



Directrices de las Órdenes para Llevar y para Recoger en la Acera

Para reducir la propagación del Coronavirus (COVID-19) y cumpliendo con la Orden Ejecutiva del Gobernador Sisolak durante la reapertura por fases, se les alienta a los establecimientos de alimentos que ofrezcan servicio al cliente mediante comida para llevar, recogida de pedidos en el auto y en la acera o la entrega al domicilio. Se recomiendan las siguientes prácticas de salud pública:

Directrices

1. Sí, tome pedidos del cliente en línea, por teléfono, o en persona.
 - Clientes pueden formarse en una línea si los empleados pueden monitorear la línea para mantener por lo menos 6 pies de distancia social. También se recomienda colocar letreros.
 - Solicite la mayor cantidad de información posible para la recogida en la acera para ayudar a identificar los automóviles de los clientes y facilitar la entrega.
2. Sí, siga las guías sobre la limitación del número de clientes dentro de su facilidad.
3. Sí, aliente el uso de pagos y recibos electrónicos para minimizar el contacto social y los tiempos de espera cuando recogen las órdenes.
4. Sí, asegure de mantener una distancia apropiada cuando tomen pagos; si los pagos se hacen en el sitio.
5. Sí, asigne a cierto personal solo para tomar órdenes para llevar y órdenes que serán recogidas en la acera y capacite al personal sobre la toma y el manejo adecuado de las órdenes.
6. Sí, asigne espacios de estacionamiento que estén más cerca del establecimiento para órdenes que serán recogidas en la acera.
7. Sí, practique el distanciamiento social cuando entrega órdenes para llevar, y mantenga por lo menos 6 pies de distancia. Limite la interacción entre personas:
 - Use mensajes de texto o correo electrónico para avisar al cliente cuando puede entrar a recoger su orden.
 - Designe un área exterior donde el consumidor pueda ordenar la comida que será recogida en la acera.
 - Las ordenes que se recojan en la acera, colóquelas en un asiento desocupado del automóvil del cliente a través de una ventana.
 - Usar cubiertas de tela para la cara siguiendo las recomendaciones de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés).
8. Sí, limpie y desinfecte superficies frecuentemente tocadas incluyendo plumas, manijas de puerta, manijas, y computadoras.
 - Considere tener contenedores separados para plumas desinfectadas y plumas usadas.
9. Sí, remueva artículos de un solo uso del área de servicio.
10. NO permita que los empleados enfermos vengán a trabajar.
11. NO permita el contacto de la mano sin guante con alimentos que son listos para comer.
12. NO le dé la mano ni toque a los clientes de ninguna manera. Limite el contacto físico.
13. NO toque la boca, nariz o los ojos.



Directrices de las Órdenes para Llevar y para Recoger en la Acera

14. NO abra órdenes para confirmación. Si es posible, proporcione órdenes en un paquete seguro.
 - Marque la orden con el nombre del cliente o con los artículos de la orden.
 - Las tapas transparentes pueden ayudar a identificar órdenes.
15. NO permita a los clientes usar sus contenedores personales