

Justificación para borrador de guía - Instalaciones Alimentarias

Actualizado el 28 de abril de 2020

Esta es una situación en rápida evolución. Las recomendaciones se actualizarán y compartirán a medida que haya nueva información disponible.

Artículo 1: Artículo abordado en las recomendaciones. El pre-examen de temperatura de los empleados se agregó al borrador con recomendaciones basadas en los Centros para el Control de Enfermedades para trabajadores esenciales (Centers for Disease Control, 2020).

Artículo 2: Con excepción de la evaluación de visitantes dentro de los entornos de atención compasiva, la guía de AZDHS sobre evaluación de visitantes para COVID-19, la cual se encuentra en la sección de recursos comerciales, no enumera la evaluación del cliente (Departamento de Servicios de Salud de Arizona, sin fecha). Las recomendaciones de los CDC para la evaluación de clientes no están presentes.

Artículo 3: Los CDC recomiendan el uso de coberturas faciales de tela. Las coberturas faciales de tela para la comunidad de Arizona son actualmente una consideración cuando el distanciamiento social es difícil (Departamento de Servicios de Salud de Arizona, sin fecha). Actualmente no es obligatorio.

Artículos 4 y 5: Artículo abordado en las recomendaciones.

Artículo 6: La falta de cumplimiento con reservaciones en los restaurantes es algo que ocurre muy seguido y podría seguir siendo perjudicial para las ganancias de los restaurantes. La tasa de no cumplir con reservaciones en promedio es de alrededor del 20 por ciento (Linder, 2016). Además, las instalaciones como los restaurantes de comida rápida y las cafeterías – las cuales no tienen un sistema de reservaciones como parte de su modelo empresarial, pero tienen opciones para sentarse – pueden perjudicarse en cuanto a ganancias. Simplemente eliminar mesas para promover el distanciamiento social sería una mejor opción. El comer dentro del establecimiento también puede, en parte, ser autorregulada ya que la comunidad local seguirá siendo cuidadosa y continuará con las pautas de distanciamiento social.

Artículo 7: Artículo abordado en las recomendaciones mediante la implementación de un mínimo de seis (6) pies de separación entre mesas y sillas. Cuestiones de ocupación serán abordadas haciendo esto, ya que las mesas y sillas se retirarían y / o reorganizarán con ayudas visuales en el establecimiento (Centros para el Control de Enfermedades, 2020).

Artículo 8: Artículo abordado en las recomendaciones alentando a los empleados de alimentos a usar coberturas faciales de tela.

Artículo 9: Artículo abordado en las recomendaciones mediante la implementación de un mínimo de seis (6) pies de separación entre mesas y sillas, ya que las mesas tendrían que cerrarse o retirarse del uso.

Según los sitios web corporativos y los departamentos de salud locales y estatales, los requisitos de autoservicio de bebidas varían. Nuestras corporaciones de tiendas de conveniencia locales, incluyendo Circle K y 7-Eleven, actualmente solo permiten el autoservicio de vasos desechables de un solo servicio. Este no es el caso para todas las tiendas de conveniencia. Algunas jurisdicciones en el oeste de los Estados Unidos han requerido o recomendado que todos los autoservicios para clientes, incluyendo las estaciones de bebidas, se detengan en este momento; otros alientan el manejo por solo empleados. Se incluye una lista de sitios web después de la sección de referencias. La información se actualiza con frecuencia.

Referencias:

Arizona Department of Health Services. (n.d.). Guidance On Screening Of visitors for COVID-19. Retrieved from <https://www.azdhs.gov/documents/preparedness/epidemiology-disease-control/infectious-disease-epidemiology/novel-coronavirus/community/visitor-screening-protocol.pdf>

Arizona Department of Health Services. (n.d.). Workplace and Community Locations. Retrieved from <https://www.azdhs.gov/preparedness/epidemiology-disease-control/infectious-disease-epidemiology/index.php#novel-coronavirus-community>

Centers for Disease Control. (2020, April 20). *Interim Guidance for Implementing Safety Practices for Critical Infrastructure Workers Who May Have Had Exposure to a Person with Suspected or Confirmed COVID-19*. Retrieved from <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/critical-workers-implementing-safety-practices.pdf>

Centers for Disease Control. (2020, April 13). What Grocery and food Retail Workers Need to Know about COVID-19. Retrieved from <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>

Linder, J. (2016, May 23). 4 Tips for Smoothing Out the Wrinkles with Reservation No Shows. Cake from Sysco. Retrieved from <https://www.trycake.com/blog/4-tips-smoothing-wrinkles-reservation-no-shows/>

Sitios web sobre autoservicio de bebidas:

<https://multco.us/novel-coronavirus-covid-19/restaurants-and-food-service-covid-19-guidance>

<https://cooshealthandwellness.org/wp-content/uploads/2020/03/Covid-19-FPL-QA.pdf>

<https://www.kingcounty.gov/depts/health/communicable-diseases/disease-control/novel-coronavirus/food-establishments.aspx>

<https://www.mynevadacounty.com/DocumentCenter/View/34039/COVID-19-EH-4-10-20-Update?bidId=>

<https://www.cdhd.idaho.gov/pdfs/cd/Coronavirus/Resource%20Docs/04-07-20-CDH-SWDH-Food-Establishment-Guidance-COVID.pdf>

Para obtener más información, visite <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/> O www.pima.gov/covid19