

PREPARACIÓN OPERATIVA:

LISTA DE VERIFICACIÓN DE REAPERTURA DE SERVICIOS ALIMENTICIOS

Lista de verificación del gerente general para preparar a su establecimiento para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Consulte el símbolo **!** para ver sus acciones de reapertura más críticas.

Evaluación de planificación



Realice el inventario de los espacios cerrados (bares, asientos, patios, cocinas, etc.)

Asegúrese de tener los productos y las herramientas de limpieza correctos (S/N)

S/N Desinfectante de contacto con alimentos

S/N Desengrasante

! S/N Desinfectante de superficies sin contacto con alimentos aprobado por la EPA

S/N Limpiador de pisos

S/N Detergente para lavavajillas

S/N Jabón para manos antibacteriano

S/N Detergente de lavado de vajilla manual, desinfectante y aditivo de enjuague

S/N Desinfectante para manos de servicios alimenticios (cuando no se dispone de jabón y agua tibia)

S/N Prelavado

S/N Limpiador de baño*

S/N Trapeadores, escobas, paños de microfibra y otras herramientas



* Asegúrese de tener a disposición un desinfectante aprobado por la EPA para su uso contra la COVID-19. Consulte la [Lista N](#) para productos aprobados para su uso contra el SARS-CoV-2.

Realice el inventario de su equipo de protección personal (S/N)

Consulte la guía de SDS para todos los productos en uso y siga a las autoridades de salud pública locales/federales para comprender el alcance completo del EPP requerido.

S/N Máscara (según lo aconseje la autoridad de salud pública o la política corporativa)

S/N GHS (Sistema Armonizado a Nivel Mundial)

S/N Guantes desechables

S/N Estación de SDS (Hoja de seguridad de datos)

S/N Lentes

S/N Termómetro

S/N Kit de primeros auxilios



Lista de verificación del gerente general para preparar a su establecimiento para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo



Recordatorios de químicos

- Mezcle las sustancias químicas únicamente con agua.
- Solo agregue sustancias químicas al agua, pero nunca agregue agua a las sustancias químicas.
- Siempre use una ventilación adecuada.
- Siga las instrucciones de la etiqueta, incluida la guía de equipo de protección personal, y utilice únicamente las sustancias químicas para su aplicación y área de uso previstas.
- Si es posible, verifique las fechas de vencimiento y deseche los productos vencidos de la manera adecuada de acuerdo con la etiqueta y las reglamentaciones locales.
- Almacene las sustancias químicas en recipientes correctamente etiquetados.



Preparación de su equipo

- Verifique que el refrigerador esté a 5° C o menos y que los congeladores estén a -12 °C o menos.
- ! ○ Verifique que los lavamanos estén limpios y abastecidos con jabón, un dispositivo de secado (toalla o secador), un afiche de pared sobre el lavado de manos y un receptáculo de basura.
- Vacíe y limpie los equipos de cocción y conservación de calor/frío.
- Vacíe, limpie y cambie el aceite de la freidora.
- Asegúrese de que el equipo de conservación de calor esté funcionando.
- Limpie e higienice la máquina de hielo, los contenedores y los cubos de hielo. Siga los procedimientos de la máquina de hielo en los Procedimientos de reapertura de servicios alimenticios.
- Siga el mantenimiento de rutina de los sistemas HVAC (por ejemplo, cambio de filtros, inspecciones de AC) según lo indican las autoridades de salud pública. Consulte a su proveedor de equipos para obtener orientación adicional.



Reinicio del lavavajillas

- Si el lavavajillas se desarmó antes de cerrar, vuelva a armar la máquina. Una vez armado, encienda el lavavajillas.
- Si la eliminación del sarro es parte de su rutina, limpie el sarro de la máquina antes de la reapertura si estaba apagado, vuelva a encenderla con los dispensadores de productos químicos.
- Realice la prueba de estantes del lavavajillas y asegúrese de que esté funcionando correctamente. Si se trata de un lavavajillas de alta temperatura asegúrese de que alcance la temperatura requerida, si es un lavavajillas de baja temperatura asegúrese de que pase las pruebas para la PPM correcta.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su establecimiento para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo

Área de platos y trapeador

- Asegúrese de que las sustancias químicas en el fregadero de tres compartimentos se distribuyan correctamente y que el desinfectante esté en la concentración correcta.
- Asegúrese de que estén disponibles las siguientes sustancias químicas: detergente para platos, desinfectante de contacto con alimentos, desinfectante de superficies que no entran en contacto con alimentos, jabón de manos y limpiador de baños.
- Asegúrese de que el agua alcance los 38 °C en los lavamanos y los 43 °C en el fregadero de tres compartimentos.
- Si están apagados, vuelva a encender los dispensadores de productos químicos.
- ! ○ Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.



Filtración de agua

- Si estuvo cerrado durante menos de cuatro semanas, enjuague los sistemas de agua (caliente y fría) durante 10 minutos y siga los protocolos de interrupción del servicio que deben ser parte de su programa principal de gestión del agua.
- Si pasaron más de cuatro semanas y se necesita un filtro de reemplazo, comuníquese con su representante de ProGuard y coordine un pedido al menos **dos semanas** antes de la reapertura.



Ablandamiento de agua

- Si la propiedad ha contado con agua corriente en todas las instalaciones durante el cierre, no se necesita ninguna acción.
- Si la propiedad ha estado cerrada durante menos de cuatro semanas, ponga el suavizante en regeneración (ambos tanques) antes de ponerla en funcionamiento.
- Si la propiedad ha estado cerrada durante más de cuatro semanas, siga el *BWA/Procedimiento de recuperación ante desastres*.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su establecimiento para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo

Plagas

- Asegúrese de que el área externa de los basureros y el perímetro estén limpios y libres de basura.
- Reinicie los servicios de paisajismo para reducir las oportunidades de escondite de plagas.
- Comuníquese con su profesional de control de plagas **2 semanas** antes de abrir para asegurarse de que las trampas funcionen y que no haya problemas.



Documentación

- Confirme que esté instaurado un sistema para asegurar que los empleados estén bien y que no experimenten síntomas (es decir, controles de bienestar).
- Asegúrese de que exista una nueva política de salud que refleje la situación actual. Considere agregar una sección de salud pública de que los empleados también deben ser excluidos del trabajo si presentan síntomas de fiebre o problemas respiratorios, como tos, falta de aliento o dificultad para respirar.
- Asegúrese de haber realizado las acciones correctivas de su última inspección de salud antes de la reapertura.
- Asegúrese de contar con toda la documentación requerida (política de empleados enfermos, documentación de capacitación, SDS (hoja de datos de seguridad) para nuevas sustancias químicas y registros de temperatura).



Preguntas


- Comuníquese con su representante de ProGuard si tiene alguna pregunta y si necesita ayuda para verificar sus productos y procedimientos de higiene y desinfección.




Lista de verificación del gerente general para preparar a su establecimiento para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación del restaurante para la reapertura


Área de clientes

- !** ○ Asegúrese de que haya un desinfectante aprobado por la EPA disponible tanto para el personal del puesto de bienvenida del cliente y el personal de servicio.
- !** ○ Desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los *Procedimientos de reapertura de servicios alimenticios* (Mesas, menús, condimentos y otros).
- Proporcione desinfectante para manos si los clientes no tienen acceso a agua tibia.
- Limpie y desinfecte los baños antes de la reapertura y una vez abiertos, al menos, 2 veces al día.
- !** ○ Teniendo en cuenta el distanciamiento social, designe un lugar para recoger y retirar pedidos.
- Revise los pisos: todo lo que deba rectificarse o limpiarse.

Área de servicio: línea y producción

- Evalúe la limpieza e higienice todos los espacios de contacto con alimentos siguiendo los *Procedimientos de reapertura de servicios alimenticios*.
- !** ○ Desinfecte todos los puntos de alto contacto en el área de servicio siguiendo los *Procedimientos de reapertura de servicios alimenticios*, incluidos los equipos y las manijas de las puertas.
- Inspeccione las grietas y hendiduras y las áreas detrás del equipo de cocina para detectar señales de actividad de plagas.
- Revise las áreas de almacenamiento de alimentos y las entradas exteriores para detectar señales de actividad de plagas.
- Limpie los drenajes del piso para evitar la reproducción de moscas pequeñas.

Almacenamiento y recepción de alimentos

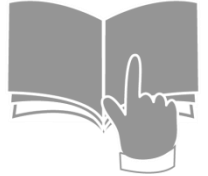
- Los alimentos y los artículos en contacto con alimentos no deben almacenarse en el piso.
- Se deben inspeccionar todos los alimentos para verificar su vencimiento y que no estén deteriorados. Deséchelos cuando sea necesario.
- Las etiquetas de fecha deben estar presentes y en uso.

Lista de verificación del gerente general para preparar a su establecimiento para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Plan de capacitación y cumplimiento

- Elabore sus programas de capacitación y cumplimiento**
 - Elabore su programa de capacitación de empleados nuevos y personal existente centrado en los procedimientos de desinfección adecuados.
 - Aproveche los Procedimientos de reapertura de servicios alimenticios y otros recursos proporcionados por su representante de ProGuard.
 - Elabore un nuevo Régimen de limpieza y una rutina de limpieza para el restaurante.
 - Establezca un sistema para mantener el distanciamiento social entre todas las funciones del restaurante.
 - Elabore un Protocolo de higiene de manos y realice una capacitación sobre el mismo. Aliente a los clientes a seguir las mejores prácticas de higiene de manos.

- Cree un proceso para comunicar sus nuevos estándares y prácticas de limpieza a sus clientes**



Siempre siga las pautas locales cuando vuelva a abrir sus instalaciones, incluida la orientación sobre distanciamiento social y otras medidas para reducir la propagación de la COVID-19.

Comuníquese con su representante de ProGuard para obtener más información al 866-444-7450