

New Jersey Actualiza Normas para Restaurantes y Bares “Taste of Elizabeth” Visita Restaurantes en Evento Virtual

Trenton, NJ.- El Departamento de Salud de New Jersey emitió una guía revisada sobre los protocolos de salud y seguridad de COVID-19 relacionados con las comidas en interiores y exteriores, de acuerdo con las disposiciones de la Orden Ejecutiva No. 194.

“El Departamento ha revisado su guía, de manera de establecer medidas de precaución adicionales para proteger la salud, tanto de los clientes, como del personal”, dijo la Comisionada de Salud de New Jersey, Judith Persichilli. “La guía también proporciona flexibilidad, para que los restaurantes sigan ofreciendo oportunidades para comer al aire libre”, agrega.

Pautas a seguir
Ya no se permitirá que los establecimientos de alimentos y bebidas proporcionen asientos en el bar a los clientes. También está prohibido pararse en el área del bar. Los asientos de la mesa deben estar, al menos, a seis pies de distancia de la barra.

Las mesas deben estar a seis pies de distancia en todas las direcciones de cualquier otra mesa donde los clientes estén comiendo. Cuando no sea posible una



distancia de seis pies entre las mesas, los establecimientos deben colocar barreras físicas entre ellas. Las barreras deben tener entre cinco y seis pies de altura y no deben estar a menos de 18 pulgadas de la cabeza de un extinguidor o bloquear las salidas de emergencia y / o incendios.

Las opciones de barrera física incluyen plexiglás u otros divisores o tabiques no porosos. Las barreras no deben restringir el flujo de aire en todo el restaurante.

Los establecimientos aún deben limitar el número de clientes en las áreas interiores al 25 por ciento de la capacidad interior del establecimiento de alimentos o bebidas, excluyendo a los empleados del establecimiento.

Las pautas del Departamento de Salud de New Jersey permiten el uso de estructuras, como domos o cúpulas, para comer al aire libre. No se permite comer juntas a más de ocho personas a la vez. La estructura debe ventilarse durante un mínimo de 15 minutos, así como limpiarse y desinfectarse entre asientos.

De acuerdo con la Orden Ejecutiva No. 194 del Gobernador Murphy, vigente a partir del jueves 12 de noviembre, todos los restaurantes, bares, clubes y salones que sirven comida y bebidas deben cerrar sus instalaciones interiores para clientes antes de las 10 pm todos los días y no pueden abrir hasta, al menos, las 5 am del día siguiente. Los servicios de comi-

El muy esperado evento de degustación de alimentos del Rotary Club de Elizabeth, “The Taste of Elizabeth”, se llevará a cabo virtualmente este año, debido a preocupaciones por el COVID-19. La transmisión se llevará a cabo el jueves 19 de noviembre, a partir de las 7 pm, en la página de Facebook del “Rotary Club of Elizabeth”.

La presentación de una hora destacará muchos restaurantes y proveedores de alimentos del área, y también presentará las obras del Rotary Club de Elizabeth.

Doug Harris, presidente de “Taste of Elizabeth” de este año, explicó: “Queremos mantener vivo el espíritu de este gran evento, hasta que pase el COVID-19 y podamos volver a considerar a ‘Taste of



Elizabeth’ como el gran espectáculo de degustación de comida que todos conocen”.

Los espectadores del evento digital podrán disfrutar de entrevistas y escenas de sus restaurantes y vendedores favoritos, que incluyen: Bayway Liquors, Chevy’s Fresh Company, Come Grow With Us Gardens, El Nacho’s Tequila Cantina, First Republic, Garden Restaurant (Union), Noches de Colombia, Pinho Bakery, Portugal Express, Roc’s Café, Tequila Bistro, Tommy’s Pizzeria, Trinitas Regional Medical Center, Tropicana Diner, Torna a Sorrento, TUMI, Urban Griddle y Valenca.

Donaciones y recaudación
Kenneth Richuso,

presidente del club, señaló: “Los espectadores también conocerán los muchos proyectos del Rotary Club que benefician a la comunidad, incluido el apoyo financiero de las organizaciones locales, la distribución de diccionarios a los estudiantes de tercer grado, el Fondo de Becas Albert & Louise Davis, nuestro trabajo en la búsqueda de Rotary International para erradicar la poliomielitis y más. ‘The Taste of Elizabeth’ no es sólo un gran evento que une a la gente, es nuestro principal evento de recaudación de fondos, que le permite a nuestro Club hacer todas estas grandes cosas”.

Desde 1986, el Fondo de Becas Albert & Louise Davis del Rotary Club of Elizabeth ha otorgado \$644,000 a 426

estudiantes de Elizabeth para su educación superior.

Las oportunidades para donar al Rotary Club de Elizabeth estarán disponibles antes, durante y después del evento, visitando “Rotary Club of Elizabeth” en Facebook.

Varios patrocinadores generosos se han unido para ayudar con la producción de “Taste of Elizabeth” de este año, incluida la refinería Phillips 66 Bayway, el Centro Médico Regional Trinitas y el Local 2040 de la Asociación Internacional de Bomberos, Oficiales de Bomberos de Elizabeth.

Desde 1917 Fundado en 1917, el Rotary Club de Elizabeth está compuesto por 45 líderes empresariales y profesionales, que trabajan a nivel local para promover los ideales de Rotary International, una organización mundial de servicios. El millón de miembros de Rotary International brindan servicio humanitario, fomentan los altos estándares éticos en todas las vocaciones y ayudan a construir la buena voluntad y la paz.

Para obtener información sobre cómo convertirse en miembro del Rotary Club de Elizabeth, visite www.elizabethrotary.org.

Diga Lo Lei En LA VOZ

www.lavoznj.com

da al aire libre, comida para llevar y entrega a domicilio pueden continuar después de las 10 pm.

El Alcalde de la Ciudad de Elizabeth Chris Bollwage



y su Administración Saludan a la Comunidad Hispana en Elizabeth al Celebrar el

Día de Acción de Gracias

THANKSGIVING

