



# Plan específico de protección contra COVID-19 para negocios (SPP)

Nombre del negocio:

Dirección del local:

Tamaño del área del local que está abierto al público (pies cuadrados):

Este plan específico de protección contra COVID-19 fue actualizado en:

---

La persona(s) responsable de la implementación de este plan es:

Nombre:

Cargo:

Yo, \_\_\_\_\_ confirmo que todos los empleados en este local han recibido una copia del plan (SSP por sus siglas en ingles) y han recibido capacitación/entrenamiento requerida.

Nombre:

Firma:

---

## Componentes del plan específico de protección

Las órdenes de toque de queda y el uso de mascarillas/tapa bocas de la Ciudad de Berkeley	2
Medidas de control y chequeos individuales	2
Prácticas de limpieza y desinfección	3
Horario de limpieza y desinfección de áreas de alto tráfico y superficies usadas con frecuencia.	4
Guías de distanciamiento físico	6
Guías para las instalaciones de alimenticias incluyendo restaurantes, restaurantes móviles, tiendas, supermercados	7
Respondiendo a un caso de COVID-19 Positive en su local	7
Capacitación/entrenamiento	7



## Las órdenes de toque de queda y el uso de mascarillas/tapa bocas de la Ciudad de Berkeley

El propietario/gerente ha leído [la orden de toque de queda](#) emitida por la Ciudad de Berkeley para determinar si el negocio/local puede reabrir.

El propietario/gerente ha leído [la orden de uso de mascarillas](#) emitida por la Ciudad de Berkeley y está cumpliendo e implementando las requisitos emitidos en la orden.

### Medidas de control y chequeos individuales

Los empleados que pueden realizar sus obligaciones laborales remotamente están cumpliendo dichas funciones remotamente y continuaran así hasta que la orden del toque de queda sea levantada, con énfasis y con consideración especial para los empleados mayores de 60 años y aquellos que tengan enfermedades preexistentes que los pongan en riesgo más alto si son contagiados.

Todos los empleados reciben un chequeo de síntomas al principio de su turno de trabajo y todos los empleados que entren al local. Dentro de lo posible, la persona que realiza el chequeo de síntomas evitará contacto directo o cercano con los empleados. Tanto la persona realizando el chequeo y empleados usaran mascarillas durante los chequeos. Revise aquí las [guías para el chequeo de síntomas](#).

Los propietarios/gerentes deben proveer todo el equipo de protección personal (i.e., mascarillas) y debe asegurarse que el equipo es usado adecuadamente en todo momento.

Empleados deben recibir equipo de protección personal cuando estén descargando y almacenando mercancía recibida.

Los empleados deben inspeccionar y tomar medidas para desinfectar la mercadería recibida antes de almacenarla en la bodega y estantes del local.

Los empleados deben usar mascarillas/tapa bocas cuando están cerca de otras personas.

Las mascarillas no deben ser compartidas en el trabajo.

Los empleados deben tomar medidas para informar al público que es un requisito el usar mascarillas en el local.

*\*Por favor tenga en cuenta que niños de 12 años o menores o aquellos que no pueden usar una mascarilla por razones médicas son exentos de usar mascarillas. Niños de dos años son exentos del uso de mascarillas.*

Empleados que estén enfermos o con síntomas de COVID-19 deben quedarse en casa.

*\*Por favor tome en cuenta que los empleados que hicieron cuarentena y que no están enfermos no necesitan un certificado médico para volver al trabajo después de haber permanecido en casa por 14 días. El exigir un certificado médico está saturando el*



*sistema de salud e impactando la habilidad de los médicos para examinar a pacientes enfermos.*

## Medidas de control y chequeos individuales, continuación

Tipos de equipo de protección personal que los empleados han recibido en este local son:

Otras medidas de control que están siendo implementadas en este local:

## Prácticas de limpieza y desinfección

Limpieza profunda y frecuente de áreas de mucho tráfico. Superficies utilizadas regularmente deben ser desinfectadas con frecuencia.

Todas las herramientas de trabajo que deben ser compartidas y áreas comunes deben ser desinfectadas entre cada turno de trabajo.

Entradas y salidas del local usadas por los clientes y puntos de venta deben tener productos de limpieza tales como desinfectante de manos o paños desinfectantes.

Los lavabos deben estar siempre disponibles y en buen funcionamiento y con todo lo necesario todo el tiempo con jabón, toallas de papel y desinfectante de manos. Deben ser suministrados cada vez que sea necesario.

Locales que no tengan cañerías y no dispongan de agua potable deben proporcionar desinfectante de manos.

Suministros desinfectantes serán ofrecidos para fomentar la higiene personal de los empleado tales como, pañuelos, tachos de basura sin tapa, jabón de manos, tiempo suficiente para lavarse las manos, desinfectante de manos a base alcohol, desinfectantes, toallas desechables.

Se usaran productos de limpieza que cumplan con los requisitos de la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés) a continuación ([lista COVID-19](#)) está una lista aprobada

El horario de atención al cliente y otros procedimientos han sido modificados para dar tiempo suficiente para la limpieza general y profunda y reabastecimiento



## Prácticas de limpieza y desinfección, continuación

Los empleados reciben suficiente tiempo para implementar medidas de limpieza antes y después de sus turnos de trabajo.

Dentro de lo posible, se instalaran dispositivos a manos libres tales como luces con sensor de movimiento, pago automático sin contacto, dispensadores automáticos de jabón y toallas de papel, tachos de basura con pedal automático y sistemas para tarjetas de trabajo.

## Horario de limpieza y desinfección de áreas de alto tráfico y superficies usadas con frecuencia.

*Llene los espacios a continuación con el horario de limpieza y desinfección de cada área. Llene con las iniciales N/A en cada sección que sea aplicable a su local. Si su local tiene áreas que no están en la lista a continuación, inclúyalas en la sección "Otras".*

Salas de descanso:

Baños:

Pasamanos/cerraduras/mostradores/estanterías/botones del elevador:

Carritos/canastas de compras:

Dispositivos de mano (portales de pago tales como teclado de cajeros automáticos lápices ópticos [stylus]):

Cajas registradoras:

Escáner:

Teléfonos:



## Horario de limpieza y desinfección de áreas de alto tráfico y superficies usadas con frecuencia, continuación

*Llene los espacios a continuación con el horario de limpieza y desinfección de cada área. Llene con las iniciales N/A en cada sección que sea aplicable a su local. Si su local tiene áreas que no están en la lista a continuación, inclúyalas en la sección "Otras".*

Relojes registradores (tales como para fichas de trabajo):

Lavabos:

Equipos especiales y herramientas (i.e. el montacargas, escaleras, carretillas):

Cintas trasportadoras:

Otras:

Describa los procedimientos específicos que están siendo implementados para asegurar que tiempo suficiente para limpiar y desinfectar:

Medidas adicionales de prevención y de protección que se han tomado en este local:



## Guías de distanciamiento físico

Las áreas de descanso y los descansos de los empleados son agendados para permitir que los empleados puedan comer en las áreas designadas del local y puedan permanecer a 6 pies de distancia.

Todos los empleados han recibido instrucciones de mantener por lo menos 6 pies de distancia con los clientes y compañeros de trabajo, excepto cuando sea necesario para aceptar pagos, entregas de mercancía y otras actividades necesarias.

Los clientes pueden traer sus bolsas reusables para compras, tazas u otros artículos reusables, pero estos no pueden ser colocados en los mostradores o superficies del local.

Cinta adhesiva u otras señalizaciones deben ser colocadas a 6 pies de distancia en las áreas que los clientes deben usar para hacer fila, en las veredas, pasillos cerca a las entradas y señalizaciones instruyendo a los clientes que usen las marcas para mantener la distancia.

Limitar el número de clientes en la tienda a \_\_\_\_\_, lo cual permite que los clientes y empleados puedan fácilmente mantener por lo menos 6 pies de distancia entre ellos, dentro de lo posible y practico.

Todos los escritorios o terminales de trabajo deben ser colocados a por lo menos 6 pies de distancia. Divisiones físicas pueden ser instaladas si no se puede mantener las terminales de trabajo a por lo menos 6 pies de distancia.

Los empleados han sido informados que no deben compartir un vehículo para ir y venir al trabajo a menos que vivan juntos o si los empleados no tienen otra forma de transporte.

Si la empresa provee busetas de traslado, chequeos de síntomas deben ser realizados antes de que los empleados aborden la buseta y los empleados deben mantener distancia física entre ellos mientras esperan por la buseta. Distancia física en la buseta puede incluir limitar la capacidad o número de personas por cada viaje.

Se han colocado un máximo de venta por cliente para los artículos que se están vendiendo rápido para evitar gentíos y filas. Entre N/A si no es aplicable a su local.

Describa la distribución/plano de su local y explique como va a lograr las medidas de distanciamiento:



## Guías para las instalaciones de alimenticias incluyendo restaurantes, restaurantes móviles, tiendas, supermercados

Para más información contacte a la Division de Salud Ambiental de la Ciudad de Berkeley a: [envhealth@cityofberkeley.info](mailto:envhealth@cityofberkeley.info). Por favor indicar que su pregunta es acerca del Plan específico de protección contra COVID-19.

Si usted ha implementado medidas adicionales específicas para su negocio de instalaciones alimenticias, enumérelas a continuación.

Medidas adicionales que han sido tomadas:

## Respondiendo a un caso de COVID-19 Positive en su local

La Division de Salud Pública de la Ciudad de Berkeley debe ser notificada de todos los casos positivos de COVID-19.

Si un empleado es diagnosticado con COVID-19, la Division de Salud Pública de la Ciudad de Berkeley proveerá asistencia en la evaluación de riesgo de contagio en el lugar de trabajo y dará instrucciones y recomendaciones para pruebas, cuarentena y aislamiento.

Propietarios y empleados están informados que pueden contactar a la Division de Salud Pública de la Ciudad de Berkeley si sospechan que han sido expuestos al virus llamando o escribiendo a:

Division de Salud Pública de la Ciudad de Berkeley, (510) 981-5292.

Correos electrónicos que no sean urgentes relacionados a como reportar enfermedades transmisibles: [COBCD@cityofberkeley.info](mailto:COBCD@cityofberkeley.info)

## Capacitación/entrenamiento

Empleados han sido capacitados en las siguientes temas:

Información del Centro de Prevención y control de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) sobre el COVID-19, como prevenir la propagación, y cuáles son las enfermedades crónicas preexistentes que pueden que una persona sea más susceptible al contagio del virus.

Monitoreo en casa de síntomas, chequeo de temperatura y otros síntomas usando las guías del CDC.



La importancia de no venir al trabajo si un empleado está enfermo con tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofrío, dolor de cabeza, dolor de músculos, dolor de garganta, pérdida reciente del gusto y el olfato o si el empleado o alguien con quien ellos viven ha sido diagnosticado con COVID-19.

La importancia de buscar atención médica si un empleado tiene síntomas severos, incluyendo dolor constante o presión en el pecho, confusión, labios o cara azules. Información detallada y actualizada está disponible en la página electrónica del CDC.

La vulnerabilidad de las personas mayores de 60 años y personas con enfermedades crónicas y la necesidad de tomar medidas de protección para proteger a estos grupos.

La importancia de lavarse las manos con frecuencia usando agua y jabón, fregándose las manos con el jabón por 20 segundos (o usar desinfectante de manos con una concentración de por lo menos 60% de etanol o por lo menos 70% isopropanol cuando no pueden lavarse las manos, de acuerdo con las guías del CDC).

Seguir las direcciones del fabricante y los requisitos de Cal/OSHA (por sus siglas en inglés) para el uso de productos de limpieza e higiene personal.

La importancia del distanciamiento físico, tanto dentro y fuera del trabajo (revise la sección de Distanciamiento Físico).

**El uso correcto de mascarillas/tapa bocas, lo cual incluye:**

- Las mascarillas no protegen a la persona que las usa y no son equipo de protección personal.
- Las mascarillas pueden ayudar a proteger a personas que están cerca a la persona usando la mascarilla, pero no reemplaza la necesidad de mantener distanciamiento físico y el lavado de manos frecuente.
- La importancia de lavar y/o desinfectar las manos antes de ponerse o acomodarse la mascarilla.
- Evite tocarse los ojos, nariz y boca
- Las mascarillas deben ser lavadas después de cada turno de trabajo.

Otras medidas que este local ha tomado: