

Protocolos de establecimientos de venta de comestibles - Apéndice L

Este protocolo lo deben completar los establecimientos de venta de comestibles, incluidas las tiendas de comestibles, tiendas de conveniencia y otros establecimientos dedicados a la venta al por menor de alimentos enlatados, productos secos, frutas y verduras frescas, carnes frescas, pescado y aves de corral. Los requisitos que se indican a continuación se aplican a todos los establecimientos de venta de comestibles. Además de las condiciones impuestas a estos establecimientos por el Gobernador, estos también deben cumplir con los Protocolos de establecimientos de venta de comestibles. Este protocolo debe aplicarse y publicarse antes de que el negocio entre en funcionamiento.

Nota: El presente documento puede actualizarse a medida que se disponga de información y recursos adicionales, así que asegúrese de consultar frecuentemente el sitio web de Long Beach COVID-19 en www.longbeach.gov/covid19 para conocer las actualizaciones a este protocolo.

Esta lista de verificación cubre:

- (1) Políticas y prácticas en el lugar de trabajo para proteger la salud de los empleados.
- (2) Medidas para asegurar el distanciamiento físico.
- (3) Medidas para garantizar el control del contagio.
- (4) Comunicación con los empleados y el público.
- (5) Medidas para asegurar un acceso equitativo a los servicios esenciales

Todos los negocios deben cumplir con todas las medidas aplicables que se presentan a continuación y estar preparados para explicar por qué las medidas no implementadas no son aplicables.

Nombre del negocio: _____

Dirección del establecimiento: _____

A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS (MARQUE TODAS LAS OPCIONES QUE APLICAN AL ESTABLECIMIENTO):
--

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Se ha informado a todos los empleados de no presentarse a trabajar si están enfermos y de seguir la orientación de la Directora de Salud Pública de Long Beach en relación al autoaislamiento, cuando corresponda.<input type="checkbox"/> Se lleva a cabo una revisión de síntomas antes de que los empleados puedan entrar en el lugar de trabajo. Las revisiones deben incluir un registro verbal sobre la presencia de tos, dificultad para respirar, fiebre y cualquier otro síntoma que el empleado pueda estar experimentando.<input type="checkbox"/> A todos los empleados que tienen contacto con el público o con otros empleados durante su(s) turno(s) se les ofrece, sin costo alguno, una mascarilla de tela. El empleado debe usar siempre el protector facial durante la jornada laboral, cuando esté en contacto o pueda estar en contacto con otros. Los empleados no necesitan ponerse una mascarilla de tela cuando están solos en una oficina privada o en un cubículo amurallado. Se deben proporcionar protectores faciales adicionales según sea necesario. |
|---|

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN
LLAME AL: (562) 570-2633 O POR
CORREO ELECTRÓNICO: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Los empleados tienen instrucciones de lavar su mascarilla a diario.
- Todas las estaciones de trabajo están separadas al menos seis pies entre sí.
- Las áreas de distribución (para la recolección en la acera), salas de descanso, baños y otras áreas comunes se desinfectan con frecuencia, según el siguiente horario:
 - Área de distribución _____
 - Salas de descanso _____
 - Baños _____
 - Otros _____
- Los descansos están escalonados para asegurar que, en todo momento, se puedan mantener seis (6) pies de distancia entre los empleados cuando se encuentran en las salas o áreas de descanso designadas.
- Los empleados tienen prohibido comer o beber en ningún espacio dentro del lugar de trabajo que no sea en las salas o áreas de descanso designadas.
- El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en los siguientes lugares:
 - Tipo de desinfectante utilizado _____
 - Concentración _____
 - Método de prueba _____
- Hay desinfectante de manos eficaz contra el COVID-19 a disposición de todos los empleados en los siguientes lugares:
 - Se requiere y permite a los empleados un tiempo adecuado para lavarse o desinfectarse las manos cada 30 minutos, o según sea necesario, si se les proporcionan guantes, o cuando cambien de tareas de trabajo para evitar cualquier posible contaminación cruzada.
 - Se ha distribuido una copia de este protocolo y se ha proporcionado capacitación a cada empleado.
 - Todas las políticas descritas en esta lista de verificación, salvo las relacionadas con las condiciones de empleo, se aplican al personal de entrega y a toda otra empresa que pueda estar en las instalaciones en calidad de terceros.

B. MEDIDAS PARA ASEGURAR UN DISTANCIAMIENTO FÍSICO ADECUADO

- Un miembro del personal con mascarilla se coloca cerca de la puerta, pero al menos a 6 pies de los clientes más cercanos, para indicar a los clientes que se paren a 6 pies de distancia del anterior.
- Contar con la seguridad o el personal adecuados para aplicar los protocolos de control de multitudes y de distanciamiento físico que sean necesarios.
- Se identifican con cinta adhesiva u otras marcas tanto el inicio de la fila, al igual que las subsecuentes distancias de 6 pies para los siguientes clientes que vayan a la cola.
- Se ha instruido a los empleados que mantengan al menos una distancia de seis (6) pies de los clientes y entre sí en las áreas de pago. Los empleados pueden acercarse momentáneamente cuando sea necesario para aceptar el pago, entregar los alimentos o según sea indispensable.

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN
LLAME AL: (562) 570-2633 O POR
CORREO ELECTRÓNICO: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Las estaciones de trabajo de los empleados están separadas por lo menos 6 pies entre sí y las áreas comunes se han adaptado para limitar las reuniones de los empleados y así asegurar una distancia física de por lo menos 6 pies.
- Las tiendas de comestibles que tienen un área de comedor existente pueden habilitarla siempre y cuando se pueda mantener una distancia de (6) seis o más pies entre las mesas.
- Todas las mesas están espaciadas por lo menos seis pies de distancia, o si no se pueden mover, una barrera o partición que se extiende por encima de las cabezas de los clientes mientras están sentados se ha añadido para separar las mesas.
- Promover el servicio de entrega y recolección en la acera.
- Priorizar las mesas exteriores cuando los clientes están cenando en el lugar.
- Los miembros de un mismo hogar pueden permanecer juntos.
- No sentar a los clientes a menos de 6 pies de las estaciones de trabajo de los empleados, áreas de preparación de alimentos y bebidas y áreas de almacenamiento.
- Proporcionar barreras físicas y divisiones en la recepción, en las cajas y otras áreas donde el distanciamiento físico de seis pies es difícil de aplicar.

C. MEDIDAS PARA CONTROLAR EL CONTAGIO

- El sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado está en buen estado de funcionamiento. En la medida de lo posible, se ha aumentado la ventilación.
- Se han establecido sistemas de pago sin contacto o, si no es factible, los sistemas de pago se desinfectan periódicamente. Describa:

- Las áreas comunes y los objetos que se tocan con frecuencia en las áreas de recolección de órdenes y pago (por ejemplo, mesas, perillas o manijas de puertas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan cada hora durante el horario laboral con desinfectantes aprobados por la EPA.
- Siga atentamente las instrucciones del fabricante al desinfectar las superficies que entran en contacto con alimentos.
 - Tipo de desinfectante _____
 - Concentración _____
 - Método de prueba _____
- Requerir el uso de protector facial y guantes y/o el lavado frecuente de manos para la interacción de los empleados con los clientes, la preparación y entrega de alimentos.
- Limpiar y desinfectar las mesas, sillas, cabinas, y/u otras superficies del comedor después del uso de cada cliente.
- Desinfectar las asas de los carritos y cestas de la compra, ya sea facilitando el acceso de los clientes a toallitas húmedas o haciendo que los empleados las desinfecten entre cada uso de los clientes.
- Asegurarse de que haya suficiente personal para limpiar adecuadamente las instalaciones y los carritos de la compra entre uso y uso.
- Se informa a los clientes que deben usar protectores faciales de tela durante el tiempo que estén en las instalaciones, a menos que se sienten a comer. Esto aplica a todos los adultos y niños mayores de 2 años. Los negocios pueden negar el ingreso a toda persona que no use protector facial.

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN
LLAME AL: (562) 570-2633 O POR
CORREO ELECTRÓNICO: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Descontinuar toda práctica de autoservicio de alimentos no empaquetados (por ejemplo, las barra de ensaladas, de sopa, y los contenedores de alimentos a granel).
- Retirar artículos para autoservirse alimentos tales como frascos de condimentos, utensilios, saleros y pimenteros. Los empleados pueden proporcionar paquetes de un solo uso a cada cliente.
- Las máquinas de autoservicio como las de refrescos o las de yogur, las opera un empleado del área de alimentos y se limpian y desinfectan con frecuencia.
- Enrollar previamente los utensilios en servilletas antes de que los clientes los utilicen y guardarlos en un recipiente limpio.
- Los utensilios y artículos para múltiples usos de los clientes deben manipularse con guantes y lavarse con jabón para platos y enjugarse con agua caliente (100°F min.), antes de desinfectarse o colocarse en un lavavajillas mecánico bien provisto y mantenido. Los empleados deben lavarse las manos después de quitarse los guantes después de manipular directamente los artículos sucios.
- Proporcionar desinfectante de manos a los clientes en o cerca de la entrada al establecimiento y en las mesas del comedor y otras áreas necesarias.
- Cuando sea posible, instalar dispositivos de manos libres tales como dispensadores de jabón y toallas.
- Proporcionar recolección y entrega de órdenes sin contacto.
- Todos los portales de pago, bolígrafos y estilógrafos se desinfectan después de cada uso.
- Los baños para los clientes se desinfectan frecuentemente.
- Cerrar las áreas de bar.

D. MEDIDAS PARA INFORMAR AL PÚBLICO

- Una copia de este protocolo se encuentra en todas las entradas públicas del establecimiento.
- Coloque un cartel en la(s) entrada(s) del establecimiento en la que se informe a todos los empleados y clientes que deben (i) evitar entrar al establecimiento si están experimentando síntomas de enfermedades respiratorias, incluidas fiebre o tos; (ii) mantener una distancia mínima de seis pies entre sí; (iii) estornudar y toser en la parte interna del codo; (iv) no dar la mano ni tener ningún contacto físico innecesario.
- Mediante carteles en la entrada y/o donde los clientes hacen fila se notifica a los clientes de las opciones y ventajas de realizar pedidos y pagos por anticipado.
- Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) proporcionan información clara sobre el horario de atención al público, el uso obligatorio de protectores faciales, políticas relativas a los pedidos y pago anticipados, recolección y/o entrega de pedidos y otra información pertinente.

E. MEDIDAS PARA GARANTIZAR UN ACCESO EQUITATIVO A LOS SERVICIOS ESENCIALES

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN
LLAME AL: (562) 570-2633 O POR
CORREO ELECTRÓNICO: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Se establecen medidas para garantizar el acceso a los bienes y servicios en los espacios públicos a los clientes que tienen limitaciones de movilidad y/o están en situación de alto riesgo.
- Elaborar protocolos que establezcan las horas de funcionamiento para atender mejor a las poblaciones vulnerables y garantizar que haya suficiente tiempo para reabastecer las tiendas.

F. MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA INTEGRIDAD DE LOS ALIMENTOS Y RECURSOS ADICIONALES

- Revisar el [City of Long Beach Food Safety Manual](#)
- Guía para comer en un establecimiento ([Dine-In Guidance](#)) del Departamento de Salud Pública de California y Cal/OSHA.
- Página sobre integridad alimenticia y la enfermedad del coronavirus ([Food Safety and Coronavirus Disease 2019](#)) de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades.

Toda medida adicional no incluida en la lista anterior debe figurar en una lista aparte, que el negocio debe adjuntar a este documento.

Si tiene alguna pregunta o comentario sobre este protocolo, puede ponerse en contacto con la siguiente persona:

Nombre del
contacto del
negocio:

Número de teléfono:

Fecha de la
última
revisión:

PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN
LLAME AL: (562) 570-2633 O POR
CORREO ELECTRÓNICO: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV