

# Direcciones operativas revisadas de COVID para restaurantes y bares



Esta guía está destinada para ayudar a los residentes, propietarios de negocios, trabajadores y visitantes del condado de Calvert. Nuestros guías a seguir son las siguientes:

- **Los residentes de Maryland deben continuar practicando el distanciamiento físico, tanto en ambientes interiores como exteriores.**

*Es importante que todas nuestras acciones en el futuro cercano sean consistentes con estas guías:*

- » *Señalización adecuada de distanciamiento social al ingresar al establecimiento y en el área de espera.*
- » *Modificación de los planos de comedores interiores. Asegurar un distanciamiento social adecuado de 6 pies entre las personas que están sentadas. No más de 10 personas pueden sentarse en una mesa.*
- » *Para instalaciones con asientos de cabina se tendrá que instalar barreras de 6 pies de altura entre las cabinas para acomodar a los clientes en las cabinas adyacentes. Si no se instalan estas barreras, las personas se podrán usar una cabina de por medio.*
- » *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 a menos que sea un bar al aire libre.*
- » *Todos los clientes atendidos deberán estar sentados a menos que estén cenando al aire libre.*
- » *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 a las áreas de comedores interiores como se define en COMAR 10.19.04.02B (9).*
- » *Se realizarán exámenes diarios de los síntomas de COVID a todo el personal antes de ingresar al edificio. Estos registros se deberán guardar por 30 días.*
- » *Un desinfectante registrado por la EPA estará accesible para limpiar adecuadamente las superficies de alto contacto, incluidos, entre otros, menús, manijas de puertas, registros, mesas, asientos / sillas / taburetes de bar, baños, libros de recibos, bolígrafos para los meseros, etc.*
- » *Los condimentos y los menús del bar estarán disponibles a pedido. Cualquier artículo usada en una mesa debe limpiarse y desinfectarse adecuadamente antes de ser ofrecido a otro cliente.*
- » *Se proporcionarán menús desechables o todos los menús deberán ser desinfectados 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 apropiado de coberturas faciales de los clientes que no estén sentados, particularmente en el área del buffet.*
- » *Los negocios deberán colocar desinfectantes de manos al comienzo de la línea de buffet. Se le indicará a los clientes que utilicen desinfectante para manos antes del autoservicio.*
- » *Si es posible, se utilizará un Sistema de pago de manos libres para los clientes que cen en el restaurante. 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.*