Modelo Para Restaurantes, Bares y Vinerías
Plan de Pevencion de COVID-19

El uso previsto para este modelo es ayudar a los propietarios / gerentes de restaurantes, bares, y vinerías 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 cubiertas faciales. Visite cdph.ca.gov para requerimientos y exclusiones.
- ☐ 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

Describa cómo se evalúa la salud de los empleados antes de cada turno:
Describa 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:
☐ Si ☐ No - **¿Todos los empleados tienen acceso a cubiertas faciales?**

☐ Si ☐ No - **¿Se han colocado letreros que informen a los clientes sobe el requerimiento de uso de cubiertas faciales 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: ☐ Si ☐ No – **Use cubierta facial cuando no este comiendo o bebiendo** ☐ 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 en el Comedor

Revise la asignación de nivel actual del condado antes de ajustar las operaciones.

☐ 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 u área de preparación de bebidas. (Se puede usar plexiglás u otro tipo de barrera en lugar de una distancia de 6 pies).

☐ 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 y listas para usar. 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, Bares, y Vinerías
- Si tiene preguntas o quiere actualizar su correo electrónico e información de contacto, llame a EMD al (916) 875-8440.
- Para obtener información sobre asistencia comercial, comuníquese con el Centro de Recursos Ambientales para Empresas de Sacramento (BERC).

Resumen de revisiones

4/9/20: versión inicial

5/20/20: se permite comer en el interior

6/30/20: Bares no se permiten operar

7/8/20: Se eliminaron referencias al comedor interior

9/10/20: Actualizaron palabras “Orden de salud pública actual” en la página uno.

9/30/20: Incluyeron restricciones de nivel de color. Quitar referencias “eliminar uso al interior”

PHO: 10/13/2020

Protégete a ti mismo

y a los demás de COVID-19

NO coma fuera si...

Tiene síntomas de COVID-19, como

- Tos
- Dificultad para respirar o falta de aliento
- Fiebre

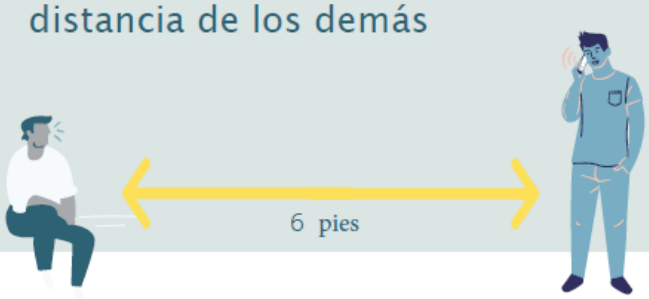
Quédese en casa si tiene alguno de estos síntomas.

Primero lávese las manos.

Cuando ingrese al negocio, lávese las manos con agua y jabón o use desinfectante para manos.

Mantenga distanciamiento social.

Mantenga al menos 6 pies de distancia de los demás



Cubierta Facial Es Requerida

Cuando esté en espacios públicos o comunes.

Los detalles completos , incluyendo todos los requisitos y exenciones, se pueden encontrar en cdph.ca.gov.

SACRAMENTO COUNTY

Protégete a ti mismo y a los demás de COVID-19

Primero lávese las manos

Cuando ingrese al negocio, lávese las manos con agua y jabón o use desinfectante para manos.

SACRAMENTO COUNTY

Environmental Management Department - EMD.SacCounty.net

Revised; 6/04/20

Protégete a ti mismo y a los demás COVID-19

No coma fuera si…

Tiene síntomas de COVID-19, como

- Tos
- Dificultad para respirar o falta de aliento
- Fiebre

Quédese en casa si tiene alguno de estos síntomas.

SACRAMENTO COUNTY

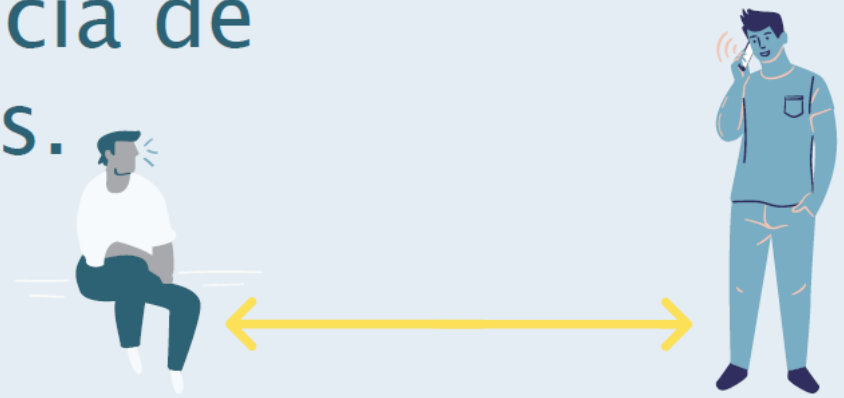
Environmental Management Department - EMD.SacCounty.net

Revised; 6/04/20

Protégete a ti mismo y a los demás de COVID-19

Mantenga distanciamiento social.

Mantenga al menos 6 pies de distancia de los demás.



SACRAMENTO COUNTY

Environmental Management Department - EMD.SacCounty.net

Revised; 6/04/20

Protégete a ti mismo y a los demás de COVID-19

Cubierta Facial Requerida

El Departamento de Salud Pública de California requiere cubierta facial cuando esté en espacios públicos or comunes, al menos que esté exento.*

*Las exenciones incluyen: personas menores de 2 años, personas con una condición médica, condición de salud mental o discapacidad que impide usar una cubierta facial, personas con discapacidad auditiva o comunicación con una persona con discapacidad auditiva donde la capacidad de ver la boca es esencial, personas para las que usar una cubierta facial crearía un riesgo para la persona relacionada con su trabajo (según lo determinado por reguladores estatales o federales o pautas de seguridad en el lugar de trabajo), personas sentadas en un restaurante u otro establecimiento que ofrezca servicio de alimentos o bebidas mientras comen o beben, siempre que puedan mantener una distancia de 6 pies de distancia de personas que no son miembros de la misma residencia o hogar.

Para conocer los requisitos y exclusiones más recientes, visite cdph.ca.gov.