

**Recuperación de Negocios del Condado Pima – Minutas de Junta  
Orientación de reapertura para restaurantes**

30 de abril de 2020 a las 3:00 p.m.

Reunión realizada mediante WebEx y en persona en  
Sala de Audiencias de la Junta de Supervisores  
130 W. Congress Street, primer piso

El Dr. Francisco García comenzó la reunión a las 3:03 pm.

Miembros del grupo de trabajo del restaurante:

Brent DeRaad, Visit Tucson

Janos Wilder, Downtown Kitchen

Dan Bogert, Arizona Restaurant Association **Guillermo** Gallegos, American Eat Company Terry Kyte, Bisbee  
Breakfast Club

Ray Flores, El Charro

Sean Humphrey, John Henry's Bar, Freight Train Coffee Company Rocco DiGrazia, Rocco's Little Chicago -  
Absent

Josh Jacobson, Lucky Wishbone

Miembros del condado de Pima:

Chuck Huckelberry, Administrador del Condado

Dr. Francisco Garcia, Subadministrador del Condado, Servicios de Salud y Servicios Comunitarios

Bob England, Director del Departamento de Salud

Paula Mandel, Comandante de incidentes del condado Pima

Loni Anderson, Gerente de División, Salud del Consumidor y Seguridad Alimentaria

Gary Frucci, Gerente de Programa, Salud del Consumidor y Seguridad Alimentaria

## **1. Introducción**

El Sr. Huckelberry compartió que el propósito de los comités y grupos de Recuperación de Negocios del Condado Pima es determinar la forma apropiada y segura de regresar a los negocios y la actividad normal. Los conceptos que sirven de guía serán las mejores actividades de salud pública, recomendaciones y mejores prácticas. Actualmente solo hay opciones de entrega, disponibles en la acera, y para llevar.

La tarea de este grupo de trabajo en particular es ayudar a establecer pautas para reabrir restaurantes. El código actual de alimentos que los restaurantes deben cumplir no cambiará. Sin embargo, habrá cambios permanentes, técnicos y temporales que se agregarán al código actual con nuevas prácticas posteriores a Covid-19.

Ejemplos técnicos y temporales son mantener el distanciamiento físico y pasos razonables para asegurar que los clientes estén comiendo en un ambiente seguro. Estos pasos serán medidas temporales.

El código se enmendará en donde el funcionario de salud pública pueda imponer o eliminar medidas temporales diseñadas específicamente para un evento de salud pública similar a la pandemia de Covid-19 según sea necesario.

El Sr. Huckelberry compartió que esta reunión se transmite por el Canal 96, Facebook Live y WebEx. Todos los materiales vistos hoy estarán disponibles en la página web de Recuperación de Negocios del condado de Pima. Habrá una sección para que el público proporcione comentarios. Actualmente, una encuesta "Survey Monkey" está disponible en inglés y español para el público que visita los restaurantes para proporcionar sugerencias y comentarios.

## **2. Objetivo del grupo de trabajo**

El Dr. García compartió que durante la conferencia de prensa del Gobernador Ducey el 29 de abril, él dio la expectativa de que para el 18 de mayo de 2020 podría haber una mayor relajación de las restricciones de restaurantes que se impusieron con su Orden Ejecutiva. Nuestro objetivo es determinar el plan para cuando se transmite esa orden. El Centro para el Control de Enfermedades tiene un documento borrador que proporcionará orientación, sin embargo, no se ha hecho público. La discusión de hoy es cómo los operadores de restaurantes vuelven al negocio de una manera fiscalmente factible mientras se asegura que los clientes se sientan seguros.

El Dr. García preguntó si hay algún comentario del Grupo de trabajo.

- El Sr. Humphrey compartió que él es el único representante de bares y cafeterías. A él le gustaría la misma oportunidad para propietarios de pequeñas empresas que se les está dando a los restaurantes. Estos establecimientos están dispuestos a trabajar con el Condado para encontrar buenas soluciones.
- El Sr. Flores compartió que se formó un grupo con "Tucson Metro Chamber of Commerce" para un consejo asesor de restaurantes. El razonamiento es que a nivel local no hay un grupo de restaurantes unificado. Este grupo trabajará con todas las aplicaciones comerciales para ayudar al condado a difundir información precisa, proporcionar uniformidad y claridad.
- El Sr. Wilder compartió que su preocupación es el plazo y qué criterios se utilizarán para determinar cuándo se debe abrir un restaurante. Él cree que puede hacer que el restaurante y el ambiente sean lo más seguros posible.

El Dr. García respondió que el plazo está controlado por el Estado. El plazo es importante, para poder estar preparado y tener los recursos importantes para ejecutar este proceso.

## **3. Actualización situacional sobre Covid-19 en el condado Pima**

El Dr. England compartió que es justo decir que hemos aplacado muchas de nuestras medidas. Hemos avanzado en algunos criterios y orientaciones estándares sobre cuándo comenzar a abrir de manera gradual. Algunos no han progresado completamente y el Dr. England toma en serio los comentarios del Sr. Wilder. Es importante hacer lo mejor que podamos con la forma de reabrir si tenemos control sobre ese aspecto o no. Tenga en cuenta que en cualquier fase de reducción de la mitigación durará 2-3 semanas antes de que se vean los efectos debido al tiempo de incubación, generación de propagación. Estos efectos deben integrarse a nuestras expectativas.

#### **4. Garantizar un entorno de comedor seguro**

La Sra. Anderson compartió que aprecia los comentarios y aportes del Grupo de Trabajo y se esforzará por incorporarlos a la política. El equipo de gestión de la Sra. Anderson está escuchando en vivo para garantizar la uniformidad y la coherencia. La Sra. Anderson quiere garantizar una experiencia alimentaria segura para los consumidores y el personal.

#### **5. Fuerza laboral / Monitoreo**

El Sr. Frucci compartió que muchas de las recomendaciones proporcionadas hoy ya están integradas en el código de alimentos que se aplica. La intervención de salud pública para una fuerza laboral segura incluye al personal que no trabaja si está enfermo y el lavado regular de manos. Lo que se agregará son controles de temperatura de los empleados y la necesidad de no venir a trabajar cuando esté enfermo. La señalización estará disponible para publicar para ayudar a garantizar un entorno seguro para los clientes.

El Sr. Huckelberry compartió que aquellos físicamente presentes tuvieron que pasar por un chequeo de bienestar. Cada día esto se realiza en 3,000-4,000 empleados. Esto puede ser un problema, pero es necesario.

#### **6. Revisar el borrador de la guía de CHFS para reabrir establecimientos de alimentos**

El Sr. Frucci revisó la Guía recomendada por CHFS para reabrir establecimientos de alimentos, incluido el documento de Mobile Food. El documento se divide en tres secciones; instalaciones que han estado cerradas, durante una pandemia, reapertura parcial de comidas en el lugar. Este documento debe usarse como una lista de verificación y tasa de preparación. Esta lista no es definitiva, pero son las mejores recomendaciones en este momento. Ver Anexo #1.

Al Sr. Huckelberry le gustaría escuchar comentarios sobre lo que debe considerarse fuertemente alentado o requerido. ¿Debería mejorarse el uso de equipos de protección personal? ¿Se debe alentar o exigir a los usuarios que realicen un control de bienestar? Será valioso tener en cuenta estos comentarios enviados usando la encuesta "Survey Monkey" a medida que avanzamos y para garantizar que los clientes se sientan cómodos al comer en los restaurantes.

El Dr. García solicitó al Grupo de trabajo que proporcione comentarios.

- El Sr. Humphrey compartió que su establecimiento ha estado funcionando con comida para llevar solo siguiendo las pautas y adherencia a su licencia de licor. El borrador de la lista de orientación para la reapertura de establecimientos de alimentos tiene viñetas que actualmente se están cumpliendo. La reapertura parcial para incluir guantes obligatorios para el personal, la limpieza de los baños, está de acuerdo con los controles de temperatura, los asientos dobles al aire libre y los horarios para la limpieza.

- 1) Revisar el proyecto de guía de CHFS para reabrir establecimientos de alimentos – CHFS
- 2) Discusión / Preguntas del Grupo de Trabajo – TODOS
- 3) Próximos pasos y horarios de reunión
- 4) Aplazar