

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

Nombre del negocio: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Dirección del establecimiento: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Para cualquier pregunta o comentario sobre este Protocolo, puede contactar:

Nombre: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Número de Teléfono: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Cada negocio que esté sujeto a la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-05 debe crear, publicar y educar al personal con respecto a un Plan de Salud y Seguridad que aborde cada punto enumerado a continuación. El negocio puede usar este formulario para completar el requisito o puede crear su propio documento que aborde cada uno de estos puntos. El negocio debe dar detalles como, explicar dónde se colocan señalizaciones/letreros, cómo educar a los empleados o cómo completar otras cosas que son requeridas. Si algo no se aplica, el negocio puede escribir “N/A” o “none” (nada), o “does not apply” (no se aplica) Para minimizar la posibilidad de confusión se debe proporcionar información explicando del porque no aplica. Se pueden omitir secciones o páginas enteras si no se aplican, pero deben incluir una declaración del porque no aplican. Las dos primeras secciones incluyen Señalización, Educación y Requisitos generales que se aplican a cada negocio. Las demás secciones solo aplican a los aspectos del negocio que incluyen los tipos de servicios enumerados. Un documento electrónico que se puede completar para este propósito está disponible por internet, visite: www.sfcdep.org/covid19.

Requisitos Generales (cada artículo en las Secciones 1 y 2 se aplica a negocios esenciales de preparación o entrega de alimentos)

1. Sección 1 - Señalización/letreros y educación:

- 1.1.** Publique letreros en cada entrada pública del establecimiento o lugar de trabajo (si corresponde) para informar a todo el personal y clientes que deben: evitar entrar al establecimiento o lugar de trabajo si tienen tos o fiebre, mantener una distancia mínima de seis pies de los demás en el establecimiento o lugar de trabajo, el uso de un cubrebocas en todo momentos, no darse la mano ni participar en ningún contacto físico innecesario. Los requisitos para los cubrebocas y los relacionados con su uso se establecen en la Orden del Oficial de Salud No. C19-12, publicado el 17 de abril de 2020 (la “Orden de Cubrebocas”). Para ver los letreros de muestra, visite: <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-1>
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 1.2.** Publique una copia del Protocolo de Distanciamiento Social en cada entrada pública del establecimiento o lugar de trabajo.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 1.3.** Publique una copia del Plan de Salud y Seguridad en cada entrada pública del establecimiento o lugar de trabajo.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 1.4.** Distribuya a todo los empleados copias del Protocolo de Distanciamiento Social y el Plan de Salud y Seguridad (o un resumen de cada punto con información sobre cómo se pueden

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

conseguir copias) y cualquier material educativo requerido por el Plan de Salud y Seguridad.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 1.5.** Capacite a todo los empleados sobre los requisitos del Protocolo de Distanciamiento Social y el Plan de Salud y Seguridad que se les apliquen.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 1.6.** Actualice el Plan de Salud y Seguridad según corresponda mientras la directiva esté en efecto.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2. Sección 2 - Requisitos de protección y saneamiento para el personal y cliente:

- 2.1.** Informe a todo el personal verbalmente y por escrito de que no vengán a trabajar o al establecimiento si están enfermos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.2.** Proporcione una copia del documento adjunto a este Anexo, titulado “Información para el Personal (empleados, contratistas, voluntarios) de Negocios Esenciales y otros Negocios Autorizados para operar durante la Emergencia de Salud” (vea el “documento adjunto”), a todo el personal en formato impreso o electrónicamente. El formato PDF y las versiones traducidas a otros idiomas se pueden encontrar por internet, visite: www.sfcddcp.org/covid19 (haga clic en “Empresas y Empleadores” de la sección “Información y Orientación para el Público”). Si el documento adjunto es actualizado, proporcione una copia actualizada a todo el personal.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.3.** Todos los días, revise los criterios enumerados en la Parte 1 del documento adjunto con todo el personal en la ciudad antes de que cada persona ingrese al lugar de trabajo o comience su turno. Si no es posible hacer dicha revisión porque el negocio esencial no está en contacto directo diario con algunos miembros del personal en un lugar específico, el negocio esencial debe (1) informar al personal que debe revisar los criterios antes de cada turno en la ciudad y (2) pedir al personal que reporte al negocio esencial mediante una aplicación, sitio web o llamada por teléfono diciendo que todo está bien para comenzar el turno de trabajo. Cada negocio esencial debe mantener un registro diario u otro tipo de registro que indiquen que se han revisado los criterios así como reportes relacionados con todo el personal en la ciudad.

Informe a los miembros del personal que contesten afirmativamente a cualquiera de las preguntas en la Parte 1 del documento adjunto que deberán regresar a sus casas o que no podrán presentarse en el trabajo, y que sigan las instrucciones que aparecen en el documento adjunto.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

- 2.4. Indique al personal que se quedaron en casa o que regresaron a sus casas de acuerdo con los criterios enumerados en el documento adjunto los cuales hay que seguir, asimismo como los requisitos establecidos de las órdenes de cuarentena y aislamiento (disponibles por internet, visite: www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus-healthorders.asp) antes de regresar al trabajo. Si se les ordena que se pongan en cuarentena o se aislamiento voluntario, solo podrán regresar al trabajo después de haber completado la cuarentena y aislamiento voluntario. Si la prueba del virus es negativa (no se encontró ningún virus), solo podrán volver al trabajo después de esperar la cantidad de tiempo que figura en el documento adjunto y después de que sus síntomas se hayan desaparecido. El personal no está obligado a proporcionar una carta de alta médica para volver al trabajo siempre que cumpla con los requisitos indicados en el documento adjunto.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.5. Es probable que en las próximas semanas, el Departamento de Salud Pública emita una serie de pautas que exijan que los Negocios Esenciales y a otros negocios autorizados, cumplan con los requisitos de la prueba del COVID-19 para empleadores y empresas. Consulte por lo menos una vez a la semana en nuestra página de internet sobre los requisitos de las pruebas del COVID-19 para empleadores y negocios, visita: www.sfdcp.org/covid19. Si se agregan requisitos adicionales, asegúrese que el Plan de Salud y Seguridad estén actualizados y que todo Negocio Esencial y Personal cumpla con los requisitos de las pruebas.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.6. Ordene los empleados y a los clientes que se mantengan a seis pies de distancia como mínimo de los demás, incluyendo cuando estén comprando para otros clientes, con la excepción de que pueden acercarse momentáneamente para aceptar pagos, dar o entregar productos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.7. Proporcione cubrebocas a todo el personal, con instrucciones que deben llevar el cubrebocas puesto en todo momento mientras estén trabajando, como se establece en la Orden de Cubrebocas. Para muestra de letreros, visite <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>. Permita que el personal traigan su propia cubrebocas siempre y cuando estén limpias antes de comenzar su turno del trabajo. En general, las personas deben tener varios cubrebocas (pueden ser reutilizables o desechables) para asegurarse que usan uno limpio cada día. Los Negocios Esenciales deben saber que la orden de cubrebocas permite ciertas excepciones, por ejemplo los niños menores de 12 años o una persona que tenga por escrito una declaración de excusa médica por su doctor. Cuando alguien del personal no use una cubrebocas debido a una excepción, tome medidas adicionales para asegurar la seguridad de todos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.8. Solicite a los clientes que usen una cubrebocas mientras esperan en la fila de afuera o dentro del establecimiento o lugar de trabajo. Esto incluye tomar medidas para notificar a los clientes de que no podrán ingresar sin un cubrebocas y que no se les atenderá si no están en la fila o si tratan de ingresar sin un cubrebocas, el negarse atender a un cliente por no usar un cubrebocas

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

y tomar las medidas necesarias para hacer salir a ese cliente del establecimiento, es parte de lo dispuesto según la Orden del Uso de Cubrebocas. El negocio esencial puede proporcionar a los clientes con cubrebocas que estén limpios antes de ingresar. Permita que los clientes que están excusados a usar un cubrebocas reciban servicios conforme a Orden del Uso de Cubrebocas y asimismo tomar las medidas que garanticen y aumenten la seguridad para todos. Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.9. Establezca e implemente un plan de educación para todo el personal y que incluya todos los requisitos del Protocolo de Distanciamiento Social y de Plan de Salud y Seguridad. Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.10. Proporcione un lavabo con jabón, agua y toallas de papel para lavarse las manos, para todo el personal que trabaja en el establecimiento o lugar de trabajo, así como también para los clientes (si el establecimiento o lugar de trabajo tiene un baño público). Ordene que todo el personal se lave las manos al comienzo y al final de cada turno como mínimo, después de estornudar, toser, comer, beber, fumar (en la medida en que esté permitido fumar por la ley y por el establecimiento), después de usar el baño, al cambiar de funciones, y cuando sea posible, frecuentemente durante cada turno. Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.11. Coloque un desinfectante para las manos que sea eficaz contra el COVID-19 en las entradas del negocio, puntos de compra para todos los clientes y en otros lugares en el establecimiento o lugar de trabajo para el personal. También se debe proporcionar desinfectante de manos para empleados cuando compre, entregue o conduzca durante su turno de trabajo. Si no se puede obtener desinfectante de manos, bastará con tener un lugar para lavarse las manos con jabón, agua y toallas de papel para los clientes y parte del personal que está trabajando en el lugar que se encuentra el negocio esencial. Sin embargo, para el personal que compre, entreguen o conduzcan durante su turno, el negocio esencial deberá proporcionar en todo momento desinfectante de manos que sea efectivo contra el COVID-19. Si durante un periodo de tiempo el negocio esencial no puede proporcionar desinfectante para las manos al personal que compra, entrega y maneja, el negocio esencial no tendrá permiso a realizar estas actividades comerciales por la ciudad. Para más información y detalles sobre desinfectante de manos, desinfectantes que son efectivos contra el COVID-19 y cómo obtener estos desinfectantes, visite la Administración de Alimentos y Medicamentos en: <https://www.fda.gov/drugs/information-drug-class/qa-consumers-hand-sanitizers-and-covid-1> Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.12. Proporcione desinfectante y productos parecidos al personal y pida al personal que desinfecte todas las superficies de uso frecuente, como, entre otros: carritos y cestas de compras, mostradores, vitrinas de alimentos/ productos, puertas de refrigeradores y congeladores, cajones con herramientas y otros materiales, áreas de pagos; cajas registradoras, equipos de pago y quioscos de autopago; manijas de puerta; herramientas y equipos utilizados por el personal durante un turno de trabajo; y cualquier equipo o dispositivo de rastreo de inventario o de entrega que requiera manejo durante un turno de trabajo. Estos artículos deben desinfectarse de manera rutinaria durante el transcurso del día, incluso según se requiere a continuación. Puede encontrar en este enlace una lista de productos enumerados por la

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos como criterios de uso contra el virus que causa el COVID-19 aquí: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.13.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos, desinfecte con frecuencia las salas de descanso, baños y otras áreas comunes. Establezca y use una lista de verificación diaria para documentar cada vez que ocurra la desinfección de cada área.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.14.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos que tenga carritos o cestas de compras, asigne empleados para desinfectar los carritos de compras y cestas después de cada uso. Tome medidas para prevenir que cualquier persona agarre carritos y cestas de compras que aún no estén desinfectados.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.15.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos que tenga carritos y cestas de compras, proporcione toallitas desinfectantes que sean efectivas contra el COVID-19 cerca de los carritos de compras y cestas de compras. Puede encontrar por internet una lista de productos enumerados por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos como criterios de uso contra el virus que causa COVID-19. Visite: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.16.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos, establezca un tiempo durante el transcurso del trabajo para que el personal limpie y descontamine el establecimiento o lugar de trabajo. Esto puede realizarse al final o comienzo del día

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.17.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos, se exige que se suspenda el uso de cualquier microondas, dispensadores de agua fría, fuentes para beber agua, y cualquier tipo de equipos similares que usan las personas durante recesos. Esto se aplica hasta nuevo aviso.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.18.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos, cuando sea posible, proporcione una barrera de protección entre el cliente y el cajero, tal como una barra temporal hecha de plexiglás. Si no es posible, asegure que haya espacio suficiente para que el cliente pueda pararse a más de seis

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

pies de distancia del cajero mientras se escanean / cuentan y se embolsan los productos.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.19. Recomiende al personal cambiarse de ropa y zapatos antes o al entrar a casa después de terminar su turno de trabajo con el fin de reducir la probabilidad de que su ropa y zapatos expongan a cualquier persona de su hogar con el virus y que deberían lavar esa ropa antes de ser usado de nuevo. Presione o toque aquí para ingresar texto.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.20. Proporcione sistemas de pago sin contacto o, si no es posible, desinfecte los sistemas de pago, incluidas las pantallas táctiles, los portales de pago, los bolígrafos y lápiz digitales, después de cada uso. Los clientes pueden pagar en efectivo, pero para limitar aún más el contacto de persona a persona, el personal debe recomendar a los clientes a usar tarjetas de crédito, débito o regalo para el pago.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.21. Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos que esté abierto a los clientes, debe prohibir a clientes de usar sus propias bolsas de compras, taza, o cualquier envase rellenables traídos de casa. Sin embargo, los clientes están permitidos a usar carritos de empuje para ayudarlos a traer y transportar artículos, asimismo silla de ruedas, bastones u otros dispositivos de asistencia para la movilidad

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.22. Recomiende a los clientes que no toquen o sujeten los productos si no los va a comprar. Use carteles para sugerir a los clientes de seleccionar los productos en forma visual. Esta guía se convierte en un requisito sobre el manejo de los productos y para el personal que está haciendo compras para otras personas tal como se indica en otros apartados de estas Mejores Prácticas y en las directivas del Oficial de Salud.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.23. Para establecimientos o lugares de trabajos más grandes, designe a un trabajador sanitario encargado en todo momento de limpiar y desinfectar continuamente las superficies que se tocan con más frecuencia para cumplir con las pautas de limpieza medioambiental establecidas por el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.24. Asigne a personal que se encargue de proveer toallas de papel y jabón almacenadas en los lavabos y estaciones de lavamanos al menos cada hora y de reponer otros productos desinfectantes. Presione o toque aquí para ingresar texto.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.25. Si un empleado u otro miembro del personal da positivo en la prueba del COVID-19, siga las instrucciones en “Guía Empresarial si un miembro del personal resulto positivo en la prueba del COVID-19”, disponible por internet, visite: [f.gov/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19](https://www.f.gov/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19).

Presione o toque aquí para ingresar texto.

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

- 2.26.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos, limite el número de clientes en establecimientos o lugares de trabajo a un número que permita que los clientes y el personal pueda mantener fácilmente la distancia de al menos 6 pies de uno del otro en todo momento.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.27.** Para cualquier establecimiento o lugar de trabajo operado por el Negocio Esencial de Preparación o Entrega de Alimentos, debe tener empleados en la puerta de entrada del establecimiento o lugar de trabajo para garantizar que no se exceda el número máximo de clientes en el negocio o locación. Una vez que se alcanza el número máximo de clientes, un cliente puede ser permitido entrar cuando el otro cliente salga. Asimismo, el establecimiento o lugar de trabajo pueden disminuir la entrada de clientes para prevenir la aglomeración en la tienda o en las filas para pagar.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.28.** Coloque cinta adhesiva u otras señales en el piso a un mínimo de seis pies de distancia en el área donde los clientes hacen filas dentro del establecimiento o lugar de trabajo y en las aceras de las entradas públicas con letreros que indiquen a los clientes que usen las señales para mantener la distancia.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.29.** Al almacenar los estantes, asegúrese que el personal se lave y desinfecte las manos antes de colocar los artículos en los estantes, asegurándose de volver a lavar y desinfectar si se contaminan al tocarse la cara, el pelo o al ser expuestos a superficies sucias.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.30.** Asegúrese que el personal que compre o seleccione artículos en representación de otros clientes usen un cubrebocas cuando compre, empaque y / o entregue artículos.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.31.** Pida al personal que se laven las manos frecuentemente en las siguientes situaciones:
- Cuando entren a la cocina o al área de preparación de alimentos
 - Antes de tocar o comenzar la preparación de alimentos
 - Después de tocar su cara, cabello u otras partes del cuerpo
 - Después de usar el baño
 - Después de toser, estornudar, usar pañuelos desechables, fumar, comer o beber
 - Antes y después de manipular alimentos crudos.
 - Antes de ponerse guantes
 - Después de participar en otras actividades que pueden contaminar las manos
- Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.31.** Proporcione una estación para lavamanos. Si no hay un área disponible para compartir un lavamanos, proporcione un área personal para cada empleado. Para una guía de instrucciones sobre cómo crear una estación para lavarse las manos, visite:
<https://www.sfdph.org/dph/EH/Food/Handwash.asp>.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

Requisitos adicionales específicos para ciertos tipos de servicios

3. Sección 3 - Para la preparación de alimentos (se aplica sólo a los negocios esenciales que preparan alimentos):

3.1. Toda la comida preparada debe prepararse en una instalación de alimentos que esté permitida e inspeccionada por el Departamento de Salud Pública de San Francisco, o si no es por el Departamento de Salud Pública de San Francisco, luego por el Departamento de Salud Pública de California u otro medio ambiente local de otra jurisdicción. Departamento de salud de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos Minoristas de California.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

3.2. Proporcione guantes para todo el personal que manipule alimentos. Brinde capacitación al personal sobre el uso de guantes, incluido cómo ponerse y quitarse los guantes adecuadamente (después de lavarse las manos) cuándo reemplazarlos cuando estén sucios o dañados. Los guantes de un solo uso deben usarse para una sola tarea y deben desecharse cuando estén dañados, sucios o cuando se interrumpa la manipulación de alimentos. También se deben seguir todas las reglas y regulaciones existentes de la industria con respecto al uso de guantes.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

3.3. Para garantizar que el personal de entrega y los clientes no toquen nada que no sea necesario, el restaurante debe empacar y embalar todos los artículos tales como utensilios, servilletas y condimentos.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

4. Sección 4 - Para la entrega de alimentos (se aplica sólo a los negocios esenciales que entregan alimentos, emplean o utilizan personal de entrega de alimentos o proporcionan alimentos para la entrega):

4.1. Asegúrese que el personal de entrega utilice transporte refrigerado, heladera portátil o bolsas de entrega aisladas para transportar alimentos perecederos desde los restaurantes a los clientes.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

4.2. Asegúrese de que los alimentos perecederos se entreguen en las siguientes temperaturas:

- a) Los alimentos fríos se mantienen a una temperatura de 41 ° F o menos
- b) Los alimentos congelados se mantienen en un estado sólido

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

c) Los alimentos calientes se mantienen a una temperatura de 135 ° F o más
Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.3.** Si se dispone de transporte refrigerado, heladera portátil o bolsas aislantes, asegúrese de que los alimentos perecederos estén etiquetados como "Process Immediately" (Procesar inmediatamente) y no deben estar fuera de los controles de temperatura durante más de 30 minutos durante el transporte para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos. Los productos integrales, los productos enlatados, los alimentos secos y otros productos no perecederos se pueden entregar en cualquier momento sin necesidad de controles de temperatura o tiempos de entrega.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.4.** Asegúrese que todos los alimentos permanezcan en su envoltura original en todo momento para evitar que se alteren o se contaminen.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.5.** Proporcione a todos los conductores y personal de entrega desinfectantes y otros artículos relacionados para que puedan desinfectar las superficies de alto contacto en sus vehículos y otros equipos de transporte. También para que desinfecten los equipo de seguimiento de entregas/inventario y otros dispositivo que requiera manejo durante un turno de trabajo.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.6.** Asegúrese que el personal limpie y/o desinfecte con frecuencia los interiores del vehículo, otros equipos de transporte y todos los dispositivos o equipos que compartan. Cada empleado debe hacer esto al menos, pero no limitado, al comienzo, durante y al final del turno de trabajo.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.7.** Asegúrese que el equipo de transporte refrigerado, heladera portátil o bolsas de entrega aisladas estén desinfectadas y lavadas con jabón y agua tibia al final de cada turno.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.8.** Indique a todo el personal de entrega que evite tocar las áreas no desinfectadas que pueden tocarse con frecuencia, como timbres y manijas de las puertas, a menos que se usen y desechen equipos de protección como guantes (proporcionados por el negocio de entrega que emplea o asigna los empleados de entrega) cada uso o desinfectante de manos se usa después de cada entrega.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.9.** Cuando sea posible, el personal de entrega debe lavarse las manos en los sitio de recolección. Indicar a todo el personal de entrega que use desinfectante de manos (provisto por el negocio de entrega que emplea o asigna el personal de entrega) entre entregas, antes de recoger alimentos o artículos (si el lavado de manos no está disponible), y después de dejar alimentos

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

o productos a un cliente.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.10.** Permita que los clientes den la ubicación de entrega específica y un método de contacto para realizar las entregas sin interacción directa, excepto cuando sea necesario para aceptar el pago. Cuando sea posible, brindar opciones de pago mediante tecnologías sin contacto, por el teléfono, una aplicación o internet, o verbalmente. (cómo leer un número de tarjeta de crédito e información requerida). Todo el personal debe usar un cubrebocas al interactuar con los clientes y durante la entrega de los artículos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.11.** Cuando sea necesario el pago o proceso de confirmación de la entrega por el negocio de entrega, modifique o elimine (si es posible) el proceso de la captura digital de la firma del cliente para que el personal pueda mantener una distancia segura y apropiada y / o evitar compartir equipos de firma como un bolígrafo o lápiz digital y evitar manejo compartido de dispositivos o equipos. Si no es factible, desinfecte dichos equipos o dispositivos antes y después de cada uso para proteger a cada cliente.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.12.** Ordene al personal de entrega de esperar afuera del restaurante o establecimiento de preparación de alimentos, si es que no están listo al momento de su llegada y que mantengan el distanciamiento social mientras esperan afuera.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.13.** Tanto el restaurante/vendedor de alimentos como el negocio de entrega deben permitir que el personal de entrega use el baño del restaurante para lavarse las manos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

5. Sección 5 - Alimentos para llevar (se aplica sólo a negocios esenciales de preparación o entrega de alimentos para llevar):

- 5.1.** Retire las áreas de descanso para clientes tales como mesas y sillas de los comedores. Si no es posible retirarlo, haga una pila de sillas o mesas, coloque letreros, y/o use cinta o barreras que indique que no se permite sentarse en esta área.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 5.2.** Recomendar a los clientes hacer órdenes y pagos en avance por teléfono o en línea.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 5.3.** Como se describe en los requisitos generales anteriores, cuando sea posible en los sitios de recolección para clientes, hacer una barrera entre el cliente y el cajero o crear suficiente espacio para permitir que el cliente se mantenga a un mínimo de seis pies de distancia del

Preparación o entrega de alimentos para negocios esenciales

cajero mientras se recogen y se pagan por los productos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 5.4.** Establezca un área designado para órdenes y sitios de recolección con marcas en el suelo que indiquen un distanciamiento de 6 pies.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 5.5.** Si es posible, establezca un mecanismo para la recolección sin contacto, por ejemplo, etiquete los paquetes claramente en una mesa para que los clientes los recojan cuando lleguen al frente de la línea. Si usan este método, asegúrese de que los alimentos estén protegidos de posible contaminación y exposición inadecuada de temperatura.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 5.6.** Cuando sea posible, designe lugares para recoger los productos desde el borde de la acera como estacionamientos o zonas de cargas.

Presione o toque aquí para ingresar texto.