que el personal pasa cerca de los clientes.
- Coloque letreros que adviertan que las zonas para fumar y vapear se encuentran cerradas para evitar crear lugares de reunión
- De ser posible, utilice métodos de pago sin contacto.
- Considere instalar abrepuertas que no requieran contacto y grifos con sensor, o provea barreras de un solo uso, (p. ej. pañuelos descartables, servilletas de papel) para usar cuando se toque una puerta o las manijas de los grifos.
- No se permite recargar contenedores que traiga el cliente con alimentos y bebidas.

Reducción de multitudes

- Promueva las compras por internet, que la comida se pueda retirar del local y opciones de envío.
- De ser posible, emplee un sistema de reservas.
 - **Práctica recomendada: Solicite a todos los comensales que den su nombre y número de celular. Esto facilitará ponerse en contacto con ellos, de ser necesario.**

- No permita que se formen filas de más de 10 clientes adentro o cerca de las instalaciones. Los clientes que estén esperando una mesa o comida deberán permanecer afuera.
- Los lugares al aire libre deberán contar con un plan en caso de mal tiempo. No se permitirá que los clientes se amontonen 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 y de acuerdo con las regulaciones preexistentes de seguridad alimentaria (p. ej., antes, durante y después de preparar comidas; después 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 su 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 con frecuencia las áreas de alto contacto e incluya las puertas de entrada, las superficies de los baños, mesas de entrada, etc.
- Limpie e higienice cualquier artículo compartido con el cual los clientes tendrán contacto, como superficies de mesas, sillas, menús digitales y aparatos de pago digital, luego del uso de cada cliente.
- Use menús de papel y descártelos después de cada uso o emplee pizarras o aplicaciones con menús.
- Los utensilios, cubiertos, menús y condimentos deben ser descartables o se deben limpiar e higienizar después de cada uso.
- Quite elementos de la mesa (por ejemplo, anuncios, menús, saleros y pimenteros, condimentos compartidos, etc.).
- Utilice condimentos en sobres individuales, de ser posible, o sirva los condimentos en recipientes, tales como recipientes lavables o vasos descartables, que se puedan higienizar o descartar después de su uso. No se permite compartir los condimentos.
- Cierre temporalmente los bufets de autoservicio, áreas para agregar condimentos, dispensadores de bebidas y otras áreas comunitarias para servirse.
- Los clientes deben encargarse de las sobras de alimentos si desean llevárselas.

GUÍAS PARA LA REAPERTURA

Restaurantes y carros móviles de comida

Ventilación

- Si es posible, aumente la ventilación del edificio de cualquiera de las siguientes maneras:
 - Abra las ventanas o las puertas en ambos lados del edificio y coloque ventiladores para que el aire de afuera entre al edificio O BIEN.
 - Optimice la ventilación proporcionada por el sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC, por sus siglas en inglés) de las siguientes maneras:
 - Haga controlar el sistema de HVAC para asegurarse de que esté funcionando correctamente. Si el sistema se puede ajustar, se debería programar para que provea por lo menos 6 intercambios de aire por hora.
 - Maximice la cantidad de aire exterior que hace circular el sistema.
 - Instale filtros con valores de informe de eficiencia mínima (MERV, por sus siglas en inglés) de 13, o el más alto que sea compatible con el soporte para el filtro. No es necesario utilizar filtros de partículas de aire de alta eficiencia (HEPA, por sus siglas en inglés) o sistemas de irradiación de luz ultravioleta.
 - Controle que el conducto de entrada de aire exterior no esté bloqueado y que esté al menos a 15 pies de distancia de las personas.



Comunicación

- Eduque al personal sobre los síntomas y la prevención de COVID-19.
- Motive a los clientes a descargarse la aplicación del PDPH y activar las notificaciones de exposición para ayudar al rastreo de contactos.
- 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 vengan al establecimiento, ni siquiera para recoger alimentos.
- Incentiven a las personas a que se cubran cuando tosan o estornuden
 - Exijan a todo el personal y visitas el uso de mascarillas.
 - Exijan que se mantenga la distancia física de al menos 6 pies
 - Soliciten a las personas que están enfermas o que han tenido contacto con alguien con COVID-19 en los últimos 14 días que no vengan al establecimiento, ni siquiera para recoger alimentos
 - Incentiven a las personas a que se cubran cuando tosan o estornuden

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

