



Comunicado de prensa

Departamento de Salud del Condado de Hamilton

Página web: health.hamiltontn.org

****PARA COMUNICACIÓN INMEDIATA****
27 de abril de 2020

El Departamento de Salud clarifica sobre las reaperturas de los restaurantes tanto para los propietarios como para los clientes.

CONDADO DE HAMILTON, TN – El Departamento de Salud del Condado de Hamilton quiere asegurarse de que tanto los restaurantes como los consumidores locales tengan la información necesaria para navegar con seguridad en la reapertura de los restaurantes del Condado de Hamilton. El Departamento de Salud está siguiendo las recomendaciones del Gobernador de Tennessee Bill Lee respaldadas por el alcalde del Condado de Hamilton, Jim Coppinger.

“Entendemos que la reapertura de los restaurantes es de gran interés no sólo para nuestros propietarios locales y los trabajadores de la industria alimentaria, sino también para los residentes que quieren frecuentar estos establecimientos”, dice la administradora del Departamento de Salud, Becky Barnes. “Pero no podemos hacer suficiente énfasis en que la reapertura no significa que la pandemia haya terminado. Recomendamos encarecidamente a todos a que sigan practicando el distanciamiento social, las acciones preventivas habituales, y a que se adhieran a estas pautas de los restaurantes para evitar un aumento de las infecciones por COVID-19”

La Orden Ejecutiva 29 del Governor Lee [Executive Order 29](#) (EO-29) entró en vigor el lunes 27 de abril de 2020 a las 12:01 a.m., y es el documento guía para la reapertura de los restaurantes. Ha modificado ciertas partes de la Orden Ejecutiva 17 [Executive Order 17](#), específicamente las secciones que prohibían los servicios de comer dentro del restaurante y sólo permitían los servicios de comida para llevar. La enmienda EO-29 ahora permite servicios de comida con restricciones. Los establecimientos de servicio limitado, bares, clubes nocturnos y establecimientos similares continuarán con la prohibición de ofrecer comida o bebidas dentro del lugar. Se espera que todos los demás restaurantes funcionen de acuerdo con las directrices y medidas emitidas por el Grupo de Recuperación Económica del Gobernador (ERG por sus siglas en inglés), que son las siguientes:

Para protección de los empleados:

- Cubrir la cara y usar guantes
- Informe de cualquier síntoma de enfermedad al supervisor
- Seguir los protocolos de saneamiento diarios

Para protección de los clientes

- Limitar la utilización de los asientos al 50% de su capacidad.
- Espaciar las mesas a 6 pies de distancia
- Limitar el número de asientos a 6 por mesa
- Utilizar las normas de distanciamiento social en las zonas de espera
- Mantener cerradas las áreas de los bares
- No tener música en vivo.
- Evaluar a los clientes con preguntas básicas sobre los síntomas de COVID-19

Una guía más detallada para los restaurantes, proveniente de la oficina del gobernador, se puede encontrar aquí: [TN Governor's Office here](#)

Operaciones comerciales (aplicable a todos los restaurantes)

- Desinfectar todas las superficies de contacto del establecimiento cada dos horas
- Utilizar menús desechables o desinfectar los menús entre cada uso
- Utilizar los cubiertos y las servilletas enrollados, almacenados en recipientes sellados
- Desinfectar las sillas y todos los artículos de la mesa después de cada uso.
- No se deben ofrecer bufets de autoservicio, condimentos compartidos, o la utilización de la estación para rellenar las bebidas
- Proveer entrenamiento de ServSafeCOVID-19 para todos los manipuladores de alimentos



Comunicado de prensa

Departamento de Salud del Condado de Hamilton

Página web: health.hamiltontn.org

La toma y entrega de alcohol no se ve afectada por el EO-29.

La división de Servicios de Salud Ambiental del Departamento de Salud seguirá respondiendo a quejas específicas sobre restaurantes y a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, pero aún no reanudarán las inspecciones regulares al azar, ya que el personal sigue dedicado a ayudar a localizar los contactos de los pacientes de COVID-19. La división de Servicios de Salud Ambiental está a disposición de los propietarios y gerentes de restaurantes para consultas y orientación, y se puede contactar a través de la línea directa de COVID-19 al 209-8383.

La línea directa de COVID-19 del Departamento de Salud está disponible para cualquier persona que tenga preguntas o preocupaciones al 209-8383.