


BE SAFE ★
CHICAGO ★



Cuídese.
Servicios de comida.

Cúidese. Servicios de comida.

¿Qué hay en esta guía?

 REAPERTURA PRUDENTE
(Fase III)

Para la reapertura prudente de Chicago, se requiere:

Interacciones seguras

Distanciamiento social



Límites de distancia física entre las personas

Tamaño de las reuniones



Limitaciones en las reuniones de personas

Equipo de protección



Uso de equipo de protección por parte de las personas

Requisitos de higiene



Garantizar la higiene en las interacciones (p. ej., lavarse las manos)

Espacios y condiciones seguros

Acceso



Condiciones para entrar en los espacios y salir de estos

Normas de limpieza



Medidas para desinfectar los espacios

Señalización visual



Recursos y directrices sobre higiene en los espacios

Condiciones del lugar de trabajo



Evaluación del tránsito de personas, la ventilación, etc.

Capacidad de adaptación y control de operaciones

Modelos flexibles



Flexibilidad en la licencia por enfermedad o trabajo remoto (cuando sea posible)

Capacidad de adaptación de operaciones



Apoyo para flexibilizar las operaciones (p. ej., varios turnos)

Directrices para viajar



Restricción de la circulación de personas de un lugar a otro

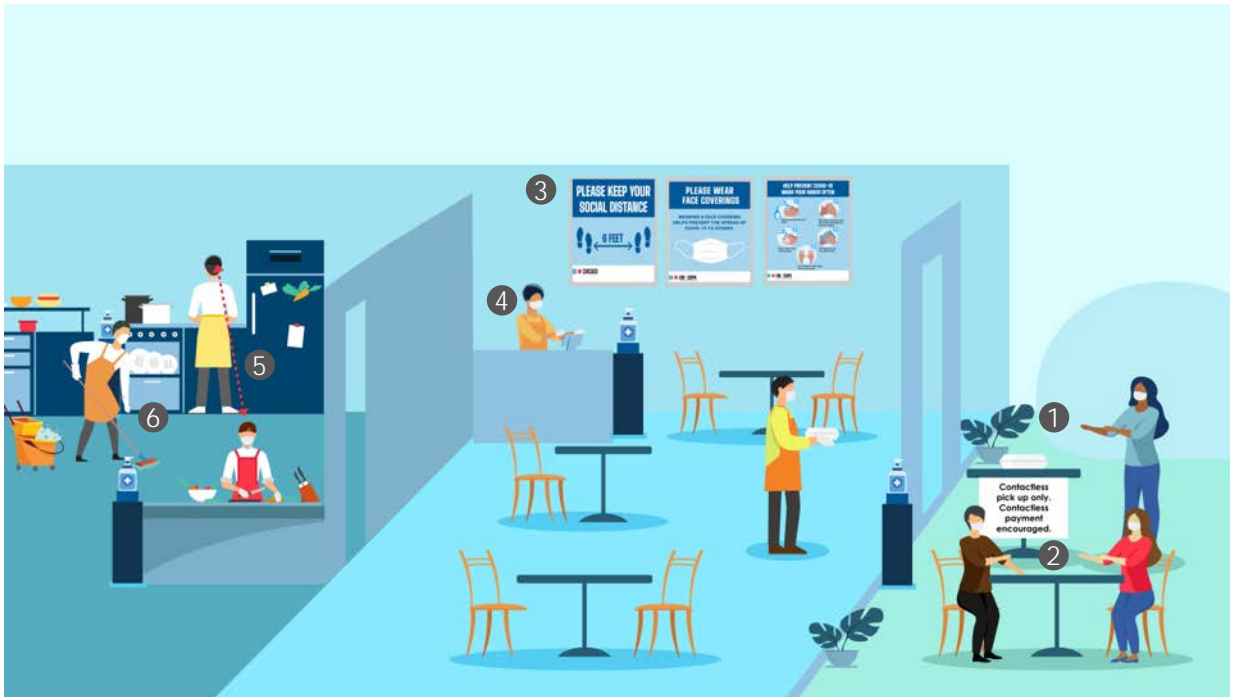
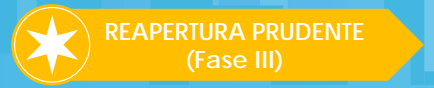
Pruebas y seguimiento



Facilitación de las pruebas y del seguimiento

Cuídese. Servicios de comida.

Ejemplo ilustrativo



¿Qué puede ser diferente?

- 1 La recomendación de dar la opción de recoger los pedidos y de usar métodos de pago **sin contacto**.
- 2 La opción de **comer al aire libre**¹ cumpliendo las normas de distanciamiento social.
- 3 La **señalización visual** sobre la higiene, el distanciamiento social, el equipo de protección personal (PPE) adecuado y otras cuestiones en todas las instalaciones.
- 4 La obligación de que los empleados usen **maskas en todo momento**, y también los clientes cuando no estén sentados.
- 5 La recomendación a los empleados y a los comensales de que mantenga una **distancia física de 6 pies** de otras personas.
- 6 La frecuencia con la que el personal **desinfecta** las instalaciones.

–Directrices recomendadas–



1. Proceso de solicitud pendiente. Las áreas para comer que se consideran al aire libre incluyen terrazas, ambientes con techos retráctiles y espacios cerrados donde se pueda quitar el 50% o más de una pared abriendo ventanas, puertas o paneles, siempre que las mesas estén, como máximo, a 8 pies de dichas aberturas.



Garantice que las personas puedan mantener 6 pies o más de distancia entre sí y cierre los cuellos de botella.

- Separe las mesas a 6 pies de distancia. Quite algunas mesas o ponga barreras físicas (p. ej., plexiglás) entre ellas si no puede moverlas.
- Ponga barreras impermeables donde no se pueda mantener un distanciamiento social de 6 pies (p. ej., mostradores, mesas de servicio, cajas registradoras, etc.).
- Señale con claridad las áreas donde los clientes o los empleados hacen fila (p. ej., zona de cajas y cajas, salas de espera, baños, etc.), con las directrices adecuadas sobre el distanciamiento físico.



Limite las reuniones a no más de 6 personas por mesa.

- Limite las comidas a no más de 6 personas por mesa.
- Limite las reuniones a 10 personas como máximo. Una reunión se define como un evento planificado o espontáneo en el que las personas interactúan en contacto cercano (a menos de 6 pies) con personas que no pertenecen a su grupo familiar durante un período prolongado (p. ej., salas de espera, salones, etc.).



Equipo de protección

Asegúrese de que los empleados y los clientes usen equipo de protección.

- Se deben usar mascarillas que cubran la nariz y la boca en los espacios comunes abiertos y cerrados (se pueden hacer excepciones para las personas que tengan condiciones médicas o discapacidades que no les permitan usar una mascarilla de forma segura).
- Los clientes pueden quitarse las mascarillas cuando estén sentados comiendo.
- Capacite de manera adecuada a los empleados sobre el uso del PPE (cómo usarlo, cómo quitárselo de forma correcta, etc.).
- Deles guantes para cumplir las directrices de manipulación de la comida.
- Asegúrese de que las personas que lavan los platos tengan equipo para protegerse los ojos, la nariz y la boca de las salpicaduras que podrían ser contaminantes (p. ej., mascarillas, lentes protectores o protectores faciales).



Requisitos de higiene

Garantice la desinfección periódica de manos y de las áreas de contacto frecuente, y las capacitaciones en las técnicas adecuadas.

- Asegúrese de que haya desinfectante de manos o lugares donde lavarse las manos para los clientes y los empleados.
- Capacite a los empleados en el lavado de manos y coloque carteles en todas las estaciones (donde corresponda).
- Dé capacitación a los empleados en salud y seguridad en relación con el COVID-19 cuando vuelvan al trabajo, por ejemplo, la certificación ServSafe Manager, capacitación en entregas a domicilio y comidas para llevar, capacitación para empleados que manipulan comida, y capacitación para la reapertura de la National Restaurant Association (NRA).



Establezca una política y un protocolo para las evaluaciones de salud de los empleados.

- Anime a las personas a que comprueben si tienen síntomas antes salir de casa y a que se queden en casa si tienen algún síntoma.
- Antes de entrar en el establecimiento, los empleados deben autoevaluarse para asegurarse de no tener síntomas de COVID-19 (p. ej., un cuestionario [consulte el apéndice]).
- Los empleados no deben ir a trabajar ni permanecer en el trabajo si tienen síntomas o informan que se sienten enfermos.

Establezca una política de acceso de clientes y terceros a los establecimientos.

- Ponga un cartel en la entrada o haga una evaluación para confirmar que los clientes, los proveedores externos u otras personas que no sean clientes no tienen síntomas de COVID-19 (p. ej., cuestionario, acuerdo verbal, acuerdo no verbal).
- Asegúrese de que los clientes, los proveedores y todas las personas usen mascarillas que cubran la nariz y la boca cuando entren en las instalaciones (se pueden hacer excepciones para las personas que tengan condiciones médicas o discapacidades que no les permitan usar una mascarilla de forma segura).
- Prohíba la entrada a cualquier persona (incluyendo a los clientes, el personal o los proveedores) que muestre síntomas o diga que tiene síntomas.



Establezca normas de limpieza diaria para espacios y objetos de contacto frecuente.

- Limpie minuciosamente y desinfecte todas las instalaciones antes de abrir y durante el día (las áreas de contacto frecuente de atención al cliente cada 30 minutos, el área de la cocina entre tareas y en los cambios de turno).
- Revise, limpie y desinfecte los baños con frecuencia.
- Capacite a los empleados en los procedimientos de limpieza para garantizar que los desinfectantes se usen de forma correcta y segura.

Asegúrese de que todas las superficies y los objetos de contacto frecuente se desinfecten con frecuencia.

- Ponga artículos desechables en las mesas, si es posible (p. ej., menús, contenedores, condimentos).
- Limpie y desinfecte todos los artículos que no sean desechables después de cada uso (p. ej., menús, contenedores, mesas, sillas).
- Use pizarras fijas como menús o menús digitales, si es posible.
- Inhabilite el uso de las estaciones de autoservicio de comida y bebida.



Coloque señalización visual sobre las normas de higiene para empleados, pacientes y visitantes.

- Coloque señalización visual sobre las normas de higiene para empleados y clientes en todo el restaurante (p. ej., haga cumplir el distanciamiento social con señales en el piso).
- Ponga un acuerdo no verbal, directrices o los requisitos de entrada de los clientes afuera del restaurante.
- Ponga carteles para los repartidores externos sobre el proceso de entrega de los pedidos.
- Si es posible, use la mensajería digital o tableros de comunicación para comunicarse antes de los turnos de trabajo.



Lugar de
trabajo

Optimize la ventilación y la circulación de aire.

- Siga los requisitos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) para la ventilación. Los sistemas de ventilación, incluyendo los conductos de aire y los respiraderos, deben estar limpios, no deben tener moho y deben funcionar de manera correcta.
- Si es posible, aumente la circulación de aire en los espacios interiores (p. ej., abra ventanas y medios de ventilación), como lo indican las directrices de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y las normas de preparación de comidas.

Modifique las condiciones del espacio de trabajo para minimizar las interacciones.

- Elimine los asientos en los mostradores y las barras, a menos que su finalidad principal sea servir comida (p. ej., restaurantes de sushi, mostradores de cafeterías), y mantenga el distanciamiento social de 6 pies. Todos los clientes deben estar sentados.
- Si es posible, considere hacer modificaciones en el espacio de trabajo para favorecer el distanciamiento social (p. ej., señales en el piso, estaciones de trabajo separadas o cambios en la orientación de las estaciones de trabajo para que los trabajadores de la línea de preparación no estén uno frente al otro).
- Si es posible, establezca pasillos, puertas y corredores de una sola dirección para la circulación de personas.
- Separe los baños para los trabajadores, los clientes y los proveedores externos, si es posible.
- Complete la lista de verificación de la FDA para la reapertura y cumpla las normas establecidas en ella.

–Directrices recomendadas–



Limite el trabajo presencial, si es posible.

- Minimice las interacciones personales (p. ej., considere usar entrenamientos en línea o reuniones virtuales del personal).
- Asegúrese de que los empleados que pueden trabajar desde sus casas sigan haciéndolo.
- Limite la superposición de turnos de los empleados, si es posible.

Fomente un comportamiento que limite las interacciones.

- Si es posible, fomente los pedidos y el pago sin contacto o sin dinero en efectivo, los servicios de comida para llevar y el envío de comida (en especial para las poblaciones vulnerables).
- Anime a los clientes a que hagan reservas para reducir la espera y permitir que haya tiempo para desinfectar las áreas del restaurante. Dé indicaciones a los clientes antes de su llegada, incluyendo los requisitos de entrada, si es posible.
- Anime a los clientes a que permanezcan fuera del restaurante o en sus vehículos mientras esperan para sentarse. Los comensales se sentarán inmediatamente después de entrar para reducir las concentraciones de personas en las zonas de espera.
- Si es posible, establezca puertas de entrada y salida separadas para los servicios compartidos (p. ej., los baños).



Limite los viajes de trabajo.

- Limite los viajes de negocios siguiendo las medidas de seguridad del sector, si es posible.
- Limite los viajes del personal a diversos restaurantes, si es posible.

Siga las directrices de los CDC y del Departamento de Salud Pública de Chicago (Chicago Department of Public Health, CDPH) en los protocolos para las pruebas y el seguimiento.

- Si un empleado se enferma de COVID-19, este debe seguir todas las directrices de los CDC antes de volver a trabajar.
- Si un empleado da positivo por COVID-19, se debe hacer limpieza y desinfección de acuerdo con las directrices de los CDC.
- Todo empleado que haya tenido contacto cercano con un colega u otra persona que tenga COVID-19 debe hacer cuarentena según las directrices de los CDC.
- Si descubren 2 o más casos posiblemente relacionados con el establecimiento en un período de 14 días, los empleadores deben reportar los casos al CDPH.
- Siga todas las directrices y recomendaciones del CDPH al responder a un brote en un lugar de trabajo.



Glosario

Distanciamiento social: distancia física de al menos seis pies entre personas o grupos de personas.

Lavado de manos: acción de lavarse bien las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o usar desinfectante que sirva para eliminar el virus que causa el COVID-19.

PPE (personal protective equipment): equipo de protección personal (p. ej., mascarillas, lentes, protectores faciales). Los requisitos varían según la industria y las circunstancias específicas.

Reunión: evento planificado o espontáneo en el que las personas interactúan en contacto cercano (a menos de 6 pies) con miembros que no pertenecen a su grupo familiar durante un período prolongado.

Ejemplo del cuestionario de autoevaluación

Autoevaluación: protocolo por el que el empleado responde preguntas al inicio de su turno. De acuerdo con las directrices del Comisionado de Salud, las preguntas pueden ser:

- ¿Ha tenido más de 100 grados Fahrenheit de temperatura o ha tomado algún medicamento para tratar la fiebre de más de 100 grados Fahrenheit en las últimas 24 horas?
- ¿Tiene tos que antes no tenía y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Tiene dolor de garganta que antes no tenía o que empeoró y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Tiene dificultad para respirar que antes no tenía y que no puede atribuir a otra condición de salud?
- ¿Ha perdido por completo el olfato o el gusto hace poco?



Directrices generales para el lugar de trabajo

Directrices para la atención médica

Exención de responsabilidad

Recursos nacionales para más orientación

CDC: *Activities and Initiatives Supporting the COVID-19 Response and the President's Plan for Opening America Up Again (Actividades e iniciativas de los CDC que respaldan la respuesta al COVID-19 y el plan del presidente para reabrir los Estados Unidos):*

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf>

CDC: *Guía para empresas y lugares de trabajo:*

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

OSHA: *Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19 (Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el COVID-19):*

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

National Restaurant Association: *COVID-19 Reopening Guidance (Guía para la reapertura por el COVID-19):*

<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

OSHA: *COVID-19 Guidance for Restaurants & Beverage Vendors*

Offering Takeout or Curbside Pickup (Guía sobre el COVID-19 para restaurantes y vendedores de bebidas que ofrecen servicio para llevar o para recoger afuera):

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf>

FDA: *Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) (La*

seguridad alimentaria y la enfermedad por coronavirus 2019 [COVID-19]): <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Todos los enlaces que figuran en este documento son solamente para su información y conveniencia. No constituyen un aval ni una aprobación de la Ciudad de Chicago de ninguno de los productos, servicios ni opiniones de la corporación, la organización ni la persona. La Ciudad de Chicago no se responsabiliza de la precisión, la legalidad ni el contenido de los sitios web externos o los enlaces subsiguientes. Comuníquese con el sitio web externo que corresponda si tiene preguntas relacionadas con este contenido.