

Guías de operación revisadas para restaurantes y bares



Esta guía está destinada para ayudar a los residentes, propietarios de negocios, trabajadores y visitantes. Nuestros principios operacionales son los siguientes:

Los residentes de Maryland deben seguir practicando el distanciamiento físico, tanto en el interior como en el exterior.

Los residentes de Maryland deben seguir usando máscaras en lugares públicos cerrados y al aire libre cuando no sea posible el distanciamiento físico.

A medida que las vacunas estén disponibles, todas las personas elegibles deben vacunarse para acelerar el regreso de nuestra comunidad a la normalidad.

Es importante que todas nuestras acciones en el futuro cercano sean consistentes con estos principios operacionales.

- » Se colocará señalización adecuada de distanciamiento social al ingresar al establecimiento y en el área de espera.
- » Se modificarán los planos de planta. Las mesas de comedor y de bar deberán estar espaciadas a 9 pies de distancia. Esto asegurará un distanciamiento social adecuado de 6 pies entre las partes. No más de 10 personas pueden sentarse en una mesa.
- » Las instalaciones con asientos en las cabinas deben instalar barreras de 6 pies de altura entre las cabinas si desean acomodar a los clientes en las cabinas adjuntas. Si no se instalan barreras, los asientos permanecen con uno en intermedio del otro.
- » Los clientes en el área del bar deben estar sentados. Cada grupo debe estar sentado a 6 pies de distancia. No se permite estar de pie en el bar.
- » Todos los clientes que han sido atendidos deberán estar sentados.
- » Los clientes y visitantes mayores de 5 años deben usar una cubierta facial, excepto durante el consumo de alimentos y bebidas.
- » Se requiere que los empleados usen adecuadamente las cubiertas faciales. Las mascarillas deben cubrir tanto la nariz como la boca.
- » Todos los requisitos de mascarilla facial y distancia física se aplican tanto a las comidas en el interior como al aire libre.
- » Se deben realizar exámenes diarios de los síntomas de COVID a todo el personal antes de ingresar al edificio. Los registros de detección deben mantenerse durante 30 días.
- » Un desinfectante registrado por la EPA estará disponible para limpiar adecuadamente las superficies de alto contacto, incluidos, entre otros, menús, manijas de puertas, registros, mesas, asientos / sillas / taburetes de bar, baños, talonarios de recibos, bolígrafos para meseros, etc.
- » Los condimentos y los menús del bar estarán disponibles a pedido. Cualquier artículo servido en una mesa debe limpiarse y desinfectarse adecuadamente antes de ser servido a otro cliente.
- » Se proporcionarán menús desechables o todos los menús deben desinfectarse adecuadamente después de cada uso por un miembro del personal designado.
- » Los buffets pueden reabrirse, siempre que el establecimiento requiera claramente una distancia física de al menos seis pies entre las personas y el uso de la cobertura facial de los clientes que no estén sentados, particularmente en el área del bufé.
- » Las empresas deben colocar desinfectante de manos al comienzo de la línea de buffet. Se debe indicar a los clientes que utilicen desinfectante para manos antes del autoservicio.
- » Si es posible, se utilizará un sistema de pago a manos libres para los clientes que cenan en el interior de las instalaciones. Si se utilizan talonarios de recibos y bolígrafos, asegúrese de que todo el personal desinfecte cada artículo entre usos.
- » Mientras espera para sentarse, se mantendrán las pautas de distancia física adecuadas. Si el espacio no permite una distancia física adecuada, se les pedirá a los clientes que esperen en sus autos u otra área fuera de las instalaciones. Se puede usar un servicio de mensajería como texto, sistema de llamadas telefónicas o una aplicación para notificar a los clientes que su mesa está lista.

*Los requisitos pueden cambiar en cualquier momento dependiendo de las necesidades de salud o nuevas directivas de la Oficina del Gobernador.