


LISTA DE VERIFICACION PARA REABRIR EL COMEDOR EN UN NEGOCIO DE COMIDA

La intención de este documento es proveerle lo necesario para reabrir el comedor de su restaurante, pero solo si cumple con las medidas de seguridad y salud establecidas para prevenir que se expongan los trabajadores y clientes al COVID-19. Este documento está basado en las guías del Centro para el Control de Enfermedades (CDC por sus siglas en ingles), el Departamento de Salud Pública de California (CDPH por sus siglas en ingles) y la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA por sus siglas en ingles), para ayudarle a establecer, ajustar, mejorar, y validar las medidas de seguridad y salud que tiene implementadas. Al completar los elementos en esta lista usted estará cumpliendo con los requisitos mínimos para operar bajo la Guía para Restaurantes de California. Mantenga esta forma y otros documentos de soporte disponibles para revisión en caso de que se los pida su inspector de salubridad.

				
NIVEL DE RIESGO BASADO EN EL SERVICIO PROVEIDO. Entre más socialice un individuo con otros, y mayor sea el tiempo de interacción social, más alto es el riesgo de transmisión de COVID-19.				
Nivel de Riesgo	Bajo *	Medio **	Alto ***	Crítico ***
Características del servicio de comida:	<u>Limitado a:</u> <ul style="list-style-type: none"> Servicio por carro, entrega a domicilio, servicio para llevar, y servicio de espera en el carro por su orden 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio por carro, entrega a domicilio, servicio para llevar, y servicio de espera en el carro por su orden y Servicio de comida limitado a <u>sentarse solo en el exterior</u> del restaurante (al aire libre). 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio por carro, entrega a domicilio, servicio para llevar, y servicio de espera en el carro por su orden y Servicio de comida para <u>sentarse en el interior y en el exterior</u> del restaurante (al aire libre). 	Servicio de comida para sentarse en el interior y en el exterior del restaurante (al aire libre) sin modificaciones o medidas de distanciamiento social.
Numero de sillas y espacios para sentarse:	No aplica	Reducido para permitir que mesas y espacios para sentarse estén separados al menos 6 pies.	Reducido para permitir que mesas y espacios para sentarse estén separados al menos 6 pies.	No reducidos y mesas no espaciadas al menos 6 pies de separación.
Actividad requerida:	Verifique que las medidas aplicables en esta guía están implementadas.	Implemente y verifique las medidas en la lista de verificación antes de ofrecer espacios para sentarse en el exterior del establecimiento.	Implemente y verifique las medidas en la lista de verificación antes de ofrecer espacios para sentarse en el interior y exterior de establecimiento.	NO PUEDE ABRIR ESPACIOS PARA SENTARSE SI NO CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE DISTANCIA SOCIAL

RESPONSABILIDADES

Responsabilidades del Dueño / Persona a cargo

- Aplicar el Protocolo de Distanciamiento Social
- Aplicar la Política de Exclusion de Empleados
- Aplicar la Política de Empleados Expuestos al Virus
- Aplicar la Política para regresar al trabajo
- Aplicar la Política de Ausencia Flexible
- Política de Respuesta a Incidentes de Contaminacion
- Designar a la persona(s) responsable para la implementacion de este plan
- Designar a la persona(s) para vigilar la salud de los empleados y enviar informacion a las agencias CDU y EHD para reportar enfermos / o si alguien en la vivienda del trabajador ha sido diagnosticado con Covid-19.

Employee Responsibilities

- Monitorea tus sintomas activamente
- Revisa tu temperatura antes de dejar tu casa para ir a trabajar
- Si estas enfermo avisa al contacto asignado para la salud/enfermedad y quedate en casa
 - Usa tu cubre bocas (manten tu nariz y boca cubiertos)
- Lava tus manos y usa sanitizante de manos cuando sea necesario
- Evita tocar tu cara y tus ojos
- Cubre tus estornudos o tos usando el codo
- Manten distancia social (6 ft) lo mas posible en el trabajo
- Desinfecta el equipo de monitoreo

Customer Responsibilities

- Monitorea tus sintomas activamente y quedate en casa si estas enfermo
- Usa un cubre bocas que cubra tu nariz y tu boca cuando estes en lugares publicos y no estes comiendo
- Sigue los protocolos de distancia social y mantente a 6 pies de distancia de otros si es posible
- Lava tus manos y usa sanitizante para manos frecuentemente
- Evita tocar tu cara y tus ojos
- Cubre tus estornudos o tos usando el codo

PRE-REQUISITOS: Durante la Pandemia del COVID-19 todos los dueños de negocios esenciales pueden continuar con su operación si cumplen con los elementos del protocolo de distancia social. Para continuar con su operación, asegure que todos los elementos aplicables de esta lista están implementados para disminuir el riesgo de COVID-19 a sus trabajadores y clientes.

LISTA DE VERIFICACION DE PRE-REQUISITOS		
MEDIDAS DE PROTECCION PARA CUMPLIR CON REQUISITOS MINIMOS DE SALUD Y SEGURIDAD		
1. Letreros		
Si	No	Los siguientes letreros deben estar presentes en cada entrada para el público (*) ponga estos en los baños también
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Apéndice A
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No entre si está enfermo
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uso de cubre bocas es requerido (*)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Practique adecuada higiene (*)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Manténgase a 6-pies de distancia de otros
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Máxima Capacidad señalada AFUERA: _____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Máxima Capacidad señalada ADENTRO: _____
2. Protección de la salud de los Empleados		
Si	No	a) Los empleados han sido <u>capacitados</u> para proceder como sigue:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Monitorear sus síntomas y quedarse en casa si están enfermos (fiebre o escalofrío, tos, dificultad para respirar, fatiga, dolor de músculos o dolor del cuerpo, dolor de cabeza, nueva pérdida de sabor o de olfato, irritación o dolor de garganta, congestión o flujo de la nariz, náusea o vomito, diarrea, etc.)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quedarse en casa si han dado positivos a la prueba o están mostrando síntomas de COVID-19
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Empleados que viven con personas con personas diagnosticadas con COVID-19 deben quedarse en casa y vigilar su salud. Deben buscar atención medica si tiene síntomas severos (dolor o presión en el pecho, confusión, labios o cara azulada).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Empleados deben conocer el criterio del Departamento de Salubridad (EHD por sus siglas en ingles) para regresar al trabajo: si han estado enfermos de COVID-19. (http://scceh.com/Home/Programs/ConsumerProtectionPrograms/FoodFacilityInformation/COVID-19InformationforFoodFacilityOperators.aspx)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uso correcto de cubrebocas (cubrir nariz y boca, lavar manos antes y después de tocar el cubre bocas)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Medidas de higiene y lavado de manos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Medidas de seguridad para la población de alto riesgo
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Conocimientos del proceso de desinfección y frecuencia de áreas de descanso, baño, áreas comunes
b) Monitoreo de la Salud de los Empleados:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	¿Hay un sistema para revisar síntomas en los empleados antes de empezar a trabajar?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	¿Hay un sistema para revisar síntomas en los proveedores de servicio antes de entrar al establecimiento?
3. Limpieza y desinfección		
Si	No	El operador puede:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Marque el desinfectante en uso: <input type="checkbox"/> cloro (1/3 de taza de cloro regular por cada galón) <input type="checkbox"/> alcohol % _____ <input type="checkbox"/> desinfectante aprobado por EPA/ tiempo de contacto _____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Identificar y enlistar todas las superficies que se tocan frecuente y que necesitan desinfectarse en cada área (como perillas de las puertas, registradoras, centros de pago, mostradores, estaciones de trabajo, llaves de lavamanos, orinales y baños). Describe la frecuencia: _____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Identificar artículos compartidos que necesitan desinfectarse o cambiarse entre cada uso: mesas, áreas de mostradores y bar, charolas para recibos, dispensadores de condimentos, manteles, etc.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Establecer una rutina de desinfección alcanzable incluso durante horas de alta demanda y capacitar al personal en la frecuencia, proceso adecuado de limpieza y procedimientos para asegurar la seguridad y correcta aplicación de desinfectantes
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proveer guantes desechables a los trabajadores que manejan trastes sucios, así como mandiles impermeables y protección para los ojos y cara de lavadores de trastes. Así como asegurar su cambio y/o desinfección frecuente
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lavar, enjuagar, y sanear superficies de contacto con alimentos con químicos aprobados para el servicio de comida por la EPA. Si una superficie de contacto con alimentos debe desinfectarse debido a la posibilidad de exposición al COVID-19, el artículo debe ser lavado enjuagado y saneado con un químico aprobado por EPA para SARS-Co-V-2, y después enjuagar y sanear con un químico aprobado para el servicio de comida. Siga las instrucciones del fabricante para su aplicación.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Equipar espacios como comedores, áreas de bar, mostrador para anfitriones y cocinas con productos para sanear apropiados, incluyendo: sanitizante para manos, toallas desinfectantes y asegurar que están disponibles en todo momento
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Asegurar la eliminación de los residuos de limpieza y desinfección. Los residuos pueden causar reacciones alérgicas o pueden facilitar la ingestión de químicos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Asegurar que las estaciones de lavado de manos permanecen funcionales y siempre están abastecidas. Verificar las medidas para almacenar químicos de manera segura

4. Limite el uso de objetos compartidos		
Si	No	El operador puede:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eliminar los artículos que son difíciles de limpiar, sanear o desinfectar
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Limitar compartir cualquier alimento, herramienta, equipo, suministro por los trabajadores
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proveer suministros suficientes de manera que se minimice la necesidad de compartir materiales de contacto frecuente lo más posible (ejemplo: cucharas, cucharones para servir); de otra manera, limite el uso de suministros y equipo por un grupo de trabajadores a la vez y limpie y desinfecte entre usos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proveer conforme se necesiten: servilletas, cubiertos, vasos, etc. y con manos lavadas. (No deje artículos sobre las mesas incluyendo folletos, servilleteros o cualquier otro artículo sobre la mesa)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Evitar el uso de artículos compartidos reusables, como menús, condimentos, y cualquier otro contenedor de alimento. En su lugar, provea menús digitales o desechables, condimentos de un solo uso, y botes de basura de pedestal y puertas que no se requieran tocar.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Usar opciones de pago sin contacto si es posible. Usar un procedimiento para requerir al cliente y empleados intercambiar efectivo o tarjetas de pago colocándolas en una charola para recibos o en el mostrador en lugar de en la mano para evitar el contacto directo mano con mano. Limpiar y desinfectar superficies de contacto frecuente como plumas, mostradores, superficies entre cada uso y alentar a los clientes a usar su propia pluma.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Usar artículos para el servicio de comida desechables (ejemplo: utensilios, platos, servilletas, manteles). Si los artículos desechables no son deseables o accesibles, asegure que todos los artículos de servicio de comida no desechable son manejados con guantes y son lavados con jabón para trastes y agua caliente y saneados o en un lavaplatos. Los empleados deben lavar sus manos después de quitarse los guantes o después de manejar artículos de servicio de comida usados.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Evitar el uso de utensilios para alimentos o bebidas brindados por los clientes

5. Ventilación

Si	No	El operador puede:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Asegurar que el sistema de ventilación opera apropiadamente e incrementar la circulación de aire del exterior al máximo posible, por ejemplo: abrir ventanas y puertas y priorizar el servicio de comida en el exterior de establecimiento. No abra ventanas o puertas si el hacerlo posee un riesgo de seguridad o salud para empleados o clientes (ejemplo: riesgo de caídas o desencadenar síntomas de asma). Considere actualizaciones para mejorar la filtración de aire y ventilación. Los ventiladores de oscilación portátiles y sistemas similares que crean corrientes visibles de aire en el interior no son recomendados.

6. Organización del negocio y procedimiento para los clientes

Si	No	El operador puede:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reconfigurar la cocina para mantener la distancia social en las áreas tanto como sea posible. Si no es posible, alternar cambios de personal al máximo posible para adelantar parte del trabajo e instalar controles adicionales como barreras solidas.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Limitar la cantidad de espacios para sentarse a comer de manera que se siga el protocolo de distancia social
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cambiar la configuración del restaurante y áreas de bar para asegurar que todos los grupos de clientes permanecen separados al menos 6 pies entre grupos, y de cualquier área de trabajo o empleado (ejemplo: marque mesas/bancos que no se van a usar).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crear corredores de 6 pies si es posible para prevenir que las personas entren en contacto mientras caminan en direcciones opuestas
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cerrar las áreas del bar si la distancia social de 6 pies entre trabajadores y clientes no puede ser provista
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Limitar el número de sillas y clientes en cada mesa
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Evitar ofrecer opciones donde los clientes se sirven comida o bebidas como buffet, barra de ensalada, y estaciones de bebidas
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ofrecer opciones tanto como sea posible de entrega en la ventanilla del auto, para llevar, o servicios de entrega a domicilio
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Usar sistemas para recoger / entregar sin contacto al entregar la comida para llevar
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Recomendarles a los clientes que hagan reservaciones
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ofrecer la opción a los clientes que desean comer en el establecimiento a ordenar por adelantado para limitar el tiempo que pasan en el establecimiento
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pedirles a los clientes que esperen en sus carros o lejos del establecimiento mientras se prepara su orden o a esperar para ser sentados. Informar a los clientes de los protocolos para recoger y comer en el establecimiento en el sitio web del negocio o en señalamientos a la entrada del lugar.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Desalentar áreas de espera concurridas usando aplicaciones en el teléfono, tecnología de textos o señalamientos para alertar a los clientes cuando su mesa esta lista. Evitar el uso de zumbadores u otros objetos compartidos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Evaluar la salud de los clientes antes de sentarlos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mostrar su mesa al grupo un grupo a la vez, y solo cuando todos los del grupo han llegado
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Priorizar espacios para sentarse en el exterior tanto como sea posible
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proveer sanitizante para manos para empleados y clientes en las entradas y áreas de posible contacto
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proveer contenedores para llevar a los clientes cuando se requiera y dejar que ellos empaquen sus sobrantes de comida

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Remover mentas, dulces, bocadillos, y palillos, y proveerlos solo si se solicitan. Remueva todos los artículos no esenciales como juegos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Implementar procedimientos de máximo número de personas en línea, incluyendo un anfitrión para recordar a los clientes a practicar la distancia física
7. Barreras físicas y señalamientos		
Si	No	El operador puede:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Instalar barreras físicas, tales como barreras contra estornudos o divisiones, particularmente en áreas donde es difícil para los individuos mantenerse al menos 6 pies separados. Las barreras pueden ser útiles en las cocinas de los restaurantes, en las cajas registradoras, mostradores para anfitriones, o en áreas para recoger la comida donde mantener la distancia física de 6 pies es difícil
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proveer guías físicas, como cinta en el piso o letreros y señalamientos en la banqueta, para asegurar que los individuos se mantienen separados 6 pies. Considere proveer estas guías donde se formen líneas como en la cocina y en el bar para pedir órdenes
8. Área de los empleados		
Si	No	El operador puede:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reconfigurar, restringir, o cerrar áreas comunes, como área de descanso de los empleados, provea alternativas donde pueda practicarse la distancia física, de otra manera, alterne el uso y limpie y desinfecte el área entre cada uso. Evite que los empleados se junten en áreas con alto tráfico de personas
9. Punto de Contacto Designado para COVID-19		
Si	No	El operador puede:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Designar en cada turno de trabajo a una persona como responsable para manejar preguntas e inquietudes relacionadas con COVID-19. Todos los empleados deben saber quién es esta persona y como contactarla
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Establecer un método para reportar síntomas de COVID-19, resultados de prueba positivas de COVID-19, o exposición a COVID-19 dentro de los últimos 14 días de acuerdo con las guías del CDC y protegiendo las leyes de privacidad y esta en conformidad con la regulación HIPAA
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Preparar un procedimiento para aislar individuos enfermos y conducir procesos de desinfección si se encuentra con que una persona trabajo mientras estaba enferma
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Establecer un proceso de desinfección si se encuentra con un caso positivo de COVID-19 en el establecimiento. Contratar a un servicio de tercera parte de limpieza y desinfección es recomendado
10. Notificación a la División de Salubridad y a la Unidad de Enfermedades Transmisibles		
Si	No	El operador debe:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Llamar a la División de Salubridad del Condado de Santa Cruz al (831) 454-2022 si recibe notificación de que un empleado tiene COVID-19 o si observa empleados con síntomas de COVID-19. Este preparado para proveer información personal acerca del individuo al inspector de distrito para que pueda dar seguimiento con la Unidad de Enfermedades Transmisibles. Usted puede ser contactado por la Unidad de Enfermedades Transmisibles para instrucciones de seguimiento.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proveer medidas para notificar a los empleados, clientes, y al público de cierre del negocio y restricciones que está implementando para limitar la exposición al COVID-19 (ejemplo: horas de operación limitadas)
11. Otros métodos de control		
Si	No	El operador debe:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Desarrollar métodos para determinar la efectividad de las medidas de control
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Identificar empleados de alto riesgo (individuos con condiciones del corazón, diabetes, desordenes de inmunidad, etc.) y tomar medidas para limitar el riesgo de exposición (ejemplo: modificar sus responsabilidades de trabajo como manejar inventario en vez de trabajar como cajero, o manejar actividades administrativas desde casa)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alternar y limitar horarios de comer en el lugar para minimizar el numero de clientes en el establecimiento

Otros Recursos:

- **Información de COVID-19 para Operadores de Establecimientos de Comida:**
<http://scceh.com/Home/Programs/ConsumerProtectionPrograms/FoodFacilityInformation/COVID-19InformationforFoodFacilityOperators.aspx>
- What should you do if you think you're sick? <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/Immunization/ncov2019.aspx>

Fuentes:

- Guía del CDC / Guía Federal. Retrieved May 29, 2020 from: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>
- Dine in Food Service Guidelines from the State of California. Retrieved May 29, 2020 from: <https://covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf>