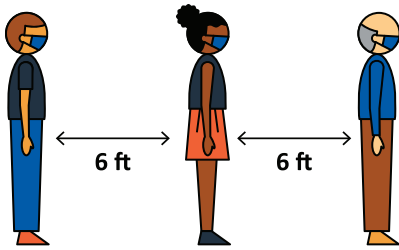


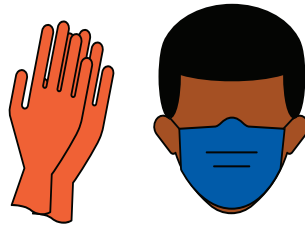
Lista de Verificación para Restaurantes y Tabernas

Salud y seguridad del personal

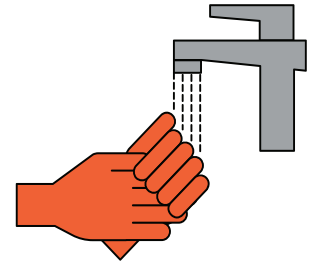
Asegúrese de proporcionar un entorno de trabajo seguro y educar al personal sobre los signos, síntomas y factores de riesgo asociados con la enfermedad del COVID-19 y la forma de prevenir la propagación del coronavirus en el trabajo. Esta información debe incluir las medidas adoptadas en el lugar de trabajo para establecer el distanciamiento social, el lavado frecuente de manos y otras precauciones. [Visite www.kingcounty.gov/covid](http://www.kingcounty.gov/covid) para encontrar orientación sobre salud pública en más de 30 idiomas.



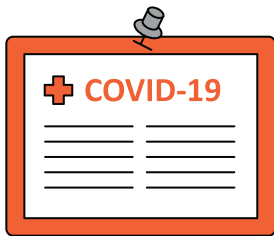
Asegúrese de que los empleados mantengan seis pies de distancia física. Si eso no es posible, escalone los horarios de trabajo o ponga barreras entre el personal.



Proporcione a los empleados cubiertas para la cara y guantes desechables gratuitos. Visite www.seattle.gov/mayor/covid-19/seattle-protects para encontrar cubiertas para la cara para usted y su personal.



Asegure el lavado de manos frecuente.



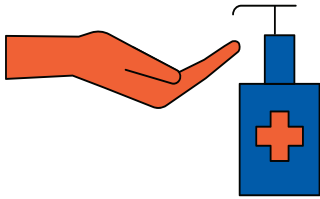
Asigne a un supervisor del COVID-19 en cada turno cuya única función sea supervisar la salud y seguridad de los empleados y garantizar que se sigan los protocolos adecuados de limpieza, higiene y evaluación.



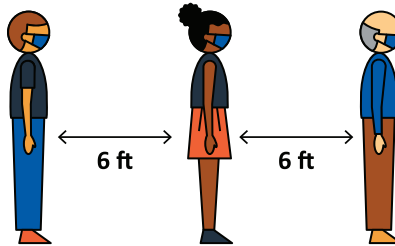
Evalúe la salud de los empleados para detectar síntomas del COVID-19 tan pronto como cada empleado se presente a trabajar. Si un empleado muestra síntomas, envíelo a casa de inmediato y limpie profundamente todas las áreas/superficies que el empleado tocó.

Salud y seguridad del cliente

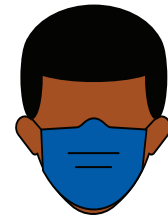
Muestre la orientación actualizada sobre salud pública en varios idiomas alrededor de su establecimiento. Salud Pública - Seattle y el Condado de King cuenta con letreros descargables en más de 30 idiomas disponibles de forma gratuita en www.kingcounty.gov/covid.



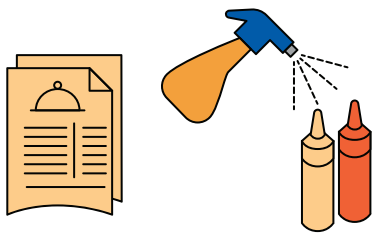
Proporcione estaciones con desinfectante para manos accesibles en todas las entradas a su establecimiento.



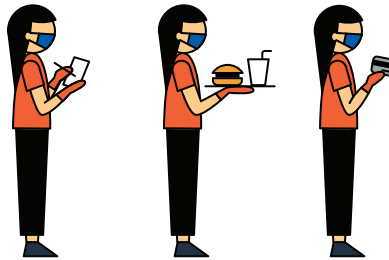
Asegúrese de que los clientes puedan mantenerse a seis pies de distancia física. Esto es necesario para el servicio en las mesas, servicio de comida para llevar, en los mostradores de pago y las áreas de espera que se encuentran dentro y fuera de su establecimiento.



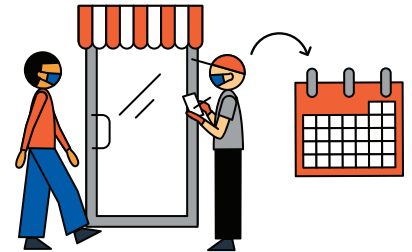
Asegúrese de que los clientes comprendan que deben usar cubiertas para la cara en todo momento, excepto cuando estén sentados en la mesa o si son menores de dos años o tienen una razón médica que hace que no sea seguro para ellos usar una. .



Use menús desechables o un tablero con los menús para el servicio en persona. Si los condimentos que se tienen en las mesas no son desechables, deben desinfectarse después de que cada cliente termine su comida.



Minimice el número de personal que atiende cada mesa; el mismo mesero debe tomar la orden de la mesa, traer la comida y bebidas, y cobrar, etc.



Considere mantener un registro voluntario de clientes para facilitar el rastreo de contactos. En el registro se debe incluir los nombres de los clientes, su número de teléfono y la fecha en que visitaron el negocio.

¡Gracias por su cooperación!