



Cree el Plan de Reapertura de su Empresa

RESTAURANTES: CONSUMO LIMITADO DENTRO DEL LOCAL

Introducción y Propósito del Plan de Reapertura Empresarial:

El propósito de este Plan de Reapertura es asegurar que los restaurantes tengan una guía clara y consistente para crear su propio plan, específico a su industria, y así reabrir sus negocios de manera rápida y segura. Al igual que los propietarios, los consumidores quieren sentirse seguros al participar en transacciones con su negocio. Tómese su tiempo para preparar y publicar las precauciones de seguridad que su negocio tomará.

Como usar este documento:

Para usar esta hoja de trabajo, consulte el [Safe Business Operations Protocol](#) para las acciones requeridas por el Condado de Mendocino. Su plan debe enumerar en detalle cómo su empresa implementará las prácticas recomendadas que siguen las pautas de la lista que se encuentra en [Safe Business Operations Protocol](#)

1. Señalización:

- Proporcionar señalización en cada entrada de la instalación para informar a los empleados y clientes de los síntomas comunes de COVID-19 y que no deben entrar en las instalaciones si están enfermos o sospechan que pueden estar experimentando síntomas DE COVID-19.
- Publique una copia del Protocolo de Operaciones Comerciales Seguras en cada entrada a su negocio.

2. Medidas para Proteger la Salud de los Empleados:

- Entrene a los empleados en todas las medidas y protocolos aplicables a su función o rol antes de volver a trabajar en el local de la empresa.
- Requerir que todos los empleados realicen una autoevaluación de los síntomas de COVID-19 antes de presentarse en el lugar de trabajo u otra asignación fuera de casa. Una herramienta de autoevaluación

está aquí: <https://www.mayoclinic.org/covid-19-self-assessment-tool>. Si el acceso a la web es un problema, las empresas pueden desarrollar listas de verificación en papel para que los empleados las completen.

- Si requiere una evaluación de salud in situ, los empleadores deben verificar que todos los empleados no tengan una temperatura de más de 100.00 Fahrenheit antes de presentarse a trabajar.
- Requerir que el personal de servicio use cubiertas faciales y guantes al interactuar con los clientes.
- Todos los empleados deben lavarse las manos o usar desinfectante de manos con frecuencia y después de cualquiera de las siguientes actividades: interacciones con los clientes, uso del baño, estornudos, tocar la cara, limpiar, barrer, limpiar, fumar, fumar, comer, beber, ir de descanso y antes o después de comenzar un turno.
- Asegúrese de que todos los empleados utilicen cubiertas faciales adecuadas en todo momento en el lugar de trabajo. Las cubiertas faciales no deben compartirse.
- Considere la posibilidad de asignar a una persona del personal para desarrollar y hacer cumplir las mejores prácticas de mitigación de COVID-19.
- Anime a los trabajadores que están enfermos o que presentan síntomas de COVID-19 a quedarse en casa.
- Proporcione a los empleados equipo de protección al descargar y almacenar las mercancías recibidas.
- Los empleados deben inspeccionar las entregas y realizar medidas de desinfección antes de almacenar mercancías en almacenes e instalaciones cuando haya indicios de manipulación.
- Los restaurantes deben tomar medidas razonables, incluida la publicación de señalización en lugares estratégicos y altamente visibles, para recordar al público que deben usar coberturas faciales y practicar el distanciamiento físico.
- Pida a los conductores (que no son sus empleados) o proveedores que ingresen a las instalaciones que sigan las instrucciones locales respecto al uso de coberturas faciales y EPI.
- Limite el uso compartido de suministros, herramientas, cuchillos, etc.

3. Medidas para Evitar que se Reúnan Grupos grandes:

- Reduzca la interacción de los empleados reduciendo los turnos superpuestos, y fije los horarios de grupos de empleados para que trabajen en un mismo grupo con frecuencia.
- Esté preparado para que los clientes hagan cola al aire libre mientras mantienen la distancia física.

4. Medidas para Mantener a las Personas al Menos con Seis Pies de Separación:

- Organizar o eliminar muebles, accesorios, mercancías o maquinaria para proporcionar espacio para el distanciamiento físico.
- Crear vías de tráfico en el espacio físico para minimizar las interacciones físicas utilizando etiquetas engomadas para el suelo, flechas y otros métodos para marcar claramente estas vías.
- Muestre señalización en las entradas, las líneas de pago y las registradoras para recordar a los clientes el distanciamiento físico en cada oportunidad.
- Limite el número de clientes en la instalación al 50% de la capacidad total.
- Designar a un empleado para supervisar que no se supere el número máximo de clientes en la instalación y que se mantenga el distanciamiento físico.
- Controle el distanciamiento físico de las personas que consumen alimentos y bebidas limitando el servicio en el bar, separando las mesas de comedor y restringiendo el uso de la mesa para mantener a las personas separadas de otras con un mínimo de seis pies o separadas por una barrera física como una cabina de respaldo alto.
- Fomentar el uso de espacios al aire libre para comer donde y cuando sea posible.
- Exigir a los clientes que utilicen coberturas faciales al entrar en las instalaciones y mientras no coman o beban.
- Limite el número de trabajadores en áreas cerradas para garantizar al menos seis pies de distanciamiento siempre que sea posible.
- Implementar protecciones para cajeros, camareros y otros trabajadores que normalmente tienen una interacción regular y cercana con el público. Esto se puede hacer con la implementación de controles como pantallas de plexiglás u otras barreras físicas, o distancia espacial de al menos seis pies.
- No permita que los clientes se sienten o se pongan de pie a menos de seis pies de alimentos, cristalería, consumibles u otros materiales que se proporcionarán a otros clientes.
- Cuando sea posible, separe las estaciones de trabajo del personal por lo menos seis pies. De lo contrario, asegurar el uso adecuado de los revestimientos faciales y evaluar medidas adicionales como los divisores.
- Desarrolle planes para que la ocupación del baño ayude a garantizar que se pueda lograr un

distanciamiento físico de 6 pies. Limite los baños a un solo usuario si es necesario.

- Proporcione una única entrada claramente designada y una salida separada para ayudar a mantener el distanciamiento físico siempre que sea posible.
- Aliente a los empleados a practicar el distanciamiento físico durante la recogida y entrega de pedidos hablando con el cliente a través de una ventana de pasajero, cargando artículos directamente en el maletero del cliente sin contacto o dejando los artículos en su puerta.
- Escalonar los descansos de los empleados, de conformidad con las regulaciones salariales y de horas, para mantener los protocolos de distanciamiento físico.

5. Medidas para Prevenir el Contacto Innecesario:

- Desanimar a los clientes de traer sus propias bolsas, tazas u otros artículos reutilizables de casa.
- Cuando sea posible, utilice métodos de pago "sin contacto".
- Aliente al personal que pueda teletrabajar a hacerlo.
- Continúe anunciando el modelo de entrega de negocios como solo recogida en la acera.
- Separe las áreas de pedido de las áreas de recojo y entrega para evitar que los clientes se reúnan.

6. Medidas para Aumentar la Desinfección:

- Ponga señalización con respecto a las técnicas adecuadas de lavado de manos y lavado regular de manos en todos los lavaderos de manos, salas de descanso y otros lugares donde se proporciona información de los empleados.
- Desinfectar con frecuencia superficies de alto contacto (por ejemplo, terminales de punto de venta, mostradores, mesas, superficies de baño, etc.).
- Haga que las toallitas desinfectantes que contengan un desinfectante aprobado por la EPA u otras medidas de desinfección estén disponibles cerca de carritos de compras y cestas de la compra.
- Considere la posibilidad de ofrecer horas especiales o citas para poblaciones inmuno-comprometidas y otras poblaciones vulnerables.