



LISTA DE VERIFICACIÓN GENERAL DE COVID-19 DIVISIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONALES, (DIVISION OF OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH, CAL/OSHA) PARA RESTAURANTES

Nota: Este documento fue elaborado por el Departamento de Salud Pública de California y por Cal/OSHA [Lista de verificación general de COVID-19 para restaurantes del 12 de mayo de 2020](#).

RIESGO

Esta lista de verificación tiene el objetivo de ayudar a los empleadores de restaurantes a implantar su plan para prevenir la propagación del COVID-19 en el lugar de trabajo y es un complemento de la [Guía para restaurantes](#). Esta lista de verificación es un resumen y contiene síntesis de algunas partes de la guía; familiarícese con la guía antes de usar esta lista de verificación.

CONTENIDO DE RIESGO DEL PLAN ESPECÍFICO ESCRITO PARA EL LUGAR DE TRABAJO

- La persona o las personas responsables de implantar el plan
- Evaluación de riesgos y las medidas que se tomarán para prevenir la propagación del virus
- Capacitación y comunicación con empleados y representantes de empleados sobre el plan
- Proceso para verificar el cumplimiento, y para documentar y corregir deficiencias
- Proceso para investigar casos de COVID, avisar al departamento de salud local, e identificar y aislar a los contactos cercanos en el lugar de trabajo de empleados infectados hasta que se les hagan pruebas

TEMAS PARA LA CAPACITACIÓN DE LOS EMPLEADOS

- Información sobre [COVID-19](#), la prevención de la propagación y quiénes son especialmente vulnerables
- Autodetección en casa, que incluye revisión de temperatura o síntomas con el uso de los [lineamientos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(Centers for Disease Control, CDC\)](#)

- La importancia de no ir a trabajar si los empleados tienen tos frecuente, fiebre, dificultad de respiración, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente del gusto o el olfato, o si a alguien que vive con ellos se le diagnosticó COVID-19
- Cuándo buscar atención médica
- La importancia del lavado de manos
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera de las horas de trabajo
- El uso apropiado de cubiertas faciales
- Información sobre los beneficios de licencias y compensaciones laborales para los empleados

MEDIDAS DE CONTROL Y DETECCIÓN INDIVIDUALES

- Detección de síntomas o verificación de temperatura
- Aliente a los trabajadores que estén enfermos o tengan síntomas de COVID-19 a permanecer en casa.
- Fomente el lavado frecuente de manos y el uso de desinfectante de manos.
- Proporcione guantes desechables a los trabajadores que utilizan limpiadores o desinfectantes si se requieren. Considere los guantes como un complemento del lavado frecuente de manos para otras tareas de limpieza, como el manejo de objetos que se tocan comúnmente o para la realización de detección de síntomas.
- Recomiende enfáticamente las cubiertas faciales de tela.
- Proporcione guantes desechables al personal que maneja trastos sucios, y delantales impermeables y protección para ojos y cara a los lavaplatos. Cambie o desinfecte con frecuencia.
- Cierre o aumente la distancia entre mesas o sillas en las salas de descanso o proporcione áreas de descanso en espacios abiertos para asegurar el distanciamiento físico.
- Comunique con frecuencia a los clientes que deben usar mascarillas o cubiertas faciales.

PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Realice limpieza a fondo en áreas de mayor tránsito.
- Desinfecte con frecuencia superficies de uso común y superficies que tocan los clientes.
- Limpie las superficies que se tocan entre turnos o entre usuarios, lo que sea más frecuente.



- Equipe espacios como los comedores, las áreas de bar, los puestos de los anfitriones y las cocinas con productos adecuados de higiene, que incluyen desinfectante para manos y toallitas desinfectantes, y asegure su disponibilidad.
- Asegure que las instalaciones sanitarias se mantengan en funcionamiento y abastecidas en todo momento.
- Use productos contra la COVID-19 aprobados de la lista de la [Agencia de Protección Ambiental \(Environmental Protection Agency, EPA\)](#) y siga las instrucciones de los productos y los requisitos de Cal/OSHA.
- Proporcione tiempo a los trabajadores para que implementen las prácticas de limpieza durante sus turnos y considere a compañías externas de limpieza.
- Instale dispositivos de manos libres si es posible.
- Considere actualizar y mejorar la filtración de aire y la ventilación.
- Proporcione menús desechables o disponibles digitalmente.
- Proporcione utensilios de mesa (servilletas, cubiertos, cristalería, etcétera) a los clientes solo conforme los vayan requiriendo.
- Suministre condimentos compartidos solo conforme se necesiten o suministre contenedores de servicio individual.
- Preenrolle utensilios en servilletas antes de su uso por los clientes y guárdelos en un contenedor limpio.
- Proporcione contenedores para llevar cuando sean necesarios y pida a los clientes que empaquen sus propios sobrantes.
- Retire en bolsas selladas los manteles sucios de las mesas de las áreas de comedores.
- Limpie a fondo cada lugar donde comió un cliente después de cada uso.
- Proporcione mentas, dulces, bocadillos y palillos de dientes solo cuando sea necesario. No deje afuera estos u otros artículos como juegos.
- Proporcione desinfectante para manos en las entradas de los clientes y los empleados, y en las áreas de contacto.

MEDIDAS PARA EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Dé prioridad a los asientos exteriores y a la entrega en la acera.
- Proporcione a sus clientes opciones para llevar, de entrega y de compra en el auto.
- Aliente a sus clientes a hacer reservaciones.
- Pida a sus clientes que esperen en sus autos lejos de su establecimiento y avíseles que su mesa está lista por medio de sus teléfonos móviles. Evite usar "timbres".

- Implemente disposiciones para separar físicamente a los trabajadores y a los clientes al menos seis pies utilizando medidas tales como la reconfiguración del espacio, la instalación de separaciones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en el piso, cintas de colores o signos para indicar dónde tienen que ubicarse los trabajadores).
- Ponga en marcha el uso obligatorio de cubiertas faciales en áreas de trabajo donde no se pueda mantener el distanciamiento físico.
- Ajuste las reuniones en persona, si son necesarias, para asegurar el distanciamiento físico.
- Escalone los descansos de los empleados, en cumplimiento con las regulaciones de salarios y horas, si es necesario.
- Reconfigure, restrinja o cierre áreas comunes, como las salas de descanso de los empleados, proporcione alternativas donde pueda ponerse en práctica el distanciamiento físico y disuada a los empleados de congregarse en áreas de mayor tránsito.
- Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico en las áreas donde sea práctico y, si no es práctico, escalone turnos, si es posible, para hacer el trabajo con anticipación.
- Retire mesas y sillas de las áreas para comer, use señales visuales para mostrar que no se encuentran disponibles o instale Plexiglas u otras barreras físicas para separar a los clientes.
- Cierre las áreas de bar.
- Revise síntomas en sus clientes.
- Limite el número de clientes en cada mesa.
- Lleve a los grupos a sus mesas, un grupo a la vez.
- Las cubiertas faciales son obligatorias para todos los empleados que deban estar a menos de seis pies de los clientes.
- No dé asiento a los clientes donde no estén a seis pies de distancia de donde trabaja un empleado y de las áreas de preparación de comida y bebidas.
- Deje las puertas abiertas o haga su apertura automática si es posible.
- Exhiba reglas de distanciamiento físico.
- Ponga en práctica procedimientos para hacer fila durante periodos de máxima actividad, que incluyen que un anfitrión recuerde a los clientes las prácticas de distanciamiento físico.
- Use protocolos para recoger y entregar la comida para llevar sin contacto.