

Plan de Prevención de COVID-19 Especifico al Sitio de Trabajo			
Nombre del Negocio: _____		Sector Empresarial: Restaurantes Comida Dentro del Local	
		Persona Responsable de Implementar el Plan: _____	
Lista General de Verificación COVID-19 para los Empleadores (Publicado 7 de mayo de 2020)	Procedimiento (escriba brevemente de qué manera va a abordar el punto de la lista)	Frecuencia (cada hora, diario, etc...)	Recursos Necesarios (guantes, donde firmar, barreras, etc...)
1. Plan para el Sitio de Trabajo			
1	Establezca, por escrito, un plan de prevención específico de COVID-19 en cada localidad, lleve a cabo un exhausto asesoramiento de riesgo para todas las áreas de trabajo, y designe una persona en cada establecimiento para que implemente el plan.		
2	Identifique la información de contacto para el departamento de salud local donde se ubica el restaurante para comunicar la información sobre los brotes de COVID-19 entre los empleados y clientes.		
3	Entrenamiento y comunicación sobre el plan con los empleados y representantes de los empleados.		
4	Evaluar regularmente el establecimiento para cumplir con el plan y documentar y corregir las deficiencias identificadas.		
5	Investigue cualquier enfermedad de COVID-19 y determine si algún factor relacionado con el trabajo pudo haber contribuido al riesgo de infección. Actualice el plan como sea necesario para prevenir casos adicionales.		
6	Identifique contactos cercanos (dentro de seis pies por lo menos 15 minutos o más) del empleado infectado y tome medidas para aislar al empleado positivo con COVID-19 y a los contactos cercanos.		
7	Siga las pautas de abajo. De no seguirlas puede resultar en la enfermedad en el lugar de trabajo que puede causar que las operaciones se cierren temporalmente o sean limitadas.		
2. Entrenamiento de Empleados			
1	Información sobre el COVID-19, cómo prevenir la propagación, y que enfermedades subyacentes pueden causar que las personas sean más susceptibles a contraer el virus.		
2	Auto examen en casa, incluyendo la temperatura y/o revisión de síntomas usando las pautas del CDC.		
3	Importancia de no presentarse a trabajar cuando tenga tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofrío, dolor de músculos, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida de gusto y olfato reciente, o si el empleado o alguien con quien vive ha sido diagnosticado con COVID-19.		
4	Buscar atención médica si sus síntomas se vuelven severos, incluyendo dolor persistente o presión en el pecho, confusión, o los labios o cara parecen azules. Actualizaciones y detalles adicionales están disponibles en la página web del CDC.		

5	La importancia de lavarse las manos con jabón y agua, incluyendo tallarse con el jabón por 20 segundos (o usar desinfectante de manos que contenga por lo menos 60% etanol o 70% isopropanol cuando los empleados no pueden llegar a un lavamanos o estación de lavado de manos, siguiendo las pautas del CDC)			
6	La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del trabajo (vea la sección de Distanciamiento Físico abajo).			
7	Uso apropiado de máscaras, incluyendo: * el uso de máscaras no protege al que las usa y no son equipo de protección personal (PPE). * Las máscaras pueden ayudar a proteger a las personas que están cerca del que las usa, pero no rempazan la necesidad del distanciamiento físico y el lavado de manos frecuente. * Los empleados deben lavarse o desinfectarse las manso antes y después de usar o ajustar las máscaras. *Evite tocarse los ojos, nariz y boca. * Las máscaras se deben lavar después de cada turno.			
8	Información sobre los beneficios, patrocinados por el empleador o el gobierno, referentes a los beneficios de ausencia que el trabajador puede tener derecho a recibir que harían quedarse en casa mas fácil económicamente. Vea la información adicional sobre los programas del gobierno que apoyan la ausencia por enfermedad y la compensación de trabajadores por el COVID-19, incluyendo los derechos de ausentica por enfermedad del empleado bajo la Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus y la Orden Ejecutiva del Gobernador N-51-20, y los derechos del empleado a los beneficios de compensación al trabajador y presunción de la relación del trabajo al COVID-19 conforme a la Orden Ejecutiva del Gobernador N-62-20.			
3. Medidas de Control Individual y Detección				
1	Proveer detección de temperatura y/o síntomas para todos los trabajadores al inicio de su turno y a cualquier vendedor, contratista, u otros trabajadores que entran al establecimiento. Asegúrese que la persona que lleve a cabo esta detección de temperatura/síntomas evite, en lo que sea posible, estar en contacto cercano con los trabajadores. Tanto la persona que hace la detección como los empleados deben usar máscaras para la detección.			
2	Si requiere auto detección en casa, que seria una alternativa apropiada a proveerlo en el establecimiento, asegúrese de que la detección se llevo a cabo antes de que el trabajador saliera de su casa para su turno y siguiendo las pautas del CDC, como se describen en los Temas de Entrenamiento para Empleados de la sección de arriba.			
3	Aliente a los trabajadores que estén enfermos o que tengan síntomas de COVID-19 a que se queden en casa.			
4	Los empleadores deben proveer y asegurar que los empleados usen el equipo de protección requerido, incluyendo máscaras y guantes donde sea necesario.			

5	El empleador debe considerar donde pudiera ayudar el uso de guantes desechables para suplementar el lavado frecuente de manos o el uso de desinfectante; por ejemplo los trabajadores que hacen la detección de síntomas en otros o que manejan artículos tocados comúnmente. Los trabajadores debe de usar guantes cuando manejen artículos contaminados con fluidos corporales.			
6	Las máscara son altamente recomendadas cuando los empleados están cerca de otros. Los trabajadores deben tener máscaras disponibles y usarlas cuando trabajan, en las oficinas, o en un vehículo durante los viajes con otros relacionados al trabajo. No se deben compartir las máscaras.			
7	Los establecimientos deben tomar medidas razonables, incluyendo publicar letreros en lugares estratégicos y altamente visibles, para recordarle al público que deben usar máscaras y practicar el distanciamiento físico mientras esperan el servicio o la mercancía para llevar.			
8	Meseros, ayudantes y otros trabajadores que mueven artículos usados por los clientes (tasas sucias, platos, servilletas, etc.) o que manejan las bolsas de basura deben usar guantes desechables (y lavarse las manos antes de ponérselos y después de quitárselos) y proveer mandiles y cambiarlos frecuentemente.			
9	Los que lavan platos debe de usar equipo que proteja los ojos, nariz, y boca de ser contaminados con el chapoteo, deben utilizar una combinación de máscara, gafas protectoras, y/o caretas. Se les debe proveer mandiles impermeables y cambiarlos frecuentemente. El equipo de protección reusable, como las caretas y gafas, debe de ser apropiadamente desinfectados entre cada uso.			
4. Protocolos para Limpiar y Desinfectar				
1	Llevar acabo limpieza completa de las áreas de alto trafico, como las áreas de espera para los clientes y los vestíbulos, cuartos de descanso, áreas de almuerzo y áreas de entrada y salida incluyendo el área del host, los pasillos de entrada, escaleras, escaleras mecánicas, pasa manos y los controles del elevador. Desinfectar frecuentemente las superficies usadas comúnmente incluyendo las puertas, las manijas de la puerta, las barrera anti pánico, los interruptores de luz, las sillas del área de espera, las terminales de tarjetas de crédito, el tablero de PIN de ATM, bandeja de recibo, tinas de limpieza de mesas, bandejas para servir, jarrones de agua con agarraderas, teléfonos, inodoros, y lugares de lavado de manos.			
2	Limpieza frecuente de los artículos que toquen los clientes, especialmente los que atraigan a los niños incluyendo las maquinas de dulces y juguetes, peceras, vitrinas, fuentes decorativas, etc.			
3	Limpie las superficies táctiles entre turnos o entre usuarios, lo que sea más frecuente, incluyendo, entre otros, superficies de trabajo, teléfonos, registros, paneles táctiles/pantallas táctiles, tabletas, relojes, electrodomésticos, utensilios e implementos de cocina y bar, puertas de horno, parrillas y perillas de cocina, carros y llaves, etc.			

4	Evite compartir, siempre que sea posible, equipo de audio, teléfonos, tabletas, ordenador portátil (laptop), escritorios, lapiceras, y otros suministros de trabajo. Nunca comparta el equipo de protección personal (PPE).			
5	suspenda el uso compartido entre los empleados de auriculares de audio y otro equipo al menos que se puedan desinfectar apropiadamente. Consulte al fabricante para determinar los pasos apropiados para desinfectar, particularmente las superficies suaves y porosas como las orejas de esponja.			
6	Provea tiempo para que los trabajadores implementen las practicas de limpieza durante su turno. Los trabajos de limpieza deben ser asignados durante los horarios de trabajo como parte de las responsabilidades de trabajo de los empleados.			
7	Busque opciones de compañías de limpieza que asistan con el aumento de las necesidades de limpieza, si es necesario.			
8	Equipe los espacios como los comedores, áreas del bar, puesto del <i>host</i> , y las cocinas con productos desinfectantes apropiados, incluyendo desinfectante de manos y toallas desechables desinfectantes disponible para todo el personal que asiste directamente a los clientes.			
9	Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan operativas y abastecida en todo momento y proporcione jabón adicional, toallas de papel y desinfectante para manos cuando sea necesario.			
10	Al escoger químicos de limpieza, los empleadores deben usar productos aprobados para el uso contra el COVID-19 de la lista de la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y seguir las instrucciones del producto. Use desinfectantes que indican ser efectivos contra los patógenos virales emergentes, soluciones diluidas de blanqueador domestico (5 cucharadas por galón de agua), o soluciones de alcohol con al menos 70% de alcohol que son apropiadas para la superficie. Brinde capacitación a los empleados sobre las instrucciones del fabricante y los requisitos de Cal/OSHA para un uso seguro. Los trabajadores que usan productos de limpieza o desinfectantes deben usar guantes como lo requieren las instrucciones del producto.			
11	Los restaurantes deben aumentar la circulación del aire fresco abriendo ventanas o puertas, si es posible hacerlo.			
12	Considere instalar purificadores de aire portables con alta eficiencia, aumentando los filtros de aire del edificio a la eficiencia mas alta posible, y haciendo otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire de afuera y la ventilación en todas las áreas de trabajo.			
13	Provea menús desechables a los clientes y haga disponibles los menús digitalmente para que los clientes puedan verlos en sus dispositivos electrónicos personales, si es posible. Si no puede proporcionar menús desechables, desinfecte apropiadamente los menús antes y después de que los usen los clientes. considere opciones para que los clientes hagan su orden con anticipación.			

14	suspenda poniendo de ante mano servilletas, cubiertos, vasos, copas, platos, etc. en las mesas. Estos deben ser proveídos individualmente a los clientes que los vayan necesitando. No deje soportes de tarjetas, volantes, servilleteros, u otros artículos en las mesas.			
15	Suspenda el uso de alimentos compartidos como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, etc. y provea estas comidas en contenedores individuales, si es posible. Cuando esto no sea posible, los alimentos compartidos como las botellas de condimentos, saleros, etc., se deben proporcionar según los vayan necesitando los clientes y se deben desinfectar después de cada uso.			
16	Enrolle los utensilios en servilletas antes de que los usen los clientes. Los empleados deben lavarse las manos antes de enrollar los utensilios en las servilletas. Después de envolverlos se deben guardar en un contenedor limpio. Después de que los clientes se hayan sentado, los utensilios enrollados se deben poner en la mesa por un empleado que recientemente se lavó las manos.			
17	Artículos reutilizables como utensilios, vajillas de comida, canastas de pan, etc., debe lavarse apropiadamente, enjuagarse, y desinfectarse. Los cubiertos limpios, copas, vajilla, etc., deben almacenarse adecuadamente lejos de los clientes y el personal hasta que estén listos para su uso. Use artículos desechables si la limpieza adecuada de los artículos reutilizables no es posible.			
18	Contenedores para llevar deben ser llenados por los clientes y solo disponibles si los piden.			
19	Los manteles sucios de las mesas en los comedores, las servilletas y otros artículos de tela, deben retirarse después del uso de cada cliente y transportarse desde las áreas de comedor en bolsas selladas. Los empleados deben usar guantes al manipular estos artículos sucios.			
20	Limpie a fondo después de cada uso cada uno de los lugares donde comen los clientes. Esto incluye desinfectar las mesas, sillas, asiento elevador, sillas de bebés, etc. y permitir el tiempo adecuado para que se desinfecte apropiadamente, siguiendo las instrucciones del producto. Muchos desinfectantes aprobados por el EPA requieren un tiempo mínimo de contacto (segundos a un minuto) para combatir el coronavirus humano.			
21	Sierra la áreas donde se pueden reunir los clientes o tocar la comida o utensilios de comida que otros clientes puedan usar. Provea estos artículos a los clientes individualmente y tírelos o limpie y desinfecte después de cada uso, como sea apropiado. Esto incluye pero no esta limitado a: (a) áreas de auto servicio con contenedores de condimentos, utensilios, servilletas, tapaderas, popotes, jarra de agua, contenedores para llevar, etc. (b) maquinas de auto servicio incluyendo hielo, refresco, dispensador de yogurt congelado, etc. (c) áreas de comida de auto servicio como bufets, barra de salsa, barra de ensalada, etc.			

22	Suspenda la preparación y presentación de alimentos junto a la mesa, como carros de selección de alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.			
23	No deje de lado las mentas, los dulces, los bocadillos o los palillos para los clientes después de las comidas. Ofrézcalos con la cuenta o proporcione solo cuando los pidan.			
24	Instale dispensadores de desinfectante para manos, sin contacto, si es posible, en las entradas de los clientes y empleados y en las áreas de contacto, como entradas, áreas de recepción, en comedores, cerca de aterrizajes de ascensor, etc.			
25	Suspenda el uso de artículos de entretenimiento compartidos, como juegos de mesa, mesas de billar, juegos de arcade, maquinas expendedoras, etc. Cierre las áreas de juegos y entretenimiento donde los clientes pueden compartir artículos como canchas de boliche, etc.			
26	Continúe siguiendo los códigos existentes con respecto a los requisitos para la sanitación (en lugar de desinfectar) las superficies de contacto con alimentos.			
5. Pautas para el Distanciamiento Físico				
1	De prioridad a que los clientes se sienten afuera y a recoger en la acera para minimizar el contacto entre los clientes en los ambientes cerrados. Los restaurantes pueden expandir los lugares de asientos afuera, y ofrecer alcohol en esas áreas, si cumplen con las leyes y regulaciones locales.			
2	Provea opciones para llevar, entregar o recoger para los clientes cuando sea posible.			
3	De ser posible, aliente las reservaciones para darle tiempo para desinfectar las áreas del restaurante y proveer a los clientes indicaciones por medio de plataformas digitales sobre el distanciamiento físico mientras estén en el restaurante.			
4	Considere permitirles a los clientes que comerán en le restaurante a que orden con anticipación así disminuyendo el tiempo que pasan en el restaurante.			
5	Pídales a los clientes que esperen en el carro o alejados del establecimientos mientras esperan ser sentados. Si es posible, comuníquese con los clientes por medios de sus teléfonos móviles cuando su mesa este lista así evitando el tacto y el uso de "buzzers."			
6	Implemente medidas para asegurar el distanciamiento físico de por lo menos seis pies entre los trabajadores y los clientes. Esto puede incluir divisores físicos o indicaciones visuales (por ejemplo indicaciones en el piso o letreros que indiquen donde se deben parar los empleados y/o los clientes).			
7	Instale barreras física o divisores en cada registradora, bares, lugar del anfitrión, y otras áreas donde mantener la distancia física de seis pies es difícil.			

8	Cualquier área donde los clientes o empleados se forman también debe de estar claramente marcados para el distanciamiento físico apropiado. Esto incluye puestos de control y terminales, mostradores y líneas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, puestos de recibimiento y recogida de valet, y cualquier otra área donde se congregan los clientes.			
9	Los protocolos de distanciamiento físico deben de ser usados en todas las áreas de oficina, cocinas, almacenes, congeladores de entrada, u otros lugares de congregación alta o zonas de alto tráfico de empleados. Se requieren las máscaras donde los empleados no pueden mantener el distanciamiento físico incluyendo las cocinas, almacenes, etc.			
10	Las juntas con los empleados antes del turno y los entrenamientos deben de llevarse a cabo virtualmente o en áreas que permitan apropiadamente la distancia física entre los empleados. No se debe compartir comida, bebida, vajilla de comida, etc.			
11	Separe los descansos de los empleados, siguiendo las regulaciones de salario y horario, para mantener los protocolos de distanciamiento físico.			
12	Considere ofrecerles a los trabajadores que lo piden, opciones responsabilidades modificadas que minimicen su contacto con los clientes y otros empleados (por ejemplo, encargarse del inventario en vez de trabajar como cajero(a) o encargarse de las necesidades administrativas por medio de teletrabajo.			
13	Vuelva a configurar los espacios de oficinas, vestíbulos, áreas de bebidas, cocinas y estaciones de trabajo, puesto de recibimiento, y otros espacios siempre que sea posible para permitir por lo menos seis pies de distancia entre las personas que comen, trabajan, y pasan por estas áreas al entrar y salir.			
14	Quite mesas y sillas de los comedores para que se pueda mantener el espacio de seis pies para el distanciamiento físico. Si las mesas, sillas, cabinas, etc., no se pueden mover, use indicaciones visuales para indicar que no esta disponibles para usarse o instale plexiglás u otro tipo de barreras físicas impermeables para minimizar la exposición entre clientes.			
15	El bar debe de permanecer cerrado para los clientes.			
16	Suspenda sentar a los clientes donde los clientes no pueden mantener seis pies de distancia de las áreas de trabajo de los empleados y de las áreas de preparación de comida y bebida.			
17	Ajuste las reglas de ocupación máxima dentro del establecimiento en función de su tamaño para limitar el numero de personas dentro y/o use barreras impermeables entre las mesas de servicio para proteger a los clientes entre si y a los empleados. Para asientos al aire libre, mantenga los estándares de distanciamiento físico descritos anteriormente.			

18	Limite la cantidad de clientes en una sola mesa a una unidad familiar o clientes que hayan pedido sentarse juntos. Las personas en un mismo grupo sentadas en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los miembros del grupo debe estar presentes antes de sentarse y los anfitriones deben traer a todo el grupo a mesa al mismo tiempo.			
19	Limite el numero de empleados que sirven a los grupos individuales, siguiendo los reglamentos de salario y horario.			
20	Se recomienda encarecidamente el uso de mascararas para todos los empleados, sin embargo, se requieren para cualquier empezado (por ejemplo mesero, gerente, asistente de mesero, corredor de alimentos, etc.) que deben estar por lo menos seis pies de los clientes. Todos los trabajadores de restaurantes deben minimizar la cantidad de tiempo que se pasa a menos de seis pies de los clientes.			
21	Cierre las salas de descanso, use barreras o aumente la distancia entre las mesas/sillas para separar a los trabajadores y desalentar la congregación durante los descansos. Siempre que sea posible, cree áreas de descanso al aire libre con cubiertas de sombra y asientos que garanticen el distanciamiento físico.			
22	Vuelva a configurar las cocinas para mantener el distanciamiento físico en aquellas áreas donde sea practico y, si no es practico, separe los turnos si es posible para hacer el trabajo antes de tiempo.			
23	Desaliente a los trabajadores que preparan la comida de que cambien o entren las estaciones de trabajo de los demás durante sus turnos.			
24	Desaliente a los trabajadores de que se congreguen en áreas de alto trafico como los baños, pasillos, bares, terminales de reservación y tarjetas de crédito, etc.			
25	Establezca, si es posible, pasillos direccionales y lugares de paso para el trafico a pie, así eliminando que los empleados pasen cerca unos de otros.			
26	Requiera que los empleados eviten el saludo de mano y otros saludos similares que rompen el distanciamiento físico.			
27	Elimine el contacto de persona a persona para la entrega de bienes siempre que sea posible. Designe ubicaciones de entrega para recibir entregas lejos de áreas de alto trafico. Mantenga una distancia física de por lo menos seis pies con los conductores de entrega.			
28	Los clientes debe de entrar por puertas que permanecen abiertas os que sean automáticas, si es posible. El desinfectante debe de estar disponible para los clientes que tocan el tirador de la puerta.			
29	Implemente procedimientos de formación durante el periodo pico, incluido un empleado para recordar a los clientes que se formen manteniendo por lo menos seis pies de distancia entre cada persona tanto afuera como en las áreas de espera.			
30	Los empleados no deben abrir las puertas de los carros o los sitios.			
31	La comida para llevar debe de estar disponible usando protocolos libres de contacto para recoger y entregar.			

32	Evite tocar las lapiceras y portapapeles de otras personas. Si es posible, instale materiales de transferencia, como estanterías y tableros de anuncios, para reducir las transferencias de persona a persona.			
6. Consideraciones para Restaurantes				
1	Muestre un conjunto de reglas claramente visibles para los clientes y el personal del restaurante en las entradas del restaurante que serán una condición de entrada. Las reglas podrían incluir instrucciones para usar desinfectante de manos, mantener la distancia física de otros clientes, evitar el contacto innecesario de las superficies del restaurante, información de contacto del departamento de salud local y cambios en los servicios del restaurante. Siempre que sea posible, las reglas deben estar disponibles digitalmente, incluyendo pictogramas y en/con menús.			
2	Los clientes y visitantes deben ser examinados para detectar síntomas a su llegada, se les debe pedir que usen desinfectante para manos y que se traigan y usen máscara cuando no estén comiendo o bebiendo. La señalación adecuada también debe exhibirse de manera destacada, describiendo el uso adecuado de la máscara y las prácticas actuales de distanciamiento físico en uso en todas las entradas y en toda la propiedad.			
3	Los restaurantes con licencia pueden vender bebidas alcohólicas "para llevar", preparar bebidas, y cocteles siempre y cuando sean bebidas y entregadas al cliente junto con la venta y entrega de comida.			

Este documento sirve como notificación de participación y cumplimiento con las pautas establecidas por el Estado de California y el Condado de Ventura. Esta lista general de verificación y los procedimientos demuestran como nuestro negocio cumple con las ordenes para reabrir nuestro negocio cumpliendo con las orden del estado y el condado referente a la crisis del COVID.

Firma: _____

Fecha: _____