

INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

11 DE MAYO DE 2020

PAUTAS COVID-19 PARA LA REAPERTURA



SEÑALIZACIÓN

- Colocar un letrero en la puerta de su restaurante que indique que no se permitirá el ingreso al restaurante a nadie con fiebre o tos persistente.
- Colocar señalización en cada ingreso público para informar a todos los empleados y clientes que:
 - No deben ingresar si se sienten mal en general
 - Deben mantener un mínimo de seis pies de distancia
 - Deben estornudar o toser en un paño o pañuelo
 - No deben dar la mano ni participar en ningún contacto físico innecesario.
- Colocar un letrero en la puerta de recepción de mercadería que indique que no deberá ingresar ningún proveedor o abastecedor que tenga fiebre o tos persistente.
- Exhibir en un lugar público de mucha visibilidad en sus instalaciones y en su sitio web su compromiso de brindar:
 - Seguridad alimenticia
 - Capacitación de seguridad para el personal
 - Detalles sobre los pasos que está tomando para exceder las expectativas en cuestión de proporcionar alimentos seguros y una experiencia gastronómica segura y agradable
 - Seguridad al cliente
 - Responsabilidad del cliente
- Crear, ejecutar y exhibir públicamente un protocolo de saneamiento y desinfección total "listos para servir en mesas" en preparación para recibir al público.



CAPACITACIÓN

- Continuar y mejorar la capacitación en seguridad de los empleados, haciendo mucho hincapié en el correcto lavado de manos y los protocolos de higiene.
- Alentar a los restaurantes a traer el personal al local al menos una semana antes de la reapertura para capacitación, limpieza, inventario de la mercadería, etc.
- Exigir a todos los restaurantes que cumplan con los estándares mínimos de educación y capacitación descritos en la Regulación 61-25 del DHEC. Al menos un empleado con la autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de alimentos deberá ser un gerente de protección de alimentos que haya sido certificado por un programa acreditado. Solo los cursos de Gerente de Protección de Alimentos con certificación ANSI de la Conferencia para la Protección de los Alimentos cumplen con los requisitos de la sección 2-102.20.
- Instar a los empleados de restaurantes a que completen la capacitación de manipulación de alimentos aprobada por el DHEC y que todos los gerentes obtengan su certificación de Gerente de Protección de Alimentos con certificación ANSI de la Conferencia para la Protección de los Alimentos.
- Para aquellas operaciones con servicio de entrega y para llevar, hacer que los empleados tomen la capacitación gratuita ServSafe COVID-19 para el servicio de entrega y para llevar.



ENFOQUE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Los cubiertos, los utensilios, los menús y los condimentos serán de un solo uso o se limpiarán y desinfectarán después de cada uso.
- Se continuará limpiando y desinfectando las superficies de preparación de alimentos en la cocina y otras áreas de almacenamiento de alimentos con la frecuencia requerida por la regla 61-25.
- Bufés y estaciones de autoservicio: hacer que el personal sirva los alimentos de los bufés (estilo cafetería) o suspender estos servicios para evitar que los clientes reutilicen los utensilios de servicio y la posible contaminación física.
- Tener desinfectante u otro antiséptico disponible para todos los clientes y empleados..
- Desinfectar minuciosamente cada mesa, silla/banco corrido, utensilio, vidrio y superficie con los que los clientes hayan entrado en contacto.
- Exigir al personal que use guantes desechables al limpiar y desinfectar superficies. Los guantes deben desecharse después de completar la limpieza y desinfección. Asegurarse de que el personal se lave adecuadamente las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.



ZONA DEL SALÓN COMEDOR DEL RESTAURANTE

- Crear un plan y una lista de verificación de todas las superficies de las instalaciones internas del fondo (cocina y producción) y del espacio de atención al público al frente (salón comedor, barra, etc.) con las que el personal y los clientes se pondrán en contacto.
- Seleccionar una persona por turno para que se encargue de la seguridad y el saneamiento durante su turno, observando y asegurándose de que el lavado de manos se realice de manera adecuada, y el saneamiento de las áreas del comedor, baños, lobby e ingresos se realiza de manera regular y constante (mínimo por hora).
- Los restaurantes ya tienen regulaciones de desinfección que deben seguirse cumpliendo en base a la regla 61-25, Establecimientos minoristas de alimentos.
- Proporcionar desinfectantes para manos en todos los ingresos, se prefiere sin contacto si la disponibilidad lo permite. En su entrada principal, proporcionar una estación de limpieza con desinfectante para manos a base de alcohol, pañuelos de papel y un bote de basura para el uso del público.
- Los condimentos de la mesa, como sal, pimienta, ketchup, etc., deben retirarse de la mesa y proporcionarse a pedido. Considerar el uso de productos de control de porciones cuando sea apropiado.
- Usar productos desinfectantes para limpiar mesas, sillas y verificar los presentadores de la cuenta después de que los comensales concluyen su visita.
- Limpiar y desinfectar el salero y pimentero o usar sobrecitos descartables. Usar menús de papel si es posible o desinfectar los menús después de cada uso.
- Desinfectar con un producto desinfectante aprobado todas las manijas de las puertas y otras superficies que se tocan con frecuencia tanto como sea posible entre cada grupo de comensales que llega.
- Los artículos de limpieza deben ser de un solo uso (toallas de papel, cabezas de trapeadores desechables) o deben lavarse entre cada uso (paños de cocina, cabezas de trapeadores).
- Espaciar las mesas, tanto las ubicadas en espacios interiores como exteriores, por lo menos de seis a ocho pies de distancia, dependiendo de la ubicación de la silla, para mantener a los comensales a seis pies de otras mesas. Si no es posible, rotar las mesas cuando se siente a los comensales o bloquear ciertos asientos. Reducir los asientos en los salones al nivel apropiado según los pies cuadrados y el diseño del comedor. La ocupación no puede exceder el 50% durante la Fase 2.
- No permitir más de ocho comensales por mesa durante la Fase 2 de la reapertura de nuestros restaurantes.
- Sería útil un sistema de reserva manual o digital para mayor eficiencia con las mesas. Hacer que los comensales esperen mesas en sus vehículos o al aire libre utilizando las normas de distanciamiento social en lugar de congregarse en el comedor. Enviarles un mensaje de texto cuando su mesa esté disponible.
- Si hay alguna espera afuera del restaurante o en el mostrador, se deben usar cintas o otra señalización para controlar la distancia física de seis pies.
- Si aún no son procedimientos operativos estándares, implementar listas de verificación de desinfección de baños y otros espacios públicos.
- Establecer pautas para las estaciones de los meseros para que no se congreguen entre sí. Dependiendo del tamaño del restaurante, considerar instalar una estación para cada mesero.
- Durante el horario comercial de rutina, limpiar y desinfectar frecuente y minuciosamente todos los objetos que se tocan con frecuencia en las áreas de comedor y del público (manijas de las puertas, manijas de gabinetes, pasamanos, interruptores de luz, mostradores de cocina, mesas de comedor).
- Limpiar y desinfectar todo el local fuera del horario de operación al menos cinco veces por semana.
- Solo usar terminales o pantallas táctiles si se pueden desinfectar entre cada uso, alentar las operaciones de pago sin contacto, como tarjetas de crédito sin necesidad de firma.
- No colocar utensilios sobre la mesa hasta que los comensales estén sentados y, si es posible, usar utensilios desechables de un solo uso.
- En los restaurantes con mesas para autoservicio, la señalización debe colocarse en mesas/bancos corridos que no se ocuparán para que se pueda mantener un distanciamiento social adecuado.
- Recomendamos quitar los taburetes de la barra o mantener una distancia de seis pies entre cada grupo de clientes para permitir que pidan bebidas en la barra y se sienten manteniendo el distanciamiento social adecuado.
- No permitir que grupos de personas pidan bebidas y se queden parados consumiendo. Los comensales deben estar sentados para garantizar un distanciamiento adecuado y la seguridad de todos los clientes.



SEGURIDAD DE LOS EMPLEADOS

- Cada empleado pasará un control de salud o una encuesta de salud antes de cada turno.
- Se aumentarán las prácticas de higiene, incluyendo la observación por parte de los pares y la vigilancia por parte del supervisor para garantizar que el personal se lave las manos con frecuencia y de manera correcta; se pueden usar guantes y se deben cambiar adecuadamente, y evitar que el personal se toque los ojos, la nariz o la boca.
- Se recomienda tener barreras físicas, como plexiglás, entre empleados y clientes cuando sea posible para pedidos para llevar en el mostrador, áreas donde se recogen los alimentos para llevar y puestos del anfitrión.
- Usar soluciones de tecnología cuando sea posible para reducir la interacción persona a persona, como tabletas móviles y de menú, texto a la llegada para sentar a los comensales y las opciones de pago sin contacto.
- A cada miembro del personal se le tomará la temperatura antes de su turno y habrá una interacción continua con el personal sobre su estado de salud y la salud de cualquier persona con la que puedan estar en contacto cercano (familiares, compañeros de habitación, etc.).
- Excluir inmediatamente a cualquier miembro del personal que tenga síntomas o que haya sido diagnosticado con COVID-19 o que haya estado en contacto con alguien diagnosticado con COVID-19.

- Asegurarse de que el personal NO comparta tazas ni utensilios con otros.
- Todos los empleados que manipulan alimentos deben usar guantes. Esto no es solo por la seguridad de los comensales, sino también por un sentido psicológico de seguridad.
- A los empleados se les debe permitir usar guantes y máscaras si así lo desean, incluso si trabajan en la zona de atención al cliente y en los entornos en los que sería difícil mantener el distanciamiento social de seis pies en la cocina y el mostrador delantero del restaurante.



SEGURIDAD DE LOS CLIENTES

- Suspender los servicios que permiten al público llenar o rellenar sus propios recipientes con bebidas, como tazas de café o vasos.
- Planificar con anticipación para un circunstancia en la que deberá acelerar la salida de un comensal de su restaurante.
- Estar preparado para poner a los comensales en contacto con el personal de emergencia médica.



RECURSOS

Medical University of South Carolina (MUSC)

Más allá de lo que se proporciona en estos documentos, las empresas locales pueden acceder a los servicios de MUSC para obtener evaluaciones más prácticas y detalladas comunicándose a businesshealth@muscedu (843) 792-2840

Asociación de Restaurantes y Alojamiento de Carolina del Sur

https://cdn.ymaws.com/www.scrla.org/resource/resmgr/coronavirus/SC_restaurant_reopening_guid.pdf

Grupo de trabajo accelerateSC

<https://accelerate.sc.gov/restaurant-guidance>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Carolina del Sur

<https://www.scdhec.gov/infectious-diseases/viruses/coronavirus-disease-2019-covid-19/retail-food-service-establishments-covid-19>

Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>

Asociación Nacional de Restaurantes

<https://restaurant.org/Covid19>

Estas pautas se adaptaron principalmente de las recomendaciones de la Asociación de Restaurantes y Alojamiento de Carolina del Sur para accelerateSC (grupo de trabajo del gobernador Henry McMaster dedicado a reabrir con seguridad las empresas de Carolina del Sur después de COVID-19).