

COVID-19

Plan de Alimentos y Bebidas Seguras de San Diego

Para cumplir con los requisitos de las medidas de salud pública emitidas por el Gobernador de California, el Condado de San Diego implementará las medidas descritas en este documento. Al igual que otras empresas, un protocolo que se puede completar (Protocolo de operación) que demuestra el cumplimiento de los requisitos de distanciamiento social, desinfección, saneamiento y operaciones seguras, debe completarse y publicarse en la instalación.

1. SALUD DEL EMPLEADO:

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

- Notificar a los empleados que no vengán al trabajo si están enfermos.
- Realizar escaneos térmicos o de temperatura de los empleados diariamente.
- Realizar una evaluación de salud de cada empleado antes del comienzo de cada turno de trabajo que incluye las siguientes preguntas:
 - o ¿Está enfermo o ha tenido síntomas consistentes con COVID-19 en los últimos 7 días?
 - o ¿Un miembro de su familia o de su hogar ha tenido fiebre u otros síntomas de COVID-19 en los últimos 7 días?
 - o ¿Ha tenido contacto cercano con alguien que conoce que tiene la COVID-19 en los últimos 14 días?
- Los empleados con síntomas asociados con COVID-19 no están permitidos a trabajar y se les recomienda comunicarse con su proveedor de atención médica o 2-1-1.
- Todos los empleados que interactúen con el público y cuando no puedan distanciarse socialmente con otros empleados deben utilizar un cubrebocas.
- Limpie y desinfecte los baños y salas de descanso de los empleados con frecuencia.
- Los empleados deben lavarse las manos con frecuencia con agua tibia y jabón.
- Proporcione una copia del Protocolo Operativo COVID-19 a cada empleado y asegúrese de que entiendan e implementen los protocolos.
- Asegúrese de que todos los empleados lean y comprendan la hoja informativa [COVID-19 del Condado de San Diego](#) (disponible en varios idiomas).
- Notifique a los empleados que no compartan alimentos, bebidas y vajilla.
- Requerir que los empleados eviten los saludos de manos y saludos similares.

2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

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

- Adherirse al requisito obligatorio de separar todas las mesas con seis pies o, si no se pueden mover, instalar una barrera o tabique para separar las mesas.
- Implementar medidas para asegurar que se respete el distanciamiento social mientras que los clientes esperan para sentarse, durante el pedido y al recoger comida.
- Colocar cinta u otras marcas en el piso separado por lo menos seis pies de distancia en cualquier área donde los miembros del público puedan formar una línea.
- Limitar el número de clientes en una sola mesa a los miembros de un sólo hogar o clientes que hayan pedido sentarse juntos. Las personas de un sólo grupo que están sentados en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los miembros de la unidad familiar o grupo

deben estar presentes antes de sentarse y el anfitrión debe guiar a todos los miembros del grupo a la mesa al mismo tiempo.

- Asegurar de que las mesas estén a seis pies de distancia de todas las áreas de preparación de alimentos, incluidas las estaciones de bebidas y servidores.

3. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMIDOR PÚBLICO:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE EL PÚBLICO ESTÉ EDUCADO SOBRE COMO SALIR DE FORMA SEGURA.

- ▽ Colocar letreros para recordar a los clientes que deben mantener el distanciamiento social de seis pies, lavarse las manos o usar desinfectante de manos al ingresar a un instalación, y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas consistentes con COVID-19 (Nota: ejemplos de letreros [están disponibles aquí](#)).
- ▽ Publicar el protocolo operativo para COVID-19 en un lugar visible para los clientes.
- ▽ Los clientes deben utilizar un cubrebocas cuando no estén sentados en su mesa.

4. MEDIDAS PARA AUMENTAR EL SANEAMIENTO Y LA DESINFECCIÓN:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA PROTEGER AL PÚBLICO POR MEDIO DE EVITAR O DESINFECTAR FRECUENTEMENTE LOS PUNTOS TÁCTILES MÚLTIPLES Y EL SANEAMIENTO DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS.

- Los alimentos que pueden ser tocados por varios clientes o compartidos entre mesas, como las botellas de condimentos, los saleros y pimenteros, o las canastas de pan están prohibidos.
- Los buffets de autoservicio y las barras de ensaladas están prohibidos.
- Las máquinas de autoservicio, como las máquinas de refrescos y yogurt congelado, están prohibidas.
- Los artículos no alimenticios que pueden ser utilizados por varios clientes, como los menús, deben desinfectarse entre cada uso o modificados para que sean un artículo de un solo uso, como un menú de papel desechable.
- Asegurarse de que todos los utensilios y vajillas se laven, enjuaguen y desinfecten adecuadamente. Verificar el tiempo de contacto requerido (el tiempo que los utensilios deben estar sumergidos en el desinfectante) para que el desinfectante sea efectivo. Si esto no se puede realizar razonablemente, sólo se deben utilizar utensilios o vajillas de un solo uso.
- Desinfectar con frecuencia las superficies de alto contacto, como los teléfonos, manijas de puertas y terminales de tarjetas de crédito, utilizando un desinfectante eficaz contra el coronavirus.
- Desinfectar los baños con frecuencia.
- Designar a un miembro del equipo en cada turno para supervisar la implementación de procedimientos adicionales de saneamiento y desinfección.
- Se prohíbe la preparación y presentación de alimentos junto a la mesa, como los carros de selección de alimentos y el guacamole al lado de la mesa.
- No proporcionar a los clientes contenedores comunitarios de mentas, dulces, bocadillos o picadientes para después de las comidas. Proporcionar individualmente con la cuenta o bajo petición.
- Eliminar el contacto de persona a persona para entregas siempre que sea posible. Designar ubicaciones de entrega para recibir entregas lejos de áreas de alto tráfico. Mantenga una distancia física de por lo menos seis pies de los conductores de entrega.
- Organizar los alimentos para llevar de manera que no permite la entrega de alimentos de persona a persona, como colocarlos en una mesa designada en una bolsa sellada, etiquetada con el número de pedido o el nombre del cliente.
- El cliente debe empaquetar los restos de comida para llevar.

5. RECOMENDACIONES:

CONSIDERE IMPLEMENTAR ESTAS MEDIDAS DE SEGURIDAD RECOMENDADAS ADICIONALES.

- Proporcionar toallitas desinfectantes o desinfectante para manos (al menos 60% de alcohol) para los clientes.
- Utilizar equipos que tengan detectores de movimiento sin contacto, como dispensadores automáticos de toallas y jabón.
- Utilizar un sistema de pago que no requiera el contacto de persona a persona.
- Recomendar hacer reservaciones o aconsejar a los clientes que llamen con anticipación para confirmar la disponibilidad de asientos. Considere un sistema de reserva que permita a los clientes hacer fila a seis pies de distancia o esperar en automóviles e ingresar sólo cuando una llamada telefónica, un mensaje de texto u otro método de notificación que indica que una mesa está lista para sentarse.
- Limitar el número de empleados que sirven a grupos individuales. Considere asignar el mismo empleado a cada grupo para una experiencia gastronómica completa mientras se garantiza la comida obligatoria del empleado y los descansos.
- Aumentar el número de los asientos al aire libre donde sea posible según lo permitan las jurisdicciones locales.
- Considerar el uso de guantes desechables para complementar el lavado de manos cuando:
 - o Realizar evaluaciones de salud de los empleados.
 - o Al manipular artículos contaminados por fluidos corporales.
 - o Al tocar los artículos utilizados por los clientes (tazas sucias, platos, servilletas, etc.).
 - o Al manipular bolsas de basura.