GUÍA DE APOYO

asore
Asociación de Restaurantes de Puerto Rico

NUESTRO COMPROMISO INDUSTRIA DE RESTAURANTES DE PUERTO RICO

PROPÓSITO Y EXTENSIÓN DE ESTA GUÍA DE APOYO

El propósito de esta guía es ofrecer a los restaurantes, que se están preparando para reabrir, la dirección necesaria para implementar las mejores prácticas durante el proceso.

Sabemos que no todo restaurante es igual y que no todo escenario de reapertura será igual. Hemos decidido crear este documento que esboza **NUESTRO COMPROMISO** ante la situación de emergencia mundial que ha causado la pandemia del COVID-19, para así facilitar una herramienta a nuestra industria en este proceso. En términos generales, recomendamos a los dueños de restaurantes:

- Asegúrese de que el empleado a cargo de la administración del restaurante esté al día con su certificación gerencial de manejo de alimentos *(ServSafe Food Manager Certification)*. La **Administración de Drogas y Alimentos** ***(Food and Drug Administration, "FDA")*** impone este requisito.

- Asegúrese de que sus empleados que manejan alimentos tengan la certificación de manejo y salubridad correspondiente al día. Educarlos les protege a ellos y a sus clientes.

- Haga de la tecnología su amigo. Intente implementar métodos de pago que no requieran contacto, sistemas automáticos para ordenar, aplicaciones móviles, mantenga su página web al día o utilice mensajes de texto; todas estas medidas ayudan a promocionar su restaurante con un contacto mínimo físico con el cliente. Según vaya reabriendo operaciones, continúe comunicándole a sus clientes por estos medios para seguir promoviendo el distanciamiento social o físico.

Esta **Guía** resume los estrictos parámetros de salud y salubridad que recoge el **Código de Alimentos** de la ***FDA***, el *Protocolo para Establecimientos que Preparan y Sirven Alimentos del Departamento de Salud*, publicaciones del ***Centers for Disease Control and Prevention (CDC)*** aplicables a la industria de restaurantes y cualquier otra medida legislativa o gubernamental que proceda.

Nos encontramos lidiando con una situación sin precedentes en Puerto Rico, y ante el continuo trabajo que las agencias pertinentes están realizando, este documento continuará siendo actualizado, según vayan publicándose por las agencias guías, normas o medidas aplicables a la industria de restaurantes. Por último, las guías aquí expuestas son una adaptación de las publicadas por la ***National Restaurant Association*** de Estados Unidos ***(NRA)*** el 22 de abril de 2020. **ASORE** es una afiliada de la ***NRA.***

RESUMEN DEL CONTENIDO DE ESTA GUÍA DE APOYO

Este documento ha sido diseñado para proveer a los restaurantes un compendio de las prácticas recomendadas que pueden ser utilizadas para mitigar la exposición y contagio con el COVID-19, incluyendo: Seguridad en el manejo de alimentos, limpieza e higienización, monitoreo de la salud de los empleados e higiene personal y distanciamiento social. Se recomienda también que los restaurantes se eduquen con la nueva guía de la *FDA* sobre las Mejores Prácticas para la industria de alimentos durante la pandemia del COVID-19.

¿QUÉ ES NUESTRO COMPROMISO?

Dueños y operadores de restaurantes a través de Puerto Rico, en alianza con la **Asociación de Restaurantes (ASORE)** realizarán una serie de acuerdos con sus empleados y clientes, obteniendo así el endoso de **NUESTRO COMPROMISO** durante el periodo de recuperación del COVID-19. De manera que, cuando los clientes vean el endoso, estarán seguros de que el restaurante está tomando todas las medidas necesarias para proteger tanto a sus empleados como a sus clientes y que están asumiendo un rol de liderato en proteger su comunidad. **NUESTRO COMPROMISO** también empodera a los clientes a aprender qué cosas pueden hacer para mantener a todos saludables. Confiamos en que el trabajo en equipo entre restaurantes y clientes logrará que la industria vuelva a brillar como antes. Para más información visite: asorepr.com/nuestrocompromiso

¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR DE NUESTRO COMPROMISO?

Restaurantes de todo tipo que estén reabriendo en su totalidad o reabriendo su salón comedor.

RESPONSABILIDADES DE LOS RESTAURANTES

¿COMO PUEDEN PARTICIPAR LOS RESTAURANTES INTERESADOS EN NUESTRO COMPROMISO?

Los restaurantes tienen que comprometerse a tomar las siguientes medidas e implementar las mejores prácticas, según se ajusten a su operación, para proteger a sus empleados y clientes:

MEDIDAS EN GENERAL

- Continuaremos siendo líderes en prácticas sanitarias según nos exige el Departamento de Salud de Puerto Rico, incluyendo el Protocolo específico para COVID-19. Puede acceder al Protocolo del Departamento de Salud para establecimientos que preparan y sirven alimentos aquí.
- Nuestros supervisores/gerentes de turno estarán certificados para el Manejo Seguro de Alimentos.
- Limpiaremos y desinfectaremos las áreas comunes del restaurante regularmente. Mesas y sillas serán limpiadas y desinfectadas consistentemente luego de cada uso.
- Monitorearemos la salud de los empleados, excusando de sus labores a todo aquel que este enfermo.
- Las opciones para sentarse a consumir sus alimentos, dentro o fuera del restaurante, cumplirán con las guías de distanciamiento social recomendadas por las entidades gubernamentales.
- Publicaremos **NUESTRO COMPROMISO** en las entradas de los restaurantes para que todos entiendan los pasos que tenemos que dar para mantener nuestras comunidades saludables.

MEJORES PRÁCTICAS RECOMENDADAS

RECOMENDACIONES SOBRE MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS

Es importante recordar que, por disposición de leyes locales y federales, los restaurantes ya son expertos en el manejo seguro de alimentos e higienización, así que muchas de las prácticas comunes de limpieza ayudarán al cumplimiento de los acuerdos delineados en **NUESTRO COMPROMISO**. Creemos que, si realizamos un esfuerzo adicional partiendo de las medidas que ya están establecidas, en unión a las medidas que establezca el gobierno con relación al COVID-19 podemos lograr un proceso de reapertura que cuente con la confianza de los puertorriqueños. El **Código de Alimentos**, adoptado por el **Departamento de Salud**, exige a los restaurantes:

- Prohibir a empleados enfermos en el trabajo.
- Estricta política de lavado de manos (incluyendo cómo y cuándo lavarse las manos).
- Procedimientos estrictos y prácticas para la limpieza e higienización de superficies (se discuten más adelante).
- Asegurarse de que la(s) persona(s) a cargo de los alimentos tiene la correspondiente certificación y se encuentra en el restaurante en su horario de operación.
- Descartar todo alimento vencido.
- Los "buffets" (ensalada o alimentos calientes) requieren una barrera ("sneeze guard").
- Cambiar, lavar e higienizar los utensilios frecuentemente y ubicar barreras apropiadas en áreas abiertas.
- Si habrá de servir los alimentos (ej. cafetería) serán necesarias las barreras adecuadas y el equipo protector en el empleado.

RECOMENDACIONES SOBRE LOS EMPLEADOS EN EL PROCESO DE REAPERTURA

Para prepararse para cumplir con los procedimientos de reapertura, los restaurantes deben actualizar sus políticas existentes y procedimientos de operación en concordancia con las guías publicadas por la *FDA, CDC, Environmental Protection Agency (EPA),* Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA), el Protocolo del Departamento de Salud, Órdenes Ejecutivas, Departamento del Trabajo y otros sobre:

- Distanciamiento social y equipo de protección
- Salud del empleado
- Limpieza/higienización/desinfectar
- Plan de Control de Exposición al COVID-19

Puede acceder los materiales a través de estos enlaces:

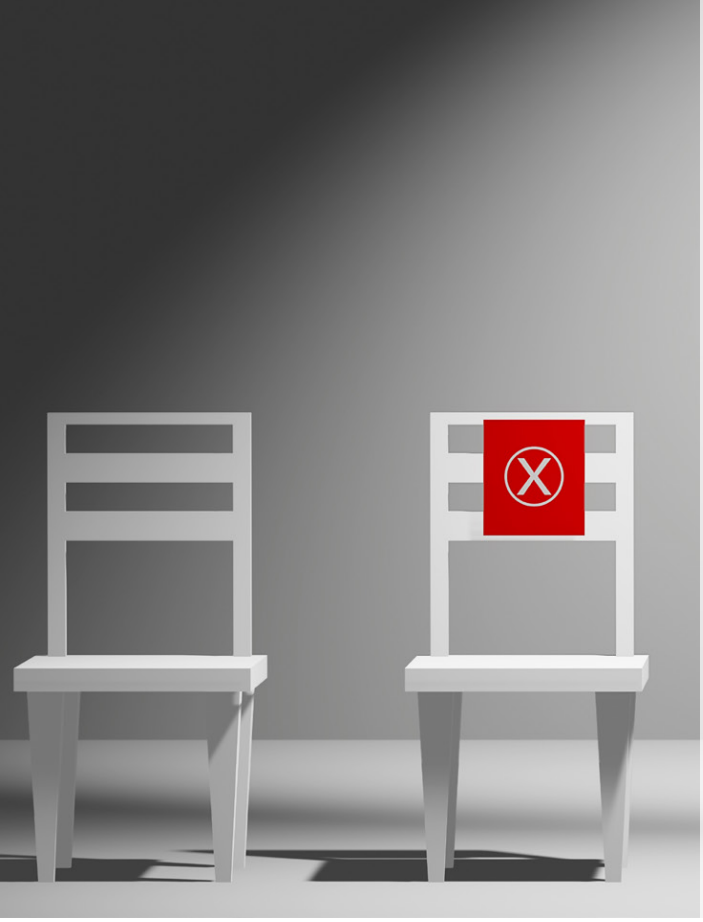
- *Guías publicadas por la FDA*
- *Lista de productos que cumplen con los criterios de la EPA*
- *Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA)*
- *Protocolo del Departamento de Salud*
- *Notificaciones sobre Órdenes Ejecutivas y del Departamento del Trabajo*

MEJORES PRÁCTICAS RECOMENDADAS

RECOMENDACIONES SOBRE LIMPIEZA

- Realice una limpieza detallada de su restaurante, especialmente si estuvo cerrado.
- Enfóquese en las áreas o superficies de alto contacto que son accesibles a empleados y clientes.
- No pase por alto las superficies que no se tocan constantemente.
- Siga las guías aplicables para asegurarse que los productos de limpieza que utilice son efectivos para higienizar y proteger superficies.
- Evite el uso de desinfectantes en el área en que esté trabajando con alimentos.
- Utensilios, menús y condimentos serán de un solo uso o serán limpiados y desinfectados luego de cada uso. No obstante, se recomienda el uso de menús desechables, así como condimentos y utensilios de un solo uso.
- Implemente procedimientos para aumentar el número de ocasiones en que se limpian y desinfectan las superficies en el área de cocina y preparación de alimentos.
- Verifique los baños regularmente y límpielos según la frecuencia de su uso.
- Mantenga dispensadores de "hand sanitizer" en el área de entrada y otras áreas, según requiere del **Departamento de Salud**.

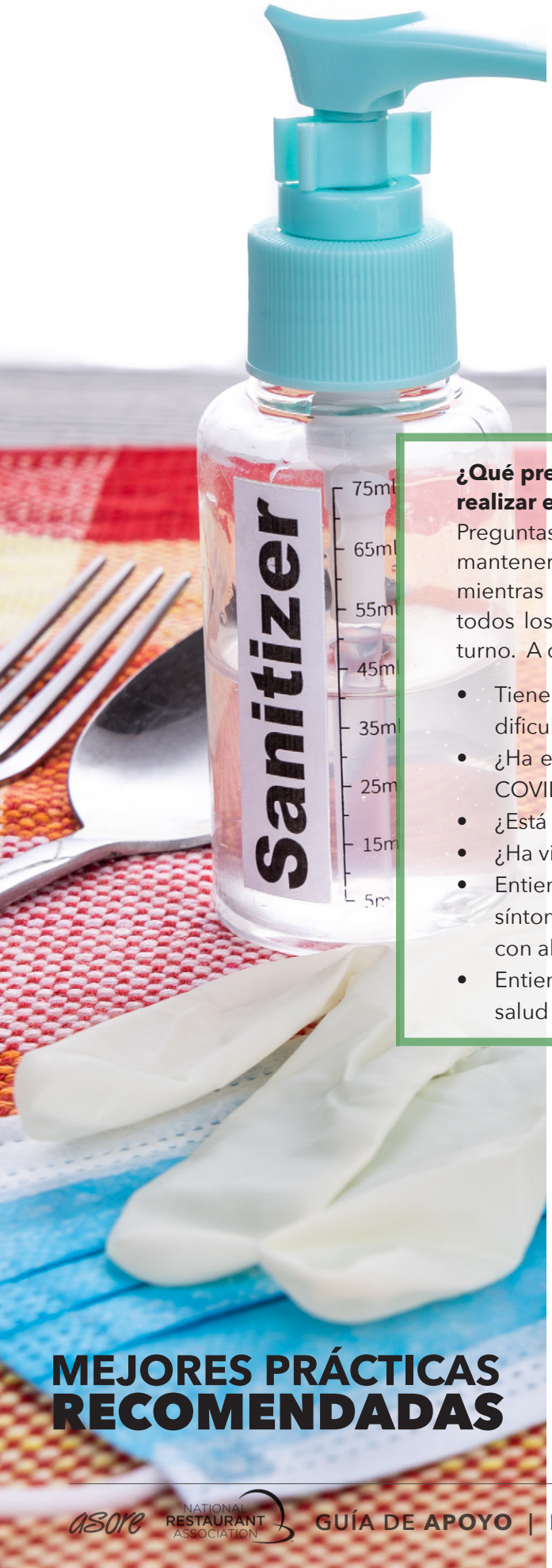
MEJORES PRÁCTICAS RECOMENDADAS



RECOMENDACIONES PARA EL **SALÓN COMEDOR / DISTANCIAMIENTO**

- Actualice los planos del salón comedor para redistribuir las mesas y sillas limitando la capacidad de uso del salón en un 25% (según Código de Construcción).
- Asegure, por lo menos, seis pies de distancia entre las mesas.
- Donde sea práctico, especialmente en los restaurantes con "booths", son aceptables las barreras físicas para lograr el distanciamiento.
- Evalúe implementar un modelo de negocios por reservación previa para así poder coordinar mejor el uso del espacio del salón comedor.
- Se recomienda limitar el número de personas por mesa hasta un máximo de 6 personas.
- Toda medida de distanciamiento que se realice tomando en consideración el área (pies cuadrados) del restaurante, debe tomar en consideración las áreas de espera.
- Si cuenta con una compañía encargada de la entrega de alimentos (delivery) o recibe suplidores, infórmeles sobre los requisitos de distanciamiento implementados.
- Coloque un letrero en la entrada que indique que no se permitirá a ninguna persona con fiebre o síntomas de COVID-19 en el restaurante.
- Limite el contacto entre los empleados y los clientes.
- Según ha establecido el **Departamento de Salud**, los empleados tendrán mascarillas y guantes.
- De ser práctico, barreras físicas como particiones o acrílicos en cajas registradoras serían aceptables.
- De ser posible, use la tecnología para reducir la interacción, por ejemplo: ordenar mediante el teléfono o por tabletas, métodos de pago sin contacto (incluyendo efectivo) u otros.
- Provea "hand sanitizer" para los clientes.
- Evite que se conglomeren clientes en áreas de espera.
- Diseñe un proceso para asegurarse de que los clientes se mantengan separados, si tuvieran que esperar para ser sentados. El proceso podría incluir marcas en el suelo con la distancia adecuada, distanciamiento fuera del local, esperar en su auto, etc.
- En cuanto a empleados, evite que las estaciones de trabajo queden de frente o muy cerca, intentando en lo posible mantener la distancia de 6 pies. De ello no ser posible, los empleados deben utilizar sus mascarillas y aumentar la frecuencia de la limpieza del área.
- Limite el número de empleados en el área de descanso.
- Para plantillas laborales grandes, puede utilizar pizarras o mensajes digitales para enviar información antes de

MEJORES PRÁCTICAS RECOMENDADAS



MEJORES PRÁCTICAS RECOMENDADAS

EMPLEADOS (REQUISITOS ACTUALES)

- Empleados tienen que utilizar mascarillas (tela u otro material disponible), guantes y cualquier otro equipo de protección para prevenir contaminación cruzada, según el **Protocolo del Departamento de Salud de Puerto Rico** y recomendación del ***CDC***. Las mascarillas deben mantenerse limpias según las guías del ***CDC***.

- Se tomará la temperatura a los empleados antes de comenzar su turno, tal y como lo requiere el **Departamento de Salud**. Según el ***CDC*** una temperatura de 100°F es indicativa de fiebre. Además, los empleados deberán completar una encuesta sencilla sobre su salud antes de comenzar su turno.

¿Qué preguntas puede un restaurante hacer a sus empleados para realizar el cernimiento de salud necesario antes de cada turno?
Preguntas que se contesten con **Sí** o **No** son las recomendadas para mantener un balance entre obtener la información de salud necesaria mientras se protege la privacidad del empleado. Se recomienda que todos los empleados contesten las preguntas antes de comenzar el turno. A continuación, ejemplos de preguntas o declaraciones:

- Tiene alguno de estos síntomas: ¿fiebre, dolores musculares, tos o dificultad respiratoria?
- ¿Ha estado en contacto con cualquier persona diagnosticada con COVID-19?
- ¿Está usted en la espera de resultados de una prueba de COVID-19?
- ¿Ha viajado fuera de Puerto Rico en los últimos 14 días?
- Entiendo mi responsabilidad de ausentarme a mi empleo si tengo síntomas de COVID-19 o si he estado en contacto recientemente con alguien que tenga COVID-19.
- Entiendo mi responsabilidad de cumplir con los estándares de salud y sanidad del restaurante.

- Según el **Código de Alimentos**, los empleados enfermos deben permanecer en sus hogares.

- Adiestre a sus empleados sobre la importancia del lavado frecuente de manos, el uso de "hand sanitizer" con por lo menos 60% de contenido de alcohol y provea instrucciones claras de que eviten tocarse la cara.

- Los Patronos están obligados a diseñar un **Plan de Control de Exposición al COVID-19** y someterlo junto con una **Auto-certificación** al **Departamento del Trabajo**: autocertificacionprosha@trabajo.pr.gov. Puede accesarlo aquí.

AUTO-CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Todo patrono planificando reabrir está obligado a notificar al **Departamento del Trabajo** un documento de **Auto-certificación Patronal** junto a un plan antes de comenzar a operar. El referido plan ya era requerido por las Guías de OSHA.

PLAN DE CONTROL DE EXPOSICIÓN AL COVID-19: DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN

Los **patronos exentos** del cierre deberán someter la **Auto-certificación Patronal** creada por el **DTRH** y publicada en la página electrónica www.trabajo.pr.gov lo antes posible. Pueden continuar operando, aunque no hayan notificado la certificación, pero se requiere diligencia en esta gestión.

Los **patronos actualmente cerrados** y en preparación para reabrir deberán someter la **Auto-certificación Patronal** creada por el **DTRH** y publicada en la página electrónica www.trabajo.pr.gov previo a la apertura de su negocio.

El documento deberá ser enviado, junto al **Plan de Control de Exposición al COVID-19**, al siguiente correo electrónico: autocertificacionprosha@trabajo.pr.gov.

En la **Auto-certificación Patronal** el patrono incluirá la información básica requerida y certificará que su **Plan de Control de Exposición al COVID-19**, cumple con los 22 elementos esenciales que se detallan en la **Carta Circular del DTRH 2020-03**. Entre dichos elementos se encuentran los siguientes: el plan es escrito, incluye recomendaciones de las agencias de salud aplicables, contiene protocolo de curtimiento de empleados, protocolos de limpieza, distanciamiento social, equipo de seguridad, protocolo ante la eventualidad de tener un empleado positivo a COVID-19 y otros.

Una vez el patrono envíe la **Auto-certificación Patronal** y el **Plan de Control** al correo electrónico indicado, podrá comenzar a operar su negocio y se entenderá que las facilidades se ajustan a los parámetros establecidos por **PR OSHA** y el *CDC*.

El **Programa de Consultoría de PROSHA** provee servicios gratuitos, no punitivos, de asesoría y orientación a patronos mediante el teléfono (787)705-6678 o correo electrónico consultasprosha@trabajo.pr.gov.

AUTO-CERTIFICACIÓN PATRONAL
Plan de Control de Exposición al COVID-19
Disponible aquí.

MEJORES PRÁCTICAS RECOMENDADAS

¿CÓMO LOS RESTAURANTES QUE PARTICIPEN PUEDEN COMUNICAR SU INTEGRACIÓN A **NUESTRO COMPROMISO**?

Es vital que los restaurantes comuniquen su compromiso directamente a sus empleados y que se supervise el cumplimiento. Los restaurantes también deben dar los pasos para comunicar su compromiso publicando **NUESTRO COMPROMISO** en sus entradas. Si tienen página de internet o red social, también pueden publicarla por esos medios.

RESPONSABILIDADES DE LOS CLIENTES

¿POR QUÉ SE INCLUYEN LOS CLIENTES EN NUESTRO COMPROMISO?

Los clientes se incluyen porque todos en nuestra sociedad tenemos la responsabilidad de cumplir con las guías de salud establecidas para prevenir el contagio con el COVID-19. Si trabajamos juntos, podemos mantenernos sanos.

¿CUÁLES SON LOS COMPROMISOS QUE SE PIDEN A LOS CLIENTES?

- Si ha sido expuesto al COVID-19 recientemente o tiene síntomas de COVID-19 (incluyendo fiebre, tos y dificultad respiratoria) ayúdenos a mantenernos saludables utilizando las opciones de entrega de alimentos ("delivery"), sin mediar contacto con nuestro personal.
- Si usted tiene condiciones de salud preexistentes o le preocupa contagiarse con el COVID-19, siéntase en la libertad de usar el método de "delivery" sin mediar contacto con nuestro personal.
- Si tiene alguna pregunta acerca de Nuestro Compromiso, por favor, solicite hablar con un gerente. Estamos a su disposición.

¿QUÉ PUEDEN HACER LOS RESTAURANTES PARA AYUDAR A SUS CLIENTES A LOGRAR ESTOS ACUERDOS?

Se exhorta a los restaurantes a maximizar el uso de opciones de entrega de alimentos limitando el contacto y dar publicidad sobre estas opciones. Además, dar publicidad a NUESTRO COMPROMISO debe incrementar el cumplimiento por parte de los clientes.

RECURSOS ADICIONALES Y PRÓXIMOS PASOS

¿QUÉ RECURSOS Y APOYO ESTÁN DISPONIBLES RELACIONADOS A ESTA INICIATIVA DE **NUESTRO COMPROMISO?**

ASORE compartirá **NUESTRO COMPROMISO** con la Rama Ejecutiva, Legislativa, los municipios y los medios de comunicación para transmitir el mensaje de que estamos listos para operar de manera segura. También estaremos a la disposición de los componentes de la industria para contestar preguntas y brindar apoyo para la reapertura de los restaurantes.

La *National Restaurant Association* ha puesto a la disposición de todos, de manera gratuita, el *"ServSafe Food Handler Program"* hasta el 31 de mayo. Puede acceder estos adiestramientos a través de:

- ServSafe Takeout: COVID-19 Precautions
- ServSafe Delivery: COVID-19 Precautions
- ServSafe Food Handler

Puede acceder al Protocolo del Departamento de Salud para establecimientos que preparan y sirven alimentos aquí.

ACUERDO CONJUNTO NUESTRO COMPROMISO

En la próxima página incluimos el acuerdo NUESTRO COMPROMISO. Recomendamos imprimir el mismo incluyendo el logo de su restaurante y colocarlo en un lugar visible en su establecimiento con el fin de orientar al público que lo visite.

ACUERDO CONJUNTO

NUESTRO COMPROMISO

COMPROMISO DE LA **INDUSTRIA DE RESTAURANTES DE PUERTO RICO**

La industria de restaurantes puertorriqueña tiene un récord de excelencia protegiendo la salud de sus empleados y clientes. Ahora que podemos darte la bienvenida nuevamente a nuestro salón comedor, **por la seguridad de todos, te pedimos que hagamos estos compromisos mutuos:**

COMPROMISO CON NUESTROS CLIENTES

Incluir logo del restaurante aquí.

- Continuaremos siendo **líderes en prácticas sanitarias** según nos exige el **Departamento de Salud de Puerto Rico**, incluyendo el Protocolo específico para COVID-19.
- Nuestros empleados y supervisor/gerente de turno **estarán certificados para el Manejo Seguro de Alimentos.**
- **Limpiaremos y desinfectaremos** las áreas comunes del restaurante consistentemente. Mesas y sillas serán limpiadas y desinfectadas consistentemente luego de cada uso.
- **Monitorearemos la salud de los empleados**, excusando de sus labores a todo aquel que este enfermo.
- Las opciones para sentarse a consumir sus alimentos, dentro o fuera del restaurante, **cumplirán con las guías de distanciamiento social** recomendadas por las entidades gubernamentales.
- **Publicaremos NUESTRO COMPROMISO** en las entradas de los restaurantes para que todos entiendan los pasos que tenemos que dar para mantener nuestras comunidades saludables.

EL COMPROMISO DE NUESTROS CLIENTES CON NOSOTROS

- **Si ha sido expuesto** al COVID-19 recientemente o tiene síntomas de COVID-19 (incluyendo fiebre, tos y dificultad respiratoria) **ayúdenos a mantenernos saludables utilizando las opciones de recogido de alimentos (*"delivery"* o *"carry out"*),** sin mediar contacto con nuestro personal.
- El restaurante podrá, a su discreción, **tomar la temperatura del cliente al momento de su llegada** como medida preventiva.
- **Si usted tiene condiciones de salud preexistentes o le preocupa contagiarse** con el COVID-19, siéntase en la libertad de **usar las opciones de recogido de alimentos (*"delivery"* o *"carry out"*)**, sin mediar contacto con nuestro personal.
- **Si tiene alguna pregunta** acerca de **NUESTRO COMPROMISO** de la **Industria de Restaurantes de Puerto Rico**, por favor, **solicite hablar con un gerente.** Estamos a su disposición.

Puerto Rico

APORTACIÓN DE LOS RESTAURANTES A LA ECONOMÍA

SITUACIÓN ECONÓMICA ACTUAL DE LOS RESTAURANTES ANTE EL COVID-19

Restaurantes cerrados: 47%

Restaurantes operando parcialmente:
53% y un 68% de estos trabaja con personal reducido

Cierres totales y permanentes:
50% de los restaurantes no espera reabrir

Reducción en ventas: 75% o más

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION | asore Asociación de Restaurantes de Puerto Rico

Restaurant.org • Asorepr.com

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

MEJORES PRÁCTICAS RECOMENDADAS

PARA VENTA AL POR MENOR, MERCADOS DE ALIMENTOS, RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DURANTE LA PANDEMIA DE COVID-19

La FDA está compartiendo información sobre las mejores prácticas para operar restaurantes, tiendas minoristas de alimentos y servicios asociados de recogido y entrega durante la pandemia COVID-19 para proteger a los trabajadores y consumidores.

Estos materiales proveen consideraciones importantes sobre cómo los alimentos ofrecidos pueden ser manejados y entregados de manera segura al público. Para información amplidada y actualizada, la *FDA* recomienda consultar las referencias y enlaces proporcionados a continuación (por los *CDC*, la *FDA*, la *EPA* y la *OSHA*) para obtener información más detallada. Esto se actualizará a medida que la FDA reciba más información y consultas.

- *Managing Employee Health (Including Contracted Workers)*
- *Personal Hygiene for Employees*
- *Managing Operations in a Foodservice Establishment or Retail Food Store*
- *Managing Food Pick-Up and Delivery*

BE HEALTHY, BE CLEAN

- Employees - Stay home or leave work if sick; consult doctor if sick, and contact supervisor
- Employers - Instruct sick employees to stay home and send home immediately if sick
- Employers - Pre-screen employees exposed to COVID-19 for temperature and other symptoms

- Wash your hands often with soap and water for at least 20 seconds
- If soap and water are not available, use a 60% alcohol-based hand sanitizer per CDC
- Avoid touching your eyes, nose, and mouth with unwashed hands
- Wear mask/face covering per CDC & FDA

- Never touch Ready-to-Eat foods with bare hands
- Use single service gloves, deli tissue, or suitable utensils
- Wrap food containers to prevent cross contamination
- Follow 4 steps to food safety Clean, Separate, Cook, and Chill

CLEAN & DISINFECT

- Train employees on cleaning and disinfecting procedures, and protective measures, per CDC and FDA
- Have and use cleaning products and supplies
- Follow protective measures

- Disinfect high-touch surfaces frequently
- Use EPA-registered disinfectant
- Ensure food containers and utensils are cleaned and sanitized

- Prepare and use sanitizers according to label instructions
- Offer sanitizers and wipes to customers to clean grocery cart/basket handles, or utilize store personnel to conduct cleaning/sanitizing

SOCIAL DISTANCE

- Help educate employees and customers on importance of social distancing:
  - Signs
  - Audio messages
  - Consider using every other check-out lane to aid in distancing

- Avoid displays that may result in customer gatherings; discontinue self-serve buffets and salad bars; discourage employee gatherings
- Place floor markings and signs to encourage social distancing

- Shorten customer time in store by encouraging them to:
  - Use shopping lists
  - Order ahead of time, if offered
- Set up designated pick-up areas inside or outside retail establishments

PICK-UP & DELIVERY

- If offering delivery options:
  - Ensure coolers and transport containers are cleaned and sanitized
  - Maintain time and temperature controls
  - Avoid cross contamination; for example, wrap food during transport

- Encourage customers to use "no touch" deliveries
- Notify customers as the delivery is arriving by text message or phone call

- Establish designated pick-up zones for customers
- Offer curb-side pick-up
- Practice social distancing by offering to place orders in vehicle trunks

GUÍA DE APOYO

asore
Asociación de Restaurantes de Puerto Rico

NUESTRO COMPROMISO INDUSTRIA DE RESTAURANTES DE PUERTO RICO

Para más información visite:
asorepr.com/nuestrocompromiso