

Protocolo para restaurantes, cervecerías y bodegas de vino: Apéndice I

Actualizaciones recientes: (los cambios están resaltados en amarillo)

2/2/2021: Se actualiza el documento para aclarar lo siguiente:

- Asimismo, todos los establecimientos deben informarle de forma verbal a los clientes, antes de que se sienten, que todas las personas que compartan mesa deben ser del mismo hogar, como se indicó el día 1/28/21.

2/1/2021: Se actualiza el documento para aclarar que lo siguiente:

- Las bodegas y cervecerías que no posean un permiso de Salud Pública para restaurantes y que opten por ofrecer un servicio de comidas y bebidas al aire libre en el local, tal y como se describe en los párrafos (1), (2) y (3) siguientes, (definidos como “Establecimientos”) no podrán operar entre las 12:01 a.m. y las 11:30 a.m. Esta restricción no se extiende a ningún otro tipo de comercio en el marco de este protocolo.

1/28/2021: Por un lado, los restaurantes y las cervecerías podrán volver a abrir sus puertas para comidas al aire libre. Por el otro lado, las bodegas podrán volver a abrir para catas de vino al aire libre en cumplimiento del presente protocolo:

- Los empleados que pueden entrar en contacto con los clientes deben usar tanto un cobertor facial como un protector facial en todo momento cuando interactúen con los clientes y cuando se encuentren en las áreas de servicio al cliente.
- Los asientos para las mesas al aire libre deben limitarse a un máximo de 6 personas por mesa, todas ellas del mismo hogar. Todos los establecimientos deben colocar carteles e informar verbalmente a los clientes que todas las personas que compartan mesa deben pertenecer al mismo hogar.
- Las mesas al aire libre deben cambiarse de posición o quitarse para que todas ellas estén separadas al menos por 8 pies de distancia.
- Las televisiones y otras pantallas que emitan programación deben permanecer apagadas hasta nuevo aviso.
- Los restaurantes deben cumplir con las [guía obligatoria del Departamento de Salud Pública de California sobre el uso de estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre](#).

Debido a la reciente disminución de los casos de COVID-19 y de las hospitalizaciones, este protocolo se actualiza para permitir que los restaurantes y otros establecimientos de comidas puedan ofrecer servicios de comidas y bebidas al aire libre, además del servicio de entrega, recolección por ventanilla y para llevar. En el caso de las bodegas, éstas pueden ofrecer catas de vino al aire libre con modificaciones. Además de las condiciones impuestas a los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino por el Oficial de Salud Pública del Estado, los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino también deben cumplir con estos protocolos de seguridad y control de infecciones para los empleados.

El COVID-19 se transmite principalmente cuando las personas están físicamente cerca de otra con COVID-19 o tienen contacto directo con esa persona. Cuando una persona con COVID-19 tose, estornuda, canta, habla o respira, produce gotitas respiratorias. Asimismo, según el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, el riesgo de contagio de COVID-19 aumenta en el entorno de un restaurante, como se describe a continuación, ya que las personas se quitan el cobertor facial mientras comen y beben y existe una interacción mayor con quienes no viven en el mismo hogar.

- **Riesgo más bajo:** El servicio de comida se limita a la comida en el auto, la entrega a domicilio, la comida para llevar y la recolección de la comida en la acera.
- **Más riesgoso:** Se enfatiza el servicio de comida en el auto, la comida para llevar y la recolección de la comida en la acera. El servicio de comidas en el local se limita a las mesas en el exterior. Asimismo, se limita la capacidad de las mesas para permitir que las mismas estén **más** separadas.
- **Mayor riesgo:** El comedor del local cuenta con una capacidad reducida que permite que las mesas estén **más** separadas. Se permite comer en el lugar con mesas al aire libre, pero las mismas no están **más** separadas.
- **Riesgo más alto:** El comedor permanece abierto con las mesas en el interior. No se **reduce** la capacidad y las mesas no están **separadas** unas de otras.

Por favor, tenga en cuenta que los informes diarios de casos nuevos de COVID-19, hospitalizaciones y muertes en el Condado continúan en niveles altos, así como también el riesgo de transmisión en la comunidad. Nada de lo dispuesto en este protocolo obliga a un establecimiento a reabrir el servicio al aire libre. Se les aconseja a los establecimientos que sigan ofreciendo los servicios de recolección y entrega en la medida de lo posible.

En el presente protocolo, el término “hogar” se define como “personas que viven juntas como una sola unidad de vivienda” y no incluirá situaciones institucionales de vida en grupo, como residencias universitarias, fraternidades, hermandades, monasterios, conventos o centros de atención residencial, ni tampoco los acuerdos de vida comerciales, como pensiones, hoteles o moteles¹. Los términos “miembro del personal” y “empleado” incluyen a los empleados, voluntarios, becarios y estudiantes en prácticas, así como también a todas las demás personas que realicen trabajos en el centro. Los términos “visitantes” o “clientes” hacen referencia a miembros del público y otras personas que no son ni miembros del personal ni empleados que pasan tiempo en la empresa o el lugar. Los términos “establecimiento”, “sitio” e “instalación” se refieren al edificio, terreno y todo edificio o terreno adyacente en el que se realicen actividades permitidas. **“LACDPH” es el Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles.**

Las bodegas que producen su propio vino con instalaciones reservadas para la degustación de vinos están exentas de la definición de instalación alimentaria de la Sección 113789(c)(5) del Código de Salud y Seguridad de California, y no requieren un permiso sanitario para operar pueden **reabrir** sus puertas para las degustaciones al aire libre con modificaciones y para realizar ventas. Más aún, dichos establecimientos deben cumplir tanto con los requisitos de seguridad de los empleados y control de infecciones del presente protocolo como con el Protocolo de Apertura de Establecimientos Minoristas para Compras en Persona (Apéndice B). Las bodegas que ofrecen o permiten la compra de copas o botellas de vino para su consumo en el lugar, a diferencia de las simples degustaciones que son para promover la venta al por menor, deben ofrecer una comida de buena fe con la copa o botella de vino adquirida.

Los siguientes requisitos se exigen únicamente a las cervecerías y bodegas que están exentas de obtener un permiso de salud pública:

Las cervecerías y bodegas con una licencia estatal de alcohol #1, #2 y/o #23 que no posean un permiso de Salud Pública para restaurantes (en adelante, el “Establecimiento”) pueden ofrecer servicios de comidas y bebidas al aire libre, en el lugar, siempre que el Establecimiento cumpla tanto con todos los protocolos para restaurantes que se detallan a continuación como con los requisitos adicionales para el Establecimiento y celebre uno de los siguientes acuerdos para ofrecer comidas con venta de bebidas en el local:

- 1) El Establecimiento puede contratar a un servicio de catering o a un restaurante que cuente con un Permiso de Salud del Condado de Los Ángeles válido para ofrecer una comida de buena fe con una bebida alcohólica en virtud de los requisitos de los establecimientos anfitriones que se detallan en el Código de Alimentos para el Comercio Minorista de California, siempre y cuando el Establecimiento obtenga un permiso de salud de la División de Salud Ambiental del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles antes de operar en dicha capacidad. **LA BEBIDA ALCOHÓLICA DEBE COMPRARSE EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE UNA COMIDA DE BUENA FE.** El servicio de catering deberá suministrar los procedimientos operativos estándar a la División de Salud Ambiental por medio de un correo electrónico a la dirección EHmail@ph.lacounty.gov antes de operar en tal capacidad; o
- 2) El Establecimiento puede trabajar con un establecimiento de comida móvil (es decir, un camión de comida) autorizado por el Departamento de Salud Pública de Los Ángeles para ofrecer comidas de buena fe. En todos los casos, **LA BEBIDA ALCOHÓLICA DEBE COMPRARSE EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE UNA COMIDA DE BUENA FE.** El Establecimiento deberá notificar a la División de Salud Ambiental por medio de un correo electrónico a la dirección EHmail@ph.lacounty.gov antes de operar en tal capacidad.

El término “comida de buena fe” hace referencia a un surtido habitual de alimentos que se piden comúnmente a distintas horas del día y que se considerarían una comida legítima. El servicio de alimentos preenvasados, como sándwiches o ensaladas, o el simple hecho de calentar comidas congeladas o preparadas, o de servir solo aperitivos y tentempiés no se considerará que cumple con el requisito de las comidas de buena fe.

- 3) El Establecimiento no podrá servir bebidas o alimentos a los clientes que no estén sentados, y los clientes no podrán consumir alimentos o bebidas a menos que estén sentados en una mesa. El Establecimiento no podrá operar entre las 12:01 a.m. y las 11:30 a.m.

¹ Código del Condado de Los Ángeles, Título 22. §22.14.060 - F. Definición de familia. (Ord. 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodet=113789&div=22&ch=22.14&de=22.14.060F

Requisitos adicionales que se exigen a todos los comercios:

Las instalaciones que no estén autorizadas en conformidad con la Orden de salud y este Protocolo para reabrir deben permanecer cerradas.

Este protocolo no está destinado a lugares de conciertos, espectáculos o entretenimiento que tengan instalaciones de comida en el lugar. Estas instalaciones de alimentos deben permanecer cerradas hasta que se les permita reanudar la operación modificada o total mediante una orden de reapertura específica.

El presente protocolo no está destinado a los vendedores de alimentos (como los camiones y carros de comida). Consulte la [Guía para los vendedores ambulantes de alimentos](#) para conocer los requisitos que dichos establecimientos deben cumplir.

Tenga en cuenta: Este documento puede actualizarse a medida que se disponga de información y recursos adicionales, así que asegúrese de visitar el sitio web del condado de Los Ángeles <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> con regularidad para obtener actualizaciones de este documento y guía relacionada.

Esta lista de verificación cubre:

- (1) Pólizas y prácticas en el lugar de trabajo para proteger la salud de los empleados
- (2) Medidas para asegurar el distanciamiento físico
- (3) Medidas para garantizar el control de infecciones
- (4) Comunicación con los empleados y el público
- (5) Medidas para garantizar un acceso equitativo a los servicios críticos.

Estas cinco áreas clave deben abordarse a medida que su instalación desarrolle protocolos de reapertura.

Todos los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino cubiertos por este protocolo deben implementar todas las medidas aplicables que se enumeran a continuación y estar preparados para explicar por qué cualquier medida que no se implemente no es aplicable al negocio.

Nombre del Negocio:

Dirección de la instalación:

Ocupación máxima:

Fecha de publicación:

A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS (MARQUE TODAS LAS QUE SE APLIQUEN A LA INSTALACIÓN)

- Se les ha indicado a todos los que puedan realizar sus funciones laborales desde casa que lo hagan.
- Al personal vulnerable (personas mayores de 65 años, mujeres embarazadas, personas con enfermedades crónicas) se les asigna trabajo que puedan realizar desde sus casas, siempre que sea posible, y deben consultar cualquier inquietud con su proveedor de atención médica o servicios de salud ocupacional para tomar decisiones adecuadas sobre su regreso al lugar de trabajo.
- Se les ha indicado a todos empleados que no vengán a trabajar si están enfermos o si están expuestos a una persona que tiene COVID-19.
- Se brindó información a los empleados acerca de los beneficios de permisos patrocinados por el gobierno o el empleador que pueden tener derecho a recibir y que les facilitaría de forma económica permanecer en casa. Consulte la información adicional sobre [los programas gubernamentales que respaldan la licencia por enfermedad y la compensación de trabajadores por COVID-19](#), incluidos los derechos de licencia por

enfermedad de los empleados en virtud de la [Ley de Respuesta al Coronavirus de Familias Primero](#) y los derechos de los empleados a los beneficios de compensación de trabajadores y la presunción de la relación laboral de COVID-19 en conformidad con la [Orden Ejecutiva del Gobernador N-62-20](#).

- El empleador, en caso de que se le informe que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas correspondientes a COVID-19 (caso), tiene un plan o protocolo establecido para que dicho(s) caso(s) se aisle(n) en su(s) hogar(es) y para exigir la cuarentena inmediata de todos los empleados que tuvieron una exposición a dicho(s) caso(s) en el lugar de trabajo. El plan del empleador debe considerar un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso o se les realice pruebas de detección de COVID-19 para determinar si ha habido exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, que puedan requerir medidas adicionales de control de COVID-19.
- En caso de que el propietario, gerente u operador conozca de tres (3) o más casos de COVID-19 dentro del lugar de trabajo en un periodo de 14 días, el empleador debe reportar este brote al Departamento de Salud Pública al (888) 397-3993 o (213) 240-7821 o en línea en www.redcap.link/covidreport. Si se identifica un grupo de casos en un lugar de trabajo, el Departamento de Salud Pública iniciará una respuesta de grupo que incluye proporcionar orientación y recomendaciones para el control de infecciones, soporte técnico y medidas de control específicas del sitio. Se asignará un administrador de casos de salud pública a la investigación del grupo para ayudar a guiar la respuesta del centro. LACDPH necesitará la cooperación inmediata del establecimiento para identificar si el grupo de casos constituye un brote de COVID-19.
- Se realizan controles de síntomas antes de que los empleados, **vendedores y repartidores** que puedan ingresar al lugar de trabajo, de acuerdo con la [guía de controles de entrada](#) del LACDPH. Los **controles** deben incluir una verificación respecto a la presencia de tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos y se debe indagar si la persona en ese momento tiene ordenes de permanecer en aislamiento o cuarentena. Estos controles se pueden hacer de forma remota o en persona a la llegada de los empleados. De ser posible, se debe realizar también una verificación de temperatura en el lugar de trabajo.
- A los empleados que tienen contacto con otros se les ofrece, sin costo, un cobertor facial/**mask** adecuado que cubra la nariz y la boca. El empleado debe usar el cobertor/**mask** en todo momento durante la jornada laboral cuando esté en contacto o pueda entrar en contacto con otras personas. Los empleados que hayan sido instruidos por su proveedor médico de que no deben usar un cobertor facial deben usar un protector facial con una cortina en el borde inferior, para cumplir con las directivas estatales, siempre que su condición lo permita. Se prefiere una cortina que se ajuste debajo del mentón. No se deben usar máscaras con válvulas unidireccionales.
- Todos los empleados deben usar un cobertor facial en todo momento, excepto estén solos en una oficina privada a puertas cerradas o cuando estén comiendo o bebiendo solos. Se suspende hasta nuevo aviso la excepción realizada con anterioridad para los empleados que trabajan en cubículos con una partición sólida que excede la altura del empleado cuando está de pie.
- Se instruye a los empleados sobre el correcto uso de los cobertores faciales y la necesidad de lavar o reemplazar el cobertor facial diariamente.
- A los empleados que están o puedan entrar en contacto con los clientes (esto incluye, pero no se limita, a los anfitriones, recepcionistas y camareros que interactúan con los clientes, así como a otros empleados como los camareros, los mozos y **otras personas** que pueden entrar en la zona de recepción) se les provee y deben usar protectores faciales. El protector facial debe usarse además del cobertor facial/**mask**. Los cobertores faciales/**masks** protegen a los demás de las gotas de quien lo usa. Por otro lado, los protectores faciales/**masks** ayudan a los usuarios a protegerse de las gotas de los demás.
- Los protectores faciales deben utilizarse, limpiarse y desinfectarse de acuerdo con las indicaciones del fabricante.
- Para asegurar que los **cobertores faciales**/**masks** se utilicen de manera consistente y correcta, se les prohíbe a los empleados a comer o beber, excepto durante sus descansos cuando pueden quitarse las **masks** de manera segura y distanciarse físicamente de los demás. En todo momento al comer o beber, los empleados deben mantener una distancia mínima de seis pies de los demás. A la hora de comer o beber, es preferible hacerlo al aire libre y lejos de los demás.
- Se reduce la ocupación y se maximiza el espacio entre los empleados en cualquier zona o área que los empleados usen para comer y/o descansar. Esto se logra gracias a las siguientes medidas:
 - Establecer una ocupación máxima que sea consistente con permitir una distancia de al menos seis pies entre las personas en las salas o áreas utilizadas para los descansos.

- Escalonar los descansos u horarios de comida para reducir la ocupación en salas o áreas utilizadas para comer y descansar.
- Colocar mesas **al menos a** ocho pies de distancia, quitar o colocar cinta adhesiva en los asientos para reducir la ocupación, colocar marcas en los pisos para asegurar el distanciamiento y organizar los asientos de manera que se minimice el contacto cara a cara. Se recomienda el uso de mamparas para prevenir aún más la propagación, pero no debe considerarse un sustituto de la reducción de la ocupación y el mantenimiento del distanciamiento físico.
- Se indica a los empleados que se aseguren de que se cumplan las prácticas de higiene de las manos, incluida la frecuencia de lavado de manos, el uso de desinfectante de manos y el uso adecuado de guantes.
- Se les da tiempo a los empleados para lavarse las manos con frecuencia.
- Se recuerda a los empleados que se cubran la boca con un pañuelo de papel al toser y estornudar. El pañuelo usado debe tirarse a la basura y el empleado debe lavarse las manos inmediatamente con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.
- Todos los empleados, proveedores y personal de entregas han recibido instrucciones sobre cómo mantener el distanciamiento físico y sobre el uso de cobertores faciales cuando estén cerca de otras personas.
- Los trabajadores son reclutados y respaldados como educadores, reforzando las instrucciones sobre el distanciamiento físico y el control de la infección.
- Los descansos se escalonan, de acuerdo con las regulaciones de salarios y horas, para garantizar que se puedan mantener seis (6) pies entre los empleados en las salas de descanso en todo momento.
- Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan cada hora de acuerdo con el siguiente horario:
 - Salas de descanso _____
 - Baños _____
 - Otros _____
- El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en la(s) siguiente(s) ubicación(es):

- El desinfectante de manos efectivo contra COVID-19 está disponible para todos los empleados en la(s) siguiente(s) ubicación(es):

- Se han distribuido copias de este Protocolo a todos los empleados.
- Opcional — describa otras medidas:

B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- El número de clientes en una zona de mesas al aire libre es lo suficientemente bajo como para garantizar el distanciamiento físico. **Con el fin de garantizar una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes sentados en diferentes mesas, dichas mesas deben estar separadas por un mínimo de 8 pies, a medir desde el borde de una mesa hasta el borde de la siguiente. Esto también permite que haya espacio entre las mesas y que las sillas sean empujadas y ocupadas por los clientes sentados en la mesa.**
- Las mesas al aire libre se limitarán a 6 personas del mismo grupo. Todas las personas sentadas en una mesa deben pertenecer al mismo hogar **y, por lo tanto, no deben estar a seis pies de distancia entre ellos². Antes de sentarse, 1) todos los miembros del grupo deben estar presentes antes de sentarse; y 2) el anfitrión le informará verbalmente al grupo que todos los que compartan mesa deben pertenecer al mismo hogar.**
- El número máximo de clientes en la zona de mesas al aire libre está limitado a _____, de acuerdo

² En cumplimiento de la Orden del Oficial de Salud del Condado de Los Ángeles, a) nada de lo estipulado en este protocolo prohíbe que las personas que viven juntas en un hogar o unidad de vivienda (“hogar”) realicen juntas las actividades permitidas y b) la intención es limitar el contacto estrecho con otras personas fuera de su hogar tanto en espacios interiores como exteriores para prevenir la propagación del COVID-19.

con el número total de asientos disponibles después de que las mesas estén separadas al menos a 8 pies de cualquier otra mesa y con un máximo de seis (6) asientos en cada mesa.

- ❑ Las medidas para garantizar el distanciamiento físico se cumplen a donde los clientes o empleados hacen fila. Esto incluye puestos de caja y terminales, mostradores y filas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, mostradores de anfitriones y áreas de espera, servicio de recogida y entrega y cualquier otra área donde los clientes se reúnan.
 - Colocar cinta adhesiva u otras marcas a intervalos de 6 pies en cualquier área donde los miembros del público puedan formar una fila o pararse.
 - Establecer pasillos y corredores direccionales para el tráfico peatonal, de ser posible, para evitar que los empleados y clientes pasen cerca unos de otros.
 - En la medida de lo posible, un empleado que use un cobertor facial/mascarilla se sitúa cerca de las zonas mencionadas, pero a una distancia mínima de 6 pies de los clientes más cercanos, con el objetivo de supervisar que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.
- ❑ Todo televisor o pantalla que se utilice para emitir la programación u otro tipo de entretenimiento deben retirarse de la zona o apagarse. Esta disposición será efectiva hasta nuevo aviso.
- ❑ Las instalaciones de alimentos que ofrecen opciones de recoger o entregar a alimentos deben garantizar que se implementen prácticas de distanciamiento físico para aquellos clientes en la fila cuando realizan los pedidos o durante la recogida y por los repartidores durante la entrega.
- ❑ Las instalaciones que ofrecen servicio de mesa al aire libre también deben adherirse a lo siguiente:
 - Para considerarse “operaciones al aire libre”, la zona de comedor o de degustación de vinos del establecimiento y cualquier estructura temporal utilizada para ello deben cumplir los criterios del Estado para un entorno al aire libre, tal como se especifica en la guía obligatoria del Departamento de Salud Pública de California sobre [el uso de estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre](#).
 - Los mostradores de bar que se utilizan para preparar o servir bebidas alcohólicas están cerrados al servicio de comidas y bebidas en el mostrador.
 - Se prohíbe cualquier servicio de alimentos, bebidas y/o alcohol en el interior que involucre a un cliente sentado en el interior o donde se consuman alimentos, bebidas o alcohol en el interior de la instalación.
 - Se prohíbe sentarse en el lugar dentro de un patio de comidas bajo techo o en el exterior.
 - Las operaciones de entretenimiento están prohibidas. Esto incluye, pero no se limita a, Disk Jockey (DJ), bailarines en vivo, comediantes, música en vivo o todo otro tipo de entretenimiento. Se permite la música grabada, pero el volumen debe ser lo suficientemente bajo como para que los trabajadores puedan oír a los clientes manteniendo la distancia.
 - Los restaurantes no pueden celebrar recepciones, banquetes u otros eventos o reuniones coordinados de cualquier tipo, organizados o por invitación.
- ❑ Los restaurantes pueden, y se les alienta a, continuar con las modalidades de entrega a domicilio, comida para llevar y recolección de los alimentos por ventanilla en su vehículo.
- ❑ En la medida de lo posible, se han implementado soluciones tecnológicas, tales como los menús en los celulares y tablets, y las opciones de pago sin contacto, entre otras, para reducir la interacción persona a persona.
- ❑ Planificar la interacción entre clientes, repartidores y empleados para permitir el distanciamiento físico.
 - Los pisos dentro y fuera del restaurante en áreas donde los clientes, vendedores, repartidores u otros pueden esperar están marcados para permitir y hacer cumplir el distanciamiento físico.
 - Donde sea posible, se han implementado el uso de procesos sin contacto para retiros y entregas y otros sistemas electrónicos para las interacciones de los clientes.
 - Las interacciones entre empleados y clientes se limitan a un máximo de cinco minutos por cada ocasión, donde sea posible.
- ❑ Se recomienda que las cenas al aire libre y las degustaciones de vino se realicen mediante reserva o se les aconseja a los clientes que llamen con antelación para confirmar la capacidad de las mesas/servicio al aire libre, siempre que sea posible. Se debe recopilar la información de contacto de un grupo, si es posible, en el curso normal de las operaciones comerciales, ya sea en el momento de la reserva o en el lugar para permitir el rastreo de contactos en caso de que sea necesario.
 - Considere un sistema de reservas telefónicas que le permita a las personas hacer fila o esperar en los autos y entrar solo cuando sea notificado por llamada telefónica, mensaje de texto u otro método que su mesa está

lista.

- Analice opciones para que los clientes de mesas al aire libre pidan con antelación para limitar el tiempo de permanencia en el establecimiento.
- ❑ Si el establecimiento tiene capacidad y opta por ofrecer pedidos en el lugar, se debe ofrecer a los clientes un menú (publicado o un folleto de un solo uso) para facilitar el pedido, y los pedidos de artículos deben ser recolectados y recogidos por el cliente lo antes posible; los clientes deben ser notificados de la hora estimada de recogida. Los clientes que esperan artículos no pueden reunirse dentro del negocio. Deben permanecer en su automóvil o regresar en el momento apropiado para obtener su pedido.
- ❑ Limite el contacto entre el personal de servicio y los clientes.
 - Instale barreras físicas tales como particiones o plexiglás en los registros, puestos de acogida, mostradores de pedidos, etc., donde sea difícil mantener una distancia física de seis pies.
 - Reduzca el número de empleados que atienden a distintos grupos.
- ❑ Desaconseje a los empleados y clientes de que se reúnan en áreas de mucho tráfico como baños, pasillos, áreas de bares, zonas de reservaciones y terminales de tarjetas de crédito, etc.
 - Exija a los empleados que eviten los apretones de manos y saludos similares que rompan el distanciamiento físico.
- ❑ Use barreras o aumente la distancia entre mesas/sillas para separar a los empleados en las salas de descanso. Siempre que sea posible, cree áreas de descanso al aire libre con cortinas y asientos que garanticen el distanciamiento físico.
- ❑ Las operaciones se han rediseñado, donde sea posible, para lograr un distanciamiento físico entre los empleados.
 - Los pisos de la cocina y otras áreas de la parte trasera del establecimiento están señalizados para reforzar los requisitos de distancia física.
- ❑ Los protocolos de distanciamiento físico deben usarse en cualquier área de oficina, cocina, despensas, congeladores u otras áreas de alta densidad y tráfico de empleados.
 - El contacto incidental es inevitable, sin embargo, el objetivo es limitar dicho contacto a menos de 15 minutos, preferiblemente 10 minutos, y los empleados deben usar siempre sus cobertores faciales.

CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LAS SALAS DE DEGUSTACIÓN

- ❑ Brinde un vaso limpio para cada degustación y, si es posible, no vierta bebidas en un vaso que un cliente ya haya utilizado (olido, probado, etc.).
- ❑ Se debe dejar de utilizar tachos de basura comunes, cubos para escupir, escupidoras, etc.
 - Proporcione vasos individuales y descartables a cada cliente para evitar la contaminación por salpicaduras entre los clientes.
- ❑ No toque los cuellos de los recipientes de las bebidas con las tazas, vasos, etc., al servir el vino, la cerveza o los licores.
- ❑ Tome medidas para garantizar que los horarios de las citas de los grupos de cata no se superpongan para minimizar la interacción de personas de diferentes grupos y lugares.
- ❑ Suspenda las visitas guiadas que combinen a personas de diferentes hogares en el mismo grupo turístico. Los guías turísticos deben mantener una distancia de al menos 6 pies con los clientes y/o visitantes. Las visitas guiadas no pueden realizarse en interiores.

C. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INFECCIONES

ANTES DE LA APERTURA

- ❑ El sistema de HVAC está en buenas condiciones; en la mayor medida posible, se ha aumentado la ventilación.
 - Considere instalar purificadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y hacer otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- ❑ Para las instalaciones que no han estado en funcionamiento, lave cada uno de los accesorios de agua fría y caliente durante cinco minutos antes de reabrir para reemplazar el agua estancada en las tuberías de la instalación con un

suministro de agua fresca y segura.

- La instalación se ha limpiado y sanitizado/desinfectado a fondo (utilizando productos aprobados para su uso contra COVID-19), especialmente si ha estado cerrado.
 - Contrate opciones de empresas externas de limpieza para ayudar con el aumento en las tareas de limpieza, según sea necesario.
- Los espacios como comedores, mostradores de anfitriones y cocinas han sido equipados con productos adecuados de desinfección, incluyendo desinfectante de manos y toallitas desinfectantes para todos los empleados que atienden directamente a los clientes.
 - Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan operativas y abastecidas en todo momento y proporcione jabón adicional, toallas de papel y desinfectante para manos cuando sea necesario.
 - Se recomienda instalar dispensadores sin contacto para desinfectante de manos, dispensadores de jabón, toallas de papel y dispensadores de basura.
- Se han designado lugares para recibir entregas fuera de las zonas de alto tráfico. Donde sea posible, se ha eliminado el contacto de persona a persona para la entrega de mercancías.

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Se siguen cumpliendo todas las prácticas de seguridad alimentaria descritas en el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) se están siguiendo y manteniendo.
 - Mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más y los alimentos fríos a 41 °F o menos.
 - Cocine completamente los alimentos como se requiere en el CRFC.
 - Limpie y desinfecte los utensilios y el equipo con la frecuencia requerida descrita en el CRFC.
 - Adherirse a las prácticas de higiene y salud de los empleados: no trabaje cuando esté enfermo; lávese las manos con frecuencia; use guantes según lo dispuesto en el CRFC.
 - Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes alimentarios provengan de una fuente de alimentos aprobada.
 - Los empleados que preparen alimentos no deben cambiarse de estación o entrar en las estaciones de trabajo de otros durante sus turnos.
- Las máquinas de autoservicio, como las de refrescos y yogur helado, son dispensadas por un empleado de alimentos y se limpian y desinfectan las superficies de contacto cada hora.
- Se han cerrado las áreas donde los clientes pueden congregarse o tocar alimentos o artículos de comida que otros clientes puedan usar. Estos artículos se proporcionan a los clientes individualmente y se desechan o limpian y desinfectan después de cada uso, según corresponda. Esto incluye, pero no se limita a:
 - Áreas de autoservicio con caddies de condimentos, caddies de utensilios, servilletas, tapas, pajitas, contenedores para llevar, etc.
 - Áreas de autoservicio de alimentos, como bares de salsa, ensaladas o estilo buffet, que incluyen degustación de alimentos.
 - La preparación y presentación de alimentos en la mesa, como carros de selección de alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.
 - Se ofrecerán caramelos de menta para después de la comida, aperitivos y palillos de dientes para los clientes con la cuenta o sólo bajo pedido.
- Se designa a un empleado de alimentación la tarea de envolver los cubiertos antes de proporcionárselos al cliente, en lugar de que varios empleados manipulen los cubiertos sin cubrir antes de que los utilice el cliente.
- No se permite rellenar las bebidas en la mesa o en recipientes comunes (por ejemplo, jarras, garrafas, decantadores o botellas). Se brinda cristalería limpia para las recargas de bebidas de los clientes.

CONSIDERACIONES DE LAS INSTALACIONES

- Los baños que anteriormente estaban abiertos al público deben permanecer abiertos al público.
- Se designa un empleado de alimentos por turno para supervisar y hacer cumplir los procedimientos adicionales de higienización y desinfección, según sea necesario.
- Se ha elaborado y se cumple un plan de limpieza y desinfección para superficies de alto contacto y áreas de acceso.
 - Las áreas comunes y los objetos que son tocados frecuentemente relacionados con retiros y el pago del cliente (por ejemplo, mesas, picaportes o manijas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan cada hora durante el horario comercial utilizando desinfectantes aprobados por la EPA.
 - Todos los portales de pago, bolígrafos y lápices digitales se desinfectan a cada hora.
- La instalación se limpia y desinfecta a fondo (utilizando productos aprobados para su uso contra COVID-19) todas las noches. Se mantiene un registro para monitorear la finalización donde sea posible.
- No se comparten auriculares de audio y otros equipos entre los empleados a menos que el equipo se desinfecte adecuadamente después de cada uso. Consulte a los fabricantes de equipos para determinar las medidas de desinfección adecuada.
- Lavaplatos que lavan los utensilios de uso múltiple de los clientes cuentan con equipo para proteger sus ojos, nariz y boca de la contaminación debido a salpicaduras usando una combinación de cobertores faciales, gafas protectoras y/o pantallas faciales. Los lavaplatos cuentan con delantales impermeables y deben cambiarse con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables, como los protectores faciales y los anteojos, deben desinfectarse adecuadamente entre usos.
- Los baños se revisan con regularidad y se limpian y desinfectan cada hora utilizando desinfectantes aprobados por la EPA.
- Hay desinfectante de manos y botes de basura disponibles para el público en o cerca de la entrada de la instalación.

SERVICIO AL CLIENTE

- Los clientes deben ingresar a través de puertas que estén abiertas con un apoyo (esto se evaluará para su aprobación en función de la exposición general a plagas) o automatizadas si es posible. Debe haber desinfectante de manos disponible para los clientes que deben tocar las manijas de las puertas.
- Para ofrecer el servicio de comedor al aire libre, un establecimiento **con una zona al aire libre** debe permitir el libre flujo de aire exterior a través de todo el espacio y **debe cumplir con los parámetros del Estado**, como se especifica en la guía obligatoria del Departamento de Salud de California sobre [el uso de estructuras temporales para las operaciones comerciales al aire libre](#), **para calificar como operaciones al aire libre o en un entorno al aire libre y para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 para los clientes y los miembros del personal.**
 - Se pueden utilizar mamparas o barreras alrededor o dentro del establecimiento y no se considerarán como lados cerrados siempre que no tengan más de 3 pies de altura medidos desde el suelo y no impidan el libre flujo de aire a través de todo el lugar. Una mampara o barrera de más de 3 pies de altura se considerará como un lado cerrado.
 - Las vallas y biombos que no impidan el flujo de aire no se considerarán como lados cerrados a la hora de establecer si una zona está al aire libre.
- Los clientes deben entrar por puertas abiertas que están abiertas de par en par (esto se evaluará para su aprobación en función de la exposición general a las alimañas) o que son automatizadas, si es posible. Los clientes que tengan que tocar las manillas de las puertas deberán tener a disposición un desinfectante de manos.
- Se les indica a los clientes que deben usar **mascarillas**/cobertores faciales de tela siempre que no estén comiendo y/o bebiendo; esto incluye al ingresar a la instalación, al caminar a cualquier lugar de la instalación y al usar los baños, **y de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección D**. Esto se aplica a todos los adultos y niños mayores de 2 años. Sólo las personas con condiciones respiratorias crónicas u otras afecciones médicas que hacen que el uso de un cobertor facial sea peligroso están exentas de este requisito. Para apoyar la seguridad de sus

empleados y otros visitantes, se debe proporcionar un cobertor facial a los visitantes que llegan sin uno.

- Los clientes pueden quitarse los cobertores faciales de tela de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección D.
- Los clientes deben estar sentados cuando consuman cualquier alimento o bebida. Los clientes no pueden caminar o estar de pie mientras comen o beben.
- A aquellos clientes que se nieguen a usar un cobertor facial de tela se les puede negar el servicio y pedirles que se vayan.
- ❑ Los clientes que lleguen al sitio con niños deben asegurarse de que sus niños permanezcan al lado de uno de sus padres/**guardianes**, eviten tocar a cualquier otra persona o cualquier artículo que no les pertenezca, y usen cobertores faciales si **su** edad lo permite.
- ❑ Los controles de síntomas se llevan a cabo antes de que los clientes puedan ingresar a la instalación. Los controles deben incluir una verificación respecto a la presencia de tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos y se debe indagar si la persona en ese momento tiene ordenes de permanecer en aislamiento o cuarentena. Estas verificaciones se pueden hacer en persona o mediante métodos alternativos, como la verificación en línea en el sistema o mediante **señalización** colocada en la entrada de la instalación que indique a los visitantes que si presentan estos síntomas no deben ingresar a las instalaciones
- ❑ Los camareros, auxiliares de salón y otros empleados que trasladan los artículos utilizados por los clientes (como vasos sucios, platos, servilletas, etc.) o que manipulan las bolsas de basura utilizan guantes desechables (se lavan las manos antes de ponerse los guantes y luego de quitárselos) y se les brindan delantales que deben cambiar con frecuencia.
- ❑ Los menús reutilizables se limpian y desinfectan entre clientes. Si utiliza menús de papel, deséchelos después de cada uso. Se deben considerar alternativas como tableros de menú fijos, menús electrónicos o menús descargables de dispositivos móviles.
- ❑ Las áreas de mesas al aire libre para clientes se limpian y desinfectan después de cada uso. Los asientos, las mesas y otros elementos sobre la mesa deben ser de un solo uso o limpiarse/desinfectarse entre clientes. Cada mesa cuenta con un paño superior que se sustituye entre clientes o una superficie dura y no porosa que se limpia y desinfecta también entre clientes.
- ❑ No hay cubiertos, cristalería, vajilla, menús, condimentos o todo artículo de mesa en las mesas antes de que se sienten los clientes. Todos estos artículos se desinfectan completamente entre los cambios de clientes y se guardan durante el tiempo en que no se utilicen en un lugar que prohíbe la contaminación posible.
- ❑ Los envases de comida para llevar son rellenos por los clientes y solo están disponibles que se solicitan.
- ❑ Se fomentan las transacciones sin efectivo. Si es razonable para la instalación de alimentos, los clientes pueden deslizar sus propias tarjetas de crédito/débito y los lectores de tarjetas se desinfectan por completo a cada hora.
- ❑ Opcional- Describa otras medidas (por ejemplo, ofrecer horarios sólo para personas mayores, incentivar ventas en horarios no pico):

D. MEDIDAS QUE COMUNICAN AL PÚBLICO

- ❑ Una copia de este protocolo o del Certificado de Cumplimiento contra el COVID se publica en todas las entradas públicas de la instalación.
- ❑ **En todas las entradas** hay carteles que le recuerdan al público que come que deben mantener una distancia física de 6 pies, lavarse las manos o utilizar un desinfectante al entrar en un restaurante, **usar un cobertor facial cuando no esté comiendo o bebiendo**, y quedarse en su casa si está enfermo o tiene síntomas compatibles con el COVID-19.
- ❑ **Asimismo**, todos los establecimientos deben colocar carteles en todas las entradas **e informarles verbalmente a los clientes que lleguen para comer al aire libre que** todas las personas que compartan mesa deben ser del mismo hogar.
- ❑ En el caso de los restaurantes localizados dentro de otro negocio, centro comercial o plaza comercial, se colocan carteles que indican que los clientes no pueden comer ni beber en ningún lugar del comercio o centro comercial.
- ❑ **Instrucciones para el cliente.** Los establecimientos para comer y de cata de vinos deben colocar un cartel o tarjeta (no menor de 3 x 5 pulgadas) en la mesa con al menos las siguientes instrucciones o sustancialmente similares después de higienizar cada mesa entre los grupos de clientes:

“Ayúdenos a mantener nuestro negocio abierto, a proteger a nuestro personal y a proteger a los demás comensales siguiendo nuestras pautas básicas:

- Déjese la mascarilla puesta hasta que le sirvan la comida o las bebidas y después de terminarlas.
- Póngase la mascarilla siempre que un camarero se acerque a su mesa.
- Use la mascarilla cada vez que se levante de la mesa.
- Lávese o desinfectese las manos.
- ¡Gracias por ayudar a proteger la salud de nuestro personal y de sus compañeros!”

Otras opciones, como la señalización, los tableros digitales, entre otros, pueden utilizarse **en el área del restaurante** para informarles y recordarles a los clientes estas pautas cuando se sientan en las mesas y a lo largo de su estadía en el establecimiento.

- Se han colocado letreros para recordar a los clientes del restaurante mantener el distanciamiento físico de seis pies, lavarse las manos o usar desinfectante al ingresar a un restaurante y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas consistentes con COVID-19.
- Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) brindan información clara sobre el horario de las instalaciones, el uso requerido de cobertores faciales, **la necesidad de que todos los que compartan una mesa deben ser de el mismo hogar**, y las pólizas con respecto a pedidos anticipados, reservas, prepagos, recolección y/o entrega y otros temas relevantes.

E. MEDIDAS QUE GARANTIZAN EL ACCESO EQUITATIVO A SERVICIOS CRÍTICOS

- Se han priorizado los servicios que son críticos para los consumidores/clientes.
- Las transacciones o servicios que se pueden ofrecer de forma remota se han movido en línea.
- Se establecen medidas para asegurar el acceso a bienes y servicios a clientes que tienen limitaciones de movilidad y/o se encuentran en alto riesgo en espacios públicos.

Cualquier medida adicional no incluida anteriormente debe enumerarse en páginas aparte, que la empresa debe adjuntar a este documento.

Puede contactar a la siguiente persona con cualquier pregunta o comentario sobre este protocolo:

Nombre de contacto comercial:

Número de teléfono:

Fecha de última revisión:
