



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Boone County Health Department

1204 Logan Avenue, Belvidere, Illinois 61008
Main Office 815.544.2951 Clinic 815.544.9730 Fax 815.544.2050
www.boonehealth.org

The mission of the Boone County Health Department is to serve our community by preventing the spread of disease, promoting optimal wellness & protecting the public's health.

marzo 16, 2020

Guía para establecimientos de comida a raíz de la pandemia de Coronavirus COVID-19

El Gobernador Pritzker ha ordenado el cierre de establecimientos de comidas y bares en Illinois, efectivo a partir de las 5 pm el Lunes, 16 de marzo hasta Lunes, 30 de marzo. Se permitirán las opciones de entrega a domicilio, entrega en automóvil y entrega de comida afuera del establecimientos de bares y restaurantes, no se permitirá el acceso a los clientes adentro del establecimiento de comida por motivos cierre temporal. Los clientes no deben estar permitidos en el establecimiento de comida y barras hasta que se hayan levantado las restricciones.

Establecimientos que eligen permanecer abiertos para servicio limitado, deberán seguir estas recomendaciones para garantizar la salud y la seguridad de sus empleados y de los clientes

Manteniendo a los clientes y empleados seguros

- Proveer el uso de entrega a domicilio, entrega en automóvil y entrega de comida afuera del establecimiento de comida y barras. Los clientes pueden esperar afuera en sus carros y comunicarse con los empleados del restaurante por teléfono.
- Reprogramación de todos los banquetes, eventos y reservaciones hasta nuevo aviso.
- El uso de las pantallas de autoservicio están prohibidas a menos que un empleado/empleada sirva al cliente. Esto incluye estaciones de autoservicio de gasolineras, mostradores de tiendas de abarrotes calientes, panaderías y barras de buffet, o cualquier otra exhibición de autoservicio.
- Los contenedores reusables provenientes por el cliente están prohibidos en este momento.
- Use solo condimentos empacados individualmente.
- Manipule los utensilios desechables con una mano con guantes o una servilleta para evitar el esparcimiento de gérmenes.
- Designe un empleado/empleada para cada posición para limitar el contacto. Por ejemplo, un cajero/cajera, una persona para cumplir con los pedidos y una persona para entregar los pedidos a través de las opciones aprobadas.
- Los empleados deben usar guantes en todo momento de entregar alimentos a los clientes y al manipular dinero tarjetas de crédito/debito. Los empleados deben lavarse las manos con frecuencia.
- Empleados deben usar la distancia social cuando sea posible. Haga que los empleados permanezcan seis pies separados el uno al otro siempre que sea posible. (El CDC define el contacto cercano como aproximadamente seis pies de un caso COVID-19 durante diez minutos o más).
- Desinfecté las superficies que se tocan con frecuencia con un agente de limpieza que actúe contra el coronavirus a lo largo del día y al cierre del negocio. Limpie y desinfecte las superficies de alto contacto con frecuencia.

- Los restaurantes tienen el derecho y la obligación de rechazar a los clientes que presentan síntomas de tos, fiebre, vómitos o diarrea.

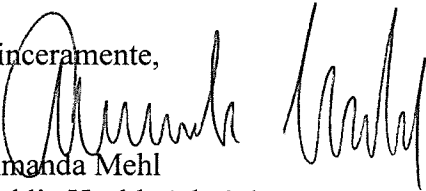
Salud del empleado

- Instruir a todos los empleados que se queden en casa si están enfermos.
- Examine a los empleados para detectar fiebre, tos, falta de aliento, vómito y diarrea. Envíe a empleados con cualquiera de estos síntomas a casa.
- Revise la política de salud de sus empleados y los acuerdos de salud firmados con todo el personal.
- Cree políticas flexibles de baja por enfermedad para que los empleados se queden en casa cuando estén enfermos.
- Revise los procedimientos de limpieza de vómitos y diarrea.
- Revise el kit de limpieza de vómito y diarrea para asegurarse de que todos los materiales están en el kit.
- Revise la importancia del lavado de manos y el procedimiento de lavado de manos.
- Recuerde a los empleados que se laven las manos al menos por 20 segundos después de ir al baño y después de manejar materiales sucios.
- Tenga jabón y desinfectante para las manos que contenga al menos 60% de alcohol disponible y de fácil acceso.
- Promover actividades que prevengan el esparcimiento de enfermedades respiratorias, incluyendo COVID-19, para los empleados. Practique el lavarse las manos correctamente y prevenir el contacto físico entre empleados y clientes.

Cliente o empleados diagnosticados con COVID-19

- Si a un cliente o empleado/empleada se le diagnostica COVID-19 después de visitar su establecimiento, el Departamento de Salud del Condado de Boone puede solicitarle información de contacto de cualquier persona que haya tenido contacto cercano con el paciente.
 - Si esto ocurre, se les pedirá a los clientes y otros empleados que tuvieron contacto cercano con el paciente con COVID-19 que se vigilen por si mismos durante 14 días.
- Si le preocupa un cliente o empleado que fue diagnosticado con COVID-19 poco después de visitar su negocio, comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Boone.
- Para obtener más información sobre la preparación de COVID-19 para negocios, consulte la guía de recursos para negocios y empleadores del CDC. Para obtener mayor información general sobre COVID-19, consulte el sitio web de IDPH o CDC y la Asociación de Restaurantes de Illinois.

Comuníquese con nuestra oficina si planea permanecer abierto o si tiene alguna pregunta al (815) 544-2951 extensión 2.

Sinceramente,

Amanda Mehl
Public Health Administrator
Boone County Health Department

Para ayudar a prevenir la propagación de CORONAVIRUS COVID-19

Todos los servicios de cenar en el
restaurante están prohibidos a partir del
Lunes 16 de Marzo de 2020 a las 5pm.

Auto-servicio todavía esta disponible. También puede ordenar por
teléfono para la entrega de comida afuera del restaurante o entrega
directamente en su coche. Por favor llámenos al *ingrese el número*
de teléfono aquí para hacer su pedido de entrega de comida.

Fecha de publicación 3/16/2020

Código oficial

