



YAKIMA HEALTH DISTRICT

La Prevención es Nuestro Negocio

Transición a la Fase Modificada 1

Establecimientos de comida - Kit de herramientas

Propósito: Para proporcionar educación y orientación sobre cómo los establecimientos de alimentos pueden abrir y expandir las operaciones de manera segura y dentro del alcance de las regulaciones para la Fase Modificada 1 proceso de reapertura de “Inicio Seguro” del estado de Washington.

El Distrito de Salud de Yakima está comprometido con la salud y la seguridad de los miembros de nuestra comunidad, así como queremos que nuestras empresas locales puedan operar. Para asegurarnos de que ambos están sucediendo, nos estamos comunicando para proporcionar orientación específica para su negocio para ayudar a responder a las preguntas que pueda tener y para darle la información necesaria para operar su negocio, mientras que también protejamos a los miembros de la comunidad del propago de COVID-19 en nuestro condado.

Con esta carta encontrara el documento de orientación para las operaciones de la Fase Modificada 1 de los establecimientos de comida. Esto describe que operaciones están permitidas en su negocio durante la Fase Modificada 1, además de explicar las limitaciones de ocupación, el saneamiento, y el tráfico de clientes. Es imperativo que todos nuestros negocios operen dentro del ámbito de las regulaciones de Fase Modificada 1 para que la propagación de COVID-19 continúe disminuyendo, que nos permite eventualmente pasar a la Fase 2 y más allá.

También queremos estar a su disposición para responder a cualquier pregunta adicional que pueda tener. Sin embargo, hay una gran cantidad de negocios en el condado de Yakima y creemos que una respuesta oportuna es necesario durante estos tiempos sin precedentes.

Nos complace hacerle saber que nos hemos asociado con muchas entidades locales para ayudar a distribuir esta información y responder a las preguntas que pueda tener. También se incluye una lista de contactos con este kit de herramientas.

TOMEN NOTA: El área de ocupación para los comedores al aire libre todavía se basa en el código de incendios local /ordenanzas de la ciudad. Por favor, consulte con su ciudad local para discutir la ocupación y autorización de áreas de comedores al aire libre en su lugar de negocio.

Fase Modificada 1 Restaurantes/Tabernas

COVID-19 Requisitos

Fase Modificada 1: *El restaurante/taberna debe adoptar un procedimiento escrito para el servicio de comedor que es al menos tan estricto como el procedimiento de Fase Modificada 1 a continuación y cumple con todos los requisitos de seguridad y salud.*

Procedimiento para el servicio de comedor:

Restaurantes/tabernas deben de garantizar el estricto cumplimiento de todas las medidas establecidas por la orientación del Gobernador, los [Requisitos Generales e Ideas de Prevención para el Lugar de Trabajo](#) del Departamento de Labor e Industrias de Washington y los [Recursos y Recomendaciones Para Empleadores y Lugares de Trabajo](#) del Departamento de Salud de Washington. Se recomienda encarecidamente que todos los negocios requieran que sus clientes utilicen cubrebocas de tela cuando estén interactuando con el personal.

1. Desinfectante para las manos debe estar disponible en la entrada para todo el personal y los clientes (considerando la disponibilidad de suministros).
2. No se permiten los asientos de bar ni la comida en el comedor interior durante la fase modificada 1. Comedores al aire libre son permitidos - siempre y cuando se mantengan los requisitos de distanciamiento social. (Por favor, consulte con el departamento de su ciudad para obtener más información sobre los comedores al aire libre.)
3. Si el establecimiento no ofrece servicio de mesas, deben contar con protocolos para garantizar un distanciamiento social adecuado en las estaciones de recogida de alimentos y bebidas, y asientos dentro de su servicio de comedor.
4. Todos los grupos y mesas deben de ser de 5 personas o menos y miembros del mismo hogar.
5. Las mesas deben colocarse lo suficientemente separadas cuando se miden desde la silla ocupada de una mesa hasta la silla ocupada de la siguiente mesa, para asegurar que las personas sentadas en una mesa estén a un mínimo de 6 pies de distancia de las personas en la mesa siguiente, o debe haber una barrera física o una pared que separe cabinas o mesas.
6. Los clientes deben utilizar cubrebocas de tela cada vez que no estén sentados en la mesa (mientras están siendo sentados o saliendo del establecimiento, o cuando vayan al baño)
7. Los menús de un solo uso son requeridos para el servicio de comedores en persona.
8. Cualquier condimento que normalmente se deja sobre la mesa (ketchup, salsa de soja, etc.) debe ser de un solo uso o desinfectado después de cada uso.

9. Los restaurantes deben haber implementado un plan para garantizar un distanciamiento físico adecuado en el vestíbulo/área de espera /mostradores de pago.
10. Minimizar el número de personal que sirve en una mesa. Se recomienda encarecidamente que una persona del personal tome el pedido de una mesa, traiga todas sus bebidas / alimentos / utensilios, tome su pago, etc.

Seguridad y salud del empleado

El restaurante/taberna que opera durante la Fase Modificada 1 tiene la obligación general de mantener una instalación segura y saludable de acuerdo con la ley estatal y federal, y cumplir con las siguientes prácticas de seguridad específicas para el lugar de trabajo durante COVID-19, como se describe en la Proclamación 20-25 “Stay Home, Stay Healthy” del Gobernador Jay Inslee, y de acuerdo con los [Requisitos Generales e Ideas de Prevención para el Lugar de Trabajo](#) del Departamento de Labor e Industrias de Washington y los [Recursos y Recomendaciones Para Empleadores y Lugares de Trabajo](#) del Departamento de Salud de Washington. Se les requiere a todos los negocios poner letreros en la entrada de sus negocios para alentar fuertemente a sus clientes a usar cubrebocas de tela cuando estén adentro del establecimiento.

Los empleadores deben asegurarse específicamente de que las operaciones cumplan con los principales requisitos de L&I sobre COVID-19 para proteger a los trabajadores, incluyendo:

- Educar a los trabajadores en el idioma que mejor entienden sobre coronavirus y como prevenir la transmisión y las pólizas de COVID-19 del empleador.
- Mantener una separación mínima de seis pies entre empleadores/trabajadores en todas las interacciones en todo momento. Cuando no es posible un distanciamiento físico estricto para una tarea específica, se requieren otras medidas de prevención, como el uso de barreras, la minimización del personal en áreas estrechas o cerradas y/o la creación de espacio entre empleados/trabajadores y tareas de trabajo como sea posible.
- Proporcionar equipo de protección personal (EPP) como guantes, gafas, protectores faciales y máscaras faciales según corresponda o sea necesario a los empleados para la actividad que se está realizando. **Las cubiertas faciales de tela deben ser usadas por todos los empleados que no trabajen solos en su sitio de trabajo a menos que su exposición dicte un mayor nivel de protección bajo las reglas y orientación de seguridad y salud del Departamento de Labor e Industrias.** Consulte a [esta guía sobre mascarar](#) para obtener más detalles. Una cubierta de tela se describe en la guía del Departamento de Salud, <https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/Guidancefacemasks-ES.pdf>
- Asegurar el lavado de manos frecuente y adecuado con un mantenimiento adecuado de los suministros. Utilice guantes desechables cuando sean seguros y aplicables para evitar la transmisión en las herramientas u otros artículos que se comparten.
- Establecer un horario de limpieza que incluya limpieza y desinfección frecuente con un énfasis particular en las superficies comúnmente tocadas.

- Examina a los empleados para detectar signos/síntomas de COVID-19 al comienzo del turno. Asegúrese de que los empleados enfermos se queden en casa o se vayan inmediatamente a casa si se sienten o parecen enfermos. Cierre cualquier área donde un empleado con enfermedad COVID-19 probable o confirmado trabajo, toco superficies, ect. hasta que el área y el equipo se limpien y desinfecten. Siga las [pautas de limpieza del CDC](#) para limpiar y desinfectar profundamente.
- El empleador designará a un supervisor de COVID-19 específico del sitio en cada lugar de trabajo para supervisar la salud de los empleados y hacer cumplir el plan de seguridad de COVID-19 en cada sitio de trabajo.

Un trabajador puede negarse a realizar trabajos que no sean seguros, incluyendo a peligros creados por COVID-19. Además, es ilegal que el empleador tome una medida adversa contra el trabajador que se ha involucrado en actividades protegidas por la seguridad según la ley si su rechazo laboral cumple con ciertos requisitos.

Empleados que deciden removerse de un sitio de trabajo porque no creen que es seguro debido al riesgo de exposición a COVID-19 podrían tener acceso a ciertos beneficios de desempleo y tiempo pagado. Empleadores deben proporcionarles a los individuos de alto riesgo cubiertos por la proclamación 20-46 con su elección de acceso a tiempo pagado acumulado concedido por el empleador o benéficos de desempleo si un acuerdo de trabajo alternativo no es posible. Otros empleados pueden tener acceso a una licencia familiar y médica ampliada incluida en Families First Coronavirus Response Act, acceso a los beneficios de desempleo o acceso a otro tiempo libre pagado dependiendo de las circunstancias. Información adicional está disponible en <http://enespanol.lni.wa.gov/Spanish/main/coronavirus.asp>

Ningún restaurante puede operar hasta que puedan cumplir y mantener todos los requisitos en este documento, incluyendo el suministro de materiales, horarios y equipos necesarios para cumplir. No se requieren inspecciones de reapertura antes de la reapertura de un restaurante siempre que cumplan y mantengan todos los requisitos en este documento. Todas las cuestiones relacionadas con la seguridad y la salud de los trabajadores están sujetas a medidas coercitivas bajo la división de la salud y seguridad en el trabajo (DOSH) de Labor e Industrias.

- Los empleadores pueden solicitar [asesoramiento y ayuda de prevención](#) de COVID-19 de la división de la salud y seguridad en el trabajo (DOSH) de Labor e Industrias.
- Las quejas de seguridad y salud en el lugar de trabajo se pueden someter a través del centro de llamadas de seguridad: (18000-423-7233) o a través del correo electrónico a adag235@lni.wa.gov.
- Se pueden enviar preguntas generales sobre como cumplir con las practicas del acuerdo al Centro de Respuestas de Negocios del estado en: <https://coronavirus.wa.gov/how-you-can-help/covid-19-business-and-worker-inquiries>.
- Todas las demás violaciones relacionadas con la Proclamación 20-25 pueden ser sometidas en <https://coronavirus.wa.gov/report-safe-start-violation>

Iniciativa de Alcance de Negocios

Lista de recursos

Propósito: Esta lista es para proporcionar acceso a educación y orientación sobre como operar un negocio de manera segura y efectiva, y dentro del alcance de las regulaciones establecidas por la fase actual donde se encuentra el Condado de Yakima. Además, brinda acceso a recursos para ayudar a los negocios a prepararse mejor para la expansión de operaciones al pasar a la siguiente fase.

Recursos locales:

Distrito de Salud de Yakima
Teléfono: 509-575-4040

La Cámara de Comercio de Yakima
509-248-2021 ext. 102
verlynn@yakima.org

La Asociación del Centro de Yakima
509-571-1328
director@downtownyakima.com

La Asociación del Centro de Selah
Teléfono: 509-490-1527
Correo electrónico: selahdowntownassociation@gmail.com

Recursos en línea:

Sitio web de la Oficina del Gobernador (Orientación específica para cada tipo de negocio durante cada fase) <https://www.governor.wa.gov/issues/issues/covid-19-resources/covid-19-reopening-guidance-businesses-and-workers>

Departamento de Salud de Washington
<https://www.doh.wa.gov/Emergencies/NovelCoronavirusOutbreak2020COVID19/ResourcesandRecommendations>

Departamento de Labor e Industrias de Washington
<http://enespanol.lni.wa.gov/Spanish/main/coronavirus.asp>