



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

Guía de Reapertura para la **Industria** **Restaurantera**

Guía de Orientación

[aiha.org](https://www.aiha.org)

Visión general

La industria de los restaurantes se ha adaptado rápidamente a los pedidos de quedarse en casa o suspender actividades en los EE. UU. Muchos establecimientos han presentado soluciones únicas como: ofrecer menús reducidos, sistemas de entrega, usar aplicaciones y mensajes de texto para gestionar pedidos, envío de pedidos sin contacto, combos de comidas o cajas que en contenedores para llevar, e incluso implementando robótica para el manejo de alimentos. La industria también ha dado un paso adelante para apoyar a las comunidades, incluyendo la donación de alimentos a población en riesgo, a los bancos de alimentos locales, y ofrecer café y refrigerios gratuitos a trabajadores esenciales como policías, bomberos, paramédicos, médicos, enfermeras y empleados de hospitales.

Con el inicio del levantamiento de restricciones para quedarse en casa, los propietarios de restaurantes se enfrentan a preguntas difíciles que deben abordarse antes de reiniciar operaciones, como:

- ¿Cómo podemos proteger a nuestros empleados y clientes de la enfermedad mientras ofrecemos servicio de cenas en nuestro restaurante?
- ¿Cómo aseguramos a nuestros clientes que estamos haciendo todo lo posible para protegerlos de la enfermedad?
- ¿Cómo podemos minimizar el riesgo de transmisión de enfermedades si personas enfermas o que han tenido contacto con personas positivas de COVID-19 están cenando en nuestras instalaciones?
- ¿Qué hacemos si un cliente está enfermo o no sigue las guías?

En particular, según la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y los Centros para el Control de Enfermedades (CDC), actualmente no hay evidencia que respalde la transmisión del COVID-19 asocia-

dos con los alimentos. Los requisitos de seguridad alimentaria existentes son muy estrictos y reducen la probabilidad de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos. Se pueden tomar medidas adicionales para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 al tocar superficies o al contagiarse de persona a persona a través de gotitas respiratorias.

Este documento ofrece una guía práctica para que los propietarios de restaurantes implementen medidas para reducir el riesgo de transmitir COVID-19. Aborda las preguntas anteriores que son claves y también ofrece consejos para empleados y clientes de restaurantes.

¿Qué debe hacer un empleador para protegerse a sí mismo y a sus clientes?

Los propietarios de restaurantes deben monitorear continuamente las guías internacionales (de la Organización Mundial de la Salud (OMS), federales (CDC), estatales y locales) para cualquier cambio en las recomendaciones, estrategias de limpieza y otras mejores prácticas de gestión. Los empleadores también deben considerar desarrollar un equipo de profesionales para supervisar, evaluar e implementar nuevas estrategias a medida que estén disponibles.

Además, los empleadores deben considerar las siguientes estrategias para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 con respecto al distanciamiento físico, ventilación, mejores prácticas de limpieza, baños, áreas de preparación de alimentos y superficies de contacto, higiene personal, bienestar de los empleados, equipo de protección personal, capacitación, residuos y lavandería, y comunicación.

Debido a la gran variedad de restaurantes, funciones y tamaños, es posible que los establecimientos no puedan implementar todo lo siguiente, sin embargo, tratar de abordar el problema desde múltiples ángulos puede ayudar a reducir los riesgos para la salud.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

Distanciamiento físico

- Limite la cantidad de clientes que cenan al mismo tiempo dentro del restaurante. Considere comenzar con una “Política de solo reservas” para comenzar. Limite el tamaño del grupo a seis personas o menos.
- Marque distancias de 6 pies (1.8 m) para los clientes que esperan para sentarse. Considere hacer que los clientes esperen en sus autos hasta que los llamen para sentarse.
- Intente distanciar las mesas o los clientes para que el cliente más cercano en una mesa esté al menos a 6 pies (1.8 m) de distancia de otro cliente en otra mesa.
 - Si las mesas no se pueden mover, considere colocar letreros en cualquier otra mesa o gabinete marcándolas como “TABLA DE DISTANCIA FÍSICA” o “RESERVADO PARA SU SEGURIDAD”. Considere utilizar mamparas de plexiglás o acrílico entre las gabinetes como una alternativa.
- Coloque mamparas o barreras de plástico entre empleados y clientes siempre que sea posible (por ejemplo, ventanas de comida rápida, puestos de alimentos y bares).
- En lugar de barras en los bares, considere proporcionar un servicio de mesa exclusivo para bebidas alcohólicas.
 - Alternativamente, considere repartir carteles en la barra, que los clientes pueden utilizar para colocarlos a ambos lados para mantener el distanciamiento físico.
- Considere sistemas de pedidos no tradicionales y el procesamiento de pagos para minimizar el contacto entre servidores y clientes.
 - Considere un sistema de pedidos basado en aplicaciones electrónicas
 - Considere escribir un menú numerado en una pared / pizarra grande que pueda comunicarse

fácilmente a distancia.

- Fomentar el uso de la tarjeta de crédito sobre el efectivo, en la medida de lo posible.

Ventilación

- Obtenga aire fresco para los clientes y el personal y utilice adecuadamente el sistema de ventilación. Algunas formas de hacer esto o en dónde puede buscar ayuda:
 - Fomentar el consumo de alimentos al aire libre y abrir puertas y ventanas si es posible.
 - Maximice el ingreso de aire fresco a través de su sistema ventilación.
 - Mantener la humedad relativa entre el 40-60%.
 - Asegúrese que los baños estén bajo presión negativa.
 - Si no sabe cómo modificar esto, consulte a un profesional de aire acondicionado (HVAC) y consulte las actualizaciones de ASHRAE para obtener más información.
- Considere usar unidades portátiles de filtración de alta eficiencia (HEPA).
- Si se usan ventiladores como ventiladores de pedestal o ventiladores de montados a la pared en el restaurante, tome medidas para minimizar el aire de los ventiladores que soplan de una persona directamente a otra persona. Si los ventiladores se desactivan o se quitan, los empleadores deben estar al tanto y tomar medidas para prevenir los riesgos por exposición a calor “.

Mejores prácticas de limpieza

- Seleccione desinfectantes apropiados - considere la efectividad y seguridad del mismo.
 - La Agencia de Protección Ambiental de EE. UU. (EPA) ha desarrollado una lista de productos que cumplen con los criterios de la EPA para su uso contra el SARS-CoV-2.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

- Revise las etiquetas de los productos y las hojas de datos de seguridad y siga las especificaciones del fabricante
- Considere consultar a expertos en higiene industrial si requiere información adicional.
- Establezca una rutina de desinfección: no utilice trapos húmedos (utilice productos desechables).
 - Asegúrese de que los protocolos de desinfección siguen las instrucciones del producto para la aplicación y el tiempo de contacto en la superficie.
 - Considere establecer un puesto de personal cuya responsabilidad sea exclusivamente desinfectar. Esta persona debe estar limpiando continuamente y de forma visible para los clientes.
 - Cada mesa, sillas (en la medida de lo posible) y las mamparas o particiones deben desinfectarse después de la visita de cada cliente.
 - Como se indicó anteriormente, limpie las rejillas del aire acondicionado (HVAC) de forma diaria.
 - Considere utilizar una lista de verificación o un sistema de auditoría para rastrear con qué frecuencia se realiza la limpieza.
- Considere cubrir las sillas con un material no poroso para facilitar la limpieza.
- Los menús deben ser no porosos y desinfectados entre el uso de comensales. Si se utilizan menús en papel, hágalos de un solo uso. Considere alternativas como un tablero de menú o una aplicación por el teléfono.
- El delantal, las toallas, la ropa de trabajo, etc. deben colocarse en bolsas de basura y tratarse como potencialmente contaminadas y lavarlas de acuerdo con las recomendaciones que a continuación se muestran.

Baños

- Las puertas de los baños de uso múltiple deben poder abrirse y cerrarse sin tocar las manijas, si esto es posible.
 - Coloque un bote de basura junto a la puerta si no se puede abrir la puerta sin tocar la manija.
- Para baños individuales, proporcione señalización y materiales (toallas de papel y botes de basura) para que las personas los usen sin tocar las manijas, y considere proporcionar una llave para que las medidas de desinfección puedan controlarse mejor.
- Coloque letreros que indiquen que las tapas del inodoro (si están presentes) deben cerrarse antes de descargar.
- Coloque letreros pidiéndole a los clientes y empleados que se laven las manos antes y después de utilizar el baño.
- Proporcione toallas de papel en los baños y desconecte o tape los secadores de aire de mano.
- Doble esfuerzos para mantener los baños limpios y desinfectados de forma adecuada.

Áreas de preparación de alimentos y superficies de contacto

- Coloque tapetes adhesivos en el piso de entrada del restaurante y en las entradas de las áreas de preparación de alimentos.
- Cubra los cubiertos, platos, vasos, ollas y sartenes limpios y que pudiesen estar expuestos. Relocalice cualquier vaso o copa que esté colgado, a una superficie no expuesta y cubierta.
- Proporcione cubiertos envueltos en una servilleta o cubiertos o tapados en la mesa, junto con vasos puestos boca abajo sobre una servilleta limpia.
- Utilice servilletas y manteles desechables siempre que sea posible.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

- Solo utilice manteles de tela si se cambian después del uso de cada cliente y se deberán lavar adecuadamente después de cada uso, según las recomendaciones mostradas a continuación.
- Cualquier artículo olvidado por los clientes debe colocarse dentro de bolsas selladas y la bolsa debe desinfectarse y aislarse hasta que el cliente vuelva.
- Retire todos los condimentos de la mesa (p. Ej., Botellas de ketchup, saleros y pimenteros, etc.) y considere proporcionar condimentos preenvasados o incluya la desinfección de condimentos como parte de las rutinas de limpieza.

Higiene personal

- Establecer un procedimiento de lavado de manos o desinfección “antes y después de los servicios” para todo el personal, incluido el personal del bar.
- El personal debe lavarse las manos entre el servido y la limpieza de platos o establecer una persona dedicada para limpiar platos y esperar que el personal haga arreglos para recolectar los platos si un cliente solicita que se limpien los platos.
- Proporcione estaciones de lavado de manos en la parte delantera del establecimiento y en todo el establecimiento para que los clientes se laven las manos antes de sentarse o cuando sea necesario, o alternativamente, si no es factible, proporcione desinfectante de manos.
- Proporcione desinfectante para manos en cada mesa.

Bienestar de los empleados

- Realice controles de temperatura y bienestar de los empleados antes del inicio de cada turno.
 - La detección de temperatura puede incluir métodos manuales (usar termómetros infrarrojos sin contacto) o cámaras térmicas.
 - Los empleados pueden verificar la temperatura de los demás, mientras utilizan guantes, o se desinfectan los equipos entre usos.

- Hay varios ejemplos disponibles para cuestionarios de bienestar (vea la sección de Fuentes).

- Si el empleado está enfermo o recibe algún tipo de prueba (virus o anticuerpo), los resultados deben informarse al empleador y el tiempo / decisión de regresar al trabajo solo debe ser bajo la aprobación de un médico.

Otras medidas de control

- Solicite guantes para todo el personal que labore en la parte posterior del establecimiento y asegúrese de que los guantes se cambien de acuerdo con los estándares actuales de la industria.
- Aunque no es necesario si se siguen rigurosamente los protocolos de lavado de manos, considere proporcionar guantes a los servidores.
 - Si se usan, deben cambiarse regularmente y no sustituyen el lavado de manos.
- Requerir cubiertas faciales para el personal de BOH: el tipo depende de los requisitos locales y la disponibilidad.
- Proporcione o aliente a todos los demás empleados a que se utilicen protectores faciales y guantes, y que utilicen desinfectante para manos. **(NOTA: las coberturas faciales de tela protegen principalmente a otros, no a usted).**

NOTA: Si un empleador opta por proporcionar un respirador N95, considere completamente todo el potencial

Formación

- Proporcionar entrenamiento y capacitación a los empleados sobre cómo:
 - Manejar su ropa de trabajo adecuadamente en casa si no se brinda un servicio de lavandería
 - Colocarse y Retirarse los guantes de manera correcta.
 - Limpiar y desinfectar las mesas de acuerdo con las especificaciones de aplicación del producto.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

- Utilizar correctamente los respiradores
- Proporcione hojas de datos de seguridad para los productos químicos de limpieza y asegúrese de que los empleados estén conscientes de los peligros relacionados a la utilización de estos productos.
- Los higienistas industriales tienen experiencia en la selección de equipos de protección personal (EPP) y capacitación.

Residuos y lavandería

- Los artículos de un solo uso y los materiales de desinfección usados se pueden tratar como desechos regulares, siguiendo las guías de seguridad alimentaria.
- Los materiales de tela (p. Ej., manteles, delantales, etc.) deben lavarse y secarse en la temperatura más alta permitida por la tela.

Comunicación

- Comunicar a los comensales lo que el restaurante está haciendo para mitigar la propagación de COVID-19 (por ejemplo, las rutinas de desinfección, la política de salud para el personal y las medidas de salud y seguridad establecidas).
 - Considere realizar comunicación para los comensales sobre cuando no es una buena opción salir a cenar (por ejemplo, cuándo están cuidando a alguien que sea COVID-19 positivo, que presente síntomas de COVID-19, que se encuentre en una categoría de alto riesgo, etc.).
 - Considere colocar letreros en las mesas para mostrarle a sus clientes que las mesas han sido desinfectadas después de haber sido utilizadas por clientes anteriores.
- Comunicar que el restaurante tiene el derecho a rechazar el servicio a cualquier persona que presente síntomas o no siga las guías o recomendaciones establecidas (por ejemplo, distanciamiento físico).

- Las plataformas de comunicación podrían incluir sitios web, procesos de reserva, entrega de alimentos para llevar y señalización al aire libre.

¿Qué debe hacer un empleado para protegerse a sí mismo y a los clientes?

- Evalúe su salud constantemente, si está enfermo, quédese en casa. Si tiene temperatura, quédese en casa. Si alguien en casa está enfermo, quédese en casa. Si tiene alergias y estornudos, quédese en casa. **NOTA: Las políticas de recursos humanos del empleador, las pautas de HIPPA y otras leyes deben seguirse en todo momento.**
- Utilice una cubierta facial de tela para la cara cuando se encuentre en público y mantenga distancia física.
- Lávese las manos cuando llegue al trabajo, después de atender a un cliente, después de tocarse la cara o cubrirse la cara y cuando salga del trabajo.
- En todo momento, utilice una cubierta facial de tela para la cara o algo mejor si es que lo tiene.
- Infórmele a su empleador si tiene inquietudes sobre el EPP que se le puede proporcionar y si está debidamente instruido sobre cómo utilizarlo.
- Lleve una toalla, si siente ganas de estornudar o toser, cúbrase la nariz, la boca y la cobertura facial de tela, intente retrasar la necesidad de estornudar o toser, salga inmediatamente del edificio, lávese las manos y la cara antes de volver al trabajo.

¿Qué puede hacer un cliente para minimizar la transmisión de Covid-19?

- Si está enfermo, quédese en casa. Si tiene temperatura, quédese en casa. Si alguien en su casa está enfermo, quédese en casa. Si tiene alergias y no puede controlar los estornudos, quédese en casa.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

- Utilice los servicios para llevar / recoger siempre que le sea posible.
- Utilice una cubierta facial de tela para la cara al entrar y salir del restaurante.
- Lávese las manos antes y después de salir del restaurante si es posible. Si no, utilice desinfectante para manos cuando se siente y antes de salir del restaurante.
- Mantenga una distancia de al menos 6 pies (1.8 m) de otros clientes y empleados cuando espere una mesa y cuando camine por el restaurante en la medida de lo posible.
- Si siente ganas de estornudar o toser, póngase la cobertura facial de tela, cúbrase la nariz, la boca y la cubierta facial con una servilleta o un pañuelo, intente retrasar la necesidad de estornudar o toser, salga inmediatamente del edificio, lávese las manos y la cara. completamente antes de volver a sentarse.
- Numerosos ejemplos de cuestionarios de bienestar están disponibles en línea (por ejemplo, https://doh.sd.gov/documents/COVID19/BusinessScreening_Q&A.pdf)
- Los CDC han desarrollado recomendaciones de limpieza y desinfección para instalaciones comerciales <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>
- La EPA ha desarrollado una lista de desinfectantes para su uso contra SARS-CoV-2: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- ASHRAE tiene una lista de recursos COVID para edificios comerciales. <https://www.ashrae.org/technical-resources/resources>
- El Comité de Calidad Ambiental Interior de AIHA desarrolló estos documentos de orientación sobre la reapertura y limpieza de edificios después del cierre debido a COVID-19: https://aiha-assets.sfo2.digitaloceanspaces.com/AIHA/resources/Public-Resources/RecoveringFromCOVID-19Building-Closures_GuidanceDocument.FINAL.pdf y https://aiha-assets.sfo2.digitaloceanspaces.com/AIHA/resources/Guidance-Documents/Workplace-Cleaning-for-COVID-19-Guidance-Document_FINAL.pdf

Fuente

- La Asociación Nacional de Restaurantes ha compilado información y recursos para la industria de restaurantes, incluidas las guías para empleadores, consejos de seguridad y enlaces a artículos de noticias y guías estatales: <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/Assoc-State-Covid19-Resources.pdf>



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

AIHA®

Fundada en 1939, la Asociación Americana de Higiene Industrial® (AIHA®) es una de las asociaciones internacionales más grandes que atiende las necesidades de los profesionales de la higiene industrial / ocupacional que ejercen en la industria, el gobierno, el trabajo, las instituciones académicas y organizaciones independientes. Para más información, visite www.AIHA.org

Acerca de los profesionales de seguridad y salud ocupacional

Los profesionales de salud y seguridad ocupacional (OHS) (también conocidos como higienistas industriales) practican la ciencia de anticipar, reconocer, evaluar y controlar las condiciones del lugar de trabajo que pueden causar lesiones o enfermedades

a los trabajadores. A través de un ciclo de mejora continua de planificación, realización, verificación y actuación, los profesionales de SSO se aseguran de que los lugares de trabajo sean saludables y seguros.

Obtenga recursos adicionales en el Centro de recursos para brotes de coronavirus de AIHA.

https://www.aiha.org/public-resources/consumer-resources/coronavirus_outbreak_resources

Encuentre un profesional calificado en higiene industrial y OEHS cerca de usted en nuestro Listado de Consultores. <https://www.aiha.org/consultants-directory>



| backtoworksafely.org

Escanee periódicamente este código QR para verificar si se han publicado nuevas versiones de los documentos de orientación de AIHA, así como para encontrar documentos de orientación para otras empresas e industrias.



Traducción al español: **Innovare EHS, S.A. de C.V.**
www.innovare-ehs.com

Renuncia de responsabilidad de traducción:

La Asociación Americana de Higiene Industrial® (AIHA®), el editor y los autores de esta publicación renuncian a cualquier responsabilidad, pérdida o riesgo que resulte directa o indirectamente del uso de las prácticas y / o teorías discutidas en este libro o su traducción. Además, es responsabilidad del lector mantenerse informado de cualquier cambio en las regulaciones federales, estatales o locales que puedan afectar el material contenido en este documento y las políticas adoptadas específicamente en el lugar de trabajo del lector.

La mención específica de fabricantes y productos en este libro no representa un respaldo de AIHA®.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org