

Guía para establecimientos de servicios de comida durante la reapertura del estado

El marco para reanudar las operaciones comerciales del estado — “Ad Astra: un plan para reabrir Kansas” — ofrece orientaciones para comercios en todo el estado que reanudan sus operaciones. A partir del martes 26 de mayo de 2020, ya no son ejecutables bajo una orden ejecutiva estatal, pero siguen en vigor **sólo como recomendaciones** para individuos y empresas en todo el estado de Kansas. Las cuarentenas estatales relacionadas con los viajes establecidas por el Departamento de Salud y Medioambiente de Kansas (KDHE, por sus siglas en inglés) siguen en vigor.

Es importante recalcar que **los gobiernos locales mantienen la autoridad para imponer órdenes o disposiciones más estrictas**. Cada negocio debe estar al tanto de cualquier restricción adicional que pueda ser emitida por las autoridades locales.

Se recomienda que los restaurantes y otros establecimientos de servicios alimentarios continúen haciendo lo siguiente (aunque el estado no lo exige):

- Mantener un mínimo de **6 pies de distancia** entre los consumidores (individuos o grupos). Los restaurantes y establecimientos de comidas pueden considerar el uso de barreras físicas lo suficientemente adecuadas para prevenir la propagación del virus entre los clientes sentados o grupos de clientes sentados.
- Seguir las prácticas fundamentales de **limpieza y salud pública**. Los negocios deben seguir las directrices específicas de la industria y las mejores prácticas (véase más adelante).
- Evitar circunstancias en las que grupos grandes de personas se encuentren en una ubicación y no puedan mantener sistemáticamente una distancia de 6 pies con solo momentos ocasionales o incidentales de proximidad. Esto no limita la ocupación total de un negocio, pero requiere que se limiten las áreas y los casos en los que no se puede mantener una distancia física consistente, como en entradas, vestíbulos, áreas de descanso, zonas de salida, etc.

¿Todavía hay reglas que prohíben los bufetes, bares de ensalada y estaciones de bebidas de autoservicio?

- Todas las normas relativas al autoservicio de alimentos y bebidas serán establecidas por las autoridades sanitarias locales. Por favor, consulte con su gobierno local para determinar si en su área se permitirá el autoservicio de comidas y bebidas.

¿Qué tipo de limpieza necesitan hacer los restaurantes cuando vuelven a abrir?

- Si su negocio ha estado cerrado al público durante este período de tiempo, se recomienda la limpieza y desinfección de todo el establecimiento, incluyendo todas las superficies de mesas y mostradores, puertas y baños antes de volver a abrir.
- Por favor, consulte el documento de KDHE sobre [Cleaning and Disinfecting Your Business/Facility](#) (Limpieza y desinfección de su negocio/establecimiento) para una orientación más completa relacionada con la limpieza y desinfección durante el brote de COVID-19.
- Como siempre, la limpieza y desinfección de sus instalaciones, equipos y utensilios debe seguir las directrices de la sección "Safe and Clean" (Seguro y limpio) del folleto [Focus on Food Safety](#) (Enfocándose en la seguridad de los alimentos) del Departamento de Agricultura de Kansas (KDA, por sus siglas en inglés).
- Se puede encontrar orientación adicional de la Administración de Alimentos y Fármacos de EE. UU. en su documento [Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic](#) (Mejores prácticas para vendedores de alimentos al por menor, restaurantes y servicios de recogida y entrega de alimentos durante la pandemia COVID-19) y en la guía de la Asociación Nacional de Restaurantes [COVID-19 Reopening Guidance: A Guide for the Restaurant Industry](#) (Guía de reapertura de COVID-19 de la asociación Nacional de Restaurantes: Una guía para la industria de la restauración).

¿Cómo deben los restaurantes controlar a los empleados para detectar posibles enfermedades?

Continúe siguiendo las orientaciones del KDHE en cuanto a cómo responder a empleados enfermos:

- Exhortar a los empleados enfermos a quedarse en casa. Se recomienda a los empleados que tengan síntomas de enfermedad respiratoria aguda que se queden en casa hasta que no tengan fiebre ni ningún otro síntoma durante al menos 72 horas y hayan pasado al menos siete días desde que aparecieron los síntomas.
- Los empleados deben notificar a su supervisor y quedarse en casa si están enfermos.
- Si los empleados parecen tener síntomas de enfermedades respiratorias agudas al llegar al trabajo o se enferman durante el día, deben ser separados de los demás empleados y enviados a casa inmediatamente.
- Enfatizar el protocolo de síntomas respiratorios y la higiene de las manos de todos los empleados.
- Proporcionar agua y jabón en los lavabos y desinfectante de manos a base de alcohol en lugares apropiados del lugar de trabajo.
- Consultar el documento del KDHE titulado [Guidance for Businesses and Employers to Respond to Coronavirus Disease 2019](#) (Guía para negocios y empleadores sobre cómo responder a la enfermedad coronavirus 2019) para obtener indicaciones más completas.
- Como siempre, considere las pautas sobre los trabajadores de la alimentación enfermos incluidas en el folleto [Focus on Food Safety](#) (Enfocándose en la seguridad de los alimentos) del KDA.

¿Cómo puede un restaurante lograr el distanciamiento social recomendado y las limitaciones en las concentraciones masivas? (Algunos condados pueden tener requerimientos para los restaurantes.)

- Asegúrese de que las zonas donde los clientes se sientan se mantengan separadas por menos seis pies (mesas, taburetes, etc.). Si las mesas/zonas de asiento están separadas por barreras físicas suficientes para evitar la propagación del virus entre los clientes sentados o los grupos de clientes sentados, estas barreras puedan sustituir la distancia de seis pies.
- Las zonas donde los clientes se sientan en exteriores deben cumplir con las mismas exigencias de distanciamiento social.
- Evite sentar a grupos grandes.
- Considere los espacios de trabajo de los empleados y desarrolle un plan que mantenga la distancia entre ellos.
- Desarrolle un plan para espaciar los clientes que esperan en el vestíbulo y/u otros espacios compartidos.
- Fomente una distancia de seis pies entre individuos en todas las colas: para pagar, esperando para recoger órdenes para llevar, baños, etc.

Recursos adicionales

- Para obtener información actualizada sobre la respuesta de Kansas a COVID-19, y para inscribirse en las actualizaciones, vaya al Centro de Recursos de Kansas COVID-19 en www.covid.ks.gov.
- Por favor, consulte el programa de seguridad alimentaria y alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas para obtener información adicional sobre la seguridad de alimentos en Kansas: www.agriculture.ks.gov/FSL.
- La Administración de Alimentos y Fármacos de EE. UU. ha proporcionado orientación adicional en su sitio web: [Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic](#) (Mejores prácticas para vendedores de alimentos al por menor, restaurantes y servicios de recogida y entrega de alimentos durante la pandemia COVID-19).
- La Asociación Nacional de Restaurantes ha proporcionado orientación adicional en su sitio web: [COVID-19 Reopening Guidance: A Guide for the Restaurant Industry](#) (Guía de reapertura de COVID-19 de la asociación Nacional de Restaurantes: Una guía para la industria de la restauración).