

## Lista de verificación general sobre COVID-19 de Cal/OSHA para restaurantes, bares y vinotecas

2 de julio de 2020

Esta lista de verificación tiene la finalidad de ayudar a los restaurantes, los bares y las vinotecas a implementar sus planes para prevenir la propagación del COVID-19 en el lugar de trabajo y es complementaria a la [Guía para restaurantes, bares y vinotecas](#). Esta lista de verificación es un resumen e incluye explicaciones breves de algunas partes de la guía. Familiarícese con la guía antes de usar esta lista de verificación.



### Contenido del plan específico del lugar de trabajo escrito

- ☐ Las personas responsables de implementar el plan.
- ☐ Una evaluación de riesgos y las medidas que se llevarán a cabo para evitar la propagación del virus.
- ☐ Uso de mascarillas, de acuerdo con la [Guía del CDPH](#).
- ☐ Capacitación y comunicación con los trabajadores y sus representantes sobre el plan.
- ☐ Un proceso para verificar el cumplimiento y para documentar y corregir las deficiencias.
- ☐ UN proceso para investigar casos de COVID, alertar al departamento de salud local e identificar y aislar contactos estrechos en el lugar de trabajo y trabajadores infectados.
- ☐ Protocolos cuando un lugar de trabajo tiene un brote, de acuerdo con la [Guía del CDPH](#).



### Temas para la capacitación de trabajadores

- ☐ Información sobre el [COVID-19](#), cómo prevenir la propagación y quiénes son especialmente vulnerables.
- ☐ Autoevaluación en la casa, lo que incluye controles de temperatura o de síntomas con las [pautas de los CDC](#).
- ☐ La importancia de no ir a trabajar si los trabajadores tienen síntomas de COVID-19 según lo indicado por los CDC, como tos, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente del gusto o del olfato, congestión o secreciones nasales, náuseas, vómitos o diarrea, o si ellos o alguien con quien estuvieron en contacto fueron diagnosticados con COVID-19.

- ☐ Regreso al trabajo después de un diagnóstico de COVID-19 solo cuando hayan pasado 10 días de la aparición de los síntomas y 72 horas sin fiebre.
- ☐ Cuándo buscar atención médica.
- ☐ La importancia del lavado de manos.
- ☐ La importancia del distanciamiento físico, ya sea dentro o fuera del trabajo.
- ☐ Uso correcto de las mascarillas, incluida la información de la [Guía del CDPH](#).
- ☐ Información sobre los beneficios de licencia remunerada, incluida la [Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus](#) y los beneficios de compensación para trabajadores según el [Decreto ejecutivo N-62-20](#) del gobernador, mientras esté en vigencia el decreto.
- ☐ Capacite a todos los contratistas independientes, trabajadores temporales o contratados, o voluntarios respecto de estas políticas y asegúrese de que tengan los EPP necesarios.



## Evaluaciones y medidas de control individuales

- ☐ Evalúe los síntomas y realice controles de temperatura.
- ☐ Incentive a los trabajadores que estén enfermos o que presenten síntomas de COVID-19 a quedarse en casa.
- ☐ Fomente el lavado de manos frecuente y el uso de desinfectante para manos.
- ☐ Proporcione todos los EPP necesarios a los trabajadores y asegúrese de que los usen.
- ☐ Considere entregar guantes como complemento del lavado de manos frecuente para tareas como la manipulación de artículos que se toquen con frecuencia o la evaluación de los síntomas. Se deben usar guantes al manipular artículos contaminados con fluidos corporales.
- ☐ Proporcione delantales y guantes desechables al personal que deba manipular platos sucios o bolsas de residuos, para que se cambien con frecuencia.
- ☐ También proporcione delantales impermeables y protección para el rostro y los ojos al personal a cargo de lavar platos. Estos delantales se deben cambiar o desinfectar con frecuencia, según corresponda.
- ☐ Recuérdele al público que debe usar mascarilla o protector cuando no esté comiendo o bebiendo, practicar el distanciamiento físico, lavarse las manos con frecuencia, usar desinfectante para manos y no tocarse la cara.
- ☐ Se les deben proporcionar mascarillas a los clientes que no las tengan puestas al llegar.
- ☐ Exhiba las reglas para clientes y personal en la entrada.



## Protocolos de limpieza y desinfección

- ☐ Limpie en profundidad las áreas con mucho tránsito.
- ☐ Desinfecte con frecuencia las superficies de uso común y aquellas que toquen los clientes.
- ☐ Limpie las superficies que se toquen entre turnos o usuarios, lo que sea más frecuente.

- ☐ Equipe los espacios como los comedores y las salas de degustación, las áreas de bar, los puestos de anfitriones y las cocinas con productos de desinfección adecuados, incluidos desinfectantes para manos y paños desinfectantes, y garantice su disponibilidad.
- ☐ Asegúrese de que las instalaciones sanitarias estén en funcionamiento y abastecidas en todo momento.
- ☐ Use productos aprobados contra el COVID-19 de la lista de productos [homologados por la Agencia de Protección Ambiental \(EPA\)](#) y capacite a los trabajadores sobre riesgos químicos, instrucciones de productos, requisitos de ventilación, requisitos de Cal/OSHA y [métodos de limpieza seguros para asmáticos](#) recomendados por el CDPH.
- ☐ Continúe siguiendo los códigos existentes relativos a los requisitos de esterilización (en lugar de desinfección) para las superficies que entran en contacto con alimentos.
- ☐ Asegúrese de que todos los sistemas de agua sean seguros para minimizar el riesgo de la enfermedad del legionario.
- ☐ Asigne tiempo para que los trabajadores implementen las prácticas de limpieza durante su turno y considere la opción de contratar empresas de limpieza externas.
- ☐ Instale dispositivos manos libres si es posible.
- ☐ Abra las ventanas y considere realizar mejoras al filtrado de aire y a la ventilación.
- ☐ Limpie los pisos con una aspiradora con filtro HEPA u otros métodos que no dispersen patógenos en el aire.
- ☐ Presente los menús en formatos alternativos, como menús de papel descartables, pizarras para tiza, pizarrones o menús digitales que se puedan consultar desde los dispositivos electrónicos.
- ☐ De ser posible, proporcione números de pedido/localizadores de mesa descartables o desinfectelos antes y después de cada uso.
- ☐ Proporcione elementos para la mesa (servilletas, cubiertos y vajilla de vidrio) a los clientes, solo cuando sea necesario.
- ☐ Ofrezca condimentos compartidos solo cuando sea necesario o brinde recipientes para una sola porción.
- ☐ Envuelva los cubiertos en servilletas antes de que los clientes los usen y guárdelos en un recipiente limpio.
- ☐ Lave, enjuague y desinfecte los objetos reutilizables por los clientes y guarde los objetos limpios lejos de los clientes y del personal hasta que se usen.
- ☐ Ofrezca envases para llevar que los clientes puedan llenar, previa solicitud.
- ☐ Quite los manteles sucios de las mesas de las áreas para comer en bolsas cerradas.
- ☐ Limpie bien cada lugar donde haya consumido alimentos o bebidas un cliente después de cada uso.
- ☐ Considere usar protectores de asientos descartables, particularmente para las superficies porosas. Deseche cada protector después del uso y reemplácelo.

- ☐ Proporcione caramelos de menta, dulces, refrigerios y escarbadientes solo cuando sea necesario. No deje expuestos estos artículos u otros elementos tales como juegos.
- ☐ Ofrezca desinfectante para manos en las entradas de clientes y trabajadores, y en las áreas de contacto.



## Pautas de distanciamiento físico

- ☐ Priorice las mesas al aire libre y la entrega en la calle.
- ☐ Ofrezca a los clientes opciones de comida para llevar, entrega y compra en automóvil. Implemente protocolos de retiro y entrega sin contacto.
- ☐ Fomente la realización de reservas y citas por parte de los clientes.
- ☐ Pida a los clientes que esperen en los automóviles lejos del establecimiento e infórmeles a través del celular cuando sus mesas estén listas. Evite el uso de timbres.
- ☐ Adapte las reglas de ocupación máxima e implemente medidas para separar físicamente a los trabajadores y clientes al menos seis pies, como redistribuir los espacios y usar divisiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en los pisos, cintas de colores o carteles para indicar dónde deberían pararse los trabajadores).
- ☐ Instale barreras físicas o divisiones en áreas donde se complique mantener un distanciamiento físico de seis pies.
- ☐ Marque de forma clara las áreas donde las personas deben hacer filas para que mantengan el distanciamiento físico apropiado.
- ☐ Mantenga abiertas las puertas o use un sistema de apertura automática si es posible. Establezca sentidos de circulación en pasillos y corredores.
- ☐ Quite mesas y sillas de las áreas para comer, use señales visuales para indicar que están ocupadas o instale Plexiglás u otras barreras físicas para separar a los clientes.
- ☐ Clausure los asientos en la barra para que los trabajadores puedan mantener seis pies de distancia física de los clientes en todos los lugares detrás de la barra.
- ☐ Solicite a los clientes que hagan su pedido desde las mesas en lugar de en la barra, y sirva los pedidos en las mesas. Si los clientes deben realizar el pedido en la barra, reconfigure el espacio para que puedan mantener seis pies de distancia de los bármans y otros trabajadores.
- ☐ Limite la cantidad de clientes que pueden sentarse en una misma mesa.
- ☐ No use mesas compartidas.
- ☐ Todos los integrantes del grupo de clientes deben estar presentes antes de sentarse y los anfitriones deben llevar a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- ☐ Ajuste el volumen de la música para que los empleados puedan mantener la distancia con los clientes, pero escuchar los pedidos.
- ☐ Implemente procedimientos para el período pico de filas, como un empleado que les recuerde a los clientes que mantengan el distanciamiento físico.
- ☐ Limite la cantidad de empleados que atienden a clientes individuales o grupos de clientes.

- ☐ Aliente el uso de tarjetas de crédito y de sistemas de pago sin contacto. Los pagos en efectivo deben ser exactos.
- ☐ No permita que los clientes se sienten a una distancia menor que seis pies del área donde los empleados trabajan y preparan comidas y bebidas.
- ☐ Adapte las reuniones en persona, si son necesarias, para garantizar el distanciamiento físico.
- ☐ De ser necesario, escalone los descansos de los empleados en cumplimiento de los reglamentos sobre salarios y horarios.
- ☐ Reconfigure, restrinja o cierre las áreas de uso común, como las salas de descanso para empleados, y ofrezca alternativas que permitan mantener el distanciamiento físico. Recomiende a los empleados que no se reúnan.
- ☐ Reconfigure los espacios para dejar una distancia de al menos seis pies entre las personas que cenar, trabajan y pasan por las áreas.
- ☐ Reconfigure las cocinas o el trabajo para mantener el distanciamiento físico cuando sea práctico.
- ☐ No realice actividades que requieran movimiento y objetos compartidos, como karaoke, micrófono abierto, juegos de trivia, recorridos de barras o bares, etc.
- ☐ No realice servicios ni actividades que presenten un mayor riesgo de contaminación por compartir objetos o salpicar.
- ☐ Mantenga cerradas las pistas de baile y suspenda las presentaciones musicales que fomenten las grandes concentraciones de gente.

# Consideraciones adicionales para las salas de degustación

- ☐ Proporcione una copa limpia para cada degustación.
- ☐ Proporcione vasos descartables a cada invitado en lugar de utilizar cubos o escupideras de uso común.
- ☐ Al servir vino, cerveza o licores, no toque los vasos, las copas, etc. con el cuello de la botella.
- ☐ Asegúrese de que los horarios de reserva de los grupos de degustación no se superpongan.
- ☐ Debe suspender los recorridos que combinan individuos de distintas unidades familiares en el mismo grupo de recorrido.
- ☐ Los guías de los recorridos deben mantener al menos seis pies de distancia física entre los clientes/visitantes.

