



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

El 15 de agosto de 2020, el gobernador Kemp emitió la Orden Ejecutiva 08.15.20.01 «Empowering a Healthy Georgia», que proporciona orientación sobre las directrices de funcionamiento para los restaurantes y establecimientos de servicio de alimentos, bares, establecimientos para banquetes, para eventos privados, y lugares privados para recepciones donde se sirven alimentos.

La Orden exige que **todos** los establecimientos que cumplen con la definición de «establecimiento de servicio de alimentos» según el O.C.G.A., sección 26-2-370(2), así como los establecimientos para banquetes, para eventos privados, y lugares privados para recepciones donde se sirven alimentos **deberán** implementar ciertas medidas para mitigar la exposición al COVID-19 y su propagación entre los clientes y trabajadores de dichos establecimientos. Los bares con permisos de establecimiento de servicio de alimentos están incluidos dentro de estos requisitos.

La Orden también incluye varias disposiciones que se aplican solo a bares, que se indican específicamente a continuación. «Bar» se define en el O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), como «todo establecimiento en el que un minorista está autorizado a vender bebidas alcohólicas en virtud de esta sección y obtiene el 75% o más de sus ingresos brutos anuales totales de la venta de bebidas alcohólicas para el consumo en el lugar».

La Orden Ejecutiva 08.15.20.01 no se aplica a los servicios de alimentos que se ofrecen en los hospitales, centros de atención médica, residencias de ancianos u otros centros de atención a largo plazo. No obstante, la Orden dispone que estos establecimientos exceptuados implementen las directrices operativas prescritas en la Orden, en la medida de lo posible.

Las directrices específicas de la Orden se indican a continuación en un lenguaje sencillo. Las recomendaciones adicionales y las aclaraciones del Programa de Servicio de Alimentos del Departamento de Salud Pública de Georgia aparecen en letra cursiva.

MEDIDAS PARA LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

- Identifique y evalúe a los trabajadores que presentan síntomas de COVID-19. *Los síntomas del COVID-19 pueden incluir fiebre o escalofríos, tos, falta de aliento o dificultad para respirar, fatiga, dolores musculares o corporales, dolor de cabeza, pérdida reciente del sentido del gusto o del olfato, dolor de garganta, congestión o secreción nasal, náuseas o vómitos, o diarrea. Aunque no es obligatorio, se recomienda encarecidamente que cada restaurante tenga un termómetro infrarrojo a mano para evaluar a los trabajadores. Estos pueden tomarse la temperatura con sus propios termómetros antes de llegar al trabajo.*
- Exija a los trabajadores que tengan signos de enfermedad que no se presenten a trabajar o que busquen atención médica. De acuerdo con los requisitos del Código de Alimentos de la FDA y del Departamento de Salud Pública, los trabajadores que están enfermos deben quedarse en casa. Si un trabajador se enferma o presenta signos de enfermedad en el trabajo, el encargado debe identificar la condición del trabajador durante una evaluación previa al trabajo y enviarlo a su casa. *Los trabajadores de los restaurantes se consideran trabajadores de «infraestructura crítica». Si un trabajador de un restaurante ha estado expuesto a alguien con un diagnóstico o*



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

con sospecha de COVID-19, según la guía de los CDC y los requisitos adicionales, el trabajador puede seguir trabajando, a menos que presente signos o síntomas de COVID-19:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>.

- Los restaurantes y bares deben crear, mantener y seguir las políticas establecidas con respecto al regreso al trabajo de los trabajadores que han estado enfermos. Antes de volver a trabajar, un trabajador con COVID-19 confirmado o presunto debe seguir las pautas de los CDC: autoaislarse por lo menos diez (10) días después de la aparición de los síntomas y suspender el aislamiento únicamente cuando los síntomas hayan mejorado o cuando no haya tenido fiebre o síntomas durante 24 horas sin tomar medicamentos. *Si a un trabajador se le diagnostica COVID-19, se recomienda encarecidamente que la persona encargada lo informe al Departamento de Salud lo antes posible. La información a tiempo de los casos diagnosticados ayudará a aplicar las medidas de seguimiento de los contactos a los efectos de aislarlos y de contener la propagación de la enfermedad.*
- Asegúrese de que la certificación de Gerente de Seguridad Alimentaria de la persona encargada esté actualizada y capacite a los trabajadores que manipulan alimentos. *La certificación para manipular alimentos no es obligatoria según las Normas y Reglamentos del Servicio de Alimentos de Georgia, capítulo 511-6-1; sin embargo, es obligatorio que la persona encargada garantice que los empleados estén adecuadamente capacitados en seguridad alimentaria, incluso en alergias alimentarias, respecto de las tareas de trabajo que tienen asignadas.*
- Implemente el teletrabajo para todos los trabajadores, siempre que sea posible.
- Implemente turnos escalonados para todos los trabajadores siempre que sea posible.
- Trate de espaciar las estaciones de trabajo para evitar que los trabajadores estén juntos o uno al lado del otro siempre que sea posible. Cuando no se puedan mantener los seis (6) pies o los dos (2) metros de separación, evalúe otras opciones de separación que permitan mitigar la propagación, así como una mayor frecuencia de limpieza y desinfección de las superficies. *Recuerde a los conductores terceros que hacen entregas y a todos los proveedores sus requisitos internos de distanciamiento.*
- Realice todas las reuniones y conferencias de manera virtual siempre que sea posible.
- Capacite a todos los trabajadores sobre la importancia y la expectativa de una mayor frecuencia de lavado de manos, y el uso de desinfectantes de manos con al menos 60% de alcohol. Proporcione instrucciones claras para evitar que los trabajadores se toquen la cara con las manos. *Los trabajadores del servicio de alimentos deben lavarse las manos según se establece en las Normas y Reglamentos del Servicio de Alimentos de Georgia, capítulo 511-6-1-.03(5)(b) y (c). «Desinfectante de manos», a los efectos de la Orden Ejecutiva 08.15.20.01, significa «todo antiséptico de manos, producto para frotar en las manos, jabón o agente que se aplica en las manos con el fin de eliminar agentes patógenos comunes». Los antisépticos y los*



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

desinfectantes de manos deben cumplir con los criterios de la definición de los aditivos alimentarios generalmente reconocidos como seguros (GRAS, por sus siglas en inglés) de la FDA si se tocan alimentos después de usarlos. Si los antisépticos y los desinfectantes no cumplen con estos requisitos, los trabajadores que los utilizan deberán enjuagarse por completo las manos con agua limpia antes de manipular alimentos. Está prohibido el contacto de las manos sin protección con los alimentos listos para el consumo.

- En los establecimientos incluidos en la definición de «bar» del O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), los trabajadores deben lavarse o desinfectarse las manos al entrar en el establecimiento y entre las interacciones con los clientes. *Los bares que tienen permisos de servicio de alimentos deben cumplir con el requisito de que los trabajadores se laven las manos antes de entrar en la cocina o antes de trabajar con alimentos. Los empleados que manipulan alimentos no deben reemplazar el lavado de manos con la desinfección. Los empleados que manipulan alimentos pueden desinfectarse las manos después lavarse las manos adecuadamente.*
- En los restaurantes y servicios de suministro de comidas y bebidas: exija a los trabajadores el uso de mascarillas mientras atienden a los clientes. *(por ej., camareros, personal de mostrador, personal que entrega comida desde una ventanilla, etc.). Los trabajadores también pueden usar protectores faciales además de mascarillas. Las mascarillas y los protectores faciales se deben limpiar o reemplazar diariamente. Las mascarillas y los protectores faciales no son lo mismo. Los protectores faciales son barreras de plástico transparente que no tienen contacto con la cara y se usan como una forma de proteger toda la cara de quien lo usa contra las partículas contaminadas que están en el aire. Los protectores faciales no protegen a otros de las partículas expulsadas por la persona que lleva el protector facial. Las mascarillas están hechas de tela y deben cubrir la nariz y la boca mientras se usan. Los trabajadores no podrán trabajar a menos que usen una mascarilla. Las instrucciones para hacer mascarillas pueden consultarse en el sitio web de los CDC: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/DIY-cloth-face-covering-instructions.pdf> Los conductores terceros que entregan comida también deben usar mascarillas mientras están en el restaurante y cuando interactúan con clientes en el lugar de la entrega.*
- En los establecimientos incluidos en la definición de «bar» del O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), se exige que todos los trabajadores usen mascarillas en todo momento. Los trabajadores también pueden usar protectores faciales además de mascarillas. Estas mascarillas o los protectores faciales se deben limpiar o reemplazar diariamente. *Las mascarillas y los protectores faciales no son lo mismo. Los protectores faciales son barreras de plástico transparente que no tienen contacto con la cara y se usan como una forma de proteger toda la cara de quien lo usa contra las partículas contaminadas que están en el aire. Los protectores faciales no protegen a otros de las partículas expulsadas por la persona que lleva el protector facial. Las mascarillas están hechas de tela y deben cubrir la nariz y la boca mientras se usan. Los trabajadores no podrán trabajar a menos que usen una mascarilla. Las instrucciones para hacer mascarillas pueden consultarse en el sitio web de los CDC: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/DIY-cloth-face-covering-instructions.pdf>.*



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

- Desaliente a los trabajadores a que usen los teléfonos, escritorios, oficinas u otros equipos y herramientas de trabajo de otros empleados (*como bolígrafos, lápices, libretas de cheques, etc.*). *Limpie las cajas registradoras o las máquinas de los puntos de venta entre el uso de los trabajadores.*
- Establezca un límite para la cantidad máxima permitida de trabajadores en salas de descanso para reducir el contacto.
- Prohíba darse la mano y otros contactos innecesarios entre las personas en el lugar de trabajo.
- Aumente el espacio físico entre los trabajadores y los clientes, y limite el contacto entre ellos.
- Implemente procedimientos para aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de las superficies, incluso en la zona privada del establecimiento. En los restaurantes y servicios de suministro de comidas y bebidas, evite el uso de desinfectantes en todas las superficies de contacto con alimentos. *Utilice solo desinfectantes que estén etiquetados específicamente para emplearse en superficies de contacto con alimentos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta del fabricante cuando utilice productos para desinfección e higiene.*

SEGURIDAD PARA LOS CLIENTES Y CONSUMIDORES:

- Coloque carteles en las entradas que indiquen que no se permite el ingreso de personas con fiebre o con síntomas de COVID-19 en el establecimiento. *Los clientes que se acerquen al restaurante deben poder ver y leer fácilmente los carteles.*
- En los establecimientos incluidos en la definición de «bar» del O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), la ocupación se limitará a cincuenta (50) personas o al 35% de la capacidad de ocupación total aprobada para el bar, lo que sea mayor.
- Limpie y desinfecte a fondo todo el establecimiento regularmente y centre la limpieza y desinfección en las superficies de alto contacto que tocan los trabajadores y los clientes. *Las mesas que se usan para comer se consideran superficies de contacto con alimentos de acuerdo con las Normas y Reglamentos del Servicio de Alimentos de Georgia, capítulo 511-6-1. Siga siempre las instrucciones de las etiquetas del fabricante cuando use desinfectantes en las mesas que se usan para comer y verifique que el producto se pueda usar en superficies de contacto con alimentos.*
- Los establecimientos definidos como «bares» según el O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), deberán desinfectarse al menos dos veces al día, antes de la apertura y después del cierre.



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

- Limite a no más de seis (6) la cantidad de personas en cada mesa en los establecimientos que cumplen con la definición de «bar» según el O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1).
- En los establecimientos definidos como «bares» según el O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), haga cumplir el distanciamiento social de las personas que no conviven mientras estén dentro de un bar de su propiedad o alquilado.
- En los establecimientos que cumplen con la definición de «bar» del O.C.G.A, sección 3-1-2(2.1), el servicio solo se proporcionará a los clientes que están sentados o, si no es aplicable, a clientes que están en áreas designadas que respetan el distanciamiento social. Los bares deben establecer zonas de asientos para los clientes a los efectos de desalentar que se queden en el lugar o en las áreas de tráfico común, así como establecer pasillos para la entrada y salida de los clientes, que deberán estar libres de obstáculos.
- En restaurantes y bares: no permita que los clientes permanezcan juntos en el lugar o en los alrededores. Diseñe un proceso para garantizar la separación entre los clientes que esperan ser sentados, mediante marcas de suelo, distanciamiento al aire libre o la espera dentro de los vehículos.
- En los establecimientos incluidos en la definición de «bar» del O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), evite actividades con contacto humano cercano.
- Rediseñe la disposición de las ubicaciones para que haya al menos seis (6) pies o dos (2) metros de separación entre ellas o utilice barreras físicas para separar grupos con la distancia indicada. *Actualmente, no hay recomendaciones disponibles de la FDA ni de los CDC sobre el tamaño o la altura de las barreras físicas. Cada restaurante y bar debe utilizar su propio criterio para determinar las dimensiones de las barreras físicas que permitirán a los clientes tener la protección adecuada contra el virus que causa el COVID-19. Las barreras físicas deben ser tan grandes como sea posible y deben ser impermeables a las gotas respiratorias y las micropartículas.*
- Se recomienda encarecidamente el uso de menús de papel, que deben desecharse después de su uso. De lo contrario, las empresas comprendidas dentro de esta sección deben limpiar y desinfectar los menús reutilizables después de cada uso. Se aceptan los menús que se pueden consultar desde los teléfonos inteligentes.
- Después de cada uso, limpie y desinfecte los condimentos de la mesa, dispositivos digitales de pedidos, soportes para las cuentas, áreas de autoservicio, mesas y superficies que se tocan con frecuencia, y deseche los artículos descartables. *Las mesas para comer se consideran superficies de contacto con alimentos según las Normas y Reglamentos del Servicio de Alimentos de Georgia, capítulo 511-6-1. Siga siempre las instrucciones de las etiquetas del fabricante cuando emplee desinfectantes en las mesas donde se sirve la comida y verifique que el desinfectante se pueda usar en superficies de contacto con alimentos.*



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

- Utilice cubiertos envueltos en una servilleta y no coloque utensilios ni vajilla en la mesa antes de que lleguen los clientes.
- Retire los artículos de las estaciones de autoservicio de bebidas, los condimentos, los utensilios y la vajilla y pídale a los trabajadores que entreguen dichos artículos directamente a los clientes cuando sea posible. *Los clientes pueden seguir utilizando las estaciones de autoservicio de bebidas siempre que se mantenga el distanciamiento físico.*
- Si tiene barras de ensaladas y de comidas, utilice un servicio de tipo cafetería donde un empleado sirve al cliente, maneja los utensilios y asegura que haya una distancia adecuada en las filas de espera. En caso de que los clientes puedan servirse directamente, proporcione desinfectante de manos en las barras de ensaladas y de comidas, asegúrese de que la protección de los alimentos esté colocada correctamente, que se cumple con el distanciamiento físico y que los utensilios se reemplazan regularmente. *Se recomienda que un empleado esté en el área de la barra de ensaladas o de comidas para asegurar que se mantiene el distanciamiento y se abastecen los utensilios. Se debe proporcionar desinfectante de manos si se permite que los clientes se sirvan directamente. El desinfectante debe colocarse al principio de la fila de la barra de ensaladas o de comidas para que los clientes puedan usarlo antes de tomar su plato u otros utensilios. El desinfectante de manos no se debe colocar en los mostradores de la barra de ensaladas o de comidas, ya que podría causar una contaminación directa si está cerca de los alimentos.*
- Si ofrece un servicio de comida para elegir y llevar, mantenga un mínimo de productos en los refrigeradores.
- Limpie y desinfecte los baños regularmente, revise los baños en función de la frecuencia de uso y siempre asegúrese de que haya un suministro adecuado de jabón y toallas de papel. *Algunos restaurantes pueden no estar equipados con dispensadores de toallas de papel, ya que este no es un requisito de las Normas y Reglamentos del Servicio de Alimentos de Georgia, capítulo 511-6-1; sin embargo, se recomienda encarecidamente que se suministren toallas de papel.*
- Cuando sea posible, deberán utilizarse barreras físicas como particiones o plexiglás en las cajas.
- Utilice soluciones tecnológicas siempre que sea posible para reducir la interacción entre las personas: pedidos en línea, acceso en línea a los menús, mensajes de texto al llegar para solicitar una mesa y opciones de pago sin contacto. *Si se utilizan teclados para ingresar códigos PIN, se deben desinfectar después de cada uso.*
- Cuando resulte práctico, evalúe recibir reservas anticipadas o reservas de lugares con antelación solamente.



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

- Proporcione desinfectante de manos a los clientes, incluso estaciones de desinfección de manos sin contacto si están disponibles. *Se debe proporcionar desinfectante de manos; también se recomienda utilizar las estaciones de desinfección de manos sin contacto en caso de ser posible. Las toallitas desinfectantes para manos son una forma aceptable de higiene para los clientes y los trabajadores.*
- En los establecimientos incluidos en la definición de «bar» del O.C.G.A., sección 3-1-2(2.1), instale estaciones de desinfección de manos en cada entrada del establecimiento y recomiende a los clientes el uso del desinfectante de manos al ingresar. *Si el desinfectante de manos, tal como se define en la Orden Ejecutiva, no está disponible, no se permitirá abrir el bar.*
- Si es posible, utilice una salida del establecimiento separada de la entrada.
- Marque la entrada y la salida de los baños para establecer pasillos que mitiguen la proximidad de los clientes y el personal.
- Todos los patios de juegos del restaurante o del comedor deben limpiarse y desinfectarse regularmente si están en uso. *Si los patios de juegos son internos, se recomienda encarecidamente asegurarse de que haya una ventilación adecuada para reducir el riesgo de transmisión de las micropartículas del COVID-19.*
- Deseche todos los alimentos que estén vencidos.
- Compruebe que las lavadoras de vajilla funcionan a las temperaturas de lavado y enjuague exigidas y con los detergentes y desinfectantes adecuados.

RECOMENDACIONES DE LOS CDC SOBRE VENTILACIÓN PARA RESTAURANTES Y BARES:

Asegúrese de que los sistemas de ventilación funcionan correctamente y aumente la circulación del aire exterior en la medida de lo posible; por ejemplo, abra ventanas y puertas y dé prioridad a las ubicaciones al aire libre. No abra las ventanas y puertas si ello supone un riesgo para la seguridad o la salud de los clientes o empleados (por ejemplo, riesgo de caída o de desencadenar síntomas de asma, o que permitan la entrada de insectos u otras plagas).

RECOMENDACIONES Y REQUISITOS PARA LOS SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS:

Si brinda un servicio de suministro de comidas y bebidas (catering), la mejor opción es entregar la comida y los equipos al cliente a la hora convenida y, luego, regresar a retirar el equipo cuando haya concluido el evento.

Si brinda un servicio de suministro de comidas y bebidas en un evento privado donde el personal dispone el servicio y lo sirve, se deben implementar las siguientes medidas adicionales en la medida de lo posible:



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

- *Si el evento es en el hogar de una persona que reúne los criterios de un riesgo mayor de enfermedad grave según lo definido por los CDC, en la medida de lo posible y según las circunstancias, el personal no deberá ingresar en la casa de la persona y debe prestar el servicio afuera, si es posible.*
- *Se debe mantener una distancia social de al menos 6 pies o 2 metros entre el personal del servicio y los asistentes del evento.*
- *Si el proveedor del servicio es responsable de proporcionar mesas y sillas para el evento, las ubicaciones se deben organizar según la Orden Ejecutiva.*
- *Si el proveedor fue contratado para permanecer en el lugar para servir los alimentos, estos deberán estar emplatados o ser servidos por el personal según los requisitos de la Orden Ejecutiva con respecto al autoservicio de los clientes en barras de ensaladas o de comidas.*

EVENTOS TEMPORALES:

Se pueden celebrar ferias, festivales u otros eventos temporales al aire libre siempre que se respeten los siguientes requisitos de la Orden Ejecutiva 08.15.20.01:

- *El organizador del evento debe asegurarse de que el evento cumple con las directrices de la Orden para la infraestructura no crítica.*
- *Si hay más de cincuenta (50) personas en un solo lugar durante el evento, el organizador debe asegurarse de que se mantenga el distanciamiento social entre los grupos de personas que no conviven.*
- *Si hay cincuenta (50) personas o menos en un solo lugar, se recomienda el distanciamiento social entre los grupos de personas que no conviven, pero no se exige.*
- *Todos los proveedores de alimentos que estén en el evento deben seguir los requisitos para los establecimientos de servicio de alimentos dispuestos en la Orden Ejecutiva 08.15.20.01. Los proveedores de alimentos también deben respetar las disposiciones del capítulo 511-6-1 de las Reglas y Reglamentos del Servicio de Alimentos de Georgia aplicables a los establecimientos de servicio de alimentos de eventos temporales.*

GESTIÓN DE QUEJAS Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE LA ORDEN EJECUTIVA:

Los Departamentos de Salud locales investigarán todas las quejas relativas a restaurantes, bares o contra los empleados de los servicios de alimentos temporales que estén dentro de su jurisdicción a los efectos de que se respeten los requisitos de la Orden Ejecutiva. Se emitirá una advertencia por escrito por los incumplimientos de la Orden Ejecutiva ante la primera queja. Las violaciones repetidas de la Orden Ejecutiva en un mismo restaurante, bar o trabajador de un servicio de alimentos de eventos temporales se remitirán a la policía local o a la Patrulla Estatal de Georgia para



GUÍA SOBRE EL COVID-19 PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LA DEFINICIÓN DE «BAR» SEGÚN EL O.C.G.A., SECCIÓN 3-1-2(2.1)

el cumplimiento de las medidas. No obstante, tenga en cuenta que todas las fuerzas del orden público están autorizadas a hacer cumplir las disposiciones de la Orden Ejecutiva 08.15.20.01, independientemente de la participación del Departamento de Salud local. Este Departamento obligará a acatar los requisitos de las Normas y Reglamentos del Servicio de Alimentos de Georgia, capítulo 511-6-1, en todos los establecimientos de servicio de alimentos.

GUÍA PARA LAS INSPECCIONES:

El plazo de la inspección de rutina según el capítulo 511-6-1-10(2) puede ser ampliado por 120 días para los titulares de un permiso de un establecimiento de servicio de alimentos que tenga una calificación de seguridad alimentaria de «A», quienes tienen inspecciones de rutina programadas entre el 14 de marzo y el 10 de septiembre de 2020. *Esto es para permitir a la autoridad reguladora la flexibilidad necesaria para dar prioridad a los establecimientos de alto riesgo. No obstante, todo restaurante nuevo que haya abierto dentro de los 60 días previos o posteriores al 14 de marzo de 2020 deberá tener la inspección de rutina inicial, incluso si su puntuación de apertura haya sido de «A». Todo establecimiento de servicio de alimentos con un historial de puntuaciones fluctuantes que haya recibido una puntuación de «A» en la inspección previa deberá incluirse en la lista de prioridades de alto riesgo. A criterio de la autoridad reguladora, es posible realizar una inspección virtual sin calificación en los establecimientos con una población altamente susceptible mientras siga el estado de emergencia.*