



Subject :	<b>EATING &amp; DRINKING DURING SHIFTS</b>		
Dept :	Operations	Revision(s):	Published
Version Dated :	June 15th, 2020	Pages:	3

## Purpose

The purpose of this SOP is to ensure safe distance and proper food handling while employees eat and drink during their shift. This policy will describe the best practices for drinking water during the shift, determine when and where family meals should take place, and outline procedures that will be required pre/post family meal.

## Policy

1. Family Meal Policies
  - a. Social Distancing:
    - i. Employees should be practicing social distancing while preparing, lining up for, and eating family meal.
    - ii. Employees should eat family meals at staggered times to practice social distancing.
  - b. All employees must wash their hands before and after eating family meal.
  - c. Family meals may not be self-served.
  - d. All employees are responsible for disinfecting the immediate location and adjacent areas of where they ate family meal.
2. Drinking Water During Shifts
  - a. Water Cups
    - i. Water cups should be single-use disposable cups or reusable cups that are taken to the dishpit after each use. Open beverages should not be left out.
    - ii. Discard used disposable cups, lids, and straws after each use.
    - iii. Personal water bottles are prohibited.
  - b. Water Cup Storage
    - i. Water cups are prohibited from being kept on stations in order to prevent idle contamination.
  - c. Never share a drink or cup with another person.
  - d. Any staff drink that is made in-house, needs to be made with face masks and gloves on and cannot be served using shared tools, following similar guidelines to food or beverage production.
  - e. Employees must wash their hands before and after drinking water.

## Equipment/Tools Needed

*Consider new equipment/changes to the physical space that may need to be procured, such as:*



1. Designated plates and utensils
2. Single-Use Cups, Lids and Straws

## Procedure

1. Family Meal
  - a. Preparing Family Meal:
    - i. Two people a day will be assigned to prepare and serve family meals (depending on number of team members)
    - ii. Before preparing family meals, employees must wash their hands and change their gloves, according to proper guidelines.
    - iii. Staff in charge of family meals will need to keep a safe distance during the cooking and plating process.
  - b. Serving Family Meal:
    - i. While serving family meals, a distance of 6 feet must be kept.
    - ii. Staff in charge will pre-plate family meals for the entire staff, using disinfected and sanitized plates and utensils.
    - iii. Staff must wash hands, following proper handwashing procedures, before lining up.
    - iv. In groups of five, staff will line up single file while maintaining six feet of distance from each other.
      1. Ensure that all staff are keeping their masks on while waiting in line.
    - v. Staff will pick up their prepared family meal plates and sit in a safe location to begin eating.
      1. Do not leave family meal plates unattended, as this may risk potential cross-contamination during staff pick up.
  - c. Family Meal Seating:
    - i. Dining room tables will be disinfected and spaced out to maintain a safe distance while eating.
    - ii. Each table will be preset with hand sanitizer and disinfectant wipes.
    - iii. Employees must clean and disinfect the tables after eating and before returning to work.
  - d. Post Family Meal:
    - i. Staff is required to put on a clean mask before leaving family meal seating.
    - ii. Staff must dispose of family meal plates and utensils before entering the workspace again.
    - iii. Hands must be washed and gloves applied before starting new work tasks.
2. Drinking Water During Your Shift
  - a. Employees should remove gloves and wash hands before drinking water.



- b. Fill a new cup with water, careful to not touch the rim of the cup to the water dispenser.
  - i. Water cups should be single-use disposable cups or reusable cups that are taken to the dishpit after each use. Open beverages should not be left out.
  - ii. Personal water bottles are prohibited.
- c. Remove your mask and drink water. Do not place your mask on any surfaces.
  - i. Put on your mask and send your drinking glass to the dish area (if reusable) or throw it away (if disposable).
  - ii. Wash hands before returning to work.

### **Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations, etc)**

- Family meal schedule

### **Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**

- Enforced by the Manager on Duty and Safety Manager
- Disciplinary action report to be filed if the protocol is not followed.

### **Sources:**

- [OSHA.gov](https://www.osha-slc.gov)
- [CDC Stop the Spread](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s110520-stop-the-spread.html)
- [CDC If You Are Sick](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s110520-if-you-are-sick.html)
- [CDC Guidelines for Bars and Restaurants](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s110520-bars-and-restaurants.html)
- [General CDC COVID-19 Information](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/index.html)

Asunto:	<b>COMER Y BEBER DURANTE TURNOS</b>		
Dept.:	Operaciones	Revisiones:	Publicadas
Fecha de la versión:	15 de junio de 2020	Páginas:	3

## Propósito

El propósito de este Procedimiento Operativo Estandarizado (POE) es garantizar distancia segura y manipulación adecuada de alimentos mientras los empleados comen y beben durante su turno. Esta política describirá las mejores prácticas para beber agua durante el turno, determinará cuándo y dónde deben llevarse a cabo las comidas familiares, y definirá los procedimientos que se requieren antes y después de una comida familiar.

## Política

1. Políticas sobre comidas familiares
  - a. Distanciamiento social:
    - i. Los empleados deben practicar distanciamiento social al preparar, organizar y disfrutar una comida familiar.
    - ii. Los empleados deben organizar las comidas familiares a horarios escalonados para respetar el distanciamiento social.
  - b. Todos los empleados deben lavarse las manos antes y después de una comida familiar.
  - c. Las comidas familiares no pueden autoservirse.
  - d. Todos los empleados son responsables de desinfectar la ubicación inmediata y las áreas adyacentes a donde se llevó a cabo la comida familiar.
2. Beber agua durante turnos
  - a. Vasos de agua
    - i. Los vasos de agua deben ser vasos desechables de un solo uso o vasos reutilizables que se llevan al fregadero después de cada uso. Las bebidas abiertas no deben dejarse afuera.
    - ii. Descarte vasos, tapas y sorbetes desechables usados después de cada uso.
    - iii. Las botellas de agua personales están prohibidas.
  - b. Almacenamiento de vasos de agua
    - i. Está prohibido que los vasos de agua estén en las estaciones para evitar contaminación por períodos de inactividad.
  - c. Nunca comparta una bebida o un vaso con otra persona.
  - d. Cualquier bebida para el personal que se elabore en el restaurante debe prepararse con mascarillas y guantes, no puede servirse utilizando



utensilios compartidos, y debe seguir pautas similares a la producción de comidas y bebidas.

- e. Los empleados deben lavarse las manos antes y después de beber agua.

### **Equipos/Herramientas necesarios**

*Considere nuevos equipos/cambios en el espacio físico que puede ser necesario adquirir, como los siguientes:*

1. Platos y utensilios designados
2. Vasos, tapas y sorbetes desechables

### **Procedimiento**

1. Comida familiar
  - a. Preparar comidas familiares:
    - i. Dos personas por día estarán asignadas a preparar y servir las comidas familiares (según la cantidad de miembros del equipo).
    - ii. Antes de preparar comidas familiares, los empleados deben lavarse las manos y cambiarse los guantes, de acuerdo con las pautas adecuadas.
    - iii. El personal a cargo de las comidas familiares deberá mantenerse a una distancia segura durante la cocción y el proceso de emplatado.
  - b. Servir comidas familiares:
    - i. Mientras se sirven comidas familiares, debe mantenerse una distancia de 6 pies.
    - ii. El personal a cargo emplatará previamente las comidas familiares de todo el personal, usando platos y utensilios desinfectados y esterilizados.
    - iii. El personal debe lavarse las manos, siguiendo procedimientos de lavado de manos adecuados, antes de formar la fila.
    - iv. En grupos de cinco, el personal se formará en una fila mientras cada persona mantiene seis pies de distancia de la otra.
      1. Asegúrese de que todo el personal tenga sus mascarillas puestas mientras espera en línea.
    - v. El personal recogerá los platos preparados de la comida familiar y se sentará en un lugar seguro para comenzar a comer.
      1. No deje ningún plato de comida familiar sin supervisión, ya que podría haber un riesgo potencial de contaminación cruzada mientras el personal recoge los platos.
  - c. Distribución de asientos durante comidas familiares:
    - i. Las mesas del comedor se desinfectarán y espaciarán para mantener una distancia segura durante la comida.



- ii. Cada mesa tendrá de antemano desinfectante para manos y toallitas desinfectantes.
  - iii. Los empleados deben limpiar y desinfectar las mesas después de comer y antes de regresar al trabajo.
  - d. Después de comidas familiares:
    - i. Se requiere que el personal se coloque una mascarilla limpia antes de abandonar la comida familiar.
    - ii. El personal debe desechar los platos y utensilios de la comida familiar antes de ingresar nuevamente al lugar de trabajo.
    - iii. Debe lavarse las manos y colocarse guantes antes de comenzar nuevas tareas laborales.
2. Beber agua durante su turno
- a. Los empleados deben quitarse los guantes y lavarse las manos antes de beber agua.
  - b. Llene un vaso nuevo con agua, con cuidado de no tocar el dispensador de agua con el borde del vaso.
    - i. Los vasos de agua deben ser vasos desechables de un solo uso o vasos reutilizables que se llevan al fregadero después de cada uso. Las bebidas abiertas no deben dejarse afuera.
    - ii. Las botellas de agua personales están prohibidas.
  - c. Retírese la mascarilla y beba el agua. No deje su mascarilla sobre ninguna superficie.
    - i. Póngase la mascarilla y lleve su vaso al área para platos (si es reutilizable) o descártelo (si es desechable).
    - ii. Lávese las manos antes de regresar al trabajo.

### **Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones, etc.)**

- Cronograma de comidas familiares

### **Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**

- Aplicación a cargo del gerente de turno y del gerente de Seguridad
- Se registrarán informes de medidas disciplinarias si no se respeta el protocolo.

### **Fuentes:**

- [OSHA.gov](https://www.osha-slc.gov)
- [CDC: Detenga la propagación](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s0924-detenga-propagacion.html)
- [CDC: Si está enfermo](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s0924-si-esta-enfermo.html)
- [Guías de los CDC para bares y restaurantes](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s0924-guides-bars-restaurants.html)
- [Información general sobre COVID-19 de los CDC](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s0924-general-covid-19.html)