

SERVICIOS DE COMIDA/RESTAURANTES/SALAS DE DEGUSTACIÓN/BODEGAS/CERVECERÍAS/DESTILERÍAS

Este documento entrega directrices para instalaciones de servicio de comida, incluyendo restaurantes, salas de degustación, bodegas, cervecerías y destilerías para apoyar un ambiente seguro para clientes y personal mientras se expanden servicios para comer al aire libre en el Condado de Sonoma. Este documento no sirve como sustituto a las directrices del Código de Salud y Seguridad para el manejo seguro de comida y debería incorporarse a las prácticas adecuadas de manejo seguro de comida de las instalaciones.

I. PLAN ESPECÍFICO DEL LUGAR DE TRABAJO

- Completar la lista de verificación para operación de instalaciones de comida (Adjunto A) para su negocio.
- Adherir al documento de procedimientos de operación, las directrices para operación según lo resumido abajo y las reglas de instalaciones de comida según lo establecido en el Código de Salud y Seguridad de California (CalCode)
- Asientos y servicios están limitados a operaciones al aire libre solamente, según la Enmienda N° 3 a la Orden de la Oficial de Salud (C19-09) hasta que la Orden de Salud se modifique para permitir servicio adentro.

II. SEGURIDAD PARA PERSONAS QUE MANEJAN COMIDA EN EL LUGAR DE TRABAJO

- Asegurar que todos los empleados han sido informados no venir al trabajo si están enfermos.
- Realizar una encuesta de salud y chequeo de temperatura con cada empleado antes del comenzar cada turno.
- Requerir el uso de cubiertas faciales por todos los empleados y entrenar a todos los empleados sobre el uso y las prácticas adecuadas para aquello. Cubiertas faciales deben cubrir la nariz y la boca y estar ajustadas a la cara.
- Asegurar que se implemente y se cumpla un horario de limpieza y desinfección para baños y salas de descanso de empleados. Mínimamente, desinfección debe hacerse cada hora y con más frecuencia según sea necesario.
- Asegurar que todos los empleados han recibido entrenamiento sobre procedimientos apropiados de lavado de manos, entiendan la importancia de lavarse las manos y se adhieran a las prácticas obligatorias de lavado de manos.
- Entregar una copia de los Procedimientos de Operación de Restaurantes en COVID-19 a cada empleado.

III. DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- Crear una distancia de al menos seis pies entre todas las mesas utilizadas para server comida al aire libre.
- Asegurar que se cumpla con distanciamiento social mientras los clientes esperen sentarse en sus mesas y durante los procesos de pedir y recoger comida.
- Limitar la capacidad de mesas a no más de 10 personas, las cuales deben ser todas de la misma casa.
- Animar el uso de reservas o avisar a la gente a llamar por adelantado para confirmar capacidad de servicio.
- Considerar un sistema de reservas por teléfono que permita que la gente haga fila o espere en sus autos y entren solo cuando reciban una llamada, mensaje de texto u otro mensaje indicando que su mesa está lista.
- No llevar clientes a su mesa hasta que el grupo completo haya llegado y pueda sentarse al mismo tiempo.

IV. PROTECCIÓN AL PÚBLICO/DESINFECCIÓN

- Ningún objeto, como botellas de condimentos, saleros, pimenteros o canastos de pan pueden tener múltiples contactos o ser compartidos entre mesas.
- No se permite el uso de bufé de auto-servicio, incluyendo bufé de ensaladas, condimentos, etc.
- No se permite el uso de máquinas de auto-servicio, como máquinas de soda, café o yogur helado.
- Cosas no comestibles que se pueden usar por múltiples clientes se deben desinfectar entre cada uso o ser modificadas para ser objetos de servicio solo, como una carta desechable de papel.
- Todos los utensilios y cubiertos deben ser lavados, enjuagados y desinfectados apropiadamente. Verificar el tiempo de contacto requerido (el tiempo que los utensilios deben estar sumergidos en desinfectante) para que sea eficaz la desinfección. Si esto no puede acomodarse de manera razonable, solo se debería usar utensilios o cubiertos desechables.
- Desinfectar frecuentemente los puntos de alto contacto, como teléfonos, manillas, terminales de tarjeta de crédito, etc. utilizando un desinfectante eficaz contra el Coronavirus.
- Cuando sea factible, entregar toallitas desinfectantes o alcohol gel (al menos 60% alcohol) para clientes en las mesas.
- Cuando sea factible, usar equipo que tenga detectores de movimiento, como dispensadores de jabón y toallas de papel “manos libres”.
- Desinfectar baños cada hora y según sea necesario.
- Designar un empleado por turno para supervisar los procedimientos adicionales de desinfección.
- Limitar el número de empleados que atiendan a grupos individuales. Considerar asignar el mismo empleado a un grupo durante toda su experiencia de servicio (mientras no esté en conflicto con leyes obligatorias de descanso y comida).
- Limitar puntos de entrada al área de comer al aire libre y crear senderos para clientes que mantengan las directrices de mantener 6 pies de distancia.

V. SALAS DE DEGUSTACIÓN, BODEGAS, CERVECERÍAS Y DESTILERÍAS

Si su instalación tiene un permiso actual para instalaciones de comida con el departamento de Salud Ambiental para la provisión de servicio de comida y no hará ningún cambio a su carta, por favor siga las directrices arriba. Si actualmente no tiene un permiso para instalaciones de comida con Salud Ambiental, o cambiará su carta y quiere más información sobre obtener permisos apropiados para servir comida, por favor contactar a Salud Ambiental al EH@Sonoma-County.Org o llamar (707) 565-6565.

Salas de degustación, bodegas, cervecerías y destilerías que no brindan servicio de comida no puede reabrir para degustación bajo la Enmienda N° 3 a la Orden de la Oficial de Salud (C19-09). Otro servicio de comida con permiso se puede utilizar siempre y cuando ambos negocios sigan las directrices y alcohol sólo se vende en la misma transacción con la comida. Un permiso para contratar servicio externo de comida requiere un permiso de instalación de comida de Salud Ambiental.