

COVID-19

Protocolo Operativo para Instalaciones de Comida, Restaurantes, Bares, Vinícolas y Cervecerías en San Diego

Nombre del establecimiento:

Dirección del establecimiento:

1. PROTEGER LA SALUD DEL EMPLEADO:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO TRABAJEN SI ESTÁN ENFERMOS, Y QUE ESTÉN PROTEGIDOS DE NO ENFERMARSE EN EL LUGAR DEL TRABAJO.

Este establecimiento usa los siguientes métodos para asegurar la protección de la salud de los empleados en el lugar de trabajo (todas las medidas en esta sección son obligatorias):

Todos los empleados han recibido instrucciones de no presentarse a trabajar si están enfermos.

Los empleados reciben un escaneo térmico o detección de temperatura antes de comenzar cada turno de trabajo.

Se realiza una evaluación de salud con cada empleado antes del comienzo de cada turno de trabajo para verificar que los empleados no tengan síntomas asociados con COVID-19 en los últimos 7 días o hayan sido expuestos a alguien que haya tenido síntomas en los últimos 14 días.

Los empleados que presentan síntomas asociados con COVID-19 no se les permiten trabajar y se les recomienda comunicarse con su proveedor de atención médica o llamar al 2-1-1.

Utilizan un cubrebocas todos los empleados que interactúan con el público y cuando no pueden mantener distancia social con los demás empleados.

Los baños y áreas de descanso de los empleados se limpian y se desinfectan con frecuencia.

Todos los empleados han leído y entienden la [hoja informativa de COVID-19](#) (disponible en varios idiomas).

Los empleados no compartirán comida, bebidas o vajillas.

Los empleados no se saludan de mano ni realizan saludo similares que rompen la distancia física.

Los empleados deberán lavarse las manos frecuentemente con jabón y agua tibia.

Una copia de este protocolo fue compartida con cada empleado para asegurar que entienden y implementarán los procedimientos.

Otras medidas que se están tomando para asegurar la protección de la salud del empleado:

2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE SE MANTENGA EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL. LAS MESAS DEL INSTALACIÓN DEBERÁN ESTAR SEPARADAS POR SEIS PIES DE DISTANCIA, O SI SON MESAS FIJAS, UNA BARRERA O TABIQUE DEBERÁ SEPARAR LAS MESAS PARA PROTEGER AL PÚBLICO.

Este establecimiento usa los siguientes métodos para asegurar que se mantenga el distanciamiento social (todas las medidas en esta sección son obligatorias):

Todas las mesas están separadas por seis pies de distancia o si son mesas fijas, se ha instalado una barrera o un tabique para separar las mesas.

Se usa cinta o marcas separadas por al menos seis pies en cualquier área donde los miembros del público puedan formar una línea.

Se utilizan tiempos de asientos escalonados para mantener espacio amplio en el flujo de tráfico.

Limitar el número de clientes en una mesa a los miembros de un sólo hogar o a clientes que han solicitado sentar juntos. Los miembros de un sólo grupo que están sentados en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los miembros del grupo deberán estar presentes antes de ser sentados y el anfitrión debe guiar a todos los miembros del grupo a la mesa al mismo tiempo.

Las mesas están separadas por seis pies de distancia de las áreas donde se prepara la comida, incluyendo las estaciones de bebidas y del servidor.

Otras medidas que se utilizan para asegurar que se mantenga el distanciamiento social mientras que los clientes esperan para sentarse, durante el pedido de alimentos o mientras recoge alimentos:



3. EDUCACIÓN PARA EL PÚBLICO

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE EL PÚBLICO ESTÉ EDUCADO SOBRE COMO SALIR A COMER DE FORMA SEGURA, A TRAVÉS DEL USO DE NOTIFICACIONES PÚBLICAS.

Este establecimiento usa los siguientes métodos para asegurar la educación del público que sale a comer (todas las medidas en esta sección son obligatorias):

Letreros colocados en cada entrada del establecimiento designada para el público para informar a los clientes que deben:

Mantener el distanciamiento social de seis pies

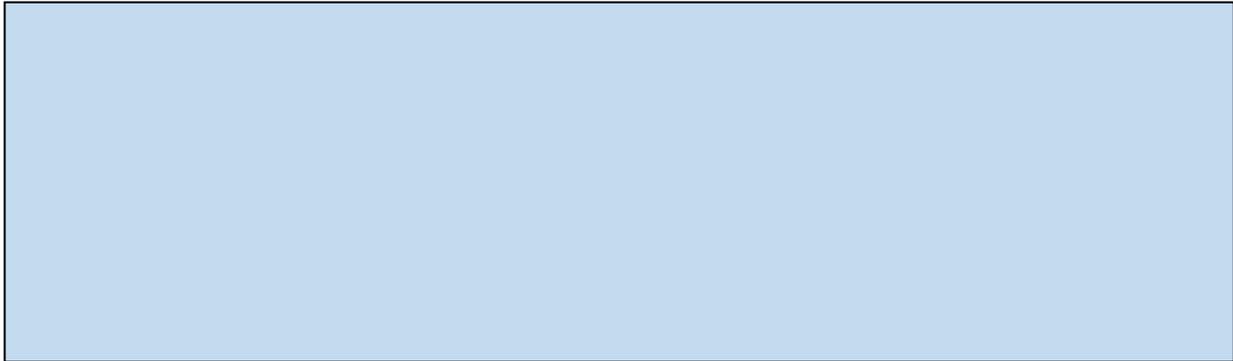
Lavar sus manos o utilizar desinfectante de manos en cuanto entren a un restaurante

Quedarse en casa si están enfermos o si tienen síntomas asociados con COVID-19

Una copia del Protocolo Operativo debido al COVID-19 está ubicada en un lugar visible al público.

Los clientes y el público utilizan un cubrebocas cuando no estén sentados en su mesa.

Otras medidas utilizadas para asegurar la educación de los clientes sobre como salir a comer de forma segura:



4. MEDIDAS PARA AUMENTAR EL SANEAMIENTO Y LA DESINFECCIÓN:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA PROTEGER AL PÚBLICO POR MEDIO DE EVITAR Y DESINFECTAR FRECUENTEMENTE LOS PUNTOS COMÚNMENTE TOCADOS Y EL SANEAMIENTO DE LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Este establecimiento usa los siguientes métodos para aumentar el saneamiento y la desinfección (todas las medidas en esta sección son obligatorias):

Los alimentos y recipientes compartidos entre mesas, como las botellas de condimentos, los saleros y pimenteros o las canastas de pan están prohibidas y no están en uso.

Los buffet y las barras de ensaladas de autoservicio están prohibidas y no están en uso.

Las máquinas de autoservicio, como las máquinas de refrescos y yogurt congelado, están prohibidas y no están en uso.

Los artículos no alimenticios que pueden ser utilizados por varios clientes, como los menús, se desinfectan entre cada uso o se han modificado para que sean un artículo de un solo uso, como un menú de papel desechable.

Los utensilios y las vajillas se lavan, enjuagan y se desinfectan apropiadamente por un tiempo de contacto adecuado (tiempo requerido para que los utensilios se sumerjan en el desinfectante) con un desinfectante eficaz contra el coronavirus o se usa utensilios y vajillas de un solo uso.

Las superficies que se tocan con frecuencia como los teléfonos, las manijas de puerta, terminales de tarjeta de crédito, etc. se limpian y se desinfectan con frecuencia, utilizando un desinfectante efectivo contra el coronavirus. Haz una lista del(los) desinfectante(s) que se utiliza(n):



Los baños públicos se limpian y desinfectan con frecuencia.

En cada turno de trabajo, un miembro del equipo está a cargo/aplicará los procedimientos adicionales de saneamiento y desinfección según sea necesario.

Los alimentos preparados y presentados al lado de la mesa, como los carritos de selección de comida y el guacamole preparado al lado de la mesa, están prohibidos y no están en uso.

Las mentas, los dulces, bocados, o palillos de dientes para clientes no se dejarán en un contenedor comunitario. Se ofrecerán con la cuenta o bajo solicitud del cliente.

Se ha designado un punto/lugar de entrega para recibir entregas que está ubicado lejos de áreas con mucho tráfico, y donde se mantiene el distanciamiento social de por lo menos seis pies con los repartidores.

Las sobras de comida deberán ser empaquetadas por el cliente cuando solicitan llevarlos.

Hay un área designada para la comida para llevar para eliminar el contacto de persona a persona cuando los clientes recojan su comida, tal como ponerlo en una mesa designada en una bolsa sellada, etiquetada con el número de la orden o con el nombre del cliente.

Otras medidas utilizadas para prevenir el contacto o la contaminación cruzada:



5. RECOMENDACIONES:

CONSIDERAR IMPLEMENTAR MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES.

Este establecimiento usa las siguientes medidas de seguridad adicionales (Marque todas las que aplican):

Se proporcionan toallitas desinfectantes o desinfectante de manos (con al menos 60% de alcohol) a los clientes.

Están en uso detectores de movimiento sin contacto, como dispensadores automáticos de jabón y toallas de papel.

Se utiliza un proceso de pago que no requiere el contacto de persona a persona.

Se utiliza un proceso de reservación para prevenir la concentración de personas y promover el distanciamiento social.

El número de empleados que sirven a un grupo individual se limitará a un solo empleado, cuando sea posible.

Asientos adicionales para comer al aire libre están en uso y fueron aprobados por la jurisdicción local (Aplicación del Código).

Se utilizan guantes desechables para complementar el lavado de manos cuando: se realizan evaluaciones de salud de los empleados, se manipulan artículos contaminados por fluidos corporales, se tocan artículos utilizados por los clientes (tazas, platos, servilletas sucias, etc.) o se manipulan bolsas de basura.

Otras medidas opcionales que han sido implementadas en este establecimiento:

Preparado por:

Título:

Fecha: