

REABRE TU NEGOCIO DE FORMA SEGURA DESPUÉS DE COVID-19

Establecimientos de Comida

Los negocios están empezando a reabrir, y lo están haciendo teniendo en cuenta la seguridad de sus empleados y clientes. Según los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, siglas en Inglés), se cree que COVID-19 continua siendo una amenaza para la salud pública. La contención comunitaria ha ayudado a frenar la propagación de esta enfermedad en todo el país, y tendremos que continuar centrándonos en estos esfuerzos. A medida que nuestro país reintegra paulatinamente parte de la fuerza laboral, primero es necesario considerar estrategias críticas antes de volver a las operaciones comerciales.



Datos

- » COVID-19 se transmite principalmente de persona a persona.
- » Hay mayor riesgo de transmisión cuando está a menos de 6 pies de distancia de un individuo infectado.
- » Se propaga a través de gotas respiratorias producidas al hablar, toser, o estornudar.
- » Las gotas respiratorias pueden terminar en la boca y la nariz, o ser inhaladas y llegar a los pulmones.
- » COVID-19 puede propagarse por personas que no muestran síntomas.



Medios de propagación

- » Estrecho contacto con empleados y clientes.
- » Contacto y contaminación de alimentos, utensilios, áreas para sentarse, baños, etc.
- » Acercarse a menos de 6 pies de los clientes al entregar alimentos y bebidas.
- » Estar cerca de otros empleados en la cocina, áreas de descanso, oficinas y área de comedor.
- » Mesas de comedor demasiado juntas y falta de separación adecuada entre los asientos.



¿Qué puede hacer para prevenir la propagación?

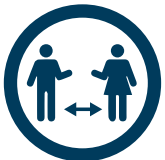
- » Quédese en casa si esta enfermo.
- » Verifique los síntomas como fiebre, tos, dificultad para respirar y considere realizarse un chequeo de salud antes de comenzar a trabajar.
- » Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- » No toque los alimentos listos para comer con las manos descubiertas.
- » Use cubiertas faciales de tela incluso si no se requiere Equipo de Protección Personal (EPP). Consulte las regulaciones estatales o locales.

- » Solicite a los clientes que usen mascarillas al ingresar y durante el tiempo de espera siempre que sea posible.
- » Proporcione un desinfectante para manos que contenga al menos 60% -70% de concentración de alcohol a la entrada y salida del restaurante.
- » Agregue letreros en las puertas de los baños limitando a una persona a la vez para ayudar con el distanciamiento social.



Limpiar y desinfectar

- » Limpie y desinfecte las superficies de alto contacto y las áreas de uso común más frecuentes, como pomos y manijas de puertas, vitrinas, zonas de entrega, estaciones de pedidos, manijas de carretones de alimentos, baños y áreas de espera.
- » Limpie y desinfecte equipos como máquinas de hielo y contenedores de hielo.
- » Prepare y use limpiadores y desinfectantes de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.
- » Evite los recipientes y artículos de alto contacto como botellas de salsa de tomate, utensilios, saleros, pimenteros y menús reutilizables. Reemplácelos por artículos que solo se pueden usar una vez siempre que sea posible.



Distanciamiento social

- » Restrinja la cantidad de trabajadores, clientes y visitantes en áreas de comedor, bares y en espacios compartidos como cocinas, salas de descanso, áreas de espera y oficinas para mantener estándares de distanciamiento social de al menos 6 pies.
- » Aumente el espacio para los clientes y aumente la desinfección de utensilios y la frecuencia de limpieza en las estaciones/bufets de autoservicio.
- » Minimice el contacto en las zonas de entrega y en las estaciones de pago. Marque distancias de 6 pies con cinta para piso y mueva temporalmente las estaciones de trabajo para crear más separación y considere instalar particiones, si es posible.



Servicio de recogida y entrega

- » Mantenga controles de temperatura y tiempo de comida.
- » Inicie entregas y pagos que no requieran contacto físico.
- » Diseñe zonas de entregas.



Estaciones laborales

- » Asegúrese que las instalaciones estén funcionando y en buen estado.
- » Limpie y desinfecte toda la instalación antes de volver a abrirla.
- » Mantenga un control de plagas.