SERVICIO DE COMIDA AL POR MENOR
Sumario de las Mejores Prácticas Durante la Pandemia de COVID-19

SER SALUDABLE, SER LIMPIO

- Entrenar a empleados en los procedimientos de distanciamiento social y física.
- Empleados que estan enfermos deben quedarse en casa. Si está enfermo y muestra síntomas de COVID 19, le recomendamos que consulte a un médico .
- Supervise a los empleados monitoriando los síntomas DE COVID-19 antes de cada turno.

- Asegúrese de que las manos se laven con frecuencia, con jabon y agua antes de ponerse los guantes y despues, por lo menos 20 segundos.
- Proporcione un desinfectante de mano con base del alcohol 60 para que los clientes, empleados y profesionales.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Siga las prácticas y procedimientos de seguridad alimentaria de CalCode.

- Publicar señalización para no entrar en el establecimento si está enfermo con síntomas COVID 19.
- Pida a las personas usen revestimientos faciales y mantengan la separación de 6 pies.
- Designar los horarios de compra tempranos u ofrecer entrega para las poblaciones en riesgo.
- Discontinue la presentacion de mesas y proveer los utensilios enrollados/cubiertos en servilleta.

LIMPIAR Y DESINFECTAR

- Entrene a los empleados sobre procedimientos de limpieza y desinfección, y medidas de protección.
- Utilize artículos de limpieza y utilizar productos desinfectantes registrados por la EPA de acuerdo con sus etiquetas.
- Proporcione mezas limpias y el espacio adequado entre cada cliente.

- Asigne personal para desinfectar superficies de contacto "no alimentarias" de alto toque con frecuencia con un desinfectante registrado por la EPA.
- Limpie y desinfecte las superficies de contacto con "alimentos" según los estándares de CalCode.
- Utilice pedidos en línea, y menús que se pueden desinfectar entre usos.

- Ofrece toallitas desinfectantes u otras medidas de desinfección (para personal de la tienda) para limpiar los carros de la compra.
- Utilice sistemas de pago libres tocar y desinfecte el sistema POS con regularidad.
- Las tazas, tapas, palillos de revolvedores, etc. son proporcionados por el personal, no disponible para el autoservicio.

DISTANCIA SOCIAL

- Educar a los empleados y clientes sobre la importancia del distanciamiento social a través de señales en las entradas.
- Considere la posibilidad de usar cualquier otro carril de salida de mostrador para ayudar a distanciarse.
- Mesas de comedor separadas o restringir el uso de mesa o mostrador para mantener separados por al menos 6 pies (Fase 1 no más de 10 por mesa).
- El area de la barra devera continuar cerrada asta que se aprueve abrirse.

- Descontinuar los buffets de autoservicio; barras de ensaladas; estaciones de bebidas; y muestras de comida que requiera el uso de utensilios o dispensadores comunes.
- Implemente señales direccionales de tráfico para mejorar la seguridad de alto volume.
- Designar un empleado para monitor el control de tráfico para garantizar que se mantengan los requisitos de distanciamiento y la capacidad de ocupantes.

- Animar pedidos o reservas en línea.
- Separe las zonas de pedido y entrega.
- Considere el uso de barreras físicas para los empleados que normalmente tienen una estrecha interacción con los clientes en la caja resgistradora o en los mostradores de alimentos o bebidas (instalar plexiglás u otro material fácilmente sea limpiable).

RECOGIDA Y ENTREGA

- Si ofrece opciones de entrega:
  - Asegúrese de que los refrigeradores y los contenedores de transporte se limpien y desinfecten.
  - Mantenga los controles de tiempo y temperatura.
  - Evitar la contaminación cruzada; por ejemplo, envolver los alimentos durante el transporte.

- Establecer áreas de recogida designadas dentro o fuera de los establecimientos comerciales.
- Anime a los clientes a utilizar entregas "sin contacto".
- Ofrecer la option de recoger los alimentos en la acera.

- Practique el distanciamiento social ofreciendo colocar los alimentos en el baúl del vehículo de el cliente.
- Notifique al cliente cuando los alimentos estan por llegar atravez de una notificacion o llamada en el