

COVID-19: Lista diaria para Empleados de Restaurantes

SALUD DEL EMPLEADO

- ☑ Cada empleado debe completar una autoevaluación de síntomas o reviso de temperatura antes de empezar cada turno.

PROTECCION DEL EMPLEADO

- ☑ Mantenga los dispensadores de jabón y toallas de papel disponibles en cada lavamanos.
- ☑ Lávese las manos: Al empezar turno, antes de server alimentos, después de tocar trastes sucios, después de procesar pagos, después de actividades de limpieza, después de tocar su cara, cuando se cambia los guantes, etc.
- ☑ Use desinfectante de manos después de lavarse las manos y anime a los clientes a usar desinfectante de manos.
- ☑ Además de usar guantes lávese las manos con alta frecuencia y lávese las manos cuando se cambie los guantes.
- ☑ Use cubre boca (mascarilla de cara).
- ☑ El empleado de lavaplatos debe usar mandil lavable/desechable y protección de ojos y cara.

DISTANCIA FISICA

- ☑ Mantenga asientos en cada mesa por lo menos de 6 pies de distancia de otras mesas.
- ☑ Limite los asientos en cada mesa a las personas que han pedido sentarse juntas.
- ☑ No sienta a clientes entre 6 pies de estaciones del camarero o áreas de preparación.
- ☑ Pídales a los clientes que esperan en sus vehículos si necesitan esperar una orden para llevar o para asiento en el comedor.
- ☑ Siga el plan del restaurante para periodos ocupados. No exceda la capacidad máxima del negocio
- ☑ Recuerde a los clientes de mantener distancia social y de seguir la información publicada.
- ☑ Anime el uso del comedor en el patio (con 6 pies de distancia).

SANITIZACION

- ☑ Mantenga desinfectante fresco y disponible, toallas de limpieza, y/o toallitas de desinfectante en estaciones del camarero y cocinas. Use tiras para verificar concentración del desinfectante.
Cloro (sin olor) al menos 100 ppm (tiras blancas) Amoniaco al menos 200 ppm (tiras anaranjadas)
- ☑ Limpie y desinfecte las mesas, sillas y áreas alrededor después de cada uso.
- ☑ No ponga servicio de mesa (vasos y cubiertos) en las mesas en anticipación de los clientes.
- ☑ Provea menús desechables o desinfecte los menús entre uso clientes.
- ☑ Provea condimentos en paquetes desechables. Si los saleros/ y pimenteros o contenedores de condimentos se colocan sobre la mesa, necesitan ser desinfectados entre uso clientes.
- ☑ Pídales a los clientes que empaquen sus propias sobras de comida para llevar.
- ☑ Desinfecte mostradores, teléfonos, agarraderas de puerta, máquinas de tarjeta de crédito, baños, etc. frecuentemente.

GENERAL

- ☑ Mantenga las puertas y ventanas abiertas cuando sea posible para aumentar la circulación de aire a menos que se observen moscas, cucarachas, ratones, o cualquier otro tipo de plaga.

Coloque esta lista en un área visible para todos los empleados.

Pautas de COVID-19 para Restaurantes con Comedores

Antecedentes

COVID-19, también conocido como el nuevo coronavirus, es una enfermedad respiratoria que se propaga por el aire a través de gotas respiratorias de una persona infectada o por tocar superficies contaminadas. El Estado de California ordeno "Toque de Queda" el 19 de Marzo de 2020, para evitar la propagación de COVID-19. De acuerdo se vayan cumpliendo indicadores de COVID-19 específicos, los condados en California serán autorizados para gradualmente abrir ciertas operaciones y actividades comerciales.

Los restaurantes en el Condado de Sacramento ahora pueden abrir sus áreas de comedor (adentro y al aire libre) con restricciones. El Estado de California ha publicado pautas para la operación sana de los restaurantes con comedores. Estas pautas deben seguirse para ayudar a prevenir la propagación de COVID-19. La lista adjunta se deriva de las [Pautas Estatales de CA para Restaurantes con Comedores](#).

Los requisitos pueden cambiar. Consulte el sitio de [web de EMD](#) para obtener la información más reciente.

¿Qué instalaciones pueden abrir una vez que se apruebe la apertura de restaurantes con comedores?

Instalaciones de servicio de alimentos al por menor y camiones de alimentos - Los restaurantes y otros tipos de instalaciones de alimentos al por menor pueden operar. Los restaurantes con comedores deben seguir las guías específicas que se describen a continuación. Todos los bufets y barras de ensaladas de "autoservicio" para clientes no se pueden operar.

Tiendas de alimentos y mercados - Pueden operar mientras incorporan distanciamiento social.

Barras, Vinerías, Cervecerías y Pubs - Pueden operar si ofrecen comidas en el comedor para consumir allí mismo. El alcohol solo se puede vender en la misma transacción que una comida.

- *Barras, vinerías, y cervecerías que ya están autorizadas a vender cerveza y vino para consumo **fuera de las instalaciones** pueden continuar estas ventas mientras siga distanciamiento social.*

Salubridad de alimentos, Sanitización, e Inspecciones

Aunque la reducción de la propagación de COVID-19 ha sido el enfoque principal en los últimos meses, la seguridad alimentaria sigue requiriendo cuidado y atención. Antes de abrir una instalación alimentaria a servicios adicionales, asegúrese de que también se cumplan los requisitos de seguridad alimentaria:

- Mantenga todas las estaciones de lavado de manos llenas y accesibles en todo momento
- Mantenga todos los alimentos fríos a 41 °F o menos
- Mantenga todos los alimentos calientes a 135 °F o más
- Mantenga alimentos almacenados correctamente para evitar la contaminación cruzada

- Lave y desinfecte las superficies de preparación de alimentos regularmente para evitar la contaminación cruzada

Inspectores de Salubridad revisarán los requisitos por teléfono y también completarán encuestas en persona. Si tiene alguna pregunta, contacte a su inspector por teléfono o correo electrónico, o llame al Departamento de Salubridad al (916) 875-8484.

COVID-19 Lista general de verificación general para restaurantes con comedores

El uso previsto para este modelo es ayudar a los propietarios / gerentes de restaurantes con comedores a implementar un plan para prevenir la propagación de COVID-19.

Haga un plan escrito. Debe contener los siguientes elementos:

- Nombre de la persona encargada de implementar el plan.
- Identifique las áreas y actividades de alto riesgo dentro de la instalación y las medidas que se tomarán para limitar los riesgos.
- Describa cómo se llevará a cabo el entrenamiento y la comunicación con los empleados.
- Describa cómo verificará el negocio el cumplimiento de las medidas de seguridad y como se va a corregir el proceso de las medidas de seguridad que no se están implementadas correctamente.
- Desarrolle un plan para los empleados que reportan resultados positivos de COVID-19.
- Desarrolle un plan para los períodos ocupados en los que los clientes pueden exceder la capacidad del negocio. Entrene a los empleados con este plan.
- [Plan de distanciamiento social - Apéndice A](#) o documento del Condado de Sacramento "Modelo para Restaurantes con Comedores - Plan de Prevención de COVID-19". El modelo está disponible en la página web de [EMD COVID-19](#)

Proveer entrenamiento a los empleados. Los temas deben incluir:

- Información sobre COVID-19, evitando la propagación, y quién es especialmente vulnerable.
- Autoevaluación en el hogar, incluyendo controles de temperatura y/o síntomas usando las recomendaciones de los CDC.
- La importancia de no venir a trabajar si tiene los síntomas siguientes: una tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente del sabor o del olfato, o si ellos o alguien con quien viven han sido diagnosticados con COVID-19.
- La importancia del lavado de manos y los requisitos para el lavado de manos.
- El uso adecuado de cubre bocas (mascarillas de cara).
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del horario laboral.
- Información sobre los beneficios de descanso patrocinados por el empleador o el gobierno, incluido programas de compensación laboral para COVID-19.

La implementación de medidas de control y evaluación de empleados en el sitio de trabajo

- Complete una encuesta de salud con cada empleado antes del comienzo de cada turno y ofrezca reviso de temperatura para los empleados (no es requerido pero es recomendado)
- Anime a los empleados que están enfermos o presentan síntomas de COVID-19 a quedarse en casa. También tenga en cuenta, Cal Code sección 113949 establece que los

empleados con síntomas de enfermedad gastrointestinal (como vómitos y / o diarrea) no pueden participar en ninguna actividad de manipulación de alimentos.

- Requiera el lavado frecuente de manos y el uso del desinfectante de manos. Asigne empleados para regularmente revisar los dispensadores de jabón y toallas de papel que estén llenos y funcionando. Mantenga las baterías adicionales disponibles para los dispensadores de detección de movimiento.
- Se recomienda que los empleados usen cubre bocas. Las cubre bocas son requeridos para cualquier empleado que deba estar a menos de seis pies de los clientes. Provee cubre bocas si es posible.
- Anime a los clientes a usar cubre bocas.
- Coloque letreros que animen uso de las cubre bocas y el distanciamiento social de 6 pies.
- Mantenga los guantes desechables disponibles en todo momento. Recuérdele a los empleados que los guantes deben ser usados en adición a lavarse las manos y las manos deben lavarse cada vez que se cambian los guantes.
- Asegúrese de que los empleados que lavan los trastes usen guantes, mandiles, y protección para los ojos y la cara. Los guantes, mandil y la protección de los ojos deben cambiarse y/o desinfectarse con frecuencia.

Pautas de Distanciamiento Físico

- Si los clientes necesitan esperar a comida para llevar o una mesa, pídale que esperen en sus vehículos y ofrezca alerta por teléfono móvil.
- Use un proceso de reserva para ayudar a evitar que las personas se junten.
- Implemente un sistema para identificar los períodos ocupados y los procedimientos de colocación en fila, incluido un anfitrión para recordar a los clientes que practiquen el distanciamiento físico. Proporcione cinta o marcas en el piso para indicar la separación de 6 pies en cualquier área donde pueda formarse una fila.
- Coloque letreros en cada entrada pública de la instalación informando al público del comedor que:
 - Mantenga distancia física de 6 pies.
 - Lave las manos o use desinfectante de manos al entrar al restaurant
 - Quedarse en casa si están enfermos o si tienen síntomas consistentes con el COVID-19
- Mantenga las puertas y ventanas abiertas cuando sea posible para aumentar la circulación de aire. Si se observan moscas, cucarachas, ratones o cualquier otro tipo de plaga, tome medidas inmediatas para eliminar las y mantenga las puertas y ventanas cerradas hasta que se resuelva el problema de las plagas.
- Reconfigure, restrinja o cierre áreas comunes, como salas de descanso para empleados. Prevenga que los empleados se junten en áreas de alto tráfico.
- Reduzca las opciones del menú para que el personal de la cocina pueda ocupar generalmente una zona por persona. Complete la preparación de alimentos lo más posible durante las horas menos ocupadas.
- Utilice pago sin contacto y entrega de la orden sin contacto cuando sea posible.

Arreglos de Asiento

- Mantenga los asientos en cada mesa al menos 6 pies de asientos en otras mesas o instale particiones físicas u otras barreras físicas para separar a clientes.
- Implemente medidas para mantener 6 pies de separación entre los trabajadores y los clientes a través de la reconfiguración del espacio, la instalación de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en el piso, cinta de color o signos para indicar dónde deben estar los trabajadores).
- No sienta a los clientes a menos de 6 pies de una estación de trabajo de empleados o del área de preparación de alimentos y bebidas.
- Si hay mesas y sillas adicionales, pero no se pueden utilizar, indicar que no están disponibles.
- Los asientos en las barras solo se pueden permitir si se sirve comida y se puede mantener el distanciamiento social de 6 pies entre diferentes grupos de clientes, entre clientes y empleados.
- Investigue si el patio se puede expandir para aumentar el distanciamiento social.

Medidas de Limpieza, Desinfección y Control de la Contaminación

- Proveer desinfectante de manos en las entradas de los clientes y empleados y los mostradores de cajeros.
 - Crear un horario para que los trabajadores completen las actividades de limpieza y asignen un miembro del equipo en cada turno para supervisar cualquier procedimiento de desinfección adicional que pueda ser necesario.
 - Limpie y desinfecte la mesa, las sillas y áreas alrededor después de cada uso del cliente.
 - Desinfecte los puntos de alto contacto, tales como mostradores, teléfonos, agarraderas de puertas, máquinas de tarjetas de crédito, etc. siguiendo un horario regular.
 - Limpie y desinfecte los baños de los clientes con frecuencia.
 - Limpie las áreas de alto tráfico profundamente todos los días.
 - Mantenga el desinfectante, las toallas y/o las toallitas desinfectantes en todas las estaciones de empleados (el bar, estación del anfitrión, cocinas, estación del camarero, etc.) Asegúrese de que los suministros se mantengan frescos y estén fácilmente disponibles.
 - Asegúrense de que los utensilios y la vajilla de comida estén lavados, enjuagados y desinfectados durante un tiempo de contacto adecuado o se utilicen utensilios y alimentos de un solo servicio.

Desinfectante para utensilios:

- ▶ Cloro a una concentración de al menos 100 ppm sumergido durante 30 segundos*
 - ▶ Amoniaco a una concentración de al menos 200 ppm sumergido durante 1 minuto*
- Desinfecte las máquinas de autoservicio con frecuencia, como las máquinas de soda y yogur congelado.
- Si es posible, instale dispensadores libre de manos de toalla de papel y jabón.
- Proveer menús por internet, menús desechables, o desinfecte los menús entre cada uso de cliente.
- No prepare las mesas antes de uso. Proveer servilletas, cubiertos, vasos, etc. a los clientes según sea necesario.

- Enrolle los utensilios en servilletas antes de uso por los clientes y almacene los en un recipiente limpio.
- Suministre condimentos según sea necesario en los recipientes limpios (pequeños recipientes) o en paquetes desechables. Los saleros y pimenteros deben desinfectarse entre uso de cada cliente si se dejan en una mesa.
- Proveer contenedores para llevar según sea necesario y pida a los clientes que empaqueten sus propias sobras.
- Si está usa manteles de mesa, proveer uno limpio para cada nuevo cliente.
- No proporcione autoservicio de mentas, dulces, aperitivos y palillos de dientes.
- Elimine el autoservicio de buffet y las barras de ensaladas.
- Elimine las áreas de autoservicio con utensilios, servilletas, popotes, jarras de agua y condimentos.
- Descontinúe el uso de artículos de entretenimiento compartidos, como juegos de mesa, mesas de billar, dardos, bolos y juegos de maquinita.
- Descontinúe cualquier preparación de alimentos junto a la mesa, carritos de selección de alimentos y cintas transportadoras de alimentos.

Tome en cuenta: para superficies de alto contacto donde se puede usar cloro, el CDC recomienda mezclar 1/3 de taza de cloro por galón de agua. No use cloro con olor o cloro "sin salpicaduras". No mezclen diferentes químicos.

Preguntas

¡Gracias por sus esfuerzos para mantener seguros a los residentes y visitantes de Sacramento!

- Para obtener más detalles, consulte a [Centro de Recursos Ambientales Empresariales de Sacramento \(BERC\)](#) y [Pautas Estatales de CA para Restaurantes con Comedores](#)
- Si tiene preguntas, llame a EMD al (916) 875-8440.
- Para asegurarse de recibir la información más reciente, llame a EMD al (916) 875-8440 para actualizar su correo electrónico e información de contacto.

Modelo Para Restaurantes con Comedores

Plan de Prevención de COVID-19

El uso previsto para este modelo es ayudar a los propietarios / gerentes de restaurantes con comedores a implementar un plan para prevenir la propagación de COVID-19.

Haz un plan escrito. Debe contener los siguientes elementos:

Nombre de la persona encargada de implementar el plan.

¿Cómo se llevará a cabo el entrenamiento y la comunicación con los empleados?

Identifique las áreas o actividades de alto riesgo en el restaurante y las medidas que se tomarán para limitar los riesgos:

¿Qué sucederá si un empleado reporta una prueba positiva de COVID-19?

Describa el plan para los períodos cuando los clientes pueden exceder la capacidad permitida en el restaurante:

¿Cómo verificará el negocio el cumplimiento de las medidas de seguridad y como se va a corregir el proceso de las medidas de seguridad que no se están implementadas correctamente?

Se ha brindado entrenamiento a los empleados que abarca los siguientes temas:

- Información sobre COVID-19, prevención de la propagación y quién es especialmente vulnerable.
- Autoevaluación del empleado en su hogar, incluyendo el reviso de temperatura y / o síntomas de acuerdo con las recomendaciones de CDC.
- La importancia de no venir a trabajar si tiene síntomas de tos, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente de sabor u olfato, o si alguien con quien vive ha sido diagnosticado con COVID-19.
- La importancia del lavado de manos y los requisitos para el lavado de manos.
- El uso adecuado de guantes.
- El uso adecuado de cubre bocas (mascarillas de cara).
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del horario laboral.
- Información sobre los beneficios de descanso patrocinados por el empleador o el gobierno, incluido programas de compensación laboral para Covid-19.

Fecha de entrenamiento	Empleados que recibieron el entrenamiento

Medidas de control y evaluación de empleados en el sitio de trabajo

Describe cómo se evalúa la salud de los empleados antes de cada turno:
Describe el proceso que se sigue si un empleado tiene síntomas de COVID-19:
¿Cuál es el proceso utilizado para garantizar que las toallas de papel y el jabón estén siempre disponibles en el lavamanos:
<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No - ¿Todos los empleados tienen acceso a cubre bocas?
<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No - ¿Se han colocado letreros que alientan a los usuarios a usar cubre bocas y de mantener el distanciamiento social?

Si No - ¿Hay guantes desechables disponibles para todos los empleados?

Si No - ¿Los empleados que lavan los platos tienen acceso a mandil limpio o desechable y protección para los ojos y la cara?

Pautas de Distanciamiento Físico

¿Describa dónde esperan los clientes una mesa o pedidos para llevar?

Si No - ¿Hay un proceso de reserva utilizado para ayudar a evitar que las personas se junten? Si se utiliza otro proceso, por favor describa:

Describa el proceso para los procedimientos de espera en horarios más ocupados.
¿Se le ha brindado entrenamiento al anfitrión y asistencia de respaldo si es necesario?

Si No - ¿Hay marcas en el piso o en otro lugar para ayudar a los clientes con 6 pies de separación?

Se han colocado letreros en cada entrada pública informando al público en el comedor:

Si No - Mantenga un distanciamiento social de 6 pies.

Si No - Lávese las manos o use desinfectante para manos al entrar al restaurante

Si No - Quédese en casa si está enfermo o tiene síntomas de COVID-19

Describa cualquier otra acción tomada para ayudar con las recomendaciones de distanciamiento social de 6 pies:

Arreglo de Asientos

Si No - Asiento en cada mesa al menos de 6 pies del asiento en otras mesas o tiene una barrera física para separar a los clientes.

Si No - Se han implementado medidas para proporcionar 6 pies de separación entre trabajadores y clientes a través de la reconfiguración del espacio, la instalación de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en el piso, cinta de color o letreros para indicar dónde deben pararse los trabajadores).

Si No - Los clientes están sentados a menos de 6 pies de la estación de trabajo o comida de un empleado y área de preparación de bebidas.

Si No - Mesas y sillas adicionales que no se pueden usar, tienen letreros u otras señales visuales para indicar que no están disponibles.

Medidas de Limpieza, Desinfección y Control de Contaminación

Si No - desinfectante de manos está disponible en las entradas y salidas de clientes y empleados

Si No - Los empleados tienen tiempo asignado para completar las actividades de limpieza.

Si No - Las mesas, sillas y áreas alrededor se limpian y desinfectan después de cada uso.

Si No - puntos de alto contacto, como mostradores, teléfonos, agarradera de puertas, máquinas de tarjeta de crédito, etc. se desinfectan siguiendo un horario regular.

Si No - Los baños de los clientes se limpian y desinfectan con frecuencia.

Si No - Las áreas de alto tráfico se limpian profundamente todos los días.

Si No - Desinfectante, toallas y / o toallitas desinfectantes siempre están disponibles en las estaciones del camarero, el bar, estación del anfitrión, y cocinas. Los suministros se revisan con frecuencia para garantizar la concentración de desinfectante adecuada.

Si No - los utensilios y equipo de comida se lavan, enjuagan y desinfectan por el tiempo de contacto adecuado o se usan utensilios y equipo de comida de un solo uso (desechables).

*Desinfectante para utensilios: **Cloro** a una concentración de al menos 100 ppm sumergidos por 30 segundos
Amoniaco a una concentración de al menos 200 ppm sumergidos por 1 minuto*

Si No - las máquinas de autoservicio, como las máquinas de refrescos y yogur congelado, se desinfectan frecuentemente.

¿Cómo se manejan los menús? ¿Desechables, desinfectados entre cada uso? Etc.
¿Cómo se manejan los cubiertos de mesa? ¿Se proporcionan servilletas, cubiertos, vasos, etc. a clientes según sean necesarios?
¿Cómo se suministran los condimentos a cada mesa?

Si No - los contenedores de comida para llevar se proporcionan a los clientes para que el cliente empaque sus propias sobras.

Si No - si se usa mantelería, se proporcionará una limpia para cada nuevo cliente.

Si No - todo lo siguiente se ha eliminado o no está disponible:

- mentas de autoservicio, dulces, bocadillos y palillos de dientes.
- Bufetes de autoservicio y barras de ensaladas

- Áreas de autoservicio con utensilios, servilletas, popotes, jarras de agua y condimentos.
- Artículos de entretenimiento compartidos como juegos de mesa, mesas de billar, dardos, bolos, y juegos de maquinita.
- Preparación de alimentos junto a la mesa, carros de selección de alimentos y cintas transportadoras de comida.

Tome en cuenta: para superficies de alto contacto donde se puede usar cloro, el CDC recomienda mezclar 1/3 de taza de cloro por galón de agua. No use cloro con olor o cloro "sin salpicaduras".

Preguntas

¡Gracias por sus esfuerzos para mantener seguros a los residentes y visitantes de Sacramento!

- Para obtener más detalles, consulte la [Pautas Estatales de CA para Restaurantes con Comedores](#)
- Si tiene preguntas, llame a EMD al (916) 875-8440.
- Para asegurarse de recibir la información más reciente, llame a EMD al (916) 875-8440 para actualizar su correo electrónico e información de contacto.