

COVID-19: Lista Diaria para Empleados de Restaurantes, Bares, y Vinerías

SALUD DEL EMPLEADO

- ☑ Cada empleado debe completar una autoevaluación de síntomas o reviso de temperatura antes de empezar cada turno.

PROTECCION DEL EMPLEADO

- ☑ Mantenga los dispensadores de jabón y toallas de papel disponibles en cada lavamanos.
- ☑ Lávese las manos: Al empezar turno, antes de server alimentos, después de tocar trastes sucios, después de procesar pagos, después de actividades de limpieza, después de tocar su cara, cuando se cambia los guantes, etc.
- ☑ Use desinfectante de manos después de lavarse las manos y anime a los clientes a usarlo.
- ☑ Use guantes, lávese las manos con alta frecuencia, y lávese las manos cuando cambie guantes.
- ☑ Use cubierta facial porque es requerido. Visite cdph.ca.gov para requerimientos y exclusiones.
- ☑ El empleado de lavaplatos debe usar mandil lavable/desechable y protección de ojos y cara.

DISTANCIA FISICA

- ☑ Revise la asignación de [nivel actual del condado](#) antes de ajustar las operaciones.
- ☑ Mantenga asientos en cada mesa por lo menos de 6 pies de distancia de otras mesas.
- ☑ Limite los asientos en cada mesa a las personas que han pedido sentarse juntas.
- ☑ No sienta a clientes entre 6 pies de estaciones del empleado al menos que exista barrera física.
- ☑ Pida a los clientes que esperan en sus vehículos por orden para llevar o para asiento al comedor.
- ☑ Siga el plan del restaurante para periodos ocupados. No exceda la capacidad máxima del negocio
- ☑ Recuerde a los clientes de mantener distancia social y de seguir la información publicada.

SANITIZACION

- ☑ Mantenga desinfectante fresco y disponible, toallas de limpieza, y/o toallitas de desinfectante en estaciones del camarero y cocinas. Use tiras para verificar concentración del desinfectante.
Cloro (sin olor) al menos 100 ppm (tiras blancas) **Amoniaco** al menos 200 ppm (tiras anaranjadas)
- ☑ Limpie y desinfecte las mesas, sillas y áreas alrededor después de cada uso.
- ☑ No ponga servicio de mesa (vasos y cubiertos) en las mesas en anticipación de los clientes.
- ☑ Provea menús desechables o desinfecte los menús entre uso clientes.
- ☑ Provea condimentos en paquetes desechables. Si los saleros/ y pimenteros o contenedores de condimentos se colocan sobre la mesa, necesitan ser desinfectados entre uso clientes.
- ☑ Pídale a los clientes que empaquen sus propias sobras de comida para llevar.
Desinfecte mostradores, teléfonos, agarraderas de puerta, máquinas de tarjeta de crédito, baños, etc. frecuentemente.

GENERAL

- ☑ Mantenga las puertas y ventanas abiertas cuando sea posible para aumentar la circulación de aire a menos que se observen moscas, cucarachas, ratones, o cualquier otro tipo de plaga.

Coloque esta lista en un área visible para todos los empleados.

Resumen de Revisiones

4/9/20: Versión inicial

5/20/20: Permitir uso del comedor al interior

6/30/20: Bar requerido cerrar

7/8/20: Uso del comedor interior eliminado

9/10/20: Actualizo a la orden de salud pública más reciente

9/30/20: Agregó información sobre niveles de color. Borrar eliminación de asientos en el interior.

1/18/20: Actualizó enlace de CDPH para cubiertas faciales

PHO: 1/25/2021