

Lista de Control para la Prevención del COVID-19 Guía para la Industria

Última actualización: *27 de mayo de 2020*

El estado de Maine ha adoptado un enfoque por etapas, apoyado en la ciencia, la experiencia en salud pública y la colaboración de la industria, para permitir la apertura segura de las empresas de Maine en el momento adecuado. El plan está disponible en www.maine.gov/covid19/restartingmaine.

Este es uno de varios documentos de orientación para la industria que el estado está elaborando para que las empresas puedan estar preparadas para cumplir con las directrices de salud y reabrir de manera segura. Asegúrese de acompañar este documento con el documento de orientación general que se aplica a todas las industrias, disponible en maine.gov/decd.

Nota importante: Este documento puede ser actualizado a medida que se disponga de información y recursos adicionales.

Fase 2: Restaurantes

Empleados

- Requiera que los empleados usen mascarillas de tela y practiquen la buena higiene de manos. Es aceptable que el personal de la cocina use escudos faciales en lugar de mascarillas cuando haga calor en la cocina o la temperatura ambiental sea alta.
- La buena higiene de manos previene la propagación de enfermedades. La mejor higiene de manos es lavarse las manos con frecuencia. Recuérdeles a los empleados que practiquen una buena higiene de manos con el lavado frecuente y la desinfección de las manos, especialmente después del contacto entre un cliente y otro y con los artículos de los clientes.
- Los guantes no reemplazan una buena higiene. Si usa guantes, cámbielos con frecuencia y lávelos entre un cliente y otro y después de las actividades.
- El desinfectante para manos no se puede usar en lugar del lavado de manos para la producción de alimentos.
- Cuando sea posible, asigne a los empleados turnos y descansos escalonados para comer, a fin de evitar el amontonamiento en áreas de trabajo comunes.
- Asegúrese de que los empleados se mantengan a 6 pies de distancia siempre que sea posible.
- Disponga los asientos en las salas de descanso y otras áreas comunes de modo que reflejen las prácticas de distanciamiento físico.
- Prohíba que se congreguen o reúnan 10 o más empleados durante horas de trabajo.
- Permita que los empleados tomen descansos y almuerzos afuera, o en otras áreas donde se pueda mantener el distanciamiento físico.

- No permita alimentos ni bebidas de los empleados en las áreas de servicio de alimentos.
- Limite la interacción entre los empleados y los visitantes externos o los repartidores; implemente prácticas de recepción sin contacto si es posible.
- Adapte la capacitación y la orientación de los nuevos empleados para limitar el número de participantes y permitir un espacio de 6 pies; utilice la capacitación virtual/por video/audio cuando sea posible.
- Limite el uso compartido de dispositivos manuales, teléfonos, escritorios, estaciones de trabajo y otras herramientas y equipos entre los empleados en la medida de lo posible.
- Proporcione capacitación a los empleados sobre:
 - pautas y expectativas de distanciamiento físico
 - monitoreo de la salud personal
 - uso, retiro y desecho adecuados del equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés)
 - lavado de mascarillas y uniformes como se indica a continuación
 - protocolos de limpieza como se indica a continuación
 - cómo monitorear la salud personal y la temperatura corporal en la casa
 - guía sobre cómo lavar las mascarillas de tela y los uniformes: [ver la guía de los CDC, Cómo limpiar y desinfectar su establecimiento, Cómo desinfectar: Lavandería](#)
 - protocolo de limpieza, incluido cómo usar de manera segura y efectiva los suministros de limpieza.
- Considere capacitar a los empleados en técnicas de reducción segura de la tensión.
- El personal de entretenimiento debe seguir las mismas pautas de distanciamiento físico y uso de mascarillas que los demás empleados.

Clientes

- Informe a los clientes de sus políticas y procedimientos para el COVID con antelación, si es posible.
- Coloque letreros en las entradas y en toda la instalación alertando a los clientes sobre las políticas para el COVID, especialmente mantener 6 pies de distancia física en la medida de lo posible.
- De acuerdo con la Orden Ejecutiva 49 FY 19/20, los clientes deben usar mascarillas de tela cuando se encuentren en una instalación de servicio de alimentos donde el distanciamiento social sea difícil (p. ej., se espera en cola para recoger comida, para entrar o salir, ir a los baños). Los clientes no necesitan usar mascarillas cuando estén sentados a la mesa.
- Utilice el sistema de reservas con llamadas anticipadas o en línea como buena práctica.
- Los establecimientos pueden llamar por teléfono, usar un sistema de alerta de texto o un intercomunicador para avisar a los comensales que su mesa está lista. Solo un miembro del grupo puede esperar en el área de espera y debe permanecer al menos a 6 pies de distancia.
- Evite aglomeraciones en la entrada del restaurante y mantenga el distanciamiento físico cuando haya cola.

- Mantenga protocolos de distanciamiento físico cuando registre y sienta a los comensales.
- Informe a los clientes que no deben venir al restaurante si tienen fiebre o tos.
- Considere la posibilidad de ofrecer horarios tempranos exclusivos para las personas de la tercera edad y de alto riesgo.
- Considere ajustar los horarios de atención del establecimiento, según sea necesario, para apoyar los esfuerzos de distanciamiento social al limitar el número de clientes a la vez.
- Minimice las interacciones entre el cliente y el personal asignando meseros a 'áreas' y mesas.
- Si es posible, mantenga los grupos de trabajo del personal en los mismos días/turnos para minimizar la exposición del personal.
- A efectos de rastreo de contactos, mantenga registros de los clientes, incluidos el nombre y la información de contacto de una persona por mesa y el mesero que los atendió por lo menos durante 21 días. Esto no se aplica a los establecimientos de servicio de ventanilla y mostrador sin meseros.
- Limite la ocupación de los baños en los baños grupales para incorporar distanciamiento físico y evitar la formación de colas afuera de los baños.
- Los menús deben ser laminados o recubiertos de plástico y desinfectados después de cada uso, o ser de papel de uso único.
- Continúe con el servicio para llevar, de entrega en la acera y entrega con cerveza, vino y cócteles.
- Ocho personas como máximo en un grupo.
- Las mesas del comedor deben estar separadas por lo menos 6 pies.
- El número total de personas en cualquier momento no debe ser más de 50 personas por salón y cada grupo debe estar a 6 pies de distancia de los demás. Esto también se aplica a las zonas de servicio al aire libre. Tenga un plan de respaldo para las áreas al aire libre que cumpla con los requisitos de distanciamiento físico en caso de inclemencias del tiempo.
- El servicio de bar o mostrador dentro de los restaurantes debe seguir las pautas de distanciamiento físico. Proporcione barreras físicas para proteger a los clientes y al personal, como divisiones o barreras de plexiglás o mascarillas más escudos faciales para el personal, si no hay 6 pies de distancia entre los clientes y el personal del mostrador.
- Los establecimientos donde el servicio de mostrador se combina con el servicio de licores también deben adoptar medidas para evitar que los clientes se congreguen en el mostrador.
- Las áreas de bar dentro de los restaurantes deben cerrar al mismo tiempo que la cocina.
- Cuando sea práctico, especialmente en espacios con sillones tipo booth, las barreras físicas son aceptables.
- Utilice productos de limpieza y desinfectantes aprobados por la EPA para limpiar las mesas y sillas del comedor después de cada grupo.
- Proporcione solamente condimentos de uso único por ahora.
- Suspenda los bufés de ensaladas por ahora.
- Minimice otras áreas de autoservicio, como las estaciones de bebidas. En lo posible, utilice dispensadores sin contacto para minimizar el contacto con las manos. Reemplace los condimentos de usos múltiples con paquetes individuales. Otras sugerencias para minimizar las superficies de mucho contacto incluyen

suministrar utensilios individuales envueltos, pajas o popotes y tapas que se ofrecen en cualquier punto de venta para llevar o para sentarse. Las áreas de autoservicio requieren una limpieza y desinfección frecuentes.

- Amplíe el espacio de comedor al aire libre por la temporada, con protocolos de distanciamiento, en estacionamientos, aceras y patios ampliados, etc.
- Utilice servilletas y manteles desechables en lugar de los de tela. Si se utilizan manteles de tela, cámbielos después de cada cliente.
- Los niños necesitan permanecer sentados con su grupo. No hay áreas de juego ni juguetes compartidos; solo crayones de uso único.

Operaciones

- Considere maneras de maximizar el flujo de aire, si es práctico, para aumentar la circulación de aire fresco (p. ej., abrir puertas o ventanas).
- Amplíe las zonas de alto tráfico en lo posible.
- Tenga en cuenta que el uso de ascensores o escaleras mecánicas por parte del personal o del cliente requerirá atención regular a las pautas de distanciamiento físico y limpieza frecuente de las superficies de alto contacto.
- Minimice las superficies de contacto compartidas, como quioscos, tabletas, bolígrafos, tarjetas de crédito, recibos y llaves.
- Establezca protocolos para la desinfección y manipulación habitual de los paquetes de materiales recibidos y los materiales inventariados.
- Establezca protocolos para la manipulación y el procesamiento de envíos y recepciones (incluida la desinfección).
- Alerta a los contratistas, conductores y vendedores que están obligados por la Orden Ejecutiva núm.49 a usar mascarillas de tela mientras estén en las instalaciones.
- Notifique a los proveedores de la reapertura y sobre cualquier protocolo modificado con respecto al ingreso a la tienda, entregas, papeleo, etc.
- Considere introducir medidas para garantizar la seguridad del proveedor, como:
 - Desactivar/suspender el acceso (p. ej., suspender la entrada al restaurante de todos los repartidores que no sean empleados).
 - Efectuar la transición a firmas sin contacto/firmas electrónicas para entregas.
 - Cuando sea práctico, ajustar las horas de entrega de la tienda para espaciar las entregas.
- Solicite a los proveedores que instruyan a sus empleados a cumplir con todas las pautas de distanciamiento social y las directivas de salud emitidas por las autoridades públicas correspondientes.
- Demande la desinfección regular y frecuente de las áreas de alto contacto como baños, pasamanos, puertas, teclados de PIN y áreas comunes que pueden ser accedidas por el personal, los clientes y los proveedores.
- Asegúrese de que las horas de funcionamiento permitan un tiempo de inactividad entre turnos para efectuar una limpieza exhaustiva.
- Proporcione a los empleados materiales de desinfección, como toallitas desinfectantes, para que limpien los dispositivos de mano/portátiles u otras herramientas y equipos de trabajo antes y después de su uso.
- Considere la posibilidad de proporcionar "kits" de limpieza, con toallitas desinfectantes o aerosoles, guantes desechables, toallas de papel, mascarillas de

tela, desinfectante de manos y otros suministros de limpieza para que sean fácilmente accesibles en todo el restaurante en aquellas áreas que se limpiarán periódicamente durante todo el día.

- Tenga en cuenta que las áreas en que debe enfocar la limpieza incluyen:
 - Manijas de puertas y cajones
 - Interruptores de luz y otros interruptores eléctricos (considere poner letreros que pidan mantener las luces encendidas todo el tiempo o utilizar los sensores de movimiento existentes)
 - Herramientas compartidas
 - Sillas, mesas y bancos
 - Refrigeradores, microondas y otros objetos y superficies que se tocan con frecuencia en las áreas de servicio
 - Relojes
 - Pasillo de entrada
 - Caja registradora, incluyendo pantallas táctiles, teclados, ratón
 - Teclados de PIN (pantalla táctil, teclado y lápiz)
 - Baños
 - Taza del baño, soporte de papel higiénico y palanca para descarga
 - Lavamanos y grifos
 - Toalleros de papel y secadores de aire
 - Cambiadores para bebés
- Los utensilios y platos utilizados por los clientes deben tratarse como potencialmente contaminados y manipularse con cuidado. Lávese las manos después de limpiar y desocupar las mesas y de manipular los utensilios usados.
- Tenga presente que las máquinas expendedoras no se recomiendan por ahora debido al problema de mantener las superficies limpias.
- Proporcione desinfectante de manos para uso de los clientes y empleados, incluida la entrada al restaurante.

Ventas

- Promueva opciones de pago "sin contacto":
 - Compras en línea
 - Opciones de pago sin contacto (p. ej., tarjetas de crédito y débito RFID, Apple Pay, Google Pay, etc.)
 - Cajas de autoservicio
 - Servicios de entrega y de recogida
- Lávese las manos o use desinfectante para manos a base de alcohol (al menos 60% de alcohol) después de manejar dinero en efectivo.
- Considere aumentar las horas de recogida para atender a más clientes en línea.
- Considere la posibilidad de agregar barreras físicas como divisiones o barreras de plexiglás en las cajas registradoras.
- Los restaurantes varían significativamente en términos de tamaño, modelos, tales como servicio de meseros, autoservicio, servicio de mostrador y ventanilla, comida para llevar, así como los tipos de disposiciones de asientos. En todos los casos, tome las medidas apropiadas para minimizar el riesgo para los clientes y empleados a través del distanciamiento físico efectivo, atención a la higiene de las manos y las mascarillas faciales.

Anexo: Consideraciones adicionales para el servicio al aire libre

Este apéndice resume las consideraciones de salud pública del Programa de Inspección de Salud (HIP) del Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Maine con respecto a los restaurantes de Maine en transición hacia las operaciones de comidas al aire libre.

Consideraciones al configurar zonas de comedor exterior:

- Provea al menos 6 pies de distancia física entre las mesas.
- Siga los requisitos del Código de Alimentos de Maine para la seguridad alimentaria y la protección contra elementos externos.
- Si los restaurantes prohíben o desalientan la entrada de los clientes al local, los restaurantes deben proporcionar estaciones de lavado de manos al aire libre.
- Si los restaurantes prohíben o desalientan la entrada de los clientes al local, proporcione baños portátiles de acuerdo al Código Interno de Plomería, según sea necesario. Los restaurantes también deben garantizar que se ha establecido un contrato para mantener el vaciado y la limpieza de dichas instalaciones.
- Para los establecimientos con sistemas sépticos privados, mantenga la capacidad de asientos permitida por la licencia HIP del lugar para comer. Esto evitará tener que modificar la capacidad del sistema séptico. Si está en el alcantarillado municipal, esto no es un problema. Si un propietario desea aumentar la capacidad más allá de su licencia actual, debe ponerse en contacto con HIP.
- Tome las medidas necesarias para prevenir olores, insectos, roedores, el polvo de la calle y otras condiciones molestas.
- Proporcione una iluminación adecuada para las zonas de comedor exteriores. Es posible que se necesiten sistemas eléctricos y equipos adicionales para el mantenimiento.
- Considere los aspectos de seguridad municipal: uso de aceras, estacionamientos, zonificación, iluminación de la calle e instalación de barreras para proteger a los clientes.
- Considere la accesibilidad de los contenedores de basura y la frecuencia de vaciado de estos.
- Limpie y desinfecte todos los días las mesas antes de que el establecimiento abra para eliminar contaminantes que puedan haberse asentado en las superficies. Continúe con los procedimientos de limpieza normales entre usos.
- Debe ser autorizado por el municipio y BABLE (si se sirve alcohol) para nuevas áreas de asientos exteriores.
- Coloque letreros indicando que las bebidas alcohólicas deben permanecer en las áreas designadas.
- Mantenga un plan para el mal tiempo - instale carpas resistentes al fuego.
- Revise la ubicación para detectar peligros de tropiezo: adoquines, ramas y raíces de árboles, pavimento irregular, etc.

Actividades de comida al aire libre inaceptables:

- Eventos tipo bufé que harían que las personas queden muy apegadas en las filas, sin poder establecer el distanciamiento físico y sin contar con protectores contra estornudos en las mesas de servicio.
- Conciertos al aire libre u otros eventos que incentivarían la congregación de personas en espacios pequeños dentro de la zona de comedor al aire libre (es decir, baile). Esto no excluye el entretenimiento musical si se puede mantener el distanciamiento físico apropiado.

Formulario de Prevención del COVID-19

Con el fin de abrir, las empresas deben comprometerse a cumplir con los requisitos de estas listas de control llenando [este breve formulario en línea](#). Tenga presente que las organizaciones religiosas y los proveedores de atención médica autorizados no están obligados a utilizar este formulario.

Si tiene alguna pregunta, por favor comuníquese con nosotros en business.answers@maine.gov o llame [al 1-800-872-3838](tel:1-800-872-3838).