

Guía de referencia para comidas al aire libre para restaurantes y establecimientos de comida



Mientras seguimos tratando la pandemia de COVID-19, **el Departamento de Salud del Condado de Somerset** proporciona esta lista de verificación de seguridad alimentaria para restaurantes y otros establecimientos autorizados de alimentos y bebidas que desean ofrecer comidas al aire libre.

Esta lista de verificación trata los pasos clave de prevención del COVID-19, según lo anunciado por el Departamento de Salud de Nueva Jersey el 3 de junio de 2020.¹ Esta no es una lista exhaustiva, y todos los establecimientos deben seguir las normas de seguridad alimentaria existentes.²

Todos los restaurantes que deseen trabajar al aire libre primero deben recibir la aprobación por escrito de su departamento de salud local.

Funcionamiento de los locales

- ¿Obtuvo todas las aprobaciones y permisos municipales requeridos?

Capacidad de asientos para los clientes

- ¿Los asientos están limitados a un máximo de 8 clientes por mesa?
- ¿Marcó claramente las mesas y sillas que no se utilizarán?
- ¿Los asientos están distribuidos a 6 pies de distancia?

Distanciamiento social

- ¿Tiene letreros o marcas visuales para mantener a las personas a 6 pies de distancia en comedores, baños, al hacer cola, mientras esperan, etc.?
- ¿Ha instalado una barrera física o división en cajas registradoras, bares, puestos de recepción y lugares donde es difícil mantener los 6 pies de distancia?
- ¿Ha capacitado a los empleados en el distanciamiento social en espacios compartidos, incluidas cocinas, salas de descanso y oficinas?
- ¿Tiene una política para garantizar un distanciamiento físico de 6 pies entre los trabajadores y los clientes, excepto cuando estén en servicio activo?

Cambios en el funcionamiento

- ¿Ha discontinuado el autoservicio (por ejemplo, buffets, barras de ensaladas, puestos de bebidas y bebidas servidas por el cliente)?
- ¿Se retiran del uso los artículos de autoservicio de alto contacto (por ejemplo, condimentos como botellas de ketchup y saleros/pimenteros y cartas de menú reutilizables)?

Políticas de limpieza

- ¿Tiene políticas para desinfectar las mesas de los clientes, las sillas y los artículos compartidos (como cartas de menú, condimentos, bolígrafos) después de cada uso?
- ¿Tiene un plan de rutina para la desinfección frecuente de las áreas de alto contacto (como lectores de tarjetas de crédito, teclados, mostradores, perillas de puertas)?
- ¿Están todas las áreas del establecimiento de alimentos, incluidos los baños y las áreas de espera, debidamente limpias, abastecidas, higienizadas o desinfectadas, según corresponda?
- ¿Tiene suficiente reserva de suministros de limpieza y desinfección para hacer la limpieza y desinfección continua?
- ¿El personal está debidamente capacitado en los procedimientos de limpieza para garantizar la aplicación segura y correcta de los desinfectantes?

¹ https://www.nj.gov/health/legal/covid19/6-3-20_ExecutiveDirectiveNo20-014_OutdoorDining.pdf

² https://www.state.nj.us/health/ceohs/documents/food-drug-safety/chapter24_effective_1207.pdf

Guía de referencia para comidas al aire libre para restaurantes y establecimientos de comida

Políticas de lavado de manos e higiene

- ¿Les exige a los empleados que se laven las manos después de quitarse los guantes y de manipular directamente los artículos usados del servicio de comidas?
- ¿Ha capacitado y recordado a los empleados sobre las prácticas efectivas de higiene de manos, como lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, y después de sonarse la nariz, toser o estornudar y después de quitarse los guantes?
- ¿Todos los lavamanos son accesibles y están completamente abastecidos (por ejemplo, jabón, toallas de papel, letreros para lavarse las manos y contenedores de basura)?
- ¿Dispone en varios lugares de estaciones de desinfectantes de manos (mínimo 60 % de alcohol), según corresponda, para fomentar la higiene de las manos por parte de los empleados como complemento del lavado de manos?
- ¿Se requiere que los empleados se cubran como corresponde al toser y estornudar?

Política de condiciones climáticas

- ¿Tiene una política para hacer la transición a comidas solo para llevar o entrega a domicilio durante el mal tiempo?

Salud del empleado

- ¿Sigue las pautas y prácticas de los CDC y el Departamento de Salud de Nueva Jersey para los controles/exámenes de salud de los empleados?
- ¿Exigirá que los empleados con síntomas de COVID-19 (fiebre, tos, dificultad para respirar) se queden en casa?
- ¿Tiene una política para proporcionar a los empleados tiempo de descanso para lavarse las manos varias veces al día?
- ¿Les ha proporcionado a los empleados protección facial y guantes?
- ¿Existe un plan para asegurar un suministro adecuado de equipo de protección personal (EPP) o barbijos de tela? Los barbijos de tela solo deben usarse si no se requiere EPP, y cambiarse según sea necesario si se deterioran.

Políticas del cliente

- ¿Tiene una política para el distanciamiento social de los clientes, incluido el uso de protectores faciales cuando están lejos de su mesa o no pueden distanciarse socialmente?
- ¿Está ayudando con el distanciamiento social de los clientes fomentando las reservas, recomendando esperar en los automóviles y avisándoles cuando puedan ingresar a través de llamadas/mensajes de texto?
- ¿Pide un número de teléfono al tomar las reservas para facilitar el seguimiento de los contactos?
- ¿Cuenta con una estación de desinfección de manos (mínimo 60 % de alcohol) para uso de los clientes?

Letreros

- ¿Se han publicado letreros para promover las medidas de protección diarias para detener la propagación del COVID-19?
 - No debería ingresar nadie con fiebre o síntomas de COVID-19
 - Todos los que entren deben usar un protector facial
 - Todos deberían practicar el distanciamiento social y mantenerse a 6 pies de distancia
 - Recordatorios de lavado/higiene de manos