

Restaurantes, bares, buffets, tiendas de conveniencia, cafeterías:

- Restaurantes, buffets, bares de ensaladas, bares, clubes, tiendas de conveniencia prohibirán que los clientes coman en áreas de comedor interiores o exteriores. Las áreas de comedor deben estar cerradas.
- un establecimiento de servicio de alimentos no puede admitir un miembro, o cliente dentro del establecimiento, excepto para ordenar, recoger o pagar por alimentos
- No se pueden realizar pedidos dentro del restaurante. los pedidos de alimentos deben hacerse por teléfono, internet o aplicación web
- Se permite el servicio de recogida en la banqueta y auto-servicio.
- Las cafeterías en el lugar de trabajo deben escalonar los turnos de almuerzo, quitar los artículos de autoservicio y hacer que los clientes coman en sus escritorios, espacios de trabajo o en automóviles, siempre que sea posible.
- Los clientes pueden acceder a las bebidas de autoservicio de los dispensadores
- Los clientes no pueden dispensar de las cafeteras tradicionales o sacar cucharones de los contenedores
- Los utensilios individuales sin envolver no estarán disponibles al público. Los empleados proporcionarán utensilios
- Los refrigeradores y hornos calientes con artículos individuales preempaquetados (hot dogs, sándwiches, ensaladas) está bien
- Los condimentos (es decir, salsas, aderezos) que normalmente se sirven en forma de buffet o autoservicio deben ser empacados por los empleados y distribuidos a los clientes.

- Los pedidos de alimentos deben hacerse por teléfono o aplicación web cuando sea posible. Las instalaciones deben administrar líneas de personas creando líneas más largas (distancia de 6 pies entre personas)
- Paquetes de alimentos a prueba de manipulaciones (grapas, cintas) si utiliza servicios de entrega
- Los empleados que manejan efectivo o tarjetas de crédito no pueden participar en la preparación, manipulación o entrega de alimentos.

Servicios de entrega

Se permiten servicios de entrega por terceros (Uber Eats, Grubhub)

- Las entregas deben dejarse en la puerta y notificar a los clientes por mensaje de texto o teléfono que han llegado alimentos.

Hoteles

- El servicio de habitaciones está permitido en los hoteles. No se permiten buffets ni áreas de autoservicio
- El producto pre-empacado (por ejemplo, cajas de cereales individuales, fruta entera, cartones de leche individuales y yogur) está permitido para el servicio a los huéspedes.
- Los alimentos deben llevarse de regreso a las habitaciones o fuera de los comedores para ser consumidos. Las áreas de comedor deben estar cerradas.

Empleados enfermos

- Los gerentes deben evaluar diariamente la salud de los trabajadores y no deben solicitar una nota del médico a los empleados enfermos.
- Los empleados sin síntomas pueden trabajar.

- Los empleados enfermos o empleados con síntomas no pueden participar en el trabajo y deben ser excluidos.
- Si está enfermo, los empleados no deben tener síntomas ni requerir medicamentos para aliviar los síntomas durante 72 horas antes de regresar al trabajo. Esto incluye fiebre y tos intensa.

Limpia y Desinfectar

- Las manos deben lavarse como mínimo cada 30 minutos con jabón y agua caliente o con mayor frecuencia según sea necesario.
- Siga el lavado de manos con guantes nuevos y siga las prácticas estándar de higiene.
- El desinfectante recomendado es 100 ppm de cloro para superficies, recogida en la banqueta y auto-servicio.

Protocolos Generales

- Prevenir reuniones de 10 o más personas
- Mantenga 6 pies entre las personas tanto como sea permitido en las áreas de espera.
- Practica el distanciamiento social

Violations

El incumplimiento intencional de esta orden es un delito menor de clase B. Cada día de violación es un nuevo delito. La aplicación puede incluir el cierre inmediato, la suspensión del permiso de servicio de alimentos y sanciones monetarias.

para información llamar al 801-399-7160

