

Guía sobre la Preparación de los Restaurantes que Reanudan los Servicios de Comedor durante la Pandemia del virus COVID-19

OSHA se compromete a garantizar la salud y la seguridad de los trabajadores y lugares de trabajo en los Estados Unidos durante esta época sin precedentes. La agencia emitirá una serie de alertas con el fin de mantener seguros a los trabajadores.

Al reanudar los servicios de comedor en los restaurants y establecimientos de bebidas, los siguientes consejos de seguridad pueden ayudar a reducir el riesgo de exposición al coronavirus de los trabajadores:

- Alentar que los trabajadores permanezcan en sus hogares si están enfermos.
- Cumplir con los requisitos estatales y locales de restricciones de ocupación.
- Requerir que todo personal use cubiertas faciales.
- Aumentar la limpieza y desinfección de las superficies de contacto común, como mesas, tiradores de puertas, sillas, grifos y fregadores, mostradores, y paneles táctiles.
- Lavar, enjuagar, y desinfectar vajillas, utensilios, y equipo de bebidas después de cada uso.
- Mantener al menos 6 pies de distancia entre los compañeros de trabajo y clientes, y evitar el contacto directo, cuando sea posible.
- Utilizar un sistema de pedido desde el dispositivo móvil, enviar mensajes de texto al llegar para informar sobre los asientos, y métodos de pago libre de contacto.
- Alentar que los trabajadores denuncien cualquiera preocupación acerca de la seguridad y la salud en el trabajo ante un supervisor.

Para más información, visite www.osha.gov/coronavirus o llame al 1-800-321-OSHA (6742).

Los avisos de OSHA se emiten en ocasiones para llamar la atención a asuntos y medidas de seguridad y salud de los trabajadores.

Este documento no tiene el vigor ni el efecto de la ley y de ninguna manera pretende operar como una obligación para el público. Este documento solamente tiene el fin de brindar claridad al público acerca de los acuerdos existentes bajo la ley o políticas de agencia.

