

LINEAMIENTOS PARA PREPARAR LOS LUGARES DE TRABAJO PARA EL COVID-19



RESTAURANTES, SERVICIOS GASTRONÓMICOS,- BARES



Recomendaciones para restaurantes y servicios gastronómicos y bares

Salud e higiene de los empleados

- Los empleados que tengan fiebre u otros síntomas de COVID-19 no podrán trabajar.
- Mantenga un suministro adecuado de toallas de papel, jabón y desinfectante para manos para permitir la higiene adecuada de las manos de los empleados y los clientes.
- Proporcione pañuelos desechables para que los empleados tosan/estornuden y cestos de basura automáticos.
- Haga énfasis en una higiene eficaz de las manos, que incluya el lavado de manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer o preparar comidas, y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.



PROTÉJASE







LÁVESE CON DESINFECTE FRECUENCIA

TENGA CUIDADO

Desde los clubes gastronómicos hasta los pubs de esquina, la comida y la bebida son un pilar de la vida en Wisconsin. Los más de 15 000 restaurantes, bares, camiones de comida y otros restaurantes en el estado emplean a más de 275 000 trabajadores. Estos negocios son un componente esencial de la calidad de vida que atrae visitantes y nuevos residentes al estado. Si bien algunos restaurantes han podido modificar las operaciones para adaptarse a las opciones de recogida en la acera y entrega, estas estrategias no son viables para todos los negocios y, a menudo, solo proporcionan ingresos suficientes para cubrir los costos básicos. La ampliación de las ofertas para incorporar comidas en el sitio ayudará a que más empleados vuelvan a trabajar y a adaptar a la demanda más allá de las opciones en la acera.

Este documento incluye lineamientos para cualquier establecimiento que ofrezca comidas, bebidas o ventas minoristas de alimentos dentro del estado de Wisconsin. Esto incluye restaurantes de servicio completo, establecimientos de comida rápida, bares, tabernas, tiendas de comestibles, escuelas, sitios de comida para ancianos, cafeterías, tiendas de delicatessen y puestos de café, así como bodegas, cervecerías, camiones de comida, servicios de catering y vendedores ambulantes de alimentos. Cuidar a los empleados y los clientes es la prioridad principal para todas las empresas. Este documento proporciona lineamientos para proteger a ambos. Consulte el documento "Lineamientos generales para todas las empresas" para obtener una guía que se aplica a todas las industrias y consulte las otras quías de la industria disponibles según corresponda para su tipo específico de negocio.

Tapahocas y mascarillas

- Los empleados deben usar un tapabocas o una mascarilla cuando estén cerca de otros empleados y clientes.
- Enseñe a sus empleados a colocarse y quitarse adecuadamente el tapabocas o la mascarilla. Los <u>CDC</u> muestran cómo usar adecuadamente el tapabocas y tienen diversos tutoriales para fabricar uno.

Limpiar y desinfectar

- Familiarícese con los requisitos de su <u>departamento de</u> <u>salud local</u> y asegúrese de acatarlos.
- En las áreas de preparación de alimentos, utilice solo productos químicos adecuados para el servicio gastronómico.
- Desinfecte las áreas de alto contacto en la parte delantera y trasera de los establecimientos (por ejemplo, las perillas de las puertas, botones, puertas de los refrigeradores, carros y cestas de compras y cajas) cada dos horas, o después de cada cliente si es posible. Desinfecte las mesas y los asientos después de cada invitado.

- Desinfecte las superficies en contacto con alimentos después de cada uso.
- Los baños deben desinfectarse con frecuencia, y el establecimiento debe controlar que los clientes y el personal cumplan con los lineamientos de distanciamiento social con respecto al uso de los baños.
- Use menús desechables o desinfecte los menús después de cada uso.
- No use toallitas desinfectantes para limpiar más de una superficie; use una toallita por artículo o área y deséchela después de cada uso o cuando esté visiblemente sucio.

Manipulación y preparación de alimentos y bebidas

- Asegúrese de cumplir con los requisitos del Código de Alimentos de Wisconsin.
- Use guantes para evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumir o artículos desechables sin envoltorio, como sorbetes, mezcladores o mondadientes.
- Envuelva los envases para alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Siga cuatro pasos para la garantizar la seguridad alimentaria: limpiar, separar, cocinar y enfriar.
- Aliente al personal a convertirse en Gerentes Certificados en Protección de Alimentos.
- No permita que los clientes recarguen sus propias bebidas; solo permita que el personal recargue las bebidas y use una taza o vaso nuevos para la recarga.
- Use cubiertos/servilletas envueltos y almacenados en bolsas selladas. El personal envolverá los cubiertos en las áreas sanitarias designadas. No coloque antes los cubiertos. Una vez retirados de las bolsas selladas, los utensilios no se pueden reutilizar, incluso si no se les ha quitado el envoltorio.
- Las tiendas de comestibles pueden mantener áreas abiertas donde los clientes puedan disponer de alimentos sin envasar, como frutas y verduras frescas. Se alienta a cerrar las áreas de autoservicio que requieren el uso de pinzas o cucharas, como contenedores a granel y exhibidores de panadería, pero no es obligatorio hacerlo. Se requiere que las tiendas de comestibles desinfecten las pinzas y las cucharas con frecuencia y cierren el área de autoservicio si no pueden realizar esta desinfección.
- Las áreas de frutas y verduras de las tiendas de comestibles pueden permanecer accesibles para autoservicio.

Distanciamiento social

- La capacidad de los negocios que reciban clientes debe reducirse tanto como sea posible para garantizar un distanciamiento social adecuado.
- Elimine el contacto físico innecesario entre el personal y los clientes y mantenga el distanciamiento social con una distancia de seis pies entre las personas siempre que sea posible.



- Instale barreras físicas como protecciones contra estornudos y particiones en las cajas registradoras, los bares, los stands para anfitriones y otras áreas donde es difícil mantener una distancia física de seis pies.
- Ofrezca transacciones sin efectivo y sin contacto siempre que sea posible.
- Cuando intercambie billetes y monedas, no toque su cara después de hacerlo. Pida a los clientes que coloquen el efectivo en el mostrador en lugar de colocarlo en su mano. Coloque el dinero en el mostrador (no en la mano) cuando devuelva el cambio a los clientes. Limpie el mostrador después de cada cliente al finalizar compra.
- Se debe delimitar cualquier área de espera en interiores o exteriores para garantizar el cumplimiento de las normas de distanciamiento social. Se debe permitir que un miembro de un grupo permanezca en el área de espera, mientras que otros miembros del grupo esperan en el vehículo. Se prefiere que se realicen reservas anticipadas en lugar de las llegadas sin reserva.
- En los comedores, debe haber una distancia de seis pies entre las mesas. Cuando sea posible, las barreras físicas hechas de plástico o de un material sólido similar deben separar las mesas/cabinas. Las mesas y las cabinas que no cumplan deben estar claramente señalizadas y bloqueadas (es decir, con cinta visible) en los asientos y las mesas.

- Limite cada mesa a seis invitados. Se deben quitar las sillas adicionales y no se pueden mezclar las mesas.
- En las áreas del bar, deben dejarse vacíos dos taburetes entre clientes que no están en el mismo grupo. Se aplican las mismas normas a las áreas al aire libre.
- Ajuste las ofertas del menú y los flujos de trabajo en la cocina para permitir que los empleados mantengan seis pies de distancia.
- Coloque marcas en el piso en las áreas de entrada y caja para alentar el distanciamiento social.
- Los patios para fumadores deben cerrarse o limitarse a una persona por vez.
- Las áreas de uso común (como vestíbulos y áreas de juegos infantiles) deben cerrarse si no es posible mantener un nivel adecuado de distanciamiento social y desinfección.

Protecciones adicionales para el cliente

- Coloque carteles en la puerta de entrada para informarles a los clientes los cambios en las políticas y para que se mantengan alejados si experimentan síntomas similares a los del COVID-19.
- Coloque estaciones de desinfección (con desinfectante para manos con alcohol al 60 % como mínimo) en la entrada de su negocio y aliente a los clientes a que las usen
- Elimine todos los puntos de contacto innecesarios, especialmente aquellos que no se puedan desinfectar. Algunos ejemplos incluyen el uso de bolígrafos o plumas para firmar recibos o registros de visitantes (se recomiendan las transacciones sin efectivo y sin c ontacto), talones de pedidos de papel y timbres para pedidos/mesas.
- Utilice elementos desechables en lugar de reutilizables siempre que sea posible y proporcione cestos de basura adecuados para la basura.
- Elimine los condimentos compartidos de las mesas. Proporciónelos a pedido y desinféctelos después del uso, o proporcione contenedores o paquetes desechables.
- Cierre todas las estaciones de autoservicio de alimentos y bebidas (por ejemplo, bares de ensaladas y bufés).

Recogida y entrega de alimentos

- Continúe ofreciendo ventas en línea, envíos y recogida de productos en la acera, y considere tomar pedidos por adelantado de comidas para cenar en el sitio para reducir el tiempo de los clientes en el sitio y el úmero de clientes que cenan a la vez.
- Si ofrece opciones de comida para llevar, realice una

- evaluación de su instalación para identificar y aplicar cambios operacionales para mantener una distancia de seis pies de distancia de los demás cuando sea posible.
- Evite la transferencia directa si es posible.
- Coloque carteles para informarles a los clientes sobre los protocolos de recogida de alimentos.
- Proporcione referencias físicas, como cinta adhesiva en el piso o en las aceras, para asegurarse de que los clientes permanezcan al menos a seis pies de distancia en la fila, o solicite a los clientes que se queden en sus automóviles o lejos del establecimiento mientras esperan para recoger los alimentos.
- Establezca zonas de recogida designadas para que los clientes ayuden a mantener el distanciamiento social.
- Practique el distanciamiento social cuando entrega los alimentos. Un ejemplo de esto podría ser ofrecer entregas sin contacto y enviar alertas por mensajes de texto o llamar cuando lleguen las entregas.
- Asegúrese de que los refrigeradores y los contenedores de transporte estén limpios y desinfectados.
- Mantenga controles de tiempo y temperatura.
- ServSafe está ofreciendo <u>videos gratuitos de capacitación</u> <u>de recogida y entrega</u> para operaciones en la acera y entregas con precauciones contra el COVID-19.

Servicios fuera del sitio/de catering

- Los camiones de comida y los servicios de catering deben cumplir con lineamientos similares a los de los restaurantes con respecto al distanciamiento social. Esto puede requerir que los camiones de comida operen con un solo empleado. Los camiones de comida deben ubicarse al menos a 30 pies de distancia para proporcionar espacio adecuado para hacer fila con distanciamiento social.
- El personal del servicio de catering no es responsable de la configuración del lugar; la entidad anfitriona es r esponsable del distanciamiento de las mesas y de la logística del evento.
- Se deben proporcionar a los invitados utensilios y suministros desechables preenvasados o utensilios previamente envueltos (como se analizó en la sección "Manipulación y preparación de alimentos y bebidas"). Los platos y los utensilios para servir deben desinfectarse entre usos.
- No se debe permitir el autoservicio (es decir, sin servicio de buffet). Deben usarse condimentos individuales.





WISCONSIN DEPARTMENT of HEALTH SERVICES







IN PARTNERSHIP WITH WISCONSIN'S REGIONAL ECONOMIC DEVELOPMENT ORGANIZATIONS:

7 Rivers Alliance Centergy Madison Region Economic Partnership Milwaukee 7

Momentum West Prosperity Southwest Grow North The New North Visions Northwest

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA REABRIR SU NEGOCIO

RESTAURANTES, SERVICIO DE ALIMENTOS Y BARES

Después de leer la guía disponible para su sector comercial <u>wedc.org/reopen-guidelines</u> use esta lista de verificación para asegurarse de que ha tomado las medidas necesarias para abrir su negocio de manera segura, protegiendo la salud de sus empleados y clientes. Además de revisar esta lista de verificación, asegúrese de consultar con su departamento de salud local, ya que algunas comunidades pueden tener regulaciones locales adicionales.

VI	ista de verificación de políticas
	Cree una política para la identificación y el aislamiento de las personas enfermas, incluido el autocontrol de los empleados, la notificación obligatoria de enfermedades, las políticas de licencia por enfermedad y el aislamiento de los empleados que se enfermen durante el evento
	Evalúe las políticas de licencia para trabajadores en cuarentena/aislados y aquellos que cuidan a familiares enfermos.
	Cree una política sobre equipos de protección personal (EPP). Recomiende que los empleados usen mascarillas o tapabocas de tela cuando el distanciamiento social no sea factible, y recomiende el uso de mascarillas o tapabocas de tela para actividades públicas.
0	Conecte a los empleados con recursos de asistencia comunitaria o para empleados, como la línea directa de COVID-19 de Wisconsin (211) o COVID-19 Wisconsin Resiliente dhs.wisconsin.gov/covid-19
	Cree una política de servicio al cliente. En la medida de lo posible, los clientes deben usar tapabocas cuando reciben servicios. Recomiende a los clientes que traigan su propia mascarilla o tapabocas, y también proporcióneselos a aquellos que no traigan el suyo. Debe prestar atención a los clientes que no pueden o no quieren usar una mascarilla o cubierta facial de tela. Rechace brindar servicio a cualquier cliente que llegue con síntomas.
	Cree un plan de respuesta en caso de que un empleado tenga síntomas de COVID-19 o se sospeche o confirme que tiene COVID-19. Esto debe incluir normas para que los empleados afectados regresen al trabajo, así como orientación para identificar comunicarse con y contemplar a los trabajadores o visitantes potencialmente expuestos.
	ista de verificación del plan de comunicaciones
	Establezca un cronograma de comunicaciones para los empleados y desarrolle un plan de capacitación para los empleados con módulos sobre distanciamiento social, mejores prácticas de higiene y saneamiento, qué hacer si se sienten enfermos, el uso adecuado de los EPP y las mascarillas de tela, y cómo educar a los huéspedes sobre las nuevas políticas y prácticas.
	Desarrolle un plan de marketing para los clientes que aborde la señalización comercial, el sitio web y las comunicaciones en redes sociales, así como las nuevas políticas comerciales y las instrucciones para los clientes (quedarse en casa si está enfermo limitar los artículos que toca, cerrar las áreas comunes, medidas de higiene, incluido el lavado de manos, y recordarles el distanciamiento social).
	Comuníquese con los vendedores/proveedores para la entrega sin contacto o para organizar entregas durante horas en las que no haya clientes.
	Actualice el sitio web y las redes sociales con las nuevas políticas y procedimientos. Informe a los clientes acerca de las

	Lista de verificación del plan de instalaciones
	Publique letreros sobre los cambios de políticas para clientes y empleados.
	Proporcione pañuelos desechables y recipientes de basura sin contacto.
	Instale desinfectantes o estaciones de lavado de manos en múltiples ubicaciones convenientes. Proporcione toallitas desinfectantes en el equipo que requiere contacto o cerca de él (p. ej., terminales de pago).
	Eliminar innecesario Puntos de contacto del cliente (e.g. table cards)
	Retire algunos juegos de mesas y sillas, o instale barreras, para asegurarse de que las mesas y banquetas ocupadas permitan que los clientes se sienten al menos a seis pies de distancia de los que no están en su grupo (por ejemplo, deje dos banquetas vacías entre las que estén ocupadas). Limite el número de personas de un grupo a seis clientes. Las mismas reglas se aplican a las áreas de patio al aire libre.
	Cierre las áreas de autoservicio (barra de ensaladas, estaciones de condimentos, estaciones de bebidas) y elimine los condimentos compartidos de las mesas. Use opciones preempaquetadas o de una sola porción, o haga que el personal llene los vasos.
	Instale marcadores de distanciamiento social o flechas direccionales en los pisos para alentar el distanciamiento de al menos seis pies siempre que sea posible y para minimizar el contacto. Considere cerrar las áreas de espera y enviar mensajes de texto a los comensales cuando haya una mesa disponible, o permitir que solo un miembro por grupo espere en lugares designados y bien marcados.
	Considere agregar una barrera protectora de plástico transparente en las cajas registradoras, barras, recepciones, cocinas u otros lugares donde es difícil mantener una distancia física de seis pies.
	Implemente sistemas/opciones de pago sin contacto.
	Cierre las áreas comunes (áreas de juego infantil, vestuarios, zonas de espera, etc.) o desinfecte después de cada uso.
	Para almacenes: se recomienda, pero no es un requerimiento, que se cierre la venta los artículos que se dispensan de manera automática y que requieren el uso de pinzas o cucharas. Las pinzas y cucharas deben desinfectarse con frecuencia. Esta área debe cerrarse si no se puede lograr la desinfección.
	Cierre los patios para fumar o limite su uso a una persona a la vez.
	Establezca zonas de recogida designadas para que los clientes ayuden a mantener el distanciamiento social.
	Compre juegos adicionales de equipos/herramientas según sea necesario (por ejemplo, bolígrafos, marcadores, tijeras, walkie-talkies) para minimizar la necesidad de que los empleados los compartan. Si los elementos deben compartirse, proporcione un medio para desinfectarlos luego de cada uso.
V	Lista de verificación de plan de operaciones
	Consulte a un profesional en climatización (Heat, Ventilating and Air Conditioning, HVAC) y sistemas de agua, es posible que deba aumentar el flujo de aire. Asegúrese de que los ventiladores no estén soplando aire directamente de una persona hacia otra.
	Asigne uno o más miembros del personal (idealmente uno por turno) para liderar la limpieza y desinfección.
	Revise las etiquetas de los productos de limpieza/desinfección/higiene para determinar los requisitos para el uso de guantes y otros EPP.
	Proporcione capacitación sobre riesgos químicos a los empleados.

	Elimine el contacto físico innecesario y aumente el espacio entre los empleados al menos a seis pies.
	Cree menús desechables o use un tipo de menú que pueda desinfectarse (p. ej., laminado).
	Ajuste las ofertas del menú y los flujos de trabajo de la cocina para permitir que los empleados mantengan seis pies de distancia.
	Cree una ubicación limpia e higiénica para preparar la configuración de los cubiertos. Enrolle y empaquete previamente los cubiertos y entrégueselos a los invitados al sentarse. No prepare las mesas.
	No permita recargas; en su lugar, proporcione vasos y platos nuevos.
	Compre mascarillas o tapabocas de tela para los clientes y EPP para el personal.
	Compre productos de limpieza apropiados para desinfectar los tipos de superficies y productos que se encuentran en sus instalaciones.
	Evite el contacto directo de las opciones de retiro y entrega si es posible.
	Para camiones de comida: separe los camiones al menos 30 pies para proporcionar el espacio adecuado para hacer la fila.
✓ Pr	ograma de limpieza
Entre	usuarios/frecuente
	Superficies de contacto con alimentos
	Áreas comunes (manijas de puertas, máquinas de pago)
	Puntos de contacto del cliente (tables, chairs, barstools)
	baños
Diario	
	Limpie las entradas de HVAC.
	Dispensadores y recipientes de transporte
	Todos los artículos de lavandería deben colocarse en bolsas de plástico después de su uso, luego lavarse con agua a la temperatura adecuada más alta y secarse completamente.