

# SERVICIO DE COMIDAS|BARES|CAFETERÍAS

Esto incluye restaurantes, camiones de comidas, bares, bodegas, pubs, cafeterías y empresas de catering.

## NIVEL PROMEDIO DE LA INTERACCIÓN DEL CLIENTE



El trabajo requiere algún contacto con clientes y otros empleados.

## PROTECCIÓN DE EMPLEADO + VISITANTE



- Mantener una cantidad mínima de suministro de equipo de protección personal (*Personal Protective Equipment, PPE*) para 15 días.
- Publicar carteles que indiquen a los clientes que usen cubiertas faciales hasta que lleguen a su mesa.
- Exigir que los anfitriones y camareros usen cubiertas faciales en el área del comedor.
- Exigir que los empleados usen cubiertas faciales y guantes en la zona de la cocina cuando manipulan alimentos, de acuerdo con las pautas de la Administración de Alimentos y Medicamentos (*Food and Drug Administration, FDA*).
- Crear materiales de comunicación para los clientes (p. ej., carteles en todas las entradas y en la estación del anfitrión, sitio web, redes sociales) para informarles sobre los cambios en las prácticas del restaurante o bar y para explicar las precauciones que se están tomando para prevenir la infección.



- Dirigir un protocolo de evaluación de ingreso diariamente para los trabajadores, contratistas y proveedores. La evaluación debe incluir:
  - Un cuestionario que cubra síntomas y exposición potencial a personas que tienen o se sospecha que tienen COVID-19.
  - Verificación de temperatura (en cuanto se puedan obtener termómetros sin contacto).
  - Visitar [www.KentCountyBacktoWork.com](http://www.KentCountyBacktoWork.com) para informarse sobre cómo puede participar en el programa de Control de salud para regresar al trabajo del condado de Kent (*Kent County Back to Work Health Check*).
  - Publicar carteles en todas las entradas informando a los clientes que no entren si están o estuvieron enfermos recientemente.



- Limitar la capacidad al 50 % de los lugares normales.
- Exigir seis pies de separación entre los grupos de personas en las diferentes mesas, cubículos o mostradores (p. ej., separar las mesas, usar una mesa sí y una no, retirar o dar vuelta las sillas o bancos del bar que no se están usando, instalar una barrera de 24 pulg. de alto hecha de plástico o plexiglass entre los cubículos).
- Instalar barreras físicas, como protecciones y particiones contra estornudos, en las cajas, bares, puestos del anfitrión, y otras áreas donde es difícil mantener la distancia física de 6 pies.
- Aceptar reservas y cerrar las áreas de espera para evitar aglomeraciones en la entrada. Pedirle a los clientes que esperen en sus vehículos hasta que los llamen cuando su mesa esté lista.
- Proporcionar guías físicas, como cintas en los pisos y aceras y carteles en las paredes para asegurar que los clientes permanezcan a una distancia de seis pies por lo menos en cualquiera de las filas.
- Cerrar las opciones de autoservicio de comidas o bebidas, como buffets, puestos de ensaladas, y estaciones de bebidas.
- Prohibir el uso de rocolas, juegos electrónicos o de mesa y otro equipo de entretenimiento compartido.



- Como mínimo; capacitar a los empleados sobre:
  - Uso adecuado del equipo de protección personal junto con las pautas de seguridad de los alimentos.
  - Protocolos de salud y seguridad de los alimentos (p. ej., limpieza entre un cliente y otro, no tocar nunca las comidas que están listas para comer con las manos sin guantes).
  - Alentar a los empleados a tomar una clase de manipulador de alimentos ServSafe (*ServSafe Food Handler*) para aprender más sobre la seguridad de los alimentos.
  - Cumplir con los cuatro pasos de la seguridad de los alimentos: limpiar, separar, cocinar y enfriar.
  - Cómo manejar a clientes con síntomas al entrar o en el restaurante.
- Hasta el máximo posible, se debe limitar la cantidad de empleados en espacios compartidos, incluyendo cocinas, salas de descanso y oficinas para mantener al menos una distancia de seis pies entre los empleados.



- Limitar los artículos compartidos para los clientes (p. ej., condimentos y soportes, menús, bandejas de servicio, cubiertos, cristalería).
- Alentar a los clientes a usar opciones de pago sin contacto, cuando estén disponibles. Reducir al mínimo la manipulación de dinero en efectivo, tarjetas de crédito, tarjetas de recompensa, y dispositivos móviles, cuando sea posible.
- Limpiar y desinfectar las áreas de alto contacto y uso común (p. ej., mostradores, mesas, sillas, sillas altas/elevadores de asiento, menús, condimentos, cajas registradoras, bandejas de recibos, cajas de exhibidores, kioscos de pedidos).
- Preparar un sistema para que los artículos que se deban limpiar y desinfectar se mantengan separados de los que ya están limpios y desinfectados.
- Aumentar la limpieza de refrigeradores, microondas y máquinas expendedoras.
- Los baños se deben limpiar y desinfectar con frecuencia, especialmente las superficies de alto contacto como grifos, inodoros, pomos de puertas e interruptores de luz. Los secadores de manos deben desactivarse y se deben cambiar por toallas de papel descartables.



- Los empleados deben lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- Si no hay agua y jabón disponibles, usar desinfectante de manos a base de alcohol con al menos 60 % de alcohol.
- Los empleados deben evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.



- Designar un supervisor específico del sitio para que vigile y supervise la implementación de las estrategias de control de COVID-19. El supervisor debe permanecer en el sitio en todo momento durante las actividades. Se puede designar a un trabajador del sitio para que cumpla la función del supervisor.
- Alentar a los trabajadores a permanecer en casa y reportar voluntariamente a su supervisor lo antes posible después de desarrollar síntomas de COVID-19.
- Cerrar el restaurante de inmediato si un visitante muestra varios síntomas de COVID-19 (fiebre, falta de aire atípica, tos atípica) y realizar una limpieza profunda, de acuerdo con las pautas de la FDA y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (*Centers for Disease Control and Prevention, CDC*). Dicha limpieza puede realizarse durante la noche.
- Se debe notificar a los empleados si el empleador se entera de que un individuo (incluyendo un empleado, cliente, contratista o proveedor) con un caso confirmado de COVID-19 visitó la tienda.
- Enviar a casa a los trabajadores potencialmente expuestos una vez identificado un caso positivo de COVID-19 en la instalación.
- En todos los casos, seguir las pautas para exposiciones y síntomas.
- Se requiere una autorización escrita de un médico para regresar al trabajo si un empleado tiene un caso confirmado de COVID-19.

## RETIRO + ENTREGA



- Si se ofrecen opciones de entrega:
  - Asegurar que los refrigeradores y recipientes de transporte estén limpios y desinfectados.
  - Mantener controles de tiempo y temperatura de los alimentos.
  - Evitar la contaminación cruzada (p. ej., envolver o sellar los alimentos antes del transporte).



- Alentar a los clientes a usar entregas sin contacto (p. ej., ofrecer a los clientes la opción de recibir el pedido sin contacto humano directo, evitar la entrega en mano de los alimentos).
- Notificar a los clientes de que la entrega está por llegar mediante mensaje de texto o llamada telefónica.



- Ofrecer recogida en la acera para los clientes que llaman para retirar pedidos.
- Establecer zonas de recogida designadas para los clientes.
- Poner en práctica el distanciamiento social ofreciendo colocar los pedidos en el baúl de los vehículos.

## CREACIÓN DE UNA BARRERA

Para poner en práctica el distanciamiento social en su bar/restaurante puede mover las mesas para asegurarse de que estén a seis pies de distancia unas de otras. Sin embargo, si su establecimiento tiene cubículos, puede instalar una barrera de 24 pulgadas de alto entre los cubículos para mantener el distanciamiento social.

Una barrera de 24 pulgadas de alto adjuntada a los cubículos mantiene el distanciamiento social sin necesidad de perder el espacio de cubículo. Esta se puede fabricar de plástico plexiglass, etc., siempre que sea maciza.



## MÁS RECURSOS PARA SERVICIOS DE COMIDAS

**National Restaurant Association** (*Asociación nacional de restaurantes*)

<https://restaurant.org/covid19>

**Brewers Association** (*Asociación de cerveceros*)

<https://www.brewersassociation.org/brewing-industry-updates/coronavirus-resource-center/>

**Michigan Restaurant and Lodging Association** (*Asociación de restaurantes y hospedajes de Michigan*)

<https://www.mrla.org/open.html>

**West Michigan COVID-19 Business Coalition** (*Coalición empresarial de COVID-19 del oeste de Michigan*)

<https://www.covidwm.org/restarting-operations>

**Centers for Disease Control and Prevention** (*Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades*)

<https://www.cdc.gov/>

**Occupational Safety and Health Administration** (*Administración de salud y seguridad ocupacional*)

<https://www.osha.gov/>