



Guía para Operar Durante la Recuperación de COVID-19

Departamento de Salud Pública
Servicios de Salud Ambientales

Encuesta de Preparación de las Instalaciones Alimentarias

A medida que California se reabra, todos los negocios tendrán que crear un ambiente más seguro y de bajo riesgo. Por favor siga la siguiente guía para proteger a sus trabajadores y clientes. Las instalaciones alimentarias abiertas al público deben seguir las directrices del Estado.

De acuerdo con la [Guía de la Industria Estatal para Reducir el Riesgo](#), antes de la reapertura, todas las instalaciones deben:

1. Realizar una evaluación detallada de riesgos e implementar un plan de protección específico para cada sitio.
2. Entrenar a los empleados sobre como limitar la propagación de COVID-19, incluyendo como [detectarse los síntomas](#) y quedarse en casa si los tienen.
3. Implementar medidas de control y revisiones de salud individuales.
4. Implementar protocolos de desinfección.
5. Implementar guías de distanciamiento físico.

Los Servicios de Salud Ambiental (EHS, por sus sigla en inglés) ha creado esta breve encuesta para conocer los cambios realizados en su instalación para proteger a sus empleados y clientes del COVID-19, y para ver cómo podemos ayudarle a usted y a su operación.

Evaluación de Riesgos y Plan de Protección Especifico del Sitio

	<u>Cumple los Criterios</u>	Si la respuesta es NO , explica su respuesta a continuación:
1. ¿Su instalación ha implementado y publicado un plan específico para cada sitio por escrito para COVID-19 quién es responsable de la implementación; evaluación de riesgos y medidas preventivas; entrenamiento y comunicación de los empleados; como verificar el cumplimiento y corregir las deficiencias; y un proceso de investigación de casos de COVID?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Entrenamiento/Salud de los Empleados

	<u>Cumple los Criterios</u>	Si la respuesta es NO , explica su respuesta a continuación:
2. ¿Han leído todos sus empleados la Hoja Informativa sobre COVID-19 y se les ha dicho que no vengam a trabajar si están enfermos? <i>A los empleados con síntomas de COVID-19 no se les permite trabajar y se les anima a contactar a su proveedor médico. Por favor, tenga en cuenta que COVID-19 es una enfermedad transmisible de notificación obligatoria. Si un empleado recibe una prueba positiva para el virus, cierre las áreas utilizadas por el enfermo hasta que estas áreas hayan sido debidamente desinfectadas y notifique al EHS inmediatamente.</i>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Continuación ... Entrenamiento/Salud de los Empleados...

	<u>Cumple los Criterios</u>	Si la respuesta es NO , explica su respuesta a continuación:
3. ¿Se hacen exámenes de detección y/o revisiones de temperatura en todas las entradas para los empleados y clientes con síntomas?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
4. ¿Los empleados reciben coberturas faciales y están entrenados para utilizarlos adecuadamente?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Medidas de Control

	<u>Cumple los Criterios</u>	Si la respuesta es NO , explica su respuesta a continuación:
5. ¿Tiene su establecimiento un plan claro para entrar y salir del edificio?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
6. ¿Requiere su instalación que los clientes usen coberturas faciales cuando no están sentados en sus mesas?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
7. ¿Hay señalización en cada entrada pública de la instalación para informar al público que deben mantener el distanciamiento social de seis pies, lavarse las manos o usar un desinfectante al entrar a un restaurante, y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas consistentes con COVID-19? <i>Para obtener señalización para su instalación visite la página Protéjase a Usted y Otros de COVID-19.</i>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
8. ¿Esta su instalación utilizando una barra de autoservicio o una máquina para la alimentación o las bebidas (por ejemplo, una barra de salsa, una máquina para beber, una línea de buffet, etc.)? <i>Las áreas de autoservicio están prohibidas y no deben ser utilizadas por los clientes.</i>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Protocolos de Desinfección

	<u>Cumple los Criterios</u>	Si la respuesta es NO , explica su respuesta a continuación:
<p>9. ¿Se limpian y desinfectan con frecuencia los puntos de contacto altos, como teléfonos, asas de puertas, terminales de tarjetas de crédito, etc., utilizando un desinfectante efectivo contra el Coronavirus?</p> <p><i>Se designara a un miembro del equipo por turno para que supervise o haga cumplir los procedimientos adicionales de desinfección y de sanización según sea necesario.</i></p>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
<p>10. ¿Su instalación proporciona toallitas de desinfección o un desinfectante para manos (al menos un 60% de alcohol) a los clientes?</p>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
<p>11. ¿Se utilizan alimentos y envases que se comparten entre las mesas (por ejemplo, botellas de condimentos, saleros y pimenteros y canastas de pan)?</p> <p><i>Los artículos complementarios no se dejan en contenedores comunitarios y deben entregarse bajo petición</i></p>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
<p>12. ¿Se utilizan productos no alimenticios por varios clientes, como menús que son desinfectados entre cada uso o modificados para ser de un solo uso, como un menú de papel desechable?</p>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Guía para el Distanciamiento Físico

	<u>Cumple los Criterios</u>	Si la respuesta es NO , explica su respuesta a continuación:
<p>13. ¿Ha implementado su instalación medidas para mantener al menos seis pies de distancia entre diferentes grupos de clientes y la interacción entre el cliente y los empleados (por ejemplo, separación de mesas o eliminación de mesas/sillas, barreras de plexiglás, reducción de ocupación, marcas de cintas/señales visuales para espaciar, aumentación de uso de asientos al aire libre, etc.)?</p>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Continuación... Guía para el Distanciamiento Físico

	Cumple los Criterios	Si la respuesta es NO , explica su respuesta a continuación:
14. ¿Ha implementado su instalación medidas para mantener un distanciamiento social de seis pies entre los empleados (es decir, descansos escalonados, turnos escalonados, modificaciones en el espacio de trabajo, reducción de ocupación para las salas de descanso, etc.)?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
15. ¿Ha implementado su instalación un proceso para eliminar el contacto de persona a persona durante las entregas de suministros y la recogida/entrega de los pedidos de recogida (por ejemplo, zona de ensayo, como, una mesa designada con comida en una bolsa sellada, etiquetada con el número de pedido o el nombre del cliente)?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Por favor, añade comentarios y/o preguntas adicionales aquí:

Para preguntas específicas sobre las operaciones de servicios alimenticios:

Llame o envíe un texto al: (800) 442-2283
o visite:
wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs

Para preguntas específicas sobre el COVID-19:

Correo electrónico: coronavirus@dph.sbcounty.gov
Llame: (909) 387-3911
(Lunes – Viernes, 9 a.m. – 5 p.m.)
o visite:
sbccovid19.com



385 N. Arrowhead Ave., San Bernardino, 92415
Llame o envíe un texto a: 800.442.2283

wp.sbcounty.gov/dph