

COVID-19 Lista de Verificación Operativa de Instalaciones Alimentarias

Nombre de la Instalación:

Dirección de la Instalación:

1. PROTEJA LA SALUD DE LOS EMPLEADOS:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE LAS PERSONAS QUE PREPARAN LOS ALIMENTOS NO SE PRESENTEN A TRABAJAR SI ESTAN ENFERMOS Y SE PROTEJAN DE ENFERMASE EN EL LUGAR DE TRABAJO.

Este servicio utiliza los siguientes métodos para garantizar la protección de la Salud de los Empleados en el lugar de trabajo (marque todos los que correspondan):

- A todos los empleados se les ha dicho que no vengán a trabajar si están enfermos.
- Se realiza una encuesta de salud con cada empleado antes del comienzo de cada turno.
- Los empleados reciben un escaneo térmico o de temperatura antes del comienzo de cada turno.
- Las cubiertas faciales son usadas por todo el personal. Las cubiertas faciales deben instalarse en la cara y cubrir la nariz y la boca.
- El lavado de manos obligatorio se realiza en el siguiente horario:

- Los baños y áreas de descanso de los empleados se desinfectan con frecuencia, en este horario:

Area de Descanso:

Baños:

- Se compartió una copia de este procedimiento con cada empleado para asegurarse de que entienden e implementarán los procedimientos.

- Otras medidas que se están adoptando para garantizar la protección de la Salud de los Empleados:

COVID-19 Lista de Verificación Operativa de Instalaciones Alimentarias

2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE SE ADHERE LA DISTANCING SOCIAL. LAS MESAS DEL RESTAURANTE ESTARÁN SEPARADAS POR LO MENOS SEIS PIES DE DISTANCIA.

Este servicio utiliza los siguientes métodos para garantizar que se cumpla el distanciamiento social (marque todos los que correspondan):

- Todas las mesas están separadas por lo menos seis pies de distancia.
- La cinta o las marcas de al menos seis pies de separación se utilizan en cualquier área donde los miembros del público puedan formar una línea.
- El tiempo de atención al cliente será escalonado para tener mejor flujo de tráfico espacial.
- Las mesas están limitadas a no más de 10 personas y deben ser del mismo hogar.
- Uso de un proceso de reservación para evitar la conglomeración de personas.
- Zona de asientos al aire libre aprobada por la jurisdicción local para ser ampliada para aumentar el distanciamiento social.
- Otras medidas utilizadas para garantizar que el distanciamiento social se cumple mientras los clientes están esperando a sentarse:

3. EDUCACION PARA EL PUBLICO:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA ASEGURAR QUE LAS PERSONAS QUE SALEN A COMER EN LUGARES PUBLICOS LO HACEN DE FORMA SEGURA, A TRAVES DE NOTIFICACIONES PUBLICAS.

Este servicio utiliza los siguientes métodos para garantizar la educación del público (marque todos los que correspondan):

- La señalización se coloca en cada entrada pública de la instalación para informar al público de:
 - Mantener el distanciamiento social de por lo menos seis pies de distancia.
 - Lávese las manos o use desinfectante al entrar en un restaurante.
 - Quédese en casa si están enfermos o tienen síntomas consistentes con COVID-19.
- Una copia de la Lista de verificación operativa de las instalaciones alimentarias COVID-19 se publica en un lugar visible para el público.
- Se recomienda un sistema de pago insensible o alternativo.
- Las cubiertas faciales son usadas por el público cuando no están sentados en su mesa.
- Otras medidas utilizadas para garantizar la educación de los empleados y clientes cuando salen a comer fuera de casa de forma segura:

COVID-19 Lista de Verificación Operativa de Instalaciones Alimentarias

4. MEDIDAS PARA AUMENTAR LA DESINFECCION:

IMPLEMENTAR MEDIDAS PARA PROTEGER AL PUBLICO A TRAVES DE LA LIMITACION Y DESINFECCION FRECUENTE DE PUNTOS COMUNES Y SANITIZACIÓN DE LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Este servicio utiliza los siguientes métodos para aumentar la desinfección y desinfección (marque todas las que correspondan):

- No se comparten alimentos ni recipientes entre mesas como botellas de condimentos, agitadores de sal y pimienta, o cestas de pan.
- No se permiten buffets de autoservicio ni bares de ensaladas.
- No se permiten máquinas de autoservicio, como máquinas de soda y yogur congelado.
- Los artículos no alimentarios que pueden ser utilizados por varios clientes, como los menús, deben desinfectarse entre cada uso o modificarse para ser un único elemento de servicio, como un menú de papel desechable.
- Los utensilios y cubiertos se lavan, se enjuagan y desinfectan adecuadamente durante un tiempo adecuado (tiempo necesario para sumergir los utensilios en desinfectante) O solo se utilizan utensilios y cubiertos de un solo uso o servicio.
- Puntos altos de contacto, tales como teléfonos, manijas de puertas, terminales de tarjetas de crédito, etc. se limpian y desinfectan, utilizando un desinfectante efectivo contra Coronavirus, siguiendo este horario:

- Las toallitas de desinfección o desinfectante de manos (al menos 60% de alcohol) se proporcionan en las mesas de los clientes.
- Los detectores de movimiento libre al tacto se utilizan para dispensar jabón y toallas de papel.
- Los baños públicos se desinfectan cada hora.
- Se designa a un miembro del equipo por turno para supervisar/hacer cumplir procedimientos adicionales de desinfección, según sea necesario.
- El número de empleados que atienden un grupo de personas está limitado a un empleado, cuando sea posible.
- Otras medidas utilizadas para evitar contactos innecesarios o contaminación cruzada:

Preparado por:

Título:

Fecha: