

INFORMACIÓN SOBRE EL CORONAVIRUS

PAUTAS DE SEGURIDAD PARA RESTAURANTES, CAFÉS, PUBS Y BARES

Descripción general

Este documento debe utilizarse para que los operadores de esta industria reduzcan el riesgo de transmisión del coronavirus tanto entre los comensales como entre los trabajadores de restaurantes, cafés, pubs y bares. Los operadores también deben seguir las [Pautas de Seguridad para los Centros de Trabajo – Propietarios de Empresas](#), el [Reglamento General de Alimentos](#) y el [Código de Servicios y Venta de Alimentos](#). Para más información, contáctese con su Inspector de Salud Pública del Servicio de Salud de Alberta.

Cómo mitigar los riesgos de contagio del coronavirus

Áreas de consumo de comida	<ul style="list-style-type: none">• Los restaurantes, cafés, pubs y bares deben operar a un máximo del 50% de su capacidad de mesas. Las áreas para comer al aire libre en los patios también deben operar solo hasta un 50% de su capacidad.• Las sillas y las mesas deben estar distribuidas de tal manera que se pueda guardar dos metros de distancia entre cada grupo de comensales.• Los pasadizos deben ser lo suficientemente anchos como para que la gente pase guardando su distancia física. Se debe considerar usar flujos de un solo tráfico para ayudar a mantener esta distancia.• Cuando las mesas no se puedan separar según lo exigido, se debe instalar barreras físicas. Un ejemplo puede ser subir las barreras entre los bancos corridos unidos por el espaldar.• Las empresas deben facilitar maneras para prevenir la transmisión de infecciones, como por ejemplo:<ul style="list-style-type: none">○ Usar divisores entre bancos corridos o mesas.○ Poner un límite en el número de comensales por mesa, según el tamaño. El número máximo de comensales por mesa grande debe ser de 6 personas.○ Sacar sillas.• Se debe retirar todos los condimentos de las mesas y otros artículos que se tocan con frecuencia (por ejemplo, saleros y pimenteros, ketchup, salsa picante).• Se recomienda tener la música a un volumen bajo para que los comensales no tengan que estar inclinándose ni acercándose el uno al otro para poder escucharse.
Entradas y zonas de espera	<ul style="list-style-type: none">• Controle el acceso al área de consumo, y pídale a sus clientes que esperen a que se les asigne su mesa.• Asegúrese que sus clientes tengan espacio suficiente como para guardar su distancia física en las áreas de espera.• Pídale a sus clientes que hagan reservaciones para evitar colas.• Cuando pueda, pídale a sus clientes que esperen afuera hasta que su mesa esté lista, y utilice tecnología para avisarles que su mesa ya está disponible.• Pídale a sus clientes que se laven las manos o usen desinfectante de manos que tengan por lo menos 60% de alcohol cuando entren y salgan de su establecimiento.
Establecimiento	<ul style="list-style-type: none">• Para que la gente siga atenta, coloque afiches sobre el coronavirus en todo el establecimiento.• La capacidad del baño debe permitir que los clientes guarden su distancia. Por ejemplo, con los urinales, puede alternar cerrar un urinal, dejar el siguiente abierto y así sucesivamente.• Cuando los comensales se hayan ido, desinfecte muy bien las mesas en donde hayan comido.• Optimice la desinfección y supervisión de los baños.• El personal siempre debe lavarse las manos con frecuencia.

INFORMACIÓN SOBRE EL CORONAVIRUS

PAUTAS DE SEGURIDAD PARA RESTAURANTES, CAFÉS, PUBS Y BARES

Servicio	<ul style="list-style-type: none">• Los comensales solo deben comer en las mesas.• Los anfitriones y meseros que no puedan protegerse guardando dos metros de distancia con otras personas o con alguna barrera deben usar una mascarilla quirúrgica o de tela.• Los dispositivos de pedido digitales, los que se usan para presentar la cuenta y otras áreas o artículos que se tocan mucho deben limpiarse y desinfectarse muy bien después de cada uso.• Si el establecimiento tiene menús reusables, siempre deben limpiarse y desinfectarse bien después que una persona los haya usado. Los menús de papel deben desecharse después de su uso.• Use cubiertos enrollados en servilletas y no prepare la mesa antes de tiempo. La persona que realice estas tareas debe seguir las prácticas de higiene y lavado de manos de rigor.• Los bufetes y autoservicio de comida están prohibidos.• Los comensales que consuman dentro del restaurante deben pedir su comida y bebida desde sus mesas.• Se debe seguir observando las órdenes de salud y seguridad ocupacional.
Servicio rápido y para llevar	<ul style="list-style-type: none">• Demarque el piso colocando marcas de distancia física en las áreas en donde pueda haber colas. Mantenga a las personas que estén haciendo cola alejadas de las áreas de consumo.• Coloque afiches y guías para sus clientes, indicándoles cómo pueden pedir comida en línea.
Entretenimiento	<ul style="list-style-type: none">• Los establecimientos están abiertos únicamente para comer, para llevar o para entrega a domicilio. Por el momento, no se permite realizar actividades recreacionales en bares, cafés o pubs. Esto significa que ningún establecimiento debe tener abiertas pistas de baile, máquinas tragamonedas, mesas de billar, karaoke, áreas de cachimba, narguile o pipas de agua, y otras actividades.