



FA#

## Procedimientos Operativos Para Restaurantes Durante COVID-19

Restaurante:

Dirección:

Antes de reabrir, cada restaurante debe revisar y aceptar cumplir con la Guía de la Industria COVID-19 del Departamento de Salud Pública de California. Disponible en:

<https://covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf>

Antes de reabrir, debe completar, firmar y enviar este formulario y cualquier procedimiento adicional de prevención de COVID-19 al programa de Salud Ambiental del Condado de Fresno. Envíe por correo electrónico los formularios completados a [EnvironmentalHealth@Fresnocountyca.gov](mailto:EnvironmentalHealth@Fresnocountyca.gov) con "Procedimientos operativos del restaurante COVID-19" en la línea de asunto del correo electrónico.

Asegúrese de que el NOMBRE DEL RESTAURANTE, la DIRECCIÓN DEL RESTAURANTE y el número de FA ingresado en este formulario coincidan exactamente con la información en su Permiso de Salud del Condado de Fresno.

### 1. PROTEJA LA SALUD DEL EMPLEADO:

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

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

A todos los empleados se les ha dicho que no vengán a trabajar si están enfermos.

Se realiza una encuesta de salud con cada empleado antes del comienzo de cada turno.

Los empleados reciben un chequeo de temperatura antes del comienzo de cada turno.

Las mascarillas son usadas por todo el personal que interactúa con el público y cuando no puede distanciarse socialmente con otros empleados.

Una lista de empleados por turno y servicios se mantiene para el rastreo de contactos.

#### **Obligatorio**

Escribir el nombre y el número telefónico de la persona designado como el contacto con el Departamento de Salud.

# Procedimientos Operativos Para Restaurantes Durante COVID-19

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

**Salas de descanso:**

**Baños:**

Se compartió una copia de este procedimiento con cada empleado para asegurarse de que entienden e implementarán los procedimientos.

Otras medidas que se están tomando para garantizar la protección de la salud del empleado, incluido el entrenamiento de personal para los temas de COVID-19:

## 2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

**IMPLEMENTE MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE LA DISTANCIA SOCIAL SE MANTIENE. MANTENGA LAS MESAS DE RESTAURANTES PARA PERMITIR SEIS PIES DE DISTANCIA ENTRE COMEDORES, EMPLEADOS Y PERSONAS QUE PASAN POR ÁREAS PARA ENTRAR Y SALIR. SE PUEDEN USAR BARRERAS O PARTICIONES PARA SEPARAR LAS MESAS SI LAS MESAS NO SE PUEDEN MOVER.**

**Este restaurante utiliza los siguientes métodos para garantizar el distanciamiento social (marque todos los que correspondan):**

Todas las mesas están al menos a seis pies de distancia o se ha agregado partición para separar las mesas.

Se usan cintas o marcas de al menos seis pies de separación en cualquier área donde los miembros del público puedan formar una línea.

El proceso de asentar a los clientes se utilizan para espaciar el flujo de tráfico.

Las mesas están limitadas a no más de 10 personas por mesa.

El proceso de reservaciones se utiliza para evitar que las personas se reúnan.

Asientos al aire libre aprobados por la autoridad local se utilizaran para aumentar el distanciamiento social.

Otras medidas para garantizar el distanciamiento social se utilizaran mientras los clientes esperan una mesa:

### 3. EDUCACIÓN PARA EL PÚBLICO:

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE EL PÚBLICO ESTÉ EDUCADO SOBRE LA SEGURIDAD DE COMER AFUERA, A TRAVÉS DE NOTIFICACIONES PÚBLICAS.

Este restaurante utiliza los siguientes métodos para garantizar la educación del público (marque todos los que correspondan):

Los carteles se ubicarán en cada entrada de la instalación pública para informar al público de:

Mantener el distanciamiento social de seis pies.

Lavar las manos o usar desinfectante al entrar a un restaurante

Quedarse en casa si está enfermo o tiene síntomas consistentes con COVID-19

Se publica una copia de los Procedimientos Operativos del Restaurante COVID-19 en un lugar visible.

Se recomienda un sistema de pago sin contacto.

El público usa mascarillas cuando no están sentadas en su mesa.

Otras medidas utilizadas para garantizar la educación de los empleados y clientes:

### 4. MEDIDAS PARA AUMENTAR LA SANITIZACIÓN Y LA DESINFECCIÓN:

IMPLEMENTE MEDIDAS PARA PROTEGER AL PÚBLICO A TRAVÉS DE LA LIMITACIÓN, LA DESINFECCIÓN, Y LA SANITIZACIÓN FRECUENTE DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO DE MANOS Y ALIMENTOS.

Este restaurante utiliza los siguientes métodos para aumentar la sanitización y desinfección (marque todos los que correspondan):

No se comparten alimentos ni recipientes entre las mesas, como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, o canastas de pan.

No hay buffets de autoservicio o barras de ensaladas.

Las tazas, tapas, popotes, etc., deben almacenarse lejos del público hasta que se ordenen y las máquinas de autoservicio, como las máquinas de refrescos y yogurt congelado se desinfectan siguiendo este horario:

Los artículos que pueden ser utilizados por varios clientes, como los menús, deben desinfectarse entre cada uso o modificarse para un solo uso, como un menú de papel desechable.

Los cubiertos se lavan, enjuagan y desinfectan adecuadamente durante el tiempo necesario para que los cubiertos se bañen en el desinfectante o solo se utilizan cubiertos de un solo uso.

Los artículos, como teléfonos, manijas de puertas, terminales de tarjetas de crédito, etc., se limpian y desinfectan, usando un desinfectante efectivo contra COVID-19, siguiendo este horario:

# Procedimientos Operativos Para Restaurantes Durante COVID-19

Se proporcionan toallitas desinfectantes o desinfectante para manos (al menos 60% de alcohol) en las mesas.

Se utilizan dispensadores automáticos de toallas de papel y jabón.

Los baños públicos se desinfectan cada hora.

Un empleado por turno es designado para supervisar o cumplir los procedimientos adicionales de desinfección y desinfección, como sea necesario.

Cuando sea posible, limite la cantidad de empleados que sirven una mesa individual.

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

Use este espacio para detallar cualquier Procedimiento de Prevención COVID-19 adicional en su restaurante. Adjunte páginas adicionales si es necesario.

**Certifico que estoy debidamente autorizado para firmar y actuar en nombre del titular del permiso de la instalación de alimentos. Certifico que esta instalación cumplirá con la Guía de la Industria COVID-19 del Departamento de Salud Pública de California: Restaurantes para cenar y que la información provista es verdadera, precisa y completa. Reconozco que sigo siendo responsable de implementar estos Procedimientos Operativos del Restaurante COVID-19 y que el Departamento de Salud Pública del Estado de California y el Programa de Salud Ambiental del Condado de Fresno, al proporcionar orientación técnica, de ninguna manera asume responsabilidad por su contenido.**

Preparado por:  Título:

Fecha:

Firma: \_\_\_\_\_