



# Lista de Planificación General de Cal / OSHA de COVID-19

## Guía para Restaurantes

### consumo dentro de la instalación

12 de mayo de 2020



Esta lista de verificación está destinada a ayudar a los empleadores de restaurantes para cenar para implementar su plan para evitar la propagación de COVID-19 en el lugar de trabajo y es complementaria a la [Guía para Restaurantes](#). Esta lista de verificación es un resumen y contiene abreviaturas de algunas partes de la guía; familiarícese con la guía antes de usar esta lista de verificación.

## Contenido específico del plan del lugar de trabajo escrito

- La (s) persona (s) responsable (s) de implementar el plan.
- Una evaluación de riesgos y las medidas que se tomarán para prevenir la propagación del virus.
- Capacitación y comunicación con empleados y representantes de empleados en el plan.
- Un proceso para verificar el cumplimiento y documentar y corregir deficiencias.
- Un proceso para investigar los casos de COVID-19, alertar al departamento de salud local e identificar y aislar los contactos cercanos de los empleados infectados en el lugar de trabajo hasta que se realicen la prueba.

## Temas para la capacitación de empleados

- Información sobre COVID-19, prevención de la propagación y quién es especialmente vulnerable.
- Autoevaluación en el hogar, incluyendo tomar la temperatura y / o síntomas con las [guías de los CDC](#).
- La importancia de no ir a trabajar si los empleados tienen tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente de sabor u olfato, o si ellos o alguien con quien viven han sido diagnosticados con COVID -19.
- Cuándo buscar atención médica.

- La importancia del lavado de manos.
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del horario laboral.
- El uso adecuado de cubrebocas.
- Información sobre beneficios de licencia y compensación de trabajadores

## Medidas de control individual y detección

- Detección de síntomas y / o controles de temperatura.
- Los trabajadores que estén enfermos o que tengan síntomas de COVID-19 deben quedarse en casa
- Fomente el lavado frecuente de manos y el uso de desinfectante para manos.
- Proporcione guantes desechables a los trabajadores que usan productos de limpieza y desinfectantes, si es necesario. Considere los guantes como complemento del lavado frecuente de manos para tareas como manipular artículos que se tocan con frecuencia o realizar pruebas de detección de síntomas.
- Recomiende encarecidamente el uso de los cubrebocas.
- Proporcione guantes desechables al personal que manipule platos sucios y delantales impermeables y protección para los ojos y la cara a los lavaplatos. Cambiar y desinfectar frecuentemente.
- Cierre o aumente la distancia entre mesas/sillas en salas de descanso o proporcione áreas de descanso en espacios abiertos para asegurar el distanciamiento físico.
- Comunique con frecuencia a los clientes que deben usar cubrebocas



## Protocolos de limpieza y desinfección

- Realice una limpieza a fondo en áreas de alto tráfico.
- Desinfecte con frecuencia las superficies de uso común y las superficies tocadas por los clientes.
- Limpie las superficies táctiles entre turnos o entre usuarios, lo que sea más frecuente.
- Equipe espacios como comedores, áreas de bar, entrada y cocinas con productos de saneamiento adecuados, que incluyen desinfectante para manos y toallitas desinfectantes y garantizar la disponibilidad.
- Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan operativas y abastecidas en todo momento.

- Utilice productos aprobados para su uso contra COVID-19 en la [Lista de productos aprobados de protección del medio ambiente \(EPA\)](#)- y siga las instrucciones del producto y los requisitos de Cal / OSHA.
- Proporcione tiempo para que los trabajadores implementen prácticas de limpieza durante los turnos y considere contratar con empresas de limpieza.
- Instale dispositivos de manos libres si es posible.
- Considere mejorar la filtración de aire y la ventilación.
- Proporcione menús desechables o disponibles digitalmente.
- Proporcione los ajustes de la mesa (servilletas, cubiertos, cristalería, etc.) a los clientes solo según sea necesario.
- Suministre condimentos compartidos solo cuando sea necesario o suministre contenedores de una sola porción.
- Enrolle los utensilios en servilletas antes de ser usados por los clientes y guárdelos en un recipiente limpio.
- Proporcione recipientes para llevar según sea necesario y pida que los clientes empaquen sus propias sobras.
- Retire los manteles sucios de las mesas del comedor en bolsas selladas.
- Limpie a fondo cada lugar del comedor después de cada uso.
- Proporcione mentas, dulces, y palillos solo cuando sea necesario. No deje afuera otros elementos como juegos.
- Proporcione desinfectante de manos en las entradas y áreas de contacto de clientes y empleados.



## Guía de distanciamiento físico

- Priorice asientos al aire libre y comidas para llevar.
- Proporcione opciones de comida para llevar, entregar y pasar a buscar.
- Recomiende a los clientes que hagan reservaciones.
- Pídale a los clientes que esperen en sus autos fuera del establecimiento y les avisen que su mesa está lista a través de sus teléfonos móviles. Evite el uso de "timbres".
- Implemente medidas para separar físicamente a los trabajadores y clientes por lo menos seis pies utilizando medidas como la reconfiguración del espacio, la instalación de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en el piso, cinta de color o señales para indicar dónde deben pararse los trabajadores).

- Implemente el uso requerido de cubrebocas en áreas de trabajo donde no se pueda mantener el distanciamiento físico.
- Ajuste las reuniones en persona, si son necesarias, para garantizar el distanciamiento físico.
- Organice los descansos de los empleados, de acuerdo con las regulaciones de salarios y horas, si es necesario.
- Reconfigure, restrinja o cierre áreas comunes, como las salas de descanso de los empleados, ofrezca una alternativa donde se puede practicar el distanciamiento físico y evite que los empleados se congreguen en áreas de alto tráfico.
- Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico en aquellas áreas donde se pueda y, si no, espacie los turnos haciendo el trabajo por adelantado.
- Retire mesas y sillas de los comedores, use señales visuales para mostrar que no están disponibles, o instale plexiglás u otras barreras físicas para separar a los clientes.
- Cierre el área del bar
- Revise que los clientes no se presenten con síntomas.
- Limite el número de usuarios por mesa.
- Lleve un grupo a su mesa a la vez.
- Se requieren cubrebocas para cualquier empleado que estará a menos de seis pies de los clientes.
- No sienta clientes donde no puedan estar a seis pies de los empleados y de las áreas de preparación de alimentos y bebidas.
- Deje las puertas abiertas o si no son automáticas.
- Publique las reglas de distanciamiento físico.
- Implemente procedimientos para hacer fila durante horas pico, incluyendo una persona que le pueda recordar a los clientes que practiquen el distanciamiento físico.
- Use protocolos que evitan el contacto para comida para llevar.

