

## Guía para establecimientos de alimento - Preguntas más frecuentes

**\*Esta es una situación fluida que estará cambiando constantemente – por favor tenga en cuenta que esta información puede cambiar a cualquier tiempo.**

### ¿Tendré que cerrar mi comedor?

Si, todas las zonas de comer adentro y afuera han sido cerradas por las dos ciudades College Station y Bryan, y por orden del gobernador Abbott hasta el 3 de Abril, 2020. Puede seguir operando por ventana de servicio, proveer servicio al automóvil o por entrega.

### ¿Puedo tener más de 10 empleados a un tiempo?

El requerimiento que prohibir más de 10 personas de congregarse en una locación no aplica a sus empleados; pero precauciones extremas deben de ser seguidas, incluye practicar distancia social y ser vigilante de no dejar empleados enfermos trabajar.

### ¿Qué tal los empleados enfermos?

Empleados enfermos no deben de ser permitidos trabajar. Por favor visite el sitio de CDC: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index-sp.html> para guía de cuándo puede permitir empleados enfermos que regresen al trabajo.

### **Cómo los trabajadores de restaurant y otros empleados de industrias de servicio tienen contacto con el público constantemente, ¿Hay precauciones especiales que estos empleados deben tomar para evitar enfermedades respiratorias, como usando mascarar?**

- El CDC no recomienda que personas que están bien usen mascarar para protección de enfermedades respiratorias, incluso de COVID-19. Mascarar deben de ser usadas por personas que muestran síntomas de COVID-19 para ayudar a prevenir la transmisión de enfermedad a otras personas. El uso de mascarar es crucial para trabajadores del sector de salud y personas cuidando a alguien con COVID-19 en hogares cerrados (en casa o centro de salud)

El CDC recomienda acciones preventivas diarias para todos, incluso trabajadores de industrias de servicio y clientes:

- Evite el contacto cercano con personas que están enfermos.
- Evite tocar sus ojos, nariz y boca.
- Quédense en casa cuando está enfermo.
- Cubra su tos o destornudo con un pañuelo, luego tire el pañuelo en la basura.
- Lávese sus manos frecuente con jabón y agua por lo mínimo de 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o destornudar.
- Si no hay jabón y agua disponible, use un desinfectante de mano con base alcohol con lo mínimo de 60% de alcohol.
- Siempre lávese las manos con jabón y agua si sus manos están visiblemente sucias.

### ¿Hay precauciones que debemos tomar?

- EL CDC recomienda limpieza rutina de superficies tocadas frecuentemente en su lugar de trabajo, como encimeras y pomos de puertas. Use agentes de limpieza que son normalmente usados en estas áreas y siga las instrucciones en la etiqueta. Nosotros recomendamos que limpie y desinfecte mas frecuente, con concentración especialmente en las áreas tocadas frecuentemente.
- Vea los productos de desinfectantes registrados con el EPA en [Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2 list](#) que han calificado bajo el EPA [emerging viral pathogen program](#) para uso contra SARA-Co V-2, el virus corona que causa COVID-19.
- Como siempre, los empleados deben lavarse las manos frecuentemente, antes de ponerse guantes, y deben de cambiarse los guantes cuando cambien de tareas y a cualquier momento que los guantes sean contaminados. Si un empleado está usando guantes cuando esta manejado dinero/tarjetas de crédito, ese empleado debe lavarse las manos y ponerse guantes nuevos antes de manejar alimento o equipo. Es recomendado tener a un empleado que solamente maneje dinero/tarjetas de crédito si es posible.

### ¿Puede entrar la gente a mi edificio para recoger órdenes para llevar?

- **Aviso:** Clientes no pueden esperar adentro del restaurant por sus órdenes de comida. Si hay fila o reunión de gente (fuera de sus vehículos) esperando de ser servido, tal lugares ponen a todos en fila o reunión en riesgo alto de la transmisión de COVID-19. Se insta a los restaurantes crear un sistema que no implica filas o reuniones de gente esperando ordenar o esperando a recibir su orden. Por ejemplo, un sistema donde los clientes llaman para hacer sus órdenes y se quedan en o al lado de sus vehículos hasta que sean notificados que su orden esta lista – con solo un cliente al punto de transacción a un tiempo u otros métodos que aseguran que los objetos de esta orden son cumplidos. Subrayando la necesidad de llamar por adelanto o pedidos por internet reducen el tiempo de espera y se puede usar en conjunción con el cliente llamando o mandado mensaje de texto cuando llega para permitir servicio directamente al vehículo. Si filas no pueden ser evitadas es responsabilidad del gerente del restaurante asegurar que la distancia social segura es practicada. Esto también aplica a unidades móviles de alimento;