



Alameda County Department of Environmental Health
NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)
PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS

Nombre de
Instalacion:

Dirección de
Instalacion:



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

1. PROTEJA LA SALUD DE SUS EMPLEADOS:

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

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para garantizar la protección de la salud del empleado en el lugar del trabajo (marque todos los que correspondan):

- Cada empleado realiza una autoevaluación de salud antes de comenzar el turno de trabajo. A todos los empleados se les ha dicho que no vengan a trabajar si están enfermos.
- Los empleados que estén enfermos o que presentan síntomas son enviados a casa para aislarse al menos de 10 días después de enfermarse y al menos 3 días después de haberse recuperado. El departamento de salud pública y el departamento de salud ambiental son notificados.
- Los empleadores proporcionaran detección de síntomas y/o temperatura a los empleados antes que comiencen cada turno.
- Todos los miembros del personal con el público y con otros empleados usan cubiertas para la cara.
- Empleados se lavan sus manos después de atender las mesas, antes de server comida y entre tareas.
- El lavado de manos obligatorio ocurre en el siguiente horario programado:

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

Salas de Descanso:

Baños:



Alameda County Department of Environmental Health
NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)
PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS

- Se compartió una copia de este procedimiento con cada empleado para asegurarse de que entiendan e implementen los procedimientos.
- Otras medidas que se están tomando para garantizar la protección de la salud del empleado:

2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA ASEGURARSE QUE SE DESTINGE LA DISTANCIA SOCIAL. LAS MESAS DEL RESTAURANTE DEBEN ESTAR SEIS PIES APARTE O SI NO SE PUEDEN MOVER, UNA BARRERA O PARTICION DEBE SEPRAR TABLAS PARA PROTEGER AL PUBLICO.

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para garantizar el cumplimiento del distanciamiento social (marque todos los que correspondan):

- Todas las mesas y sillas de fiestas diferentes están separadas por seis pies o, si no se pueden mover, se ha agregado una barrera o partición de al menos seis pies de altura desde el piso para separar las mesas y sillas de diferentes cenas.
- Todos los permisos aplicables se obtuvieron de la ciudad o el condado antes de instalar mesas u sillas en las banquetas, calles, y áreas públicas.
- Se usan cintas o marcas de al menos seis pies de separación en cualquier área donde los miembros del publico puedan formar una línea. Las rustas de las líneas al mostrador para ordenar o recoger deben estar claramente marcadas.
- Los tiempos en que gente se sienta esta escalonado para espaciar el flujo de tráfico.
- Las mesas están limitadas a hogares individuales, unidades de vivienda o burbujas sociales de no más de 6 personas.
- Se utiliza un proceso de reserve para evitar que las personas se reúnan o se amontonen.
- Un sistema de reserve por teléfono permite a los clientes hacer cola esperar en los automóviles e ingresa solo cuando una llamada telefónica, un mensaje de texto u otro método indica que hay una mesa lista.
- Los clientes deben cubrirse la cara hasta que estén sentados y cada vez que abandonen la mesa, como para usar el baño



- Paraguas, toldos, y otras estructuras de sombra, si están aprobadas, deben que estar abiertas por todos los lados para permitir el flujo libre de aire a través del espacio.
- Cualquier nueva área de asientos al aire libre, para aumentar el distanciamiento social, debe ser aprobada por la jurisdicción local aplicable (Departamento de Zonificación/Bomberos de la ciudad).
- Otras medidas utilizadas para garantizar el distanciamiento social se cumplen mientras los clientes esperan para sentarse:

3. EDUCACION PARA EL PUBLICA CENANDO AL AIRE LIBRE:

IMPLEMENTE REGLAS PARA ASEGURAR QUE EL PUBLICO ESTE EDUCADO SOBRE LA SALIDA SEGURA, A TRAVES DE NOTIFICACIONES PUBLICAS.

La instalacion utiliza los siguientes métodos para garantizar la educación del público que come (marque todos los que correspondan:

- Se colocan letreros en cada entrada de la instalacion para informar al público comiendo:
 - Mantenga el distanciamiento social de seis pies.
 - Lavarse las manos o usar desinfectante al entrar a un restaurante.
 - Use mascarillas según sea necesario.
 - Quédese en casa si está enfermo o tiene síntomas consistentes con COVID-19.
- Se publica una copia del plan de protección específico del sitio para la vista del público.
- Una copia de los procedimientos operativos del restaurant COVID-19 se mantiene en el sitio.
- Se recomienda un Sistema de pago sin contacto.
- Se aconseja a los clientes que puedan ingresar al establecimiento solo por razones limitadas, como usar el baño, accede a un espacio exterior al que solo se puede acceder al pasar por el restaurante, o pedir o recoger comida en un mostrador interior.



Alameda County Department of Environmental Health
NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)
PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS

- Otras medidas utilizadas para garantizar la educación de los empleados u clientes para salir a cenar de manera segura:

4. MEDIDAS PARA AUMENTAR SANITIZACION Y LA DESINFECCION

IMPLIMENTE MEDIDAS PARA PROTEGER AL PUBLICO A TRAVES DE LA LIMITACION Y LA DESINFECCION FRECUENTE DE SUPERFICIES DE ALTO CONTACTO Y LA SANITIZACION DE LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Esta instalacion utiliza los siguientes métodos para aumentar la sanitización y la desinfección (Marque todo los que corresponde):

- No se comparten los alimentos ni recipientes entre las mesas, como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, o cestas de pan, y deben limpiarse u desinfectarse entre las comidas. Proporcione ketchup, mostaza, salsa picante en porciones individuales cuando pida los clientes.
- Las mesas, sillas, tronas y asientos elevados para clientes se limpian y desinfectan después de cada uso.
- Las mesas no están decoradas con flores y jarrones. Suspenda el uso de elementos de entretenimiento compartido, como juegos de mesa, mesas de billar.
- Suspenda las mesas preestablecidas con utensilios y cristalería proporcione los utensilios en un paño previamente envuelto o servilleta de papel y use servilletas desechables o manteles cuando sea posible. Los manteles deben cambiarse después de cada uso.
- Los bufés, barras de ensalada y otras áreas de autoservicio de alimentos y dispensadores de bebidas deben permanecer cerrados a los clientes. La instalacion puede asignar un miembro del personal para dispensar productos u llevarlos a los clientes sentados en sus mesas.
- Dulces, mentas, bocadillos, palillos de dientes o artículos similares no están disponibles para autoservicio.
- No se permite el servicio de las barras, preparación de alimentos ni presentación de alimentos junto a la mesa (como selección de artículos de comida de carritos de comida).
- Articulos que no sean alimentos, que pueden ser utilizados por varios clientes, como los menús laminados deben desinfectarse entre cada uso o reemplazarse con un único artículo de servicio, como un menú de papel desechable.
- Los utensilios del cliente se Laca enjuagan u desinfectan adecuadamente durante un tiempo de contacto adecuado (tiempo necesario para sumergir los utensilios en el desinfectante) O solo se utilizan de un solo servicio.



Los empleados reciben capacitación sobre cómo se propaga COVID-19 y la importancia de la autoevaluación, frecuente lavarse las manos quedarse en casa cuando estén enfermos, usar una mascarara, desinfectar superficies de alto contacto y distanciamiento social.

Las superficies de alto contacto, como teléfonos, manijas de puertas, terminales de tarjetas de crédito, etc. se limpian y desinfectan, utilizando un desinfectante efectivo contra el coronavirus, siguiendo este cronograma:

Se proporcionan toallitas desinfectante o desinfectante para manos (al menos 60% de alcohol) en las entradas del comedor y otras áreas según sea necesario.

Los detectores de movimiento sin contacto se usan para dispensar jabón y toallas de papel.

Los baños públicos se desinfectan cada hora.

Se asigna un empleado designado para supervisar/verificar los procedimientos adicionales de sanitación y desinfección, según sea necesario, como antes de abrir su negocio.

Proporcione contenedores solo cuando pregunten los clientes. Los empleados no deben llenar el contenedor. Los clientes deben llenar sus propios contenedores.

No se ubicará ningún almacenamiento de alimentos o utensilios en los comedores de los clientes no en las áreas comunes.

El número de empleados que sirven a una parte individual se limita a un empleado, cuando sea posible.



Alameda County Department of Environmental Health
NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)
PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS

Otras medidas utilizadas para evitar el contacto innecesario o la contaminación cruzada:

Preparado
por:

Título:

Fecha: