



Seguridad Primero

Proteger a los trabajadores y los
comensales como restaurantes reabren



Seguridad Primero:

Proteger a los trabajadores y los comensales
como restaurantes reabren

Safety First: From the Director

Es un momento de recuperación y renacimiento. Para el país, para restaurantes. Como director ejecutivo de la Aspen Institute's [Food and Society Program](#), que mejora la salud pública al dar a las personas de todos los niveles de ingresos maneras de comer mejor y más saludables dietas, busqué la orientación de expertos de la [Centers for Disease Control](#). Les pregunté si ayudarían a compilar, escribir y revisar un conjunto de procedimientos operativos fácilmente accesibles y autorizados para las cocinas y los trabajadores de restaurantes durante la era de Covid. Tuvimos la suerte de contar con el apoyo de Jonathan y [Lizzie Tisch](#), el [Laurie M. Tisch Illumination Fund](#), y Google Food Labs. Su apoyo nos puso en nuestro camino hacia adelante. Y tuvimos aún más suerte de ser apoyados y educados semana tras semana por un comité asesor estelar, profundamente informado y comprometido, y maravillosamente divertido, todos ellos invaluable y todos nombrados en nuestra página de reconocimientos, que sigue.

Un gran golpe de suerte me llevó al Dr. Sam Dooley, un epidemiólogo retirado de los CDC de 32 años. Su experiencia en la contención de la tuberculosis y el VIH le convenía a la tarea en la que excavaba con infinita paciencia e ingenio irónico. Nuestro objetivo es decirles a los chefs, gerentes y propietarios de restaurantes cómo sus procedimientos deben cambiar en la era de Covid. Lo más importante es ayudar a los trabajadores y comensales a volver a una vida que todos hemos perdido—terriblemente, con seguridad. El Dr. Dooley también ha escrito una guía extremadamente concisa de los conceptos básicos de la transmisión de Covid que cada negocio, y realmente cada persona que vive a través de la pandemia puede aprender de forma rápida y completa.

José Andrés, por supuesto, siempre pone el ejemplo mundial en la respuesta global a la crisis a través de su [World Central Kitchen](#), y la pandemia de coronavirus no ha sido la excepción. [The James Beard Foundation](#) ayudó a crear la coalición de [Independent Restaurant](#) inmediato para apoyar a los restaurantes en dificultades. [One Fair Wage](#), que ha sido incansable en sus campañas para proteger a los trabajadores, proporcionó un valor incalculable a todos los trabajadores, incluidos los servidores. Resy/Amex diseñó maravillosamente nuestro Código de Conducta Diner y lo distribuyó a todos sus restaurantes participantes. The National Restaurant Association, cuyo programa ServSafe es el estándar de oro de la seguridad alimentaria, también distribuyó el Código Diner, ha sido un crítico activo y partidario de nuestras nuevas directrices; cualquiera puede tomar su curso de preparación Covid aquí.

Aquí encontrará nuestro Código de Conducta de Diner y nuestro Compromiso de Restaurante de Preparación de Covid, que esperamos que los restaurantes envíen con confirmaciones de reserva y publiquen de manera destacada para que los trabajadores y comensales lo vean. Tenemos nuevas directrices de ventilación—tanto lo básico como un conjunto completo de procedimientos operativos diseñados para ser asequibles y accesibles a cualquier propietario de pequeña-empresa. También encontrarás aquí los encantadores carteles de Masky de World Central Kitchen, después de la sección del apéndice. Ya debería ser obvio: ¡siempre usa una máscara!

Esperamos que utilice y confíe en Seguridad primero. Actualizaremos todas las secciones regularmente como guía de los CDC y otros cambios de asesoramiento: en cada sección y particularmente en cada apéndice, enumeramos y enlazamos a nuestras fuentes.

La otra característica definitoria de los chefs: son generosos. ¡Les doy las gracias a todos y les doy la bienvenida a todos los pensamientos adicionales!



Corby Kummer



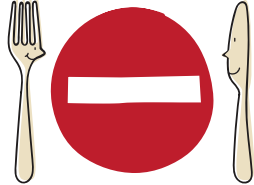
Código de conducta de los comensales

Estamos creando la experiencia gastronómica más segura que podamos.
¡Y también necesitamos tu ayuda!



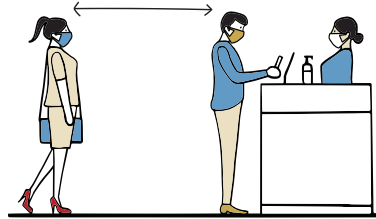
Usar una máscara

Cuando está en el restaurante, **Usaré mi máscara en todo momento.** Eso incluye cuando estoy en cualquier espacio compartido, cuando interactúo con los trabajadores, y cuando estoy en la mesa y no comer o beber activamente. Seré igual de cuidadoso incluso si he sido vacunado.



Sé amable

Entiendo que **la bondad mutua es primordial** para una buena hospitalidad. Yo mostraré respeto y aprecio por todos aquellos que trabajan para servirme y para otros comensales. También entiendo que las reservas de gestión el derecho a negar el servicio a cualquier persona que no use una máscara.



Hacer espacio

Mantendré la distancia física de los trabajadores e invitados fuera mi fiesta mientras me estoy registrando, esperando a estar sentado, y esperando el baño. Me mostrarás dónde puedo esperar cómodamente.



Sé responsable

Reprogramaré mi visita si actualmente tengo Covid-19, si he tenido fiebre o algún síntoma de Covid en los últimos 10 días, o si he estado expuesto a alguien con Covid en las últimas dos semanas. Harás que sea fácil y sin costo para mí volver a reservar.

FOOD &
SOCIETY
aspen institute

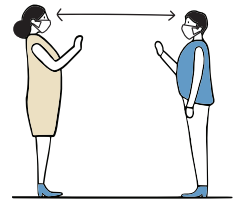
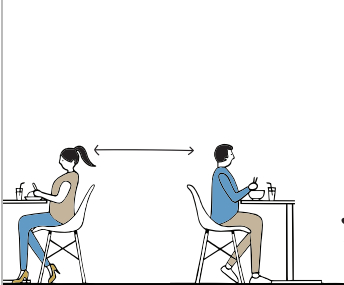


Con especial agradecimiento
Jonathan y Lizzie Tisch

Nuestro Compromiso de Covid

Lo que hacemos para proteger a nuestros comensales y trabajadores de Covid-19

Vamos a: Asegúrese de que todos los trabajadores del restaurante usen máscaras en todo momento, y todos los huéspedes usen máscaras en todo momento cuando no coman, especialmente cuando interactúan con los trabajadores



Mesas espaciales de **al menos seis pies de distancia medida** de silla a silla, y permanecer dentro de la guía local para la máxima capacidad de asientos

Asegúrese de que los **sistemas de ventilación** funcionen correctamente, estén limpios y funcionen siempre que los trabajadores o comensales en las instalaciones; y aumentar la filtración de aire y la circulación de aire fresco en la máxima medida posible

Examine todos los días a todos los trabajadores del restaurante para detectar síntomas; evaluar a los comensales que llegan y ayudarlos a hacer una reserva futura si han tenido síntomas de Covid en los 10 días anteriores o si han estado expuestos a alguien con Covid en las dos semanas anteriores

Asegúrese de que todos los trabajadores del restaurante **se laven o desinfecten las manos** con frecuencia y que limpien y desinfecten con frecuencia las superficies y objetos de alto contacto

Asegúrese de que todos los trabajadores de restaurantes mantengan una distancia de **al menos 6 pies de otras personas** cuando sea posible, y todos los comensales mantienen una distancia de al menos 6 pies de las personas fuera de su fiesta

FOOD & SOCIETY
aspen institute



JamesBeard Foundation



rethink



Con especial agradecimiento Jonathan y Lizzie Tisch

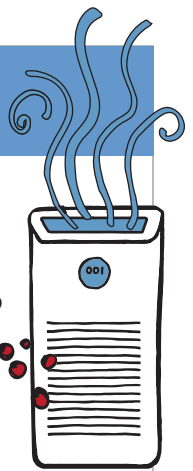
FOOD & SOCIETY
aspen institute



JamesBeard Foundation



Seguridad Primero: Conceptos básicos de ventilación



CONCEPTOS BÁSICOS DE VENTILACIÓN

Suministrar tanto aire fresco o filtrado como sea posible; aire de escape al exterior o limpiarlo con filtros de alta eficiencia; controlar el flujo de aire para mover el aire hacia arriba y lejos de las personas: estas son tres maneras en que la ventilación puede reducir el riesgo de propagación del contagio en el aire.

Mantenga las ventanas abiertas siempre que los trabajadores y comensales estén presentes si esto se puede hacer con seguridad. Asegúrese de que todos **los sistemas de HVAC** estén **completamente operativos, funcionando según lo diseñado, y recientemente reparados y limpiados**. Limpie los filtros si son de un tipo limpio, y asegúrese de que están bien montados y sellados para evitar que el aire los desvíe. **Optimice el número de cambios de aire por hora** que proporciona su sistema; se ha sugerido una tasa de cuatro a seis cambios de aire por hora como un objetivo razonable para reducir el riesgo de propagación de la infección por vía aérea en los restaurantes. **Aumente el porcentaje de aire fresco que su sistema** suministra al máximo posible. **Actualice a los filtros de grado MERV más altos** que su sistema pueda manejar, preferiblemente al menos MERV-13. Consulte a un ingeniero de HVAC de confianza para determinar los cambios de aire y el filtro de grado MERV más alto que su sistema admitirá.

Las unidades purificadoras de aire portátiles se pueden utilizar para complementar los sistemas HVAC existentes y para compensar la falta de un sistema HVAC en situaciones donde uno no puede ser instalado. Busque unidades que proporcionen **al menos cuatro a seis cambios de aire por hora y descargue aire hacia arriba** verticalmente, en lugar de horizontalmente. **No hay necesidad de comprar costosos complementos** como limpiadores de filtros ultravioleta, di-óxido de titanio, ionización o filtros de carbono. **Lo que más importa son los filtros HEPA de alta eficiencia**. Si las unidades son demasiado ruidosas, puede ejecutarlas a una velocidad más baja para reducir el ruido. Pero tenga en cuenta que sus calificaciones se basan en la operación a toda velocidad: cualquier cosa inferior disminuirá el número de cambios de aire y por lo tanto su eficacia.

¿Cuántas unidades de purificación de aire portátiles necesitará? Como regla general, suponiendo un techo de 10 pies, permite una unidad operando a 100 pies cúbicos por minuto por mesa, o una unidad operando a 200 pies cúbicos por minuto entre cada dos mesas. Ajuste las unidades en el suelo ventilando hacia arriba. En la práctica, el número correcto de unidades debe ser basado en cálculos cuidadosos: Aquí se puede encontrar un enlace a una calculadora fácil de usar. Los cálculos deben basarse en el flujo de aire producido a la velocidad del ventilador que va a utilizar día a día, no en el flujo de aire máximo que la unidad puede producir a la velocidad del ventilador más alta.

La irradiación germicida ultravioleta en la parte superior de la habitación, bien diseñada e instalada, también puede considerarse en situaciones en las que un sistema de ventilación existente es inadecuado y no puede actualizarse de forma fácil o asequible, o en las que no existe un sistema de ventilación.

Portable, movable Plexiglás o policarbonato toser y estornudar barreras pueden usarse para bloquear el flujo de aire horizontal entre las mesas y desviar el flujo de aire hacia arriba. Su borde inferior debe estar por debajo de la mesa o del nivel de la cintura—aproximadamente 18 pulgadas por encima del suelo— y su borde superior debe estar al menos a 5 pies por encima del suelo. Instale tantas barreras como sea posible entre las mesas. Es especialmente importante **interrumpir el flujo de aire que se mueve horizontalmente** hacia una rejilla de aire de retorno montada en la pared. Esto reducirá la probabilidad de que los contaminantes en el aire se transporten de una mesa a otra. Un ingeniero, arquitecto o ingeniero ambiental de HVAC calificado y de confianza puede ayudarle a colocar barreras para asegurarse de que no empeore el problema inadvertidamente.

Seguridad Primero: Seis pasos hacia la seguridad

Los expertos creen que la mayoría de las infecciones por Covid son causadas cuando el virus se propaga directamente de una persona que está infectada— pero puede que ni siquiera tenga ningún síntoma— a otra persona que no está infectada. Covid también se puede propagar a través del contacto con una superficie u objeto contaminado, aunque esto no se cree que sea un modo común de transmisión. El riesgo de infectarse será mucho menor si todos en el restaurante, los trabajadores y los comensales —si han sido vacunados o no— simplemente siga estas seis reglas, y la gestión del restaurante las aplica estrictamente:

Seis pasos hacia la seguridad

- 1** **Cualquier persona que tenga Covid, tenga fiebre o cualquier otro síntoma de Covid—o no tenga síntomas pero da positivo para Covid— se mantenga alejado del restaurante** y se aisle de otras personas hasta que las pruebas determinen que no tienen Covid o hasta que ya no son contagiosas
- 2** **Cualquier persona que haya tenido contacto cercano reciente con alguien que tiene Covid se mantiene alejado del restaurante** y se pone en cuarentena hasta que se determina que no está infectado
- 3** **Todos—trabajadores y comensales— usan una máscara en todo momento** cuando están en el restaurante, excepto cuando comen o beben activamente
- 4** **Todo el mundo mantiene una distancia de al menos seis pies de cualquier otra persona** — para los comensales, de cualquier persona fuera de su fiesta — la mayor parte del tiempo posible, incluso cuando ambos llevan una máscara—
- 5** **Todos los trabajadores del restaurante con frecuencia se lavan las manos con agua y jabón** durante al menos 20 segundos o los desinfectan con un desinfectante de manos a base de alcohol que tiene al menos un 60% de alcohol. Si es necesario usar guantes, los trabajadores deben cambiarlos con frecuencia, lavarse las manos después de quitarse un par y antes de ponerse un par nuevo (ver “Guantes y Covid”)
- 6** **Todos los trabajadores del restaurante se aseguran de que los objetos y superficies tocados con frecuencia se limpien y desinfecten o desinfecten rutinariamente**

La regla más importante en el control de infecciones es la siguiente: **¡Controla la fuente de la infección!** Es por eso que es tan importante que las personas **se queden en casa y lejos del restaurante** si tienen Covid, tienen fiebre o cualquier otro síntoma de Covid, no tienen síntomas pero dan positivo para Covid, o recientemente han estado expuestos a alguien con Covid