Eastern Idaho Public Health
Prevent. Promote. Protect.

ENVIRONMENTAL HEALTH
1250 Hollipark Drive
Idaho Falls, ID 83401
OFFICE (208) 523-5382
FAX (208) 528-0857

DIRECTRICES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PARA ABRIR COMEDORES

PROPÓSITO:

El 23 de abril de 2020, el gobernador Brad Little emitió los pasos del "Idaho Rebounds" para reabrir Idaho después del COVID-19. Es un programa de cuatro fases para reabrir lentamente negocios y servicios que han sido cerrados. La Etapa 2 aborda la reapertura de los comedores de restaurantes, que entrará en vigencia el 16 de mayo de 2020 si no ha habido complicaciones con la Etapa 1. Esta etapa, está sujeta a modificaciones o ampliaciones. Esta guía proporciona recomendaciones para los establecimientos de servicio de alimentos que desean reanudar sus operaciones y / o reabrir sus comedores para el servicio a los clientes.

ACCIONES RECOMENDADAS:

Protocolos de comunicación

- Coloque letreros en la entrada y en áreas de alta visibilidad que alienten a los usuarios a:
  - No entrar si se sienten enfermos.
  - Utilice la etiqueta de tos y estornudos junto con la higiene adecuada de las manos.
  - Practique el distanciamiento social.
  - Carteles imprimibles disponibles en CDC: CDC COVID-19 Print Resources.
- Prepárese para trabajar con Eastern Idaho Public Health (EIPH) sobre la última información y orientación sobre salud pública.
- Determine cómo transmitir información sobre sus operaciones comerciales con empleados y socios comerciales.
- Decidir cómo mantener informados a sus empleados y clientes sobre las últimas recomendaciones de salud pública y su respuesta.
- Prepárese para trabajar con su compañía de seguros para asegurarse de que comprende su seguro de responsabilidad empresarial y detalles específicos para cumplir con su póliza de seguro.
- Con el propósito del rastreo de contactos de COVID-19 (si ocurriera una exposición en su establecimiento), se recomienda recopilar el nombre y la información de contacto de al menos un miembro de cada grupo en el establecimiento. Mantenga estos clasificados por mesero y fecha de servicio, ya que esta es información importante para una investigación epidemiológica.

Limpieza, desinfección y otras medidas de seguridad

- Antes de abrir, limpie a fondo y desinfecte toda la instalación, especialmente si ha estado cerrado.
- Limpie y desinfecte con frecuencia las manijas de las puertas, las superficies de las puertas que las personas pueden tocar para abrir o cerrar la puerta, los mostradores, las encimeras y otras superficies de alto contacto. No pase por alto las superficies raramente tocadas.
- Entre los asientos de los clientes, limpie y desinfecte los condimentos de la mesa, los dispositivos de pedidos digitales, los presentadores de cheques, las áreas de autoservicio, las mesas y las áreas táctiles comunes.

- Considere el uso de condimentos individuales (salsas, sal y pimienta, etc.). Cualquier artículo entregado a los clientes y no utilizado debe ser descartado.
- Los artículos de un solo uso, como servilletas, artículos de plástico y condimentos, no se deben proporcionar en un área de autoservicio. El personal debe proporcionar estos artículos a los clientes.
- Limpiar y desinfectar menús reutilizables. Considere el uso de menús de papel de un solo uso; deséchelos después de cada uso del cliente.
- Un empleado que maneja transacciones de pago durante el curso de los negocios deberá utilizar las mejores prácticas de limpieza para mantener el espacio de trabajo limpio, como área de recepción, computadora, teléfono, manijas de puertas, interruptores de luz, etc.
- Haga que el empleado designado realice una limpieza regular con un producto de limpieza aprobado por la EPA de las instalaciones del baño cada hora (proporcione equipo de protección personal).
- Continúe utilizando comida para llevar, recogida en la acera y entrega según corresponda. Limpie y desinfecte rutinariamente los refrigeradores y las bolsas aislantes que se utilizan para entregar alimentos. Limpie y desinfecte rutinariamente el vehículo de entrega.
- Implemente procedimientos para aumentar la frecuencia con la que limpia y desinfecta las superficies en la parte trasera de la casa.
- Puede encontrar una lista de desinfectantes recomendados por la EPA para usar aquí: https://www.epa.gov/coronavirus/guidance-cleaning-and-disinfecting-public-spaces-workplaces-businesses-schools-and-homes.

Monitoreo de salud de los empleados e higiene personal

- Es importante hacer una verificación previa para asegurarse de que todos los empleados estén sanos y no muestren signos de enfermedad antes de trabajar su turno.
- Los empleados deben quedarse en casa cuando estén enfermos y asegurarse de que las políticas de licencia por enfermedad estén vigentes. Implemente la autocomprobación de los empleados para detectar síntomas de COVID-19. Para obtener más información, consulte la guía de los CDC: Prácticas y orientación de seguridad de los CDC. Utilice el árbol de decisión COVID-19.
- Si un empleado tiene contacto con un caso conocido de COVID-19, será contactado por EIPH y se le pedirá que se ponga en cuarentena y se aísle por 14 días a partir del último contacto conocido.
- Use un uniforme limpio todos los días.
- Indique a los empleados que se laven las manos durante todo el día con agua y jabón durante al menos 20 segundos y que proporcionen desinfectante para manos a base de alcohol en todo el lugar de trabajo cuando no puedan lavarse las manos. Instrucciones de lavado de manos de los CDC.
- Se alienta a los empleados a evitar tocarse la cara, incluidos los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar, por su seguridad y la seguridad de los demás en el lugar de trabajo.
- Aliente a los empleados a utilizar las mejores prácticas de salud, como cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser y estornudar o usar la parte interna del codo. Provea pañuelos desechables y papeleras sin contacto.
- Recomiende encarecidamente a todos los empleados que usen máscaras no quirúrgicas o cubiertas faciales que cubran completamente la nariz y la boca, lo cual los CDC recomiendan como una herramienta efectiva para mitigar el riesgo de las personas que muestran síntomas de COVID-19. https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cloth-face-cover.html.

Distanciamiento social y otras prácticas recomendadas

Nota: El distanciamiento social se define como mantener una distancia de al menos 6 pies entre las personas.

- Considere tener un desinfectante de manos o toallitas desinfectantes disponibles para los clientes en la entrada de la instalación. Rutinariamente rellenar.
- Limite la cantidad de clientes permitidos en su negocio para acomodar el distanciamiento social.
- Implemente protocolos de distanciamiento social para los clientes que esperan en la fila dentro o fuera de las instalaciones. Esto se puede hacer colocando cinta adhesiva en el piso para actuar como marcadores a 6 pies de distancia, indicando dónde deben pararse los clientes.
- El personal puede necesitar monitorear y guiar a los clientes en consecuencia.
- Actualice los planos de planta de los comedores comunes, rediseñando la disposición de los asientos para garantizar al menos seis pies de separación entre las configuraciones de la mesa. Las barreras físicas son aceptables donde sea práctico, especialmente en los asientos de la cabina.
- Asegúrese de que sus empleados estén practicando medidas de distanciamiento físico entre ellos y los clientes. Si esto no es factible, es especialmente importante que los empleados usen cubiertas de tela para la cara.
- Considere un modelo de negocio de reserva solo o llamada anticipada para mejorar el espacio para los comensales.
- Recuerde a los conductores de entrega de terceros y a cualquier proveedor que tenga requisitos de distanciamiento social.
- Si es práctico, las barreras físicas como particiones o plexiglás en los registros son aceptables.
- Explore la posibilidad de que los empleados designados manejen solo las transacciones de pago y otros empleados designados manejen las preparaciones de alimentos y / o ensaquen alimentos.
- Durante la transacción, haga que el cliente inserte su tarjeta con chip / deslice su tarjeta de crédito en el dispositivo de pago para minimizar el contacto con artículos de otros. Si se requiere una firma en un recibo de tarjeta de crédito, desinfecte el bolígrafo que utilizó el cliente.
- Utilice la tecnología donde sea posible para reducir la interacción persona a persona, incluyendo pedidos móviles, tabletas de menú, mensajes de texto a la llegada para sentarse, pago sin contacto, considere enviar por correo los recibos en lugar de los recibos en papel.
- Si su establecimiento tiene una barra de ensaladas de autoservicio para el cliente, deje de usarla por el momento o haga que un empleado supervise su uso / construya las ensaladas para los clientes. Asegúrese de que haya protectores de estornudos adecuados en su lugar y que todos los utensilios se retiren, limpien y desinfecten con frecuencia. Si es posible, proporcione guantes / servilletas para agarrar los utensilios. Deje suficiente espacio en el área de la barra de ensaladas para que los clientes puedan practicar un buen distanciamiento social mientras están en línea.
- Determinar el ingreso / egreso hacia y desde los baños para establecer caminos que mitiguen la proximidad para los huéspedes y el personal.

Esta guía está sujeta a cambios a medida que haya más información disponible sobre la limitación de la transmisión de COVID-19. Para obtener más información sobre COVID-19, los recursos están disponibles en lo siguiente:

- Eastern Idaho Public Health: www.EIPH.Idaho.gov
- State of Idaho COVID-19: https://coronavirus.idaho.gov/

- Re-opening Idaho: https://rebound.idaho.gov
- Center for Disease Control and Prevention: www.cdc.gov
- https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html
- https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/airport-retail-factsheet.html

Si tiene alguna pregunta o necesita información adicional para incluir en su plan, no dude en comunicarse con la División de Salud Ambiental de EIPH al (208) 523-5382.