



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

Clientes 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 Físicos

- 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