



GUÍA SOBRE COVID-19 PARA LA INDUSTRIA: Restaurantes que sirven cenas

29 de julio de 2020

Toda la guía debe implementarse solamente con la aprobación del funcionario de salud del condado después de la revisión que dicho funcionario haga de los datos epidemiológicos locales que incluyen casos cada 100 000 habitantes, índice de positividad de las pruebas y preparación local para respaldar una sobrecarga de la atención médica, poblaciones vulnerables, rastreo de contactos y realización de pruebas.



RESUMEN

El 19 de marzo de 2020, el funcionario de salud pública estatal y director del Departamento de Salud Pública de California emitió una orden que exige que la mayoría de los californianos se queden en casa para detener la propagación del COVID-19 en la población.

Todavía no se conoce por completo el impacto del COVID-19 en la salud de los californianos. Se informaron grados de enfermedad de muy leve (algunas personas no presentan síntomas) a enfermedad grave que puede provocar la muerte. Algunos grupos, incluidas las personas mayores de 65 años y aquellas con afecciones médicas serias de base, como enfermedad cardíaca o pulmonar o diabetes, tienen más riesgo de necesitar hospitalización y tener complicaciones serias. La transmisión es más probable cuando las personas están en contacto cercano o en un área con poca ventilación con una persona infectada, incluso si esa persona no presenta síntomas o todavía no ha desarrollado síntomas.

Al momento, no hay información precisa disponible sobre la cantidad y las tasas de COVID-19 por industria o grupos ocupacionales, incluidos los trabajadores de infraestructuras críticas. Hubo varios brotes en diversos lugares de trabajo, lo que indica que los trabajadores están en riesgo de adquirir o transmitir la infección del COVID-19. Estos lugares de trabajo incluyen, por ejemplo, hospitales, centros de cuidados a largo plazo, prisiones, producción de alimentos, almacenes, plantas procesadoras de carne y tiendas de comestibles.

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

Las prácticas clave de prevención incluyen las siguientes:

- ✓ Distanciamiento físico en la mayor medida posible.
- ✓ Uso de mascarillas por parte de los trabajadores (en donde no es necesaria la protección respiratoria) y los compradores o clientes.
- ✓ Lavado frecuente de manos y limpieza y desinfección regulares.
- ✓ Capacitación de trabajadores sobre estos y otros elementos del plan de prevención del COVID-19.

Asimismo, será fundamental contar con procesos adecuados para identificar casos nuevos de la 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 presenta una guía para que los restaurantes que sirven cenas, cervecerías, destilerías artesanales, bares, pubs y vinotecas propicien un entorno seguro y limpio para los trabajadores y clientes. La guía no pretende revocar ni derogar ningún derecho de los trabajadores, ya sean estatutarios, regulatorios u obtenidos a través de

un convenio colectivo, y no es exhaustiva, ya que no incluye órdenes de salud del condado, ni un reemplazo de ningún requisito regulatorio existente relacionado con la salud y la seguridad como aquellos de Cal/OSHA¹. Esté al día con los cambios a la guía sobre salud pública y a las órdenes estatales/locales, a medida que la situación del COVID-19 continúa. Cal/OSHA cuenta con guías más exhaustivas en su [página web de Pautas generales de Cal/OSHA para proteger a los trabajadores del COVID-19](#). La Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. tiene una [guía para restaurantes](#) y los CDC tienen requisitos adicionales en la [guía](#) para empresas y empleadores.

- Las cervecerías, los bares, los pubs, las destilerías artesanales y las vinotecas deben permanecer cerrados hasta que puedan reanudar sus operaciones de manera modificada o completa, **a menos que ofrezcan un servicio de comida en mesas. Solo pueden vender alcohol en ese mismo momento, como si fuera una comida.**
- Las cervecerías, los pubs, las destilerías artesanales y las vinotecas de los condados en los que el funcionario de salud haya aprobado otro tipo de reapertura pueden seguir la guía para restaurantes, vinotecas y bares del [sitio web Hoja de ruta para condados sobre COVID-19](#).
- Los restaurantes que sirven cenas, las cervecerías, los bares, los pubs, las destilerías artesanales y las vinotecas que ofrezcan un servicio de comida en mesas deben seguir la siguiente guía para restaurantes y deben continuar **alentando el servicio de comida para llevar y envío en la medida de lo posible**.
- Las cervecerías, los bares, los pubs, las destilerías artesanales y las vinotecas que no ofrezcan un servicio de comida en mesas, pero puedan contratar a otro proveedor para que lo ofrezca, pueden servir comidas siempre y cuando ambos negocios respeten la siguiente guía y solo vendan alcohol en el mismo momento, como si fuera una comida.
- Los lugares que actualmente están autorizados para vender cervezas, vinos y licores con descuento para consumir fuera de las instalaciones y no ofrezcan un servicio de comida en mesas deben seguir la [guía para operaciones minoristas](#) y realizar ventas en la calle, hasta que las reglas locales o estatales habiliten otras actividades minoristas.
- Los productores de cerveza, vino y licores deben seguir la [guía para operaciones de fabricación](#).
- Esta guía no está destinada a lugares donde se realicen conciertos, presentaciones o entretenimiento. Estos tipos de establecimientos deben permanecer cerrados hasta que puedan reanudar sus operaciones de manera modificada o completa, según lo establezca un mandato o una guía de reapertura específicos. Los establecimientos que sirvan comidas completas deben interrumpir este tipo de servicio hasta que estos tipos de actividades puedan reanudarse de manera modificada o completa.

Uso obligatorio de mascarillas

El 18 de junio, el CDPH publicó la [Guía sobre el uso de mascarillas](#), que requiere ampliamente el uso de mascarillas tanto para miembros del público como para trabajadores en todos los entornos públicos y los lugares de trabajo en donde existe un alto riesgo de exposición.

Las personas de California deben utilizar mascarillas cuando trabajan, ya sea en el lugar de trabajo o cuando realizan trabajos fuera del lugar de trabajo, en los siguientes casos:

- Cuando interactúan en persona con cualquier miembro del público.
- Cuando trabajan en un espacio que visitan los miembros del público, independientemente de que haya alguien presente en el momento.
- Cuando trabajan en un espacio donde se prepara o empaacan alimentos para la venta o distribución.
- Cuando trabajan o caminan por áreas comunes, como pasillos, escaleras, ascensores y estacionamientos.
- En cualquier sala o área cerrada donde haya otras personas presentes (excepto los miembros de la unidad familiar o la residencia de esa persona), cuando no es posible mantener distancia física.
- Cuando conducen u operan cualquier tipo de transporte público o transporte de personas con discapacidades, taxi o servicio de automóviles privados o vehículo de viajes compartidos, mientras haya pasajeros presentes. Cuando no haya pasajeros presentes, se recomienda enfáticamente el uso de mascarillas.

Los detalles completos, incluidos todos los requisitos y las excepciones a estas reglas, pueden encontrarse en la [guía](#). Se recomienda enfáticamente el uso de mascarillas en otras circunstancias, y los empleadores pueden implementar requisitos adicionales de protección facial para cumplir su obligación de brindar a los trabajadores un lugar de trabajo seguro y saludable. Los empleadores tienen que proporcionar mascarillas a los trabajadores o reembolsar a los trabajadores el costo razonable de obtenerlas.

Los empleadores deben desarrollar una política de adaptación para los trabajadores que cumplan una de las excepciones para el uso de mascarilla. Si un trabajador que preferiría utilizar mascarilla debido al contacto frecuente con otras personas no puede hacerlo debido a una afección médica, se le debe proporcionar una alternativa no restrictiva, como un protector facial plástico con tela en la parte inferior, si es posible, y su la afección médica lo permite.

Los negocios que están abiertos al público deben ser conscientes de las excepciones a usar mascarillas en la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#) y no deben excluir a ningún miembro del público por no usar una mascarilla si esa persona está cumpliendo con la [guía](#). Los negocios deberán desarrollar políticas para manejar estas excepciones entre los compradores, clientes, visitantes y trabajadores.



Plan específico del lugar de trabajo

- Establezca un plan de prevención escrito para el COVID-19 específico del lugar de trabajo para cada establecimiento, realice una evaluación de riesgos integral de todas las áreas de trabajo y tareas de trabajo, y designe a una persona en cada establecimiento para implementar el plan.
- Incorpore la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#) en el Plan específico del lugar de trabajo e incluya una política para el manejo de las excepciones.
- Identifique la información de contacto para el departamento de salud local en donde se encuentra el restaurante para comunicar información sobre los brotes de COVID-19 entre trabajadores o clientes.
- Capacite y notifique a los trabajadores y los representantes de los trabajadores respecto del plan, y ponga el plan a disposición de los trabajadores y sus representantes.
- Evalúe con regularidad el establecimiento para verificar el cumplimiento del plan, y documente y corrija las deficiencias identificadas.
- Investigue todos los casos de enfermedad por COVID-19 y determine si algún factor relacionado con el trabajo puede haber contribuido al riesgo de infección. Actualice el plan según sea necesario para evitar más casos.
- Implemente los procesos y protocolos necesarios cuando un lugar de trabajo tenga un brote, de acuerdo con las [pautas del CDPH](#).
- Identifique los contactos cercanos (a menos de seis pies durante 15 minutos o más) de un trabajador infectado y tome medidas para aislar a los trabajadores con resultado positivo para COVID-19 y sus contactos cercanos.
- Cumpla las siguientes pautas. El incumplimiento podría producir enfermedades en el lugar de trabajo que podrían requerir el cierre o la limitación temporal de las operaciones.



Temas para la capacitación de trabajadores

- Información sobre el [COVID-19](#), cómo evitar que se propague, y qué afecciones médicas preexistentes pueden hacer que los individuos sean más propensos a contraer el virus.
- Autoevaluación en la casa, lo que incluye controles de temperatura o de síntomas con las [pautas de los CDC](#).
- La importancia de no ir a trabajar:
 - Si un trabajador tiene síntomas de COVID-19 según [describen los CDC](#), como fiebre o escalofríos, tos, dificultad para respirar o falta de aire, fatiga, dolor muscular o corporal, dolor de cabeza, nueva pérdida del gusto o del olfato, dolor de garganta, congestión o secreciones nasales, náuseas, vómitos o diarrea.
 - Si un trabajador recibió un diagnóstico de COVID-19 y todavía no se le ha permitido salir del aislamiento.
 - Si, dentro de los últimos 14 días, un trabajador ha estado en contacto con alguien a quien se le ha diagnosticado COVID-19 y a quien se considera potencialmente infeccioso (es decir, sigue aislado).
- Regresar al trabajo después de que un trabajador recibe un diagnóstico de COVID-19 únicamente si pasaron 10 días desde que aparecieron los síntomas por primera vez, los síntomas mejoraron y el trabajador no presenta fiebre (sin uso de antipiréticos) en las últimas 72 horas. Un trabajador sin síntomas al que se le diagnosticó COVID-19 puede regresar a trabajar solo si han pasado 10 días desde la fecha de la primera prueba de COVID-19 positivo.
- Buscar atención médica si los síntomas se vuelven graves, lo que incluye dolor persistente o presión en el pecho, confusión o labios o rostro azulados. La [página web de los CDC](#) cuenta con más detalles y actualizaciones.
- La importancia del lavado de manos frecuente con agua y jabón, refregando las manos con jabón durante 20 segundos (o usando desinfectante para manos con al menos 60 % de etanol o 70 % de isopropanol cuando los trabajadores no tienen acceso a un lavabo o estación para el lavado de manos, según las [pautas de los CDC](#)).
- La importancia del distanciamiento físico, tanto durante el horario de trabajo como fuera de este (consulte la sección "Distanciamiento físico" a continuación).

- Uso adecuado de mascarillas, que incluye lo siguiente:
 - Las mascarillas no protegen a la persona y no son equipos de protección personal (EPP).
 - Las mascarillas pueden ayudar a proteger a las personas cercanas, pero no reemplazan la necesidad de distanciamiento físico y lavado de manos frecuente.
 - Las mascarillas deben cubrir la nariz y la boca.
 - Los trabajadores deben lavarse o desinfectarse las manos antes y después de utilizar o ajustarse las mascarillas.
 - Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - Las mascarillas no deben compartirse y deben lavarse o descartarse después de cada turno.
- La información incluida en la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#), que indica las circunstancias en las que se deben usar las mascarillas y sus excepciones, así como las políticas, reglas laborales y prácticas que el empleador haya adoptado para garantizar el uso de las mascarillas. La capacitación también debe incluir las políticas del empleador sobre cómo se manejarán las excepciones para el uso de mascarilla.
- Asegúrese de que todos los contratistas independientes, los trabajadores temporales o contratados, y voluntarios en las instalaciones también estén debidamente capacitados en las políticas de prevención de COVID-19 y cuenten con los suministros y EPP necesarios. Analice con anticipación estas responsabilidades con las organizaciones que proporcionan trabajadores temporales o por contrato.
- Información sobre los beneficios de las licencias remuneradas que el trabajador puede tener derecho a recibir y que facilitarían económicamente su permanencia en casa. Consulte más información sobre los [programas gubernamentales que fomentan las licencias por enfermedad y las compensaciones para los trabajadores por COVID-19](#), incluidos los derechos de licencia por enfermedad para trabajadores según la [Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus](#) y el [Decreto ejecutivo N-51-20](#) del gobernador, y los derechos de los trabajadores de recibir los beneficios de compensación y presunción de la relación entre el trabajo y el COVID-19 según el [Decreto ejecutivo N-62-20 del gobernador mientras esté en vigencia el decreto](#).



Medidas de control y detección individuales

- Realice controles de la temperatura o los síntomas a todos los trabajadores al comienzo del turno y a los proveedores, contratistas u otros trabajadores que ingresen al establecimiento. Asegúrese de que los encargados de realizar controles de temperatura/síntomas no entren en contacto estrecho con los trabajadores en la medida de lo posible.
- Si los trabajadores deben autoevaluarse en su casa, la cual es una alternativa adecuada al control en el establecimiento, asegúrese de que esa evaluación se realice antes de que el trabajador salga de su casa para ir a trabajar y cumpla las [pautas de los CDC](#), como se describe en la sección “Temas para la capacitación de trabajadores” arriba.
- Incentive a los trabajadores que estén enfermos o que presenten síntomas de COVID-19 a quedarse en casa.
- Los empleadores deben proporcionar y asegurarse de que los trabajadores usen todo el equipo de protección requerido, como mascarillas y guantes, cuando sea necesario.
- Los empleadores deben considerar los casos en los que los guantes descartables puedan ser útiles para complementar el lavado frecuente de manos o el uso de desinfectante para manos; por ejemplo, para trabajadores que evalúan a otros para detectar síntomas o que manipulan artículos que se tocan con frecuencia. Los trabajadores deben usar guantes al manipular artículos contaminados con fluidos corporales.
- Los camareros, los ayudantes de limpieza y otros trabajadores que muevan los artículos que usen los clientes (tazas, platos, servilletas sucias, etc.) o que manipulen bolsas de basura deben usar guantes descartables (y lavarse las manos antes de colocárselos y después de quitárselos) y deben usar delantales y cambiarlos con frecuencia.
- Los lavaplatos deben usar un equipo que les proteja los ojos, la nariz y la boca de una posible salpicadura de contaminante; es por eso que deben usar gafas de protección, antiparras o un protector facial además de una mascarilla. Los lavaplatos deben tener delantales impermeables y cambiarlos con frecuencia. El equipo de protección reutilizable, como protectores y gafas, debe desinfectarse adecuadamente entre los usos.
- Los establecimientos deben tomar medidas razonables, entre ellas

colgar carteles en todas las entradas y en lugares estratégicos y muy visibles, y notificar junto con la confirmación de la reserva, para recordar al público que debe usar mascarillas cuando no esté comiendo ni bebiendo y practicar el distanciamiento físico, así como lavarse frecuentemente las manos con jabón durante al menos 20 segundos, usar desinfectante para manos y no tocarse la cara.

- Recuérdeles a los clientes de antemano que deben llevar una mascarilla y entréguales una a quienes no la tengan cuando lleguen, si es posible.
- Se debe controlar la temperatura o los síntomas de los huéspedes y visitantes en el momento de su llegada, pedirles que usen desinfectante para manos y una mascarilla cuando no estén comiendo ni bebiendo. Los empleadores tienen derecho a cancelar las reservas de las personas/los grupos con huéspedes sintomáticos.
- Coloque las reglas excluyentes de ingreso, claramente visibles, para los clientes y el personal del restaurante en la(s) entrada(s) del restaurante. Las reglas podrían incluir instrucciones como usar un desinfectante para manos, mantener el distanciamiento físicos con otros clientes, evitar tocar las superficies del restaurante si no es necesario, así como la información de contacto de departamento de salud local y los cambios en los servicios del restaurante. En la medida de lo posible, las reglas deben estar disponibles en medios digitales, incluir pictogramas y estar presentes en los menús.



Protocolos de limpieza y desinfección

- Limpie en profundidad las áreas con mucho tránsito, como las áreas de espera para clientes y vestíbulos, las salas de descanso, las áreas de almuerzo y las áreas de ingreso y egreso, incluidos los puestos de anfitriones, las vías de ingreso, las escaleras, los descansos de las escaleras, las escaleras mecánicas, los pasamanos y los controles de los ascensores. Desinfecte con frecuencia las superficies de mayor uso como las puertas, las manijas de las puertas, las barreras de protección, los interruptores de luz, las sillas del área de espera, los terminales de tarjetas de crédito, los teclados de cajero automático, las bandejas para recibos, las bandejas para los platos sucios, las bandejas de servicio, los teléfonos, los baños y los lavabos.
- Limpie con frecuencia los artículos que toquen los clientes, especialmente los que pudieran llamar la atención de los niños, como las máquinas expendedoras de dulces y juguetes, las peceras decorativas, las vitrinas, las fuentes decorativas, etc.

- Limpie las superficies que se toquen entre turnos o usuarios, lo que sea más frecuente, eso incluye, entre otras, superficies de trabajo, teléfonos, cajas registradoras, paneles/pantallas táctiles, tabletas, relojes de fichar, dispositivos, utensilios e instrumentos de cocina y bar, puertas de horno, perillas de parrilla y estufa, carros y carritos, llaves, etc.
- Evite compartir equipos de audio, teléfonos, tabletas, computadoras portátiles, escritorios, bolígrafos y otros insumos de trabajo siempre que sea posible. Nunca comparta el EPP.
- Suspenda el uso compartido de auriculares y otros equipos entre los trabajadores a menos que el equipo se pueda desinfectar correctamente después del uso. Consulte con los fabricantes de los equipos para determinar los pasos adecuados de desinfección, particularmente para las superficies blandas y porosas, como las orejeras de espuma.
- Asigne tiempo para que los trabajadores implementen las prácticas de limpieza durante su turno. Las tareas de limpieza deben asignarse durante el horario laboral como parte de las obligaciones laborales de los trabajadores.
- Consiga opciones para que empresas de limpieza externas asistan con la demanda creciente de limpieza, de ser necesario.
- Equipe los espacios como los comedores, las áreas de bar, los puestos de anfitriones y las cocinas con productos de desinfección adecuados, incluidos desinfectantes para manos y paños desinfectantes a todo el personal que esté en contacto directo con los clientes.
- Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan funcionales y estén equipadas en todo momento, y proporcione jabón, toallas de papel y desinfectante para manos adicionales cuando sea necesario.
- Al elegir las sustancias químicas desinfectantes, los empleadores deben usar productos aprobados para el uso contra el COVID-19 de la lista aprobada por la [Agencia de Protección Ambiental \(EPA\)](#) y seguir las instrucciones de los productos. Use desinfectantes cuya etiqueta indique que son eficaces contra patógenos virales emergentes, soluciones caseras de blanqueador diluido (5 cucharadas por galón de agua), o soluciones de alcohol con al menos 70 % de alcohol que sean apropiadas para la superficie. Brinde capacitación a los trabajadores sobre los riesgos con sustancias químicas, las instrucciones del fabricante, los requisitos de ventilación y los requisitos de Cal/OSHA para el uso seguro. Los trabajadores que utilicen limpiadores o desinfectantes deben usar guantes según lo requieran las instrucciones de los productos y deben garantizar una ventilación adecuada.
- Continúe siguiendo los códigos existentes relativos a los requisitos de

esterilización (en lugar de desinfección) para las superficies que entran en contacto con alimentos.

- A fin de minimizar el riesgo de presentar la [enfermedad del legionario](#) y otras enfermedades asociadas con el agua, [tome medidas](#) para garantizar que todos los sistemas de agua y sus accesorios sean seguros después de un cierre prolongado de las instalaciones.
- Los restaurantes deben aumentar la circulación de aire fresco y, para ello, deben abrir las ventanas o las puertas, en la medida de lo posible y de acuerdo con los protocolos de seguridad.
- Donde sea posible, no limpie los pisos barriendo ni con otros métodos que puedan dispersar los patógenos en el aire. Use una aspiradora con filtro HEPA cuando sea posible.
- Contemple instalar limpiadores de aire portátiles de alta eficacia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficacia posible y hacer otras modificaciones para incrementar la cantidad de aire exterior y la ventilación en todas las áreas de trabajo.
- Entregue menús descartables a los huéspedes y cree menús digitales para que los clientes puedan verlos en un dispositivo electrónico personal, de ser posible. Si no puede proporcionar menús descartables, desinfectelos de manera adecuada antes y después de que se usen. Considere opciones para que los clientes realicen el pedido con antelación.
- Deje de preparar las mesas de antemano con servilletas, cubiertos, cristalería, vajilla, etc. Esto debe proporcionarse de manera individual a los clientes si lo necesitan. No deje tarjeteros, folletos, servilleteros u otros artículos en las mesas.
- Suspenda el uso de artículos compartidos como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, etc. y proporciónelos en contenedores de un solo uso, de ser posible. Cuando esto no sea posible, deben proporcionar los artículos compartidos como las botellas de condimentos, los saleros, los pimenteros, etc. según la necesidad de los clientes y desinfectarlos después de cada uso.
- Enrolle los cubiertos en servilletas antes de que los clientes los usen. Los trabajadores deben lavarse las manos antes de enrollar los cubiertos en servilletas. Los cubiertos enrollados deben guardarse en un recipiente limpio. Cuando los clientes se sienten, un trabajador que tenga las manos recién lavadas debe colocar en la mesa los cubiertos enrollados.

- Los artículos que usen los clientes que puedan volver a usarse, como los cubiertos, la vajilla, las paneras, etc., deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse de manera adecuada. La cubertería, las copas, la vajilla, etc. deben guardarse de manera adecuada lejos de los clientes y del personal hasta que se usen. Use artículos descartables si no puede limpiar los artículos reutilizables de manera adecuada.
- Los clientes deben llenar los recipientes de comida para llevar y estos deben estar disponibles solo a pedido.
- La mantelería sucia de las mesas como los manteles y las servilletas deben quitarse del comedor en bolsas selladas cuando se retire el cliente. Los trabajadores deben usar guantes al manipular la mantelería sucia.
- Limpie bien cada lugar donde haya estado el cliente después de cada uso. Esto incluye la desinfección de mesas, sillas, asientos elevados, sillas altas, cabinas, etc. y tomarse el tiempo necesario para desinfectar de manera apropiada, según las instrucciones del producto. Muchos desinfectantes aprobados por la EPA requieren un tiempo de contacto mínimo (de segundos a un minuto) para eliminar el coronavirus.
- Considere usar protectores de asientos descartables, particularmente para las superficies porosas. Descarte y reemplace los protectores de asientos entre cada uso. Proporcione fundas descartables o lavables para las almohadas que se usen en los asientos y cámbielas/lávelas después de cada uso.
- Cierre las áreas donde puedan juntarse clientes o donde estos puedan tocar alimentos o utensilios que otros clientes puedan usar. Modifique el suministro de estos artículos; para ello, proporcione los artículos a los huéspedes de manera individual, adopte un estilo de servicio tipo cafetería, etc. Deseche o limpie, desinfecte o esterilice los artículos compartidos después de cada uso, según corresponda. Las áreas que deben cerrarse incluyen, entre otras:
 - Abastezca las áreas con cajitas de condimentos, cajitas de utensilios, servilletas, tapas, sorbetes, jarras de agua, recipientes para llevar, etc.
 - Abastezca los dispensadores de hielo, gaseosas, yogur helado, etc.
 - Abastezca las áreas de comida como los bufés, las barras de salsas, las barras de ensaladas, etc.
- Interrumpa la preparación y presentación de alimentos en la mesa, como los carros de selección de alimentos y las cintas transportadoras, la preparación de guacamole, etc.

- No deje mentas de sobremesa, dulces, refrigerios o mondadientes para los clientes. Ofrézcalos con la cuenta o proporciónelos solo a pedido.
- Debe instalar dispensadores de desinfectante para manos, sin contacto de ser posible, en las áreas de ingreso de huéspedes y trabajadores, como entradas, áreas de recepción, los comedores, cerca de las entradas a ascensores, etc.
- Interrumpa el uso de artículos de entretenimiento como compartidos juegos de mesa, mesas de pool, videojuegos, máquinas expendedoras, etc. Cierre las áreas de juegos y entretenimiento donde los clientes puedan compartir artículos como boleras, etc.



Pautas de distanciamiento físico

- Priorice las mesas al aire libre y la entrega en la calle para minimizar el flujo de clientes en ambientes cerrados. Los restaurantes pueden colocar más mesas al aire libre y ofrecer alcohol en esas áreas si cumplen con las leyes y regulaciones locales.
- Ofrezca a los clientes opciones de comida para llevar, entrega y compra en automóvil, en la medida de lo posible. Los artículos para llevar deben entregarse sin contacto y de acuerdo con los protocolos de entrega.
- En la medida de lo posible, elimine el contacto entre personas en la entrega de alimentos. Designe lugares de recogida para entregar los pedidos lejos de las áreas con mucho tránsito. Mantenga un distanciamiento físico de al menos seis pies con los conductores que recogen pedidos.
- Fomente las reservas para tener tiempo para desinfectar las áreas del restaurante y asesorar a los clientes mediante las plataformas digitales, de ser posible, para que mantengan el distanciamiento físico mientras están en el restaurante.
- Considere permitir que los clientes que cen en el restaurante realicen el pedido con antelación para limitar la cantidad de tiempo que pasan en el establecimiento. Pida a los clientes que se queden en los automóviles o lejos del establecimiento mientras esperan su mesa. De ser posible, avise a los clientes por teléfono móvil cuando la mesa esté lista para evitar tocar y usar "zumbadores".

- Ajuste las reglas de ocupación máxima del establecimiento según el espacio interior para limitar la cantidad de personas que ingresan o use barreras impermeables entre las mesas de servicio para proteger a los clientes entre sí y de los trabajadores. Para las mesas al aire libre, mantenga un distanciamiento físico de al menos seis pies y según se detalla en esta guía.
- Limite la cantidad de clientes que pueden sentarse en una misma mesa a una unidad por familia o clientes que hayan pedido sentarse juntos. Las personas del mismo grupo que se sienten en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los integrantes del grupo deben estar presentes antes de sentarse y los anfitriones deben llevar a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- Implemente medidas para garantizar el distanciamiento físico de al menos seis pies entre los trabajadores y los clientes. Esto puede incluir el uso de separadores físicos o indicaciones visuales (por ejemplo, marcas o indicadores en el suelo para señalar dónde deben pararse los trabajadores o los huéspedes).
- Instale barreras físicas o divisiones en las cajas registradoras, los bares, los puestos de anfitriones y otras áreas donde se complique mantener un distanciamiento físico de seis pies.
- Cualquier área donde los huéspedes o trabajadores deban hacer fila debe estar claramente marcada para mantener un distanciamiento físico apropiado. Esto incluye las cajas y los terminales, los mostradores y las líneas de delicatessen, los baños, los pasillos de ascensores, los puestos de anfitriones y las áreas de espera, la zona de entrega y recogida de autos, y cualquier otra área donde se junten clientes.
- Se deben implementar los protocolos de distanciamiento físico en cualquier área de oficinas, cocina, despensa, cámara frigorífica u otra área de trabajo de alta densidad y tránsito, en la medida de lo posible.
- Las reuniones previas al turno y las capacitaciones de trabajadores deben realizarse de manera virtual o en áreas que permitan mantener el distanciamiento físico entre los trabajadores. No se deben compartir alimentos, bebidas, vajilla, etc.
- Escalone los descansos de los trabajadores en cumplimiento de los reglamentos sobre salarios y horarios para mantener los protocolos de distanciamiento físico.

- Considere ofrecer a los trabajadores opciones de tareas modificadas que minimicen su contacto con los clientes y otros trabajadores cuando lo soliciten (por ejemplo, administrar inventarios en lugar de trabajar como cajero o gestionar necesidades administrativas mediante teletrabajo).
- En la medida de lo posible, reconfigure los espacios de oficina, los vestíbulos, los bares de bebidas, las cocinas y las estaciones de trabajo, las áreas de puestos de anfitriones y otros espacios para dejar una distancia de al menos seis pies entre las personas que cenan, trabajan y pasan por las áreas para entrar y salir.
- Retire las mesas y las sillas de los comedores de modo que haya una distancia física de seis pies entre los clientes y los trabajadores. Si no se pueden retirar las mesas, las sillas, las cabinas, etc., use indicaciones visuales que muestren que no se pueden usar o instale Plexiglás u otros tipos de barreras físicas impermeables para minimizar la exposición entre los clientes.
- Los clientes no deben poder acceder a las áreas de bar.
- Quite mesas cuando no pueda mantener una distancia de seis pies entre los clientes y los trabajadores, las áreas de trabajo y las áreas de preparación de alimentos y bebidas.
- Limite la cantidad de trabajadores que sirven a grupos individuales, de acuerdo con las regulaciones de salario y carga horaria.
- Todos los trabajadores del restaurante deben minimizar la cantidad de tiempo que pasan a menos de seis pies de distancia de los huéspedes.
- Cierre las salas de descanso, use barreras o aumente la distancia entre las mesas/sillas para separar a los trabajadores y desalentar que se congreguen durante los descansos. Cuando sea posible, cree áreas de descanso en el exterior con sombrillas y asientos para garantizar el distanciamiento físico.
- Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico cuando sea práctico y, cuando no lo sea, escalone los turnos, de ser posible, para trabajar con antelación.
- Pida a los trabajadores que preparen comidas que eviten modificar o ingresar en las estaciones de trabajo de los demás durante los turnos.
- Pida a las personas que eviten juntarse en las áreas con mucho tránsito, como en baños, pasillos, áreas de bar, terminales de reservas y tarjetas de crédito, etc.

- Establezca pasillos y corredores direccionales para el tránsito a pie, de ser posible, para eliminar la posibilidad de que los trabajadores pasen uno por enfrente de otro.
- Exíjales a los trabajadores que eviten estrecharse la mano y saludarse de formas similares en las que se incumpla el distanciamiento físico.
- En la medida de lo posible, los huéspedes deben ingresar por puertas que estén bien abiertas o que sean automáticas. Si los huéspedes deben tocar las manijas de las puertas, deben tener a disposición desinfectante para manos.
- Ajuste el volumen de la música para que los trabajadores puedan mantener la distancia con los clientes, pero escuchar los pedidos.
- Implemente procedimientos para el período pico de filas, como un anfitrión que les recuerde a los huéspedes que se mantengan a al menos seis pies de distancia de otros grupos o en las áreas de espera.
- Los trabajadores no deben abrir la puerta de los autos ni de los taxis.
- Evite tocar los bolígrafos y las carpetas de otras personas. De ser posible, instale materiales de ayuda con las entregas, como estantes o tableros de anuncios, para reducir las entregas de persona a persona.

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

