

EJEMPLO DE LISTA DE PROCEDIMIENTOS DE REAPERTURA COVID-19 RESTAURANTES Y BARES INSTALACIONES DE VINERIAS/CERVECERÍAS/DESTILERÍAS

Nombre de Negocio:

Domicilio de Instalación:

Este ejemplo de lista de verificación de procedimientos de reapertura fue desarrollado para ayudar a los operadores de instalaciones de alimentos y bebidas a preparar sus protocolos y procedimientos operativos COVID-19. También se capacitará a los empleados y se designará a una persona a cargo para garantizar que los procedimientos se sigan día a día. Favor de visitar slopublichealth.org/COVID19 para información sobre el proceso de reapertura y la orientación de la industria.

A. Medidas y Evaluaciones de Control Individuales:

Señalización

Señalización en cada entrada pública y en las confirmaciones de reserva para recordar a los clientes que no deben entrar en las instalaciones si están enfermos con síntomas COVID-19, usar revestimientos faciales cuando no comen o beben, practicar distanciamiento social, lavarse las manos con agua y jabón, y usar desinfectante de manos.

Cubiertas faciales y otros equipos de protección personal

Implementar el uso de cubiertas faciales de acuerdo con la guía del Departamento de Salud Pública de California (CDPH).

Los trabajadores deben tener cubiertas faciales proporcionadas si es necesario usarlas.

Comunique a clientes que deben usar cubiertas faciales cuando no estén comiendo o bebiendo de acuerdo con las guías del CDPH.

Considere la posibilidad de poner cubiertas faciales a disposición de los clientes que lleguen sin ellas. Las personas exentas de usar revestimientos faciales, y los bebés y niños menores de dos años, no deben usar cubiertas faciales de acuerdo con las directrices del CDPH y los CDC.

Proporcionar guantes desechables al personal que manipula platos sucios y delantales impermeables y protección para los ojos y la cara a los lavavajillas. Cambiar y/o desinfectar con frecuencia.

Proporcionar guantes desechables a los trabajadores que realizan pruebas de detección de síntomas o usan limpiadores y desinfectantes si es necesario.

Prácticas de Salud y Sanitarias

Se ha dicho a todos los empleados que no vengán a trabajar si están enfermos. Supervise la temperatura y la salud de los empleados al comienzo de cada turno para detectar síntomas de COVID-19 o verifique autoevaluación antes de llegar al trabajo de acuerdo con las guías de los CDC.

Huéspedes y visitantes deben ser examinados para detectar síntomas a su llegada y se les debe pedir que usen desinfectantes de manos.

Aliente el lavado de manos y uso de desinfectante de manos frecuente.

B. Protocolos de Limpieza y Desinsectación:

Desinfecte Áreas de Uso y Toque Frecuente

Realizar una limpieza a fondo en áreas de alto tráfico (es decir, áreas de espera, salas de descanso, vías de entrada, barandales, controles de ascensores, etc.) en el siguiente horario:

Desinfectar con frecuencia superficies y superficies de uso común tocados por los clientes (es decir, manijas de las puertas, interruptores de luz, sillas de área de espera, terminales de tarjetas de crédito, baños, accesorios de instalaciones de aseo, etc.) en el siguiente horario:

Limpie las superficies táctiles utilizadas por los empleados entre turnos o entre usuarios, lo que sea más frecuente (es decir, superficies de trabajo, teléfonos, registros, pantallas táctiles, relojes de tiempo, utensilios de cocina y de barra, etc.) en el siguiente horario:

Desinfectando Productos y Suministros Sanitarios

Equipar espacios como comedores, áreas de bar, áreas de anfitrión y cocinas con productos de saneamiento adecuados, incluyendo desinfectante de manos y toallitas desinfectantes y garantizar la disponibilidad.

Asegurar que las instalaciones sanitarias permanezcan siempre operativas y abastecidas con jabón, toallas de papel y agua tibia.

Proporcionar desinfectante a mano (usando dispensadores sin contacto si es posible) en las entradas de invitados y empleados y áreas de contacto en las siguientes ubicaciones:

Instale dispositivos manos libres, como desinfectantes de manos y dispensadores de jabón, si es posible.

Usar productos aprobados para su uso contra COVID-19 en la lista aprobada por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y seguir las instrucciones del producto y los requisitos de Cal/OSHA.

Prácticas de Limpieza y Desinfección

Continuar siguiendo los requisitos del Código de Alimentos de California para limpiar y desinfectar superficies de contacto con alimentos.

Proporcionar tiempo para que los trabajadores implementen prácticas de limpieza durante los turnos.

Retire manteles sucios de las mesas de comedor de las zonas de comer en bolsas selladas.

Limpie minuciosamente cada lugar de comedor del cliente después de cada uso. Deseche las fundas desechables del asiento o de las almohadas después de cada uso.

Ventilación

Considere mejoras para mejorar la filtración y ventilación de aire.

Aumentar la circulación de aire fresco abriendo ventanas o puertas si es posible y de acuerdo con las normas de salud y seguridad para la exclusión de alimañas.

Áreas de Servicio al Cliente

Proporcionar menús desechables, disponibles digitalmente u otros menús táctiles bajos. Si no está disponible, desinfecte los menús, los números de pedido, etc. antes y después de cada cliente.

No preestablecer Mesas. Arregle la mesa (servilletas, cubiertos, cristalería, etc.) a los clientes solo según sea necesario.

Suministrar condimentos compartidos solo según sea necesario o suministrar contenedores de un solo servicio.

Pre-enrolle utensilios en servilletas antes de su uso por los clientes y almacenar en un recipiente limpio.

Proporcione contenedores para llevar según sea necesario y pida a los clientes que empaquen sus propias sobras.

No deje fuera mentas, dulces, refrigerios y palillos de dientes. Proporcione solo según sea necesario.

Cerrar áreas donde los clientes se reúnan o toquen alimentos o superficies de contacto con alimentos, como:

- Zonas de autoservicio con condimento o canastas de utensilios
- Zonas de autoservicio de comida, bebida, o Máquinas dispensadoras de alimentos, bebidas o hielo de autoservicio
- Bufets de autoservicio, bares de ensaladas y salsa y zonas de aperitivos

Discontinúe la preparación de los alimentos junto a la mesa.

C. Guías De Distanciamiento Físico:

Áreas de Servicio al Cliente

Ajustar la ocupación máxima para limitar el número de personas en su interior con el fin de facilitar el distanciamiento físico, como quitar mesas y sillas de las zonas de comedor, usar señales visuales para mostrar que no están disponibles, e instalar Plexiglas u otras barreras físicas para separar a los clientes de mesas/cabinas que no se pueden quitar. Para asientos al aire libre, mantenga el distanciamiento físico de al menos seis pies.

Priorizar asientos al aire libre y recogida en la acera. Asegúrese de cumplir con las leyes y regulaciones locales.

Anime las reservaciones de clientes.

Pida a los clientes que esperen en sus coches lejos del establecimiento y alerten de que su mesa está lista a través de sus teléfonos móviles. Evite usar "buzzers".

Implementar medidas para separar físicamente a los trabajadores y clientes al menos seis pies utilizando medidas como la reconfiguración del espacio, la instalación de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas de suelo, cinta de color o signos para indicar dónde deben estar las personas).

Implementar procedimientos en la hora pico, incluido un host para recordar a los clientes que practiquen el distanciamiento físico.

Descontinúe los asientos abiertos. Mostrar grupos a sus mesas un grupo a la vez.

Limitar el número de clientes en una sola mesa a una unidad familiar o a los clientes que han pedido sentarse juntos.

Descontinúe los clientes y/o grupos de asientos en los mostradores de bar y las barras de preparación de sushi, etc. cuando no puedan mantener al menos seis pies de distanciamiento de las áreas de trabajo/estaciones de trabajo de los empleados.

Desalentar a los clientes de hacer pedidos en el bar y, en su lugar, llevar a los huéspedes directamente a su mesa. Si el cliente debe pedir desde una barra, reconfigure el espacio para que los camareros, otros trabajadores y clientes puedan mantener al menos seis pies de distancia entre sí.

Ajustar el volumen de la música para que los empleados puedan mantener la distancia de los clientes y escuchar pedidos.

Prácticas de Llevar y Entrega a Domicilio

Proporcionar opciones para llevar, entregar y recoger en carro para los clientes.

Eliminar el contacto de persona a persona para la entrega de mercancías siempre que sea posible. Designe ubicaciones de entrega lejos de áreas de alto tráfico y mantenga la distancia física de los conductores de entrega.

Use protocolos de recogida y entrega sin contacto para proporcionar alimentos para llevar.

Áreas/Estaciones de Trabajo para Empleados

Instalar barrera física o particiones en estaciones de trabajo como cajas registradoras y soportes de host donde el distanciamiento físico es difícil.

Establecer direccionales de un sentido en pasillos si es posible, para eliminar que los empleados se pasen entre sí.

Ajustar las reuniones en persona, si son necesarias, para garantizar el distanciamiento físico.

Escalonar los descansos de los empleados, de conformidad con las regulaciones de salarios y horas, si es necesario.

Reconfigurar, restringir o cerrar áreas comunes, como salas de descanso para empleados, proporcionar una alternativa donde se puede practicar distanciamiento físico y desalentar a los empleados a congregarse en áreas de alto tráfico.

Reconfigurar las cocinas para mantener el distanciamiento físico en aquellas áreas donde los cambios son prácticos, y si no son prácticos, escalonarlos si es posible, para hacer el trabajo con anticipación.

Cerrar o aumentar la distancia entre mesas/sillas en salas de descanso o proporcionar áreas de descanso en espacio abierto para garantizar el distanciamiento físico.

D. Consideraciones adicionales Para Bares:

Descontinúe las actividades que fomentan el movimiento y los elementos compartidos entre los huéspedes, como el canto del karaoke, las actuaciones de micrófono abierto, las actividades de trivia, los mezcladores, los rastreos de pubs, etc.

Descontinúe de los servicios y actividades que conllevan un mayor riesgo de contaminación por compartir y salpicar y como juegos de beber y/o concursos, tirar shots, etc.

Considere limitar el consumo excesivo de alcohol que podría desviar a huéspedes seguir estas guías.

Cerrar las pistas de baile y discontinuar actuaciones como actos musicales o de danza que fomenten grandes reuniones.

E. Consideraciones Adicionales Para Vinerías/Cervecerías/Destilerías:

Proporcionar un vaso limpio para cada degustación y, si es posible, no verter bebidas en un vaso que un cliente ya ha utilizado (olido, probado, etc.)

Descontinúe el uso de cubos de basura comunales, cubos de saliva, escupitajos, etc. Proporcione tazas individuales y desechables a cada huésped en su lugar para evitar la contaminación por salpicaduras entre los huéspedes.

No toque los cuellos de los recipientes de bebidas a tazas, vasos, etc., al verter vino, cerveza o licores.

Tome medidas para garantizar que los horarios de las citas de pruebas en grupo no se crucen para minimizar la interacción de personas de diferentes grupos y lugares.

Descontinúe los tours que combinan a individuos de diferentes hogares en el mismo grupo turístico. Los guías turísticos deben mantener al menos seis pies de distancia física de los clientes/visitantes.

F. Medidas Adicionales:

Medidas adicionales no incluidas arriba:

Copias de esta lista de verificación se han publicado en un lugar visible y se proporcionan a todos los empleados.

Póngase en contacto con la siguiente persona si tiene alguna pregunta o comentario sobre este protocolo:

Nombre:

Numero Telefonico:

Fecha: