



# Reapertura Responsable de Ohio

## Restaurantes y Bares



### Empleados

#### Obligatorio

- **Mantenga un mínimo de seis pies entre los empleados, si no es posible, utilice barreras si corresponde y aumente la frecuencia de limpieza de superficies, lavado de manos, desinfección y controle el cumplimiento**
- Las empresas deben permitir a todos los clientes, visitantes, contratistas, vendedores y personas similares usar cobertores de cara, a excepción de aquellas consideraciones documentadas por ley, vida, salud o seguridad y consideraciones de seguridad limitadas documentadas
- Las empresas deben exigir que todos los empleados usen cobertores faciales, excepto por una de las siguientes razones:
  - Se prohíben los cobertores de cara en el lugar de trabajo por ley o reglamento
  - Los cobertores de cara infringen los documentos documentados estándares de la industria
  - Los cobertores de cara no son recomendables por razones de la salud
  - Los cobertores de cara violarían las políticas de seguridad documentadas de la empresa
  - No se requieren cobertores de cara cuando el empleado trabaja solo en un área de trabajo asignada
  - Hay una razón funcional (práctica) para que un empleado no use una cubierta facial en el lugar de trabajo

*(Las empresas deben proporcionar una justificación por escrito, previa solicitud, explicando por qué un empleado no está obligado a usar un cobertor facial en el lugar de trabajo. Como mínimo, cobertores de cara(máscaras) deben ser de tela y cubrir la nariz de un individuo, boca y mentón.)*

- Los empleados deben realizar una evaluación diaria de los síntomas\*
- Exigir a los empleados que se queden en casa si están sintomáticos y exija la evaluación diaria de síntomas antes de volver al trabajo
- Proporcione ServSafe u otra educación aprobada COVID-19, tan pronto como sea posible. Agregue los síntomas de COVID-19 al acuerdo de salud estándar actual requerido por el código de seguridad de alimentos
- Requiera el lavarse las manos regularmente por parte de los empleados
- Cumpla con los requisitos de certificación de la persona a cargo y los requisitos de certificación del gerente establecidos en OAC 3701-21-25 y OAC 3717-1-02.4 según corresponda
- Mantenga el cumplimiento de las regulaciones de saneamiento del Departamento de Salud y regulaciones de alimentos
- Limite el número de empleados permitidos en las salas de descanso al mismo tiempo y practique el distanciamiento social. Máximo tamaño actual del grupo según las pautas estatales (actualmente 10)

#### Mejores prácticas recomendadas

- Anime al personal de entrega de terceros a esperar afuera o en áreas no congestionadas y que practiquen pautas de distanciamiento social. Anime al personal de entrega de terceros a usar cobertores faciales
- Educar sobre el uso, eliminación y mantenimiento adecuados de los cobertores faciales. Mejore la educación sobre el uso adecuado de guantes, de acuerdo al código.
- Los controles de salud pueden incluir evaluaciones de temperatura, cuestionarios, autoevaluaciones de los empleados, aplicaciones de detección u otras herramientas. Actualizar archivos con el registro de "comprobaciones de estado"
- Realizar una evaluación telefónica de los síntomas\* para los empleados que estaban enfermos y planeaban regresar al trabajo
- Cuando comience la recontractación de empleados, considere la posibilidad de realizar entrevistas virtuales y la incorporación cuando sea posible
- Reforzar la educación según el código de seguridad alimentaria actual sobre cuándo lavarse las manos. Coloque carteles de lavado de manos del departamento de salud en los lavabos y estaciones. Establecer tiempos para el lavado periódico de manos
- Evite cambiar de tarea cuando sea posible para reducir los riesgos de contaminación cruzada. Aumente el lavado de manos si cambiar las tareas es necesario.

\* Las evaluaciones diarias de los síntomas deben incluir la evaluación de los síntomas y tomar la temperatura con un termómetro y controlar la fiebre. Según los CDC, los síntomas incluyen tos, falta de aliento o dificultad para respirar, y dos de los siguientes: fiebre, escalofríos, temblores repetidos con escalofríos, dolor muscular, dolores de cabeza, dolor de garganta y nueva pérdida de sabor u olfato

## Mandatory

### Cientes Y Invitados

- **Asegure un mínimo de seis pies entre las partes que esperan y cuando cena: si no es posible, utilice barreras u otros dispositivos de protección**
- Publique una lista de síntomas de COVID-19 de manera visible sitio
- Solicite a los clientes e invitados que no ingresen si presentan síntomas
- Proporcione acceso a métodos de lavado de manos mientras esté en el establecimiento de servicio de comida, y si es posible, lugar productos aprobados de lavado / desinfección de manos en áreas de alto contacto
- Establecimientos de servicio de comidas que ofrecen servicio de cena debe tomar medidas afirmativas con los clientes para lograr pautas seguras de distanciamiento social

### Espacios Fisicos

- Establezca y publique la capacidad máxima del comedor utilizando planos de planta actualizados que cumplan con COVID-19. Con el tamaño máximo de grupo por pautas estatales (actualmente 10)
- Publique un plano de la cocina, establezca pautas seguras de distanciamiento social y siga las pautas establecidas del departamento de salud estatal para máscaras y guantes
- Limpieza diaria para todo el establecimiento. Limpio y desinfecte las mesas, las sillas y los menús entre asientos. Limpie todas las áreas de alto contacto cada dos horas, y con mayor frecuencia según sea necesario (por ejemplo, manijas de las puertas; luz interruptores; teléfonos, bolígrafos, pantallas táctiles)
- Proporcionar productos aprobados para el lavado / desinfección de manos en áreas comunes
- Cuando sea apropiado, establezca áreas de pedidos y esperas áreas con distanciamiento seguro claramente marcado y separaciones por individuo / grupo social para ambos servicio de restaurante y bar
- Eliminar artículos de autoservicio, mesa y áreas comunes (por ejemplo, carpas de mesa, jarrones, limones, pajitas, palos de agitación, condimentos)
- Barras de ensaladas y buffets están permitidos si son servidos por el personal con un distanciamiento social seguro de seis pies entre las partes
- Comedor privado y áreas de descanso en el bar dentro de un el establecimiento de servicio de alimentos debe seguir todos los aprobados pautas seguras de distanciamiento social
- Las áreas congregadas abiertas en restaurantes y bares que no son necesarios para la preparación y el servicio de alimentos o bebidas (billar, naipes, juegos de pinball, videojuegos, juegos de arcade, baile, entretenimiento) permanecerá cerrado

### Casos Confirmados

- Aislar y buscar atención médica de inmediato para cualquier persona que desarrolle síntomas mientras está en el trabajo
- Comuníquese con el distrito de salud local sobre casos sospechosos o exposiciones
- Área de cierre para saneamiento profundo si es posible

## Recommended Best Practices

- Se recomienda cubrirse la cara en todo momento, excepto cuando se come
- Preguntas de salud para síntomas \*\* publicados en la entrada
- Si es posible, identifique una puerta de entrada y puerta de salida dedicada. Cuando sea posible, active la ventilación del comedor (por ejemplo, puertas y ventanas abiertas)
- Cuando sea posible, aliente a los clientes a hacer reservas para cenar o usar las opciones de conducir, recoger, llamar, acera o entrega
- Alentar a la población en riesgo a utilizar opciones alternativas como usar el recorrido, la recogida, opciones de llamada, acera o entrega

- Utilizar barreras en áreas de alto volumen
- Si es posible, escalone las estaciones de trabajo para que los empleados evite pararse directamente enfrente o al lado de el uno al otro. Si no es posible, aumente el frecuencia de limpieza de superficies, lavado de manos, desinfección y monitoreo de cumplimiento
- Limite las opciones de entrada y salida cuando sea posible sin dejar de mantener las regulaciones del código
- Mejorar las listas de verificación de limpieza profunda semanales. Considere publicar una comunicación para indicar la mesa ha sido limpiada. Utilizar desechable menús cuando sea posible
- •“Mejores prácticas” del departamento de salud posterior destacando la limpieza y desinfección continua de todos los equipos de alimentos y superficies comunes
- Continuar enfatizando la educación de los empleados y cumplimiento del lavado de manos, uso de guantes, salud de los empleados y capacitación en manejo de alimentos
- Considerar mejoras en la filtración de aire dentro de Sistema de climatización
- Fomentar y continuar usando el uso designado zonas de recogida en la acera para clientes

- Trabajar con el departamento de salud local para identificar personas potencialmente infectadas o expuestas a ayudar a facilitar el seguimiento / notificaciones de contactos efectivos
- Una vez que las pruebas estén disponibles, pruebe todas sospecha de infecciones o exposiciones
- Después de la prueba, contacte al departamento de salud local para iniciar una atención y rastreo adecuados

\*\* Según los CDC, los síntomas incluyen tos, falta de aliento o dificultad para respirar, y dos de los siguientes: fiebre, escalofríos, temblores repetidos con escalofríos, dolor muscular, dolores de cabeza, dolor de garganta y nueva pérdida de sabor u olfato