

Directrices sobre el COVID-19 para el personal y los operadores de servicios de comida

Distanciamiento social

- Practique el distanciamiento social manteniendo un mínimo de 6 pies de distancia entre todos los clientes y el personal.
 - Utilice señales, conos, cinta adhesiva, tiza u otros medios para separar a los clientes.
- Recomiende opciones de pago que no sean en efectivo (o de un solo cajero).
 - Por ejemplo, hacer el pedido y pagar por anticipado con horarios de retiro escalonados, retirar los productos desde la acera, llamar o enviar un mensaje de texto a los clientes cuando el pedido esté listo para que lo retiren.
- NO deben reunirse grupos dentro ni fuera del establecimiento.
- Indique que UNA sola persona haga o retire el pedido, mientras los demás se quedan en casa.
- Ningún miembro del personal debería hacer tareas comunes y luego tener contacto con el cliente.
 - Por ejemplo, manipular una tarjeta de crédito y luego servir comida sin antes lavarse las manos.

Establecimiento

- Limpie y desinfecte a menudo las superficies de contacto frecuente, como los sistemas de punto de venta, las cajas registradoras, los mostradores, las mesas, las manijas de equipos y los picaportes.
- Limpie con productos que contengan amonio cuaternario O hipoclorito de sodio (lejía). Para ver más desinfectantes registrados para el COVID-19, visite EPA.gov.

Personal

- Todo el personal DEBE lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos a lo largo del día.
- Siempre lávese las manos inmediatamente después de toser, estornudar o sonarse la nariz, comer y beber, tocarse la cara, usar el baño, limpiar, manipular platos sucios o tocar superficies contaminadas.
- Todos los trabajadores de servicios de comida, como los chefs, los trabajadores de preparación de comida, los trabajadores de mostrador, los cajeros y el personal de entrega, deben usar un tapaboca o una mascarilla quirúrgica en todo momento.
- Además del personal de servicios de comida que, por ley, debe usar guantes desechables, todos los demás trabajadores de servicios de comida, como los chefs, los trabajadores de preparación de comida, los trabajadores de mostrador, los cajeros y el personal de entrega, deben usar guantes desechables en todo momento. Los guantes se deben cambiar con frecuencia y no reemplazan el lavado frecuente de manos.
- Los miembros del personal que tengan síntomas de enfermedad respiratoria o de COVID-19 (fiebre, tos, dificultad para respirar, dolores corporales) DEBEN quedarse en su casa. A aquellos que tengan síntomas mientras trabajan se los debe enviar a la casa INMEDIATAMENTE.