



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

Nombre de Negocio:

Dirección de Negocio:



Los cambios importantes en las operaciones del servicio de alimentos, como la adición de áreas de comedor, áreas de preparación de alimentos, estaciones de limpieza o áreas de almacenamiento de alimentos, pueden requerir la aprobación previa del Departamento de Salud Ambiental. Comuníquese con su inspector para discutir los cambios propuestos.

1. PROTEJA LA SALUD DE LOS EMPLEADOS:

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO TRABAJEN SI ESTAN ENFERMOS Y ESTAN PROTEGIDOS DE ENFERMARSE EN EL LUGAR DE TRABAJO.

Esta instalación utiliza los siguientes métodos para garantizar la protección de la salud de los empleados en el lugar de trabajo (las secciones oscuras son obligatorias):

- Cada empleado realiza una [autoevaluación de salud](#) antes del comienzo de cada turno. La instalación les ha dicho a todos los empleados que no vengán a trabajar si están enfermos.
- Empleados que estén enfermos o que presenten síntomas (como fiebre, escalofríos, tos, dificultad para respirar, fatiga, dolores musculares o corporales, dolores de cabeza, nueva pérdida de sabor u olfato, dolor de garganta, congestión, secreción nasal, vómitos, náuseas o diarrea) se envían a casa para [aislarse durante al menos 10 días](#) después de mostrar los síntomas y pueden regresar al trabajo el día 11 si no han tenido fiebre en las últimas 24 horas y los síntomas han mejorado. La instalación notificara al departamento salud publica en este [enlace](#) y al departamento de salud ambiental.
- Empleados que se sospechen o se confirmen que tengan COVID-19 deben ser separados de inmediato de otras personas (por ejemplo, compañeros de trabajo, clientes, etc.) y enviados a casa para [aislarlos durante al menos 10 días](#) a partir de la fecha en que presentaron los primeros síntomas O dieron positivo por COVID-19 (lo que ocurra primero). Los empleados pueden regresar al trabajo en undécimo día si no han tenido fiebre en las últimas 24 horas y los síntomas han mejorado. Los empleados que estuvieron en [contacto cercano](#) con una persona diagnosticada con COVID-19 deben permanecer en casa [en cuarentena durante 10 días](#), a menos que hayan sido completamente vacunados.
- El empleador proporcionara pruebas de detección de síntomas a los empleados antes del comienzo de cada turno.
- El empleador debe proporcionar y asegurarse de que los empleados utilicen todo el equipo de protección personal requerido, incluyendo las cubiertas faciales u los guantes cuando sea necesario. El personal debe usar protectores faciales que cubran la boca y la nariz en todo momento. El condado de Alameda está totalmente alineado con la Orden de cobertura facial del estado de California, que se puede encontrar [aquí](#). Si un miembro del personal está exento de la orden de cubrición facial, se le debe proporcionar una alternativa no restrictiva, como un protector facial con un paño adherido al borde inferior, si es factible y permisible para la afección medica específica.



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

- Los camareros, asistentes y otros empleados que mueven artículos utilizados por los clientes (por ejemplo, vasos, platos, servilletas sucias, etc.), manipulan bolsas de basura o entran en contacto con cualquier otro artículo potencialmente contaminado deben 1) usar guantes desechables y asegurarse de lavarse las manos antes de ponérselos y a quitarse los guantes, y 2) usar y cambiar los delantales con frecuencia.
- Los lavaplatos deben usar quipo para proteger los ojos, la nariz y la boca de salpicaduras de contaminantes mediante el uso de anteojos protectores, jaras protectoras o mascarar faciales además de una cubierta facial. Los lavavajillas deben estar provistos de delantales impermeables y cambiarlos con frecuencia. El equipo de protección reutilizable, como los protectores faciales y los anteojos, debe limpiarse y desinfectarse adecuadamente entre usos.
- Todos los empleados del restaurante deben minimizar la cantidad de tiempo que pasan dentro de los seis pies de los clientes.
- El lavado de manos obligatorio ocurre en el siguiente horario cronometrado:

- Las salas de descanso y los baños de los empleados se desinfectan con frecuencia, en el siguiente horario:

Salas de Descanso:

Baños:

- Cada empleado ha recibido una copia de este procedimiento para asegurarse de que comprenden e implementaran los procedimientos.
- Otras medidas que se están tomando para garantizar la protección de la salud de los empleados:



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

2. DISTANCIA FISICA:

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS FISICAS. LAS MESAS DE LOS RESTAURANTES DEBERAN ESTAR A SEIS PIES DE APARTE O SI NO SE MUEVEN, UNA BARRERA O PARTICION DEBE SEPARAR MESAS PARA PROTEGER AL PUBLICO.

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para garantizar que se respete el distanciamiento físico (las secciones oscuras son obligatorias):

- Se deben usar protocolos de distanciamiento físico en cualquier área de oficina, cocina, despensas, vestidores u otras áreas de trabajo de alta densidad y tráfico, cuando sea posible.
- Los establecimientos de comedor interior deben limitar el numero de clientes al 50% de la ocupación establecida para el espacio, pero no más de 200 personal en total. Este limite se aplica al número de clientes, no a los empleados.
- Para establecimientos de comedor interior con varias salas, limite la capacidad de cada sala al 50% de la capacidad máxima.
- La disposición de los asientos debe distribuir a los clientes por todo el espacio interior disponible para permitir la máxima distancia entre los clientes.
- Deje de sentar clientes en áreas donde no puedan mantener al menos seis pies de distancia de las áreas de trabajo de los empleados, como ciertos mostradores de caja, áreas de bares o áreas de preparación de alimentos.
- Todas las mesas y sillas en diferentes fiestas deben estar separadas por seis pies o, si no se pueden mover, el restaurante debe erigir una barrera o partición sólida y lavable de al menos seis pies de altura desde el piso terminado para separar los diferentes comedores.
- Los restaurantes deben obtener todos los permisos aplicables de la jurisdicción de permisos (ciudad o condado) antes de colocar mesas u sillas en las aceras, calles y áreas públicas.
- Se debe colocar cinta o marcas de al menos seis pies de separación en cualquier área donde los miembros del publico puedan formar una línea. Los caminos a los baños o los mostradores para recoger/llevar deben estar claramente marcados.
- De prioridad a los asientos al aire libre y la recogida de comida en la acera para minimizar el flujo cruzado de clientes en entornos cerrados. Establezca pasillos direccionales para el tráfico si es posible, para evitar que los empleados y los clientes se crucen entre sí.
- Los restaurantes deben utilizar horarios de asientos escalonados para controlar el flujo del tráfico. Los clientes solo pueden ocupar las instalaciones de restaurante interior durante dos horas, desde la entrada hasta la salida.
- Los restaurantes deben aumentar la circulación de aire fresco abriendo ventanas o puertas con mosquiteros de acuerdo con los protocolos de seguridad cuando sea posible, y asegurándose de que los sistemas HVAC reciban servicio frecuente y funcionen correctamente.



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

- Cuando se posible, no limpie los pisos barriendo u otros métodos que puedan dispersar patógenos en el aire. Utilice una aspiradora con un filtro HEPA cuando que sea posible.
- Considere instalar purificadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y hacer otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- Limite el número de clientes en una sola mesa a una unidad del hogar o clientes que hayan solicitado sentarse juntos (los clientes deben cumplir con las [pautas estatales para pequeñas reuniones](#)). Las personas del mismo grupo sentadas en la misma mesa no tienen que estar separadas por seis pies. Todos los miembros del grupo deben estar presentes antes de sentarse y los anfitriones deben traer a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo. Las fiestas que esperan a todos los miembros deben esperar fuera del restaurante, dísticamente distanciadas de todos los demás clientes y empleados.
- Se debe utilizar un proceso de reserva para evitar que las personas se reúnan o se amontonen. Un sistema de reserva por teléfono permite a los clientes hacer cola o esperar en los automóviles e ingresar solo cuando una llamada telefónica, un mensaje de texto, un pedido con anticipación u otro método indica que la mesa esta lista.
- Avise a los clientes que deben usar cubiertas para la cara siempre que no estén comiendo o bebiendo, lo que incluye, entre otros: mientras esperan sentarse; mientras revisa el menú y ordena; mientras socializan en una mesa, esperan que les sirvan la comida y las bebidas, entre platos o después de que la comida este completa; y cada vez que se levanten de la mesa, como para ir al baño.
- Todos los clientes deben estar sentados en una mesa para comer o beber. No se permite pararse entre mesas o reunirse en otras áreas del establecimiento de comidas. Los clientes no pueden pararse, reunirse, bailar o circular entre mesas.
- A los clientes no se les puede servir comida o bebidas mientras esperan sentarse.
- Las paraguas, marquesinas y otras estructuras de sombra, si se aprueban, deben seguir la [guía estatal sobre estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre](#).
- Las propuestas de cenas al aire libre deben incluir detalles específicos de cualquier estructura de protección contra el viento propuesta en un plan escrito y también deben incluir las especificaciones para los dispositivos de calefacción propuestos que se utilizaran. Solo ciertos tipos de dispositivos de calefacción se pueden usar debajo de carpas, marquesinas, refugios solares u otras estructuras físicas temporales. Los calentadores eléctricos dentro de la estructura pueden ser opciones adecuadas; comuníquese con la autoridad local de Código de Incendios para obtener mas informacion y cualquier aprobación necesaria para su uso. Según el Código de Incendios de California, no se permiten llamas, fuego, o calor o cualquier líquido inflamable o combustible, gas, carbón u otro dispositivo de cocción o cualquier otro dispositivo no aprobado dentro o ubicado a 20 pies de la carpa o estructura de membrana mientras estar abierto al publico a menos que lo apruebe el funcionario del código de incendios.



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

- Paredes de pantalla contra el viento que incluyen, entre otras plantas en macetas alta, temporales o móviles, o estructuras físicas temporales u móviles, deben tener la capacidad de pararse por si mismas u estar reforzadas para la carga del viento, no deben tener mas de cuatro (4) pies en altura.
- Cualquier área nueva para sentarse al aire libre debe ser aprobada por la jurisdicción local correspondiente (Zonificación de la ciudad/Departamento de Bomberos).
- Otras medidas utilizadas para asegurar que se respeten las distancias físicas mientras los clientes esperan para sentarse:

3. EDUCACION PARA EL PUBLICO COMEDOR

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA GARANTIZAR QUE EL PUBLICO ESTE EDUCADO EN COMER FUERA DE FORMA SEGURA, MEDIANTE NOTIFICACIONES PUBLICAS.

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para garantizar la educación del publico que come. (Las secciones oscuras son obligatorias):

- Se colocan letreros en cada entrada publica de las instalaciones para informar al publico que come lo siguiente:
 - Mantener un distanciamiento social de seis pies.
 - Lavarse las manos o use un desinfectante para manos al entrar a un restaurante.
 - Use mascarillas excepto cuando coma o beba.
 - Quédese en casa si esta enfermo o tiene síntomas compatibles con COVID-19.
- El establecimiento de comidas en el lugar debe evaluar verbalmente a todos los clientes al ingresar con las preguntas sobre los síntomas de COVID-19 y la exposición a COVID-19. Las instalaciones deben excluir a aquellos que respondan afirmativamente a cualquier pregunta de detección.
- Una copia del [plan de protección específico del sitio de salud pública de condado de Alameda \(Apéndice A\)](#) esta publicado para la vista pública.
- Se mantiene una copia de los Procedimientos operativos de restaurante COVID-19 en el sitio.
- Se recomienda un sistema de pago sin contacto.
- Se recomienda a los clientes de comidas fuera del interior que se cubran la cara cuando ingresen al establecimiento de alimentos solo por razones limitadas, como usar el baño, acceso a un espacio al aire libre al que solo se puede acceder viajando a traves del restaurante, para pagar una comida, o para pedir o recoger comida en un mostrador interior.



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

- Otras medidas utilizadas para garantizar la educación de los empleados y clientes sobre cenar fuera de casa de forma segura:

4. MEDIDAS PARA AUMENTAR LA HIGIENE Y DESINFECCION:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA PROTEGER AL PUBLICO MEDIANTE LA LIMITACION Y DESINFECCION FRECUENTE DE SUPERFICIES DE ALTO TOQUE Y DESINFECCION DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para aumentar la higienización y la desinfección. (Las secciones oscuras son obligatorias):

- No se pueden compartir alimentos o recipientes, como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, servilleteros o cestas de pan, entre las mesas. Estos recipientes deben limpiarse y desinfectarse entre grupos que cenan. Las instalaciones deben considerar proporcionar ketchup, mostaza, salsa picante u otros condimentos en paquetes de un solo uso.
- Las mesas, sillas, asientos, y asientos elevados de los clientes deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso.
- Las mesas no deben estar decoradas con flores, jarrones, u otros artículos similares. Suspenda el uso de elementos de entretenimiento compartidos, como juegos de mesa, mesas de billar o juegos de arcade.
- Deje de colocar las mesas con utensilios y cristalería, proporcione los utensilios en un paño o servilleta de papel envuelto previamente y use servilletas o manteles desechables cuando sea posible. Los manteles deben cambiarse después de cada uso.
- Los artículos reubicables del cliente, incluyendo los utensilios, los alimentos, las cestas de pan, etc., deben lavarse, enjuagarse u desinfectarse adecuadamente. Los cubiertos, sopas, vajilla, etc., limpios, deben almacenarse adecuadamente lejos.



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

- Cierre las áreas donde los clientes puedan congregarse o tocar alimentos o tocar artículos de servicio de alimentos que otros clientes puedan usar. Modifique el servicio de estos alimentos y artículos proporcionándolos a los clientes individualmente. Por ejemplo, convirtiendo a un servicio estilo cafetería o preempacar todos los alimentos. Deseche o limpie, desinfecte o desinfecte los artículos compartidos después de cada uso, según corresponda. Las áreas que deben cerrarse incluyen, entre otras:
 - Áreas de autoservicio con contenedores de condimentos, contenedores de utensilios, servilletas, tapas, pajitas, jarras de agua, contenedores para llevar, etc.
 - Máquinas de autoservicio que incluyen hielo, refrescos, dispensadores de yogur helado, etc.
 - Áreas de autoservicio de comidas como buffers, bares de salsa, bares de ensalada, etc.
 - Los dulces, mentas, bocadillos, palillos de diente o artículos similares no son de autoservicio.
- No se permite ningún servicio de bar, preparación de alimentos en la mesa o presentación de alimentos en la mesa (como la selección de alimentos en carritos, alimentos en cintas transportadoras).
- Los artículos no alimentarios que pueden ser utilizados por varios clientes, como menús laminados o bandejas de recibos, deben desinfectarse entre cada uso o reemplazarse con un solo artículo de servicio, como un menú de papel desechable.
- Los utensilios del cliente se lavan, enjuagan y desinfectan adecuadamente durante un tiempo de contacto adecuado (tiempo requerido para que los utensilios se sumerjan en el desinfectante) O solo se usan utensilios de un solo servicio.
- Use desinfectantes en las superficies que se tocan con frecuencia, pero no para las superficies en contacto con alimentos. Para superficies en contacto con alimentos, continúe siguiendo los requisitos estatales para [limpieza y desinfección de equipos y utensilios](#).
- Limpie primero, luego desinfecte. Los desinfectantes no funcionan bien en superficies sucias. Los desinfectantes aprobados por la EPA requieren un tiempo de contacto mínimo para ser efectivos contra COVID-19, y el desinfectante debe dejarse en la superficie durante este tiempo antes de limpiarlo. ¡No lo limpie de inmediato!
- Las superficies de alto contacto, como bolígrafos, teléfonos, manijas de puertas, interruptores de luz, teclados de PIN de cajeros automáticos, terminales de tarjetas de crédito, caja registradora, bañeras de autobús, bandejas de servicio, puestos de acogida, salsas de descanso, etc., se limpian y desinfectan con un desinfectante efectivo contra COVID-19, siguiendo este cronograma:



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE INTERIOR/EXTERIOR

(Durante el COVID-19 – Efectivo 3/31/2021)

- Los empleados deben recibir capacitación sobre como se transmite COVID-19 y la importancia de la autoevaluación, el lavado frecuente de manos, quedarse en casa cuando están enfermos, usar una máscara, desinfectar las superficies de alto contacto y el distanciamiento físico.
- Se proporcionan toallitas desinfectantes o desinfectante para manos (al menos 60% de alcohol) en las entradas del comedor y otras áreas según sea necesario.
- El jabón líquido y las toallas de papel se almacenan en dispensadores cerrados.
- Los baños públicos deben desinfectarse cada hora.
- Se asigna en empleado designado para supervisar/verificar procedimientos adicionales de saneamiento y desinfección, según se necesarian, como antes de la apertura.
- Proporcione los contenedores sobrantes solo a pedido. Los empleados no deben llenar el recipiente sobrante. Los clientes deben llenar sus propios contenedores sobrantes.
- No se puede guardar comida o utensilios en el comedor del cliente o en las áreas comunes.
- El número de empleados que sirven a un partido individual se limita a un empleado, cuando se posible.
- Otras medidas utilizadas para evitar el contacto innecesario o la contaminación cruzada:

Preparado por:

Título:

Fecha: