



COVID-19 GÚIA PARA LA INDUSTRIA: Restaurantes - consumo dentro de la instalación



RESUMEN

El 19 de marzo de 2020, el Oficial de Salud Pública del Estado y el Director del Departamento de Salud Pública de California emitieron una orden que requería que la mayoría de los californianos mantuvieran refugio en casa para interrumpir la propagación de COVID-19 entre la población.

El impacto de COVID-19 en la salud de los californianos aún no se conoce completamente. Las enfermedades reportadas varían desde muy leves (algunas personas no tienen síntomas) hasta enfermedades graves que pueden causar la muerte. Ciertos grupos, incluyendo las personas de 65 años o mayores y aquellos con afecciones médicas existentes graves, como enfermedades cardíacas o pulmonares o diabetes, tienen un mayor riesgo de hospitalización y complicaciones graves. La transmisión es más probable cuando las personas están en contacto cercano con una persona infectada, incluso si esa persona no tiene ningún síntoma o aún no ha desarrollado síntomas.

La información precisa sobre el número y las tasas de COVID-19 por industria o grupos ocupacionales, incluso entre los trabajadores de infraestructura crítica, no está disponible en este momento. Ha habido múltiples brotes en una variedad de lugares de trabajo, lo que indica que los trabajadores corren el riesgo de adquirir o transmitir la infección de COVID-19. Los ejemplos de estos lugares de trabajo incluyen centros de atención a largo plazo, cárceles, producción de alimentos, almacenes, plantas de procesamiento de carne y supermercados.

A medida que se modifican las órdenes de mantener refugio en casa, es esencial que se tomen todas las medidas posibles para garantizar la seguridad de los trabajadores y del público.

Las medidas clave de prevención incluyen:

- distanciamiento físico en la medida de lo posible,
- uso de cubrebocas por parte de los empleados (donde no se requiere protección respiratoria) y uso por parte de los clientes,
- lavado frecuente de manos y limpieza y desinfección frecuentemente,
- capacitar a los empleados sobre estos y otros elementos del plan de prevención de COVID-19.

Además, será fundamental contar con procesos apropiados para identificar nuevos casos de enfermedad en los lugares de trabajo y, cuando se identifiquen, intervenir rápidamente y trabajar con las autoridades de salud pública para detener la propagación del virus.

PROPÓSITO

Este documento proporciona orientación para restaurantes, cervecerías, destilerías artesanales, bares, pubs y bodegas para promover un ambiente seguro y limpio para trabajadores y clientes. La guía no tiene la intención de revocar ningún derecho del empleado, ya sea legal, reglamentario o negociado colectivamente, y no es exhaustiva, ya que no incluye las órdenes de salud del condado, ni es un sustituto de ningún requisito reglamentario existente relacionado con la seguridad y la salud como los de Cal / OSHA. Manténgase actualizado sobre los cambios en la orientación de salud pública y las órdenes estatales / locales a medida que continúa la situación COVID-19.

Cal / OSHA tiene una [guía más completa sobre sus pautas generales provisionales de Cal / OSHA para proteger a los trabajadores en la página web COVID-19](#). La Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. [tiene orientación para restaurantes](#) y los CDC tienen requisitos adicionales en su [orientación](#) para empresas y empleadores.

- Las cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas deben permanecer cerradas hasta que se permita que esos establecimientos reanuden la operación modificada o completa **a menos que ofrezcan comidas dentro de la instalación y cena. El alcohol solo se puede vender en la misma transacción que una comida.**
- Los restaurantes para cenar, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que ofrecen comidas para consumo dentro de la instalación deben seguir la guía del restaurante a continuación y deben continuar **alentando el servicio de comida para llevar y entrega en la medida de lo posible.**
- Las cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que no ofrecen comidas dentro de la instalación, pero que pueden contratar con otro proveedor para hacerlo, pueden servir comida dentro de la instalación mientras que ambas empresas sigan las instrucciones a continuación y el alcohol solo se venda en la misma transacción que una comida.
- Los lugares que actualmente están autorizados para ventas de cerveza, vino y licores para consumir fuera de las instalaciones y no ofrecen comidas y cenas dentro de las instalaciones deben seguir las [pautas para las operaciones minoristas](#) y ofrecer ventas solo para llevar, hasta que las reglas estatales y / o locales permitan actividad minorista adicional.
- Los productores de cerveza, vino y licores deben seguir [la guía para las operaciones de fabricación](#).

- Esta guía no aplica para conciertos, presentaciones o lugares de entretenimiento. Esos tipos de establecimientos deben permanecer cerrados hasta que se les permita reanudar la operación modificada o completa a través de una orden u orientación específica de reapertura. Los establecimientos que sirven comidas completas deben discontinuar este tipo de entretenimiento hasta que este tipo de actividades puedan reanudar su operación modificada o completa.



Plan Específico para Lugares de Trabajo

- Establezca un plan de prevención de COVID-19 específico para el lugar de trabajo en cada ubicación, realice una evaluación integral de riesgos de todas las áreas de trabajo y designe a una persona en cada establecimiento para implementar el plan.
- Identifique la información de contacto del departamento de salud pública local donde se encuentra el restaurante para comunicar información sobre brotes de COVID-19 entre empleados o clientes.
- Capacite y comuníquese con empleados y sus representantes sobre el plan.
- Evalúe regularmente el establecimiento para asegurar el cumplimiento del plan y corrija las deficiencias identificadas.
- Investigue cualquier enfermedad de COVID-19 y determine si algún factor relacionado con el trabajo podría haber contribuido al riesgo de infección. Actualice el plan según sea necesario para evitar nuevos casos.
- Identifique contactos cercanos (a menos de seis pies durante 15 minutos o más) de un empleado infectado y tome medidas para aislar a los empleados que han dado positivo con COVID-19 y los contactos cercanos.
- Adhiera a las pautas a continuación. De lo contrario, podrían producirse enfermedades en el lugar de trabajo que pueden provocar que las operaciones se cierren o se limiten temporalmente.



Temas para Capacitación del Empleado

- Información sobre COVID-19, cómo evitar que se propague y las condiciones de salud subyacentes que pueden hacer que las personas sean más susceptibles a contraer el virus.
- Autoevaluación en el hogar, incluyendo la revisión de temperatura y / o síntomas con las [pautas de los CDC](#).
- La importancia de no presentarse al trabajo si los empleados tienen tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente de sabor u olfato, o si ellos o alguien con quien viven han sido diagnosticados con COVID -19.
- Buscar atención médica si sus síntomas se vuelven severos, incluyendo dolor o presión persistentes en el pecho, confusión o labios o cara azulada. Las actualizaciones y más detalles están disponibles en la [página web de los CDC](#).
- La importancia de lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón, incluso frotar las manos con jabón durante 20 segundos (o usar desinfectante para manos con al menos 60% de etanol o 70% de isopropanol cuando los empleados no pueden llegar a un lavabo o estación de lavado de manos, según las [pautas de los CDC](#)).
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del horario de trabajo (consulte la sección de Distancia Física más abajo).
- El uso adecuado de cubrebocas, que incluyen:
 - Los cubrebocas no protegen al usuario y no se consideran equipo de protección personal (EPP).
 - Los cubrebocas pueden ayudar a proteger a las personas cercanas al usuario, pero no reemplazan la necesidad de distanciamiento físico y lavado frecuente de manos.
 - Los empleados deben lavarse o desinfectarse las manos antes y después de usar o ajustar los cubrebocas.
 - Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - Los cubrebocas deben lavarse después de cada turno.

- Información sobre los beneficios de ausencia patrocinados por el empleador o el gobierno que el empleado puede tener derecho a recibir que facilitaría financieramente quedarse en casa. Vea la información adicional sobre [programas gubernamentales apoyando la ausencia por enfermedad y la compensación del trabajador por COVID-19](#), incluyendo los derechos de ausencia por enfermedad de los empleados en virtud de la [Ley de Respuesta al Coronavirus de la Familia Primero](#) y la [Orden Ejecutiva N-51-20](#) del Gobernador, y los derechos de los empleados a los beneficios de compensación para trabajadores y la presunción de la relación laboral de COVID-19 de conformidad con la [orden ejecutiva del gobernador N-62-20](#).



Medidas de Control Individual y de Detección

- Administre pruebas de temperatura y / o síntomas para todos los trabajadores al comienzo de su turno y para cualquier vendedor, contratista u otro trabajador que ingrese al establecimiento. Asegúrese de que la persona tomando la temperatura / síntomas evite el contacto cercano con los trabajadores en la medida de lo posible. Tanto la persona tomando la temperatura / revisando síntomas, como los empleados deben usar cubrebocas durante la revisión.
- Si requiere una autoevaluación en el hogar, que es una alternativa apropiada en vez de proporcionarla en el establecimiento, asegure que la evaluación se haya realizado antes de que el trabajador haya salido de casa para su turno y siga las [pautas de los CDC](#), como se describe en la sección Temas para la Capacitación de Empleados.
- Pida que los trabajadores que estén enfermos o que presenten síntomas de COVID-19 permanezcan en casa.
- Los empleadores deben proporcionar y asegurarse de que los trabajadores usen todo el equipo de protección requerido, incluyendo los guantes y los cubrebocas cuando sea necesario.
- Los empleadores deben considerar dónde el uso de guantes desechables puede ser útil para complementar el lavado frecuente de manos o el uso de desinfectante para manos. Ejemplos incluyen: para trabajadores que están examinando a otros, para detectar síntomas o cuando estén manipulando artículos comúnmente tocados. Los trabajadores deben usar guantes al manipular artículos contaminados por fluidos corporales.

- Se recomienda encarecidamente cubrirse la cara cuando los empleados estén cerca de otros. Los trabajadores deben tener cubrebocas disponibles y usarlas en el trabajo, en las oficinas o en un vehículo durante el viaje relacionado con el trabajo con otras personas. Los cubrebocas no deben compartirse.
- Los establecimientos deben tomar medidas razonables, incluyendo colocando información en ubicaciones estratégicas y altamente visibles, para recordar al público que deben usar cubrebocas y practicar el distanciamiento físico mientras esperan el servicio y la comida para llevar.
- Los meseros, ayudante del mesero (ayudante de mesero o “bussers”) y otros trabajadores que mueven artículos usados por los clientes (tazas sucias, platos, servilletas, etc.) o que manejan bolsas de basura deben usar guantes desechables (y lavarse las manos antes de ponerse y después de quitárselos) y proporcionar delantales y deben cambiárselos frecuentemente.
- Los lavaplatos deben usar equipo para proteger los ojos, la nariz y la boca de salpicaduras contaminantes utilizando una combinación de cubrebocas, gafas protectoras y / o protectores faciales. Los lavaplatos deben tener delantales impermeables y deben cambiárselos con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables, como escudos y gafas, deben desinfectarse adecuadamente entre usos.



Protocolos para la Limpieza y Desinfección

- Realice una limpieza profunda en áreas de alto tráfico, como áreas de espera y vestíbulos de clientes, salas de descanso, áreas de almuerzo y áreas de entrada y salida, incluyendo áreas de recibimiento, entradas, escaleras, huecos de escaleras, escaleras mecánicas, pasamanos y controles de elevadores. Desinfecte con frecuencia las superficies de uso común, incluyendo puertas, manijas de puertas, barras, encendedor de luz, sillas de área de espera, máquinas para cobrar, equipo de cajeros automáticos, bandejas de recibos, bandejas de servicio, manijas de las jarras de agua, teléfonos, baños e instalaciones para lavarse las manos.
- Limpie con frecuencia los artículos tocados por los clientes, especialmente aquellos que puedan atraer el contacto de los niños, incluyendo máquinas expendedoras de dulces y juguetes, peceras

decorativas, vitrinas, fuentes decorativas, etc.

- Limpie las superficies táctiles entre turnos o entre usuarios, lo que sea más frecuente, incluyendo, entre otros, superficies de trabajo, teléfonos, registros, paneles táctiles / pantallas táctiles, tabletas, relojes, electrodomésticos, utensilios e implementos de cocina y bar, puertas de horno, parrilla y estufa, manijas, carretillas, llaves, etc.
- Evite compartir equipos de audio, teléfonos, tabletas, computadoras portátiles, escritorios, plumas y otros suministros de trabajo en la medida de lo posible. Nunca comparta equipo de protección personal.
- Suspenda el uso compartido de audífonos y otros equipos entre empleados a menos que el equipo pueda desinfectarse adecuadamente después de su uso. Consulte a los fabricantes del equipo en uso para determinar los pasos de desinfección adecuados, particularmente para superficies suaves y porosas, como las coberturas de audífonos.
- Proporcione tiempo para que los trabajadores implementen prácticas de limpieza durante su turno. Las tareas de limpieza deben asignarse durante las horas de trabajo como parte de las tareas laborales de los empleados.
- Investigue opciones para la limpieza a través de otras compañías para ayudar con el aumento en los requisitos de limpieza, según sea necesario.
- Equipe espacios como comedores, áreas de bar, puestos de recibimiento y cocinas con productos de saneamiento adecuados, que incluyen desinfectante para manos y toallitas desinfectantes para todo el personal que asiste directamente a los clientes.
- Asegure 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.
- Al elegir productos químicos de limpieza, los empleadores deben usar productos aprobados para su uso contra COVID-19 en la [lista aprobada por la Agencia de Protección Ambiental \(EPA\)](#) y seguir las instrucciones del producto. Use desinfectantes etiquetados para que sean efectivos contra los patógenos virales emergentes, las soluciones diluidas de cloro doméstica (5 cucharadas por galón de agua) o las soluciones de alcohol con al menos 70% de alcohol que son apropiadas para la superficie. Ofrezca capacitación a los

empleados sobre las instrucciones del fabricante y los requisitos de Cal / OSHA para un uso seguro. Los trabajadores que usan productos de limpieza o desinfectantes deben usar guantes como lo requieren las instrucciones del producto.

- Los restaurantes deben aumentar la circulación de aire fresco abriendo ventanas o puertas, si es posible.
- Considere instalar filtros de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y realizar otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- Proporcione menús desechables a los invitados y haga que los menús estén disponibles digitalmente para que los clientes puedan verlos en su teléfono móvil personal, si es posible. Si no se pueden proporcionar menús desechables, desinfecte adecuadamente los menús antes y después de cada uso. Considere opciones para que los clientes ordenen con anticipación.
- Descontinúe el arreglo de cada mesa con servilletas, cubiertos, cristalería, vajillas, etc. Estos deben suministrarse individualmente a los clientes según sea necesario. No deje sostenedor de tarjetas, volantes, servilleteros u otros artículos en las mesas.
- Suspenda el uso de alimentos compartidos, como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, etc. y, si es posible, proporcione estos alimentos en envases individuales. Cuando esto no sea posible, los artículos compartidos, como botellas de condimentos, saleros, etc., deben suministrarse según sea necesario a los clientes y desinfectarse después de cada uso.
- Enrolle los utensilios en servilletas antes de que los clientes los usen. Los empleados deben lavarse las manos antes de enrollar los utensilios en servilletas. Estos deben almacenarse en un recipiente limpio. Después de que los clientes estén sentados, un empleado que recientemente se lavó las manos debe poner los utensilios que se encuentran dentro de una servilleta sobre la mesa.
- Los artículos reusables, incluyendo los utensilios, alimentos, canastas de pan, etc., deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente. Los cubiertos, copas, vajillas, etc., limpios, deben almacenarse adecuadamente lejos de los clientes y el personal hasta que estén listos para su uso. Use artículos desechables si la limpieza adecuada de los artículos reutilizables no es factible.

- Los recipientes para llevar deben ser llenados por los clientes y disponibles solo si se piden.
- Los manteles sucios que se usan en las mesas de comedor, como manteles y servilletas, deben retirarse después de cada uso del cliente y transportarse desde las áreas de comedor en bolsas selladas. Los empleados deben usar guantes al manipular materiales sucios.
- Limpie a fondo la ubicación del comedor de cada cliente después de cada uso. Esto debe incluir la desinfección de mesas, sillas, asientos elevados, cabinas, etc. y permitiendo un tiempo adecuado para la desinfección adecuada, siguiendo las instrucciones del producto. Muchos desinfectantes aprobados por la EPA requieren un tiempo de contacto mínimo (segundos a un minuto) contra el coronavirus humano.
- Cierre las áreas donde los clientes pueden congregarse o tocar alimentos o artículos de comida que otros clientes pueden usar. Proporcione estos artículos a los clientes individualmente y deséchelos o límpielos y desinfectelos después de cada uso, según corresponda. Esto incluye, pero no se limita a:
 - Áreas de autoservicio con carretillas de condimentos, carritos de utensilios, servilletas, tapas, popotes, jarras de agua, recipientes para llevar, etc.
 - Máquinas de autoservicio que incluyen dispensadores de hielo, refrescos, yogurt congelado, etc.
 - Áreas de autoservicio de alimentos como buffets, barras de salsa, barras de ensaladas, etc.
- Suspenda la preparación y presentación de alimentos junto a la mesa, como carretillas de selección de alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.
- No deje afuera mentas, dulces, bocadillos o palillos para los clientes después de las comidas. Ofrézcalos con la cuenta o proporcione solo si se piden.
- Instale dispensadores de desinfectante para manos, sin contacto, si es posible, en las entradas que usan los clientes y empleados y en las áreas de contacto, como entradas, áreas de recepción, en comedores, cerca de aterrizajes de ascensores, etc.
- Suspenda el uso de artículos de entretenimiento compartidos, como

juegos de mesa, mesas de billar, juegos de *arcade*, máquinas expendedoras, etc. Cierre las áreas de juegos y entretenimiento donde los clientes pueden compartir artículos como el boliche, etc.

- Continúe siguiendo los códigos existentes con respecto a los requisitos para desinfectar (en lugar de desinfectar) las superficies de contacto con alimentos.



Guía de Distanciamiento Físico

- Promueva el uso de los asientos al aire libre y el servicio de comida para llevar para minimizar la cantidad de clientes en entornos cerrados. Los restaurantes pueden ampliar sus asientos al aire libre y las ventas de alcohol en esas áreas, si cumplen con las leyes y regulaciones locales.
- Proporcione opciones para llevar, entregar y recoger desde su coche (*drive-thru*) cuando sea posible.
- Fomente el uso de reservaciones para permitir tiempo para desinfectar las áreas de los restaurantes y proporcionar orientación a los clientes a través de plataformas digitales, si es posible, para distanciarse físicamente mientras están en el restaurante.
- Considere permitir que los clientes que cenar ordenen con anticipación para limitar la cantidad de tiempo que pasan en el establecimiento.
- Pídale que los clientes esperen en sus autos o lejos del establecimiento mientras esperan su mesa. Si es posible, alerte a los clientes a través de sus teléfonos móviles cuando su mesa esté lista para evitar tocar y usar "timbres o *buzzers*."
- Implemente medidas para garantizar el distanciamiento físico de al menos seis pies entre trabajadores y clientes. Esto puede incluir el uso de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas o letreros en el piso para indicar dónde deben pararse los empleados y / o invitados).
- Instale barreras físicas o particiones en cajas registradoras, bares, puestos de recibimiento y otras áreas donde es difícil mantener una distancia física de seis pies.
- Cualquier área donde los clientes o empleados hagan fila también debe estar claramente marcada para mantener un distanciamiento

físico apropiado. Esto incluye puestos de control y terminales, mostradores y líneas de *deli's*, baños, vestíbulos de ascensores, puestos de recibimiento y áreas de espera, servicio para llevar y de valet, y cualquier otra área donde se congreguen los clientes.

- Deben usarse protocolos de distanciamiento físico en cualquier área de oficina, cocina, despensa, congeladores u otras áreas de alta densidad y tráfico de empleados. Se requiere el uso de cubrebocas donde los empleados no pueden mantener una distancia física, incluso en cocinas, áreas de almacenamiento, etc.
- Las reuniones y capacitaciones que se llevaban a cabo antes del turno de los empleados deben realizarse virtualmente o en áreas que permitan un distanciamiento físico apropiado entre los empleados. Alimentos, bebidas, alimentos, etc., no deben compartirse.
- Escalone los descansos de los empleados, conforme con los reglamentos de empleo (salarios y horas), para mantener los protocolos de distanciamiento físico.
- Considere opciones de trabajo modificado para los trabajadores que lo solicitan para minimizar su contacto con los clientes y otros empleados (por ejemplo, gestionar el inventario en lugar de trabajar como cajero o gestionar las necesidades administrativas a través del teletrabajo).
- Reconfigure espacios de oficina, vestíbulos, bares de bebidas, cocinas y estaciones de trabajo, áreas de puestos de recibimiento y otros espacios en la medida de lo posible para permitir al menos seis pies de distancia entre las personas que cenar, trabajan y pasan a través de las áreas de entrada y salida.
- Retire las mesas y sillas de los comedores para que se puedan mantener seis pies de distancia física entre clientes y empleados. Si las mesas, sillas, cabinas, etc., no se pueden mover, use señales visuales para mostrar que no están disponibles para su uso o instale plexiglás u otro tipo de barreras físicas impermeables para minimizar la exposición entre los clientes.
- Las áreas de bar deben permanecer cerradas para los clientes.
- Suspenda el uso de asientos donde los clientes no puedan mantenerse a seis pies de distancia del área trabajo de los empleados y las áreas de preparación de alimentos y bebidas.
- Ajuste las reglas de ocupación máxima dentro del establecimiento debido a su tamaño para limitar el número de personas dentro y / o usar barreras impermeables entre las mesas de servicio para

proteger a los clientes y a los empleados. Para asientos al aire libre, mantenga los protocolos de distancia física descritos anteriormente.

- Limite el número de clientes en una sola mesa a una unidad familiar o clientes que hayan pedido sentarse juntos. Las personas en el mismo grupo sentados en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los miembros del grupo deben estar presentes antes de sentarse y los anfitriones deben traer todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- Limite el número de empleados que prestan servicios a grupos individuales, conforme con las regulaciones de salarios y horas.
- Se recomienda encarecidamente el uso de cubrebocas para todos los empleados, sin embargo, se requieren para cualquier empleado (p. Ej., mesero, gerente, ayudante de mesero " *busser*, corredor de alimentos, etc.) que debe estar a menos de seis pies de los clientes. Todos los trabajadores de restaurantes deben minimizar la cantidad de tiempo que pasan a menos de seis pies de los clientes.
- Cierre las salas de descanso, use barreras o aumente la distancia entre las mesas / sillas para separar a los trabajadores y desalentar la congregación durante los descansos. En la medida de lo posible, use áreas de descanso al aire libre que ofrecen sombra y asientos que garanticen el distanciamiento físico.
- Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico en aquellas áreas donde sea práctico y, si no es práctico, escalone los turnos de trabajo para hacer cualquier preparación antes de tiempo si es posible.
- Aconseje a los empleados de preparación de alimentos que eviten cambiar de estación o ingresar a las estaciones de trabajo de otros durante los turnos.
- Evite que los empleados se congreguen en áreas de alto tráfico como baños, pasillos, áreas de bares, áreas de reservaciones y de cobro, etc.
- Establezca pasillos direccionales y pasillos para el tráfico peatonal, si es posible, para evitar que los empleados pasen uno al lado del otro.
- Pida que los empleados eviten los saludos de mano y saludos similares que rompan la distancia física.
- Elimine el contacto de persona a persona para la entrega de productos para consumo en la medida de lo posible. Designe

ubicaciones de entrega lejos de áreas de alto tráfico. Mantenga una distancia física de al menos seis pies con el personal de entrega.

- Los invitados deben ingresar a través de puertas abiertas o automáticas, si es posible. El desinfectante de manos debe estar disponible para los clientes que deben tocar las manijas de las puertas.
- Implemente protocolos para hacer fila durante horarios ocupados, incluyendo un anfitrión (host) para recordar a los invitados que hagan fila dejando al menos seis pies de distancia ya sea afuera o en las áreas de espera dentro de la instalación.
- Los empleados no deben abrir las puertas de automóviles o taxis.
- Los alimentos para llevar deben estar disponibles utilizando protocolos de recogida y entrega sin contacto.
- Evite tocar las plumas y portapapeles de otros. Si es posible, instale materiales de ayuda para la transferencia, como estanterías y tableros de anuncios, para reducir las transferencias de persona a persona.



Consideraciones para Restaurantes

- Muestre una lista de reglas claramente visibles para los clientes y el personal del restaurante en las entradas del restaurante que se deben cumplir como condición de entrada. Las reglas podrían incluir instrucciones para usar desinfectante de manos, mantener la distancia física de otros clientes, evitar el contacto innecesario de las superficies del restaurante, información de contacto del departamento de salud local y cambios en los servicios del restaurante. En la medida de lo posible, las reglas deben estar disponibles digitalmente, incluyendo a través de pictogramas e incluirse en / con menús.
- Se les debe realizar una revisión de detección de síntomas a los clientes y visitantes al llegar, se les debe pedir que usen desinfectante de manos y que se pongan y cubran la cara cuando no estén comiendo o bebiendo. La señalización apropiada también debe exhibirse de manera prominente, describiendo el uso adecuado del cubrebocas y las prácticas actuales de distanciamiento físico en uso en todas las entradas y en toda la propiedad.

- Los restaurantes con licencia pueden vender bebidas alcohólicas "para llevar," bebidas preparadas y cócteles premezclados, siempre que se vendan y entreguen a los clientes junto con la venta y entrega de una comida / comidas.

¹ Deben considerarse requisitos adicionales para poblaciones vulnerables. Los restaurantes, cervecerías, destilerías artesanales y bodegas que ofrecen comidas deben cumplir con todos los estándares de [Cal / OSHA](#) y estar preparados para cumplir con su guía, así como la guía de [los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#) y el [Departamento de Salud Pública de California \(CDPH\)](#). Además, los empleadores deben estar preparados para modificar sus operaciones a medida que cambien esas pautas.

covid19.ca.gov

