



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDMIENTOS OPERATIVOS PARA INSTALACIONES DE COMIDA EXTERIORES

(Durante COVID-19 - Efectivo 11/18/2020)

Nombre de
Instalacion:

Direccion de
Instalacion:



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. PROTEGER LA SALUD DEL EMPLEADO:

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE LOS EMPLEADOS QUE ESTAN ENCARGADOS DE ALIMENTOS NO TRABAJEN SI ESTAN ENFERMOS Y ESTAN PROTEGIDOS CONTRA ENFERMEDADES EN EL LUGAR DE TRABAJO.

Esta instalacion utiliza los siguientes metodos para garantizar la proteccion de la salud de los empleados en el lugar de trabajo:

- Cada empleado completa un [autoevaluación de salud](#) antes de comenzar cada turno. La instalacion les ha dicho a todos los empleados que no vengan a trabajar si están enfermos.
- Empleados que esten enfermos o que presenten sintomas (como fiebre, escalofrios, tos, falta de aire, dificultad para respirar, fatiga, dolores musculares o sorporales, dolores de cabeza, nueva perdida del sabor u olfato, dolor de garganta, congestion, secrecion nasal, vomitos, nauseas, o diarrea) se envian a casa para [aislarse durante al menos 10 dias](#) después de mostrar los síntomas Y pueden regresar al trabajo el día 11 si no tuvieron fiebre en las últimas 24 horas u los síntomas han mejorado. La instalacion notificara a Salud Publica en este [link](#) y al Departamento de Salud Ambiental
- Los empleados a los que se les diagnostique COVID-19 deben ser enviados a casa para [aislarlos durante al menos 10 días](#) después de que hayan presentado síntomas Y pueden regresar después de 11 días 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 14 días](#).
- El empleador proporcionara una evaluación de síntomas a los empleados antes del comienzo de cada turno.
- El empleado debe proporcionar y asegurarse de que los empleados utilicen todo el equipo de protección personal requerido, incluyendo los protectores faciales u los guantes cuando sea necesario. El personal debe usar protectores faciales que cubran la boca y la nariz en todo momento. La orden de cobertura facial del condado de Alameda 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 panó adherido al borde inferior, si es posible, y si la condición medica los permite.



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDMIENTOS OPERATIVOS PARA INSTALACIONES DE COMIDA EXTERIORES

(Durante COVID-19 - Efectivo 11/18/2020)

- Los camareros, asistentes y otros empleados que muevan artículos utilizados por los clientes (vasos, platos, servilletas sucias, etc.) o que manipulen bolsas de basura o cualquier otro artículo potencialmente contaminado deben usar guantes desechables (y lavarse las manos antes de ponérselos u después de quitárselos) y usar y cambiar delantales con frecuencia.
- Los lavaplatos deben usar equipo para proteger los ojos, la nariz y la boca de salpicaduras de contaminantes usando gafas protectoras o mascarar faciales además de una cubierta facial. Los empleados que lavan platos deben estar provistos de delantales impermeables y cambiarlos con frecuencia. El equipo de protección reutilizable, como los protectores faciales u 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:

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

Salas de Descanso:

Banos:

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



2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LA DISTANCIA SOCIAL. LAS MESAS DE LOS RESTAURANTES DEBERAN ESTAR A SEIS PIES DE APARTE O SI NO SE MUEVE, UNA BARRERA O PARTICION ENTRE MESAS SEPARADAS PARA PROTEGER AL PUBLICO.

Este Servicio utiliza los siguientes métodos para garantizar que se respete el distanciamiento social:

- Se deben utilizar 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.
- Todas las mesas u sillas en diferentes diestras deben estar a lo menos seis pies de distancia o, si no se puedan mover, el restaurante debe erigir una barrera o particion solida u limpiable 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 jurisdiccion de permisos (ciudad o condado_ antes de intalar mesas y sillas en la aceras, calles y areas publicas.
- Se deben que colocar cintas o marcas de al menos seis pies de separacion en cualquier area donde los miembros de publico puedan formar una linea. 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 ordenes en la acera para minimizar el tráfico de clientes en entornos cerrados. Establezca pasillos y pasillos direccionales para el trafico peatonal, si es posible, para evitar que los empleados y los clientes se crucen entre sí.
- Los restaurants deben utilizar horarios de asientos escalonados para controlar el flujo del tráfico. Los clientes solo pueden ocupar las instalaciones del restaurante interior durante do horas, desde la entrada hasta la salida.
- Donde s ea posible, no limpie los pisos barriendo u otros métodos que puedan dispersar patógenos en el aire. Utilice una aspiradora con filtro HEPA siempre que sea posible.
- Las mesas deben limitarse a un solo hogar o unidad de vivienda de no mas de 6 personas. Todos los miembros de 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, socialmente distanciadas de todo los demás clientes y empleados.
- Se debe utilizar un proceso de reserva para evitar que las personas se junten o se amontonen. Un sistema de reserva telefónica permite a los clientes hacer cola o esperar en los automóviles e ingresar solo cuando una llamada telefónica, un mensaje de texto, pidiendo con anticipación u otro método indica que una mesa esta lista.
- Avise a los clientes que deben usar cubiertas para la cara cada vez que no estén comiendo o bebiendo, lo que incluye, entre otros, los siguientes: 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 restaurante. Los clientes no pueden pararse, reunirse, bailar o circular entre mesas



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDMIENTOS OPERATIVOS PARA INSTALACIONES DE COMIDA EXTERIORES

(Durante COVID-19 - Efectivo 11/18/2020)

- No se les puede servir comida o bebidas a los clientes mientras esperan a sentarse.
- Los paraguas, marquesinas y otras estructuras de sombra, si se aprueban deben:
 1. estar abiertas en tres lados para permitir el libre flujo de aire a través del espacio
 2. tener (2) una y media paredes o "pony walls" que no sean mas de (4) pulgadas en altura u no mas que una (1) pared solida o
 3. tener dos (2) paredes laterales de malla de dosel u no mas de una (1) pared solida
- Las propuestas de cenas al aire libre deben incluir detalles específicos de cualquier estructura de protección contra el viento propuesta 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 tiendas de campaña, marquesinas, toldos u otras estructuras físicas temporales. Los calentadores de aire forzado situados fuera de las estructuras pueden ser opciones adecuadas; comuníquese con la autoridad local del 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 abiertas u otros dispositivos que emitan llameas, 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 estructuras de membrana mientras este abierto al publico a menos que lo apruebe el funcionario del código de incendios.
- Paredes de pantalla contra el viento que incluyen, entre otras, plantas en macetas altas temporales u mociles o estructuras físicas temporales u mociles, deben tener la capacidad de pararse por si mismas y estar reforzadas para la carga del viento, no deben medir 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 que se utilizan para asegurar el cumplimiento de distanciamiento social mientras los clientes esperan para sentarse:



3. EDUCACION PARA GENTE COMIENDO EN PUBLICO

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

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para garantizar la educación del público que come:

- Se colocan carteles en cada entrada publica de las instalaciones para informar al público que come los lo siguiente:
 - Mantenga un distanciamiento social de seis pies
 - Lávese las manos o use desinfectante de manos al entrar a cualquier area de restaurante
 - Use cubiertas faciales o mascarillas excepto cuando coma o beba o quédese en casa si esta enfermo o tiene síntomas compatibles con COVID-19
 - Quédese en casa si está 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 del COVID-19 y la exposición al COVID-19. Las instalaciones deben excluir a quienes respondan afirmativamente a cualquier pregunta de detección.
- Una copia del [Plan de protección específico del sitio de salud pública del Condado de Alameda \(Apéndice A\)](#) se publica para la vista del público.
- Se mantiene una copia de los Procedimientos operativos del restaurante COVID-19 en el sitio.
- Se recomienda un sistema de pafo sin contacto.
- Se recomineda a los clientes de comdas fuera del interior que se cubran la cuando ingresen al establecimiento de alimentos solo por razones limtadas, como usar el bano, para acceder a un espacio al aire libre al que solo se puede acceder viajando por el restaurante, para pagar una comida, o para pedir o recoger comida en un mostrador interior.
- 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 DESINDECCION FRECUENTE DE SUPERFICIES DE ALTO TOQUE Y DESINFECCION DE SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS.

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para aumentar la higienización y la desinfección:

- No se pueden compartir alimentos o recipientes, como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, servilleteros o cestas de pan, entre las mesas. Estos contenedores deben limpiarse y desinfectarse entre cenas. Las instalaciones deben considerar la posibilidad de proporcionar kétchup, mostaza, salda picante u otros condimentos en paquetes de un solo uso.
- Las mesas, sillas, tronas u asientos elevafod de los clientes deben limpiarse y desinfectarse despues de cada uso.
- Las mesas no deben estar decoradas con flores, jarrones u otros articulos similare. Deje de usar elementos de entretenimiento compartidos, como juegos de mesa, mesas de billar o juegos de arcade.
- Deje de colocar las mesas con utensilios y cristaleria, proporcione los utensilios en un pano o servilleta de papel envuelto previamente y use servilletas o manteles desechables cuando sea posible. Los manteles deben cambiarse despues de cada uso.
- Los artículos reutilizables del cliente, incluyendo los utensilios, los alimentos, las cestas de pan, etc., deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente. Los cubiertos, copas, vajilla, etc. Limpios deben almacenarse adecuadamente lejos de los clientes u empleados hasta que estén listos para su uso. Utilice artículos desechables si no es posible realizar una limpieza adecuada de los artículos reutilizables.
- Cerrar areas donde los clientes puedan congregarse o tocar alimentos o tocar articulos de servicio de alimentos que otros clientes puedan usar. Modifique el servicio de estos alimentos y articulos proporcionados a los clientes individualmente. Por ejemplo, convertir a un servicio estilo cafeteria o preempacar todos los alimenots. Deseche o limpie, desinfecte o desinfecte los articulos copartidos despues de cada uso, según corresponda. Las areas que deben cerrarse incluyen pero no se limitan a:
 - Áreas de autoservicio con caddies de condimentos, caddies de utensilios, servilletas, tapas, pajitas, jarras de agua, recipientes para llevar, etc.
 - Máquinas de autoservicio que incluyen hielo, refrescos, dispondores de yogur herrado, etc.
 - Áreas de autoservicio como buffers, bares de salsa, bares de ensalada, etc.
- Dulces, mentas, bocadillos, palillos de dientes o artículos similares no están disponible para autoservicio. No se puede realizar ningun servicio de bar, preparacion de alimentos en la mesa o presentacion de alimentos en la mesa (como la selección de alimentos en carritos, alimtos en cintas transportadoras).
- Los articulos no alimentario que pueden ser utilizados por varios clientes, como menus aminados o bandejas de recibos, deben desinfectarse entre cada uso o reemplazarse con un solo articulo de servicio, como un menu de papel desechable.
- Los utensilios del cliente se lacan, enjuagam y desinfectan adecuadamente durante en tiempo de contacto adecuado (tiempo requerido para que los utensilios se sumerjan) 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 la Limpieza y desinfección de quipos y utensilios.



Alameda County Department of Environmental Health

PROCEDMIENTOS OPERATIVOS PARA INSTALACIONES DE COMIDA EXTERIORES

(Durante COVID-19 - Efectivo 11/18/2020)

- Limpie primero, luego desinfecte. Los desinfectantes no funcionan bien en superficies sucias. Los desinfectantes aprobados por la EPA requieren un tiempo mínimo de contacto para ser efectivos contra COVID-19, u el desinfectante debe dejarse en la superficie durante este tiempo antes de limpiarlo. ¡No lo limpie inmediatamente!
- Las superficies de alto contacto, como boligrafos, telefonos, manijas de puertas, interruptores de luz, teclados de PIN de cajeros automaticos, terminales de tarjetas de credito, cafa registradors, baneras de bus, bandejas de servicio, puestos de acogida, salas de descanso, etc., se limpian y desinfectan con un desinfectante efectivo contra COVID-19, siguiendo ese calendario:

- Los empleados deben recibir capacitación sobre cómo se transmite el COVID-19 y la importancia de la autoevaluación, el lavado frecuente de manos, quedarse en casa cuando estén enfermos, usar una máscara, desinfectar las superficies de alto contacto u el distanciamiento social.
- Se proporcionan toallitas desinfectantes o desinfectante para manos (al menos 60% de alcohol) en las entradas del comedor y otras areas según sea necesario.
- El jabón líquido y las toallas de papel se almacenan en dispensadores cerrados.
- Los banos publicos deben desinfectarse cada hora.
- Se asigna un empleado designado para supervisar/ verificar procedimientos adicionales de sanitizacion y desinfeccion, según sea necesario, como antes de la apertura.
- Proporcione los contenedores sobrantes solo a perdido. 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 sea posible.
- Otras medidas utilizadas para evitar el contacto innecesario o la contaminación cruzada:

Preparado por:

Título:

Fecha: