



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



VISION GENERAL

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 se quedaran 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, incluidas las personas de 65 años o más y aquellos con afecciones médicas subyacentes graves, como enfermedad cardíaca o pulmonar 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 y 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 por 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 quedarse en casa, es esencial que se tomen todas las medidas posibles para garantizar la seguridad de los trabajadores y del público.

Las prácticas claves de prevención incluyen:

- ✓ distanciamiento físico en la mayor medida posible,
- ✓ uso de máscaras por parte de los empleados (donde no se requiere protección respiratoria) y clientes,
- ✓ lavado frecuente de manos y limpieza y desinfección regularmente,
- ✓ capacitar a los empleados sobre estos y otros elementos del plan de prevención 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 con bar, cervecerías artesanales, cervecerías, bares, tabernas y bodegas para promover un ambiente limpio y seguro

para trabajadores y clientes. La guía no tiene la intención de revocar o eliminar ningún derecho de los empleados, ya sea legal, regulatorio o negociado colectivamente, y no es exhaustiva, ya que no incluye las órdenes de salud del condado, ni es un sustituto de ningún requisito regulatorio existente relacionado con la seguridad y la salud como los de Cal/OSHA.¹ 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 en su [página web, Pautas Generales Provisionales de Cal/OSHA para Proteger a los Trabajadores del 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.

- Cervecerías con bar, cervecerías, bares, tabernas, cervecerías artesanales, y bodegas deben permanecer cerrados hasta que se permita que esos establecimientos reanuden la operación modificada o completa **a menos que ofrezcan comida que los clientes puedan comer sentados dentro del local. El alcohol solo se puede vender en la misma transacción que una comida.**
- Restaurantes de cena, cervecerías con bar, cervecerías, bares, tabernas, cervecerías artesanales, y bodegas que proveen comida para consumo dentro de la instalación deben seguir las pautas a continuación para los restaurantes y deben continuar **fomentando los servicios para llevar y de entrega siempre que sea posible.**
- Cervecerías con bar, cervecerías, bares, tabernas, cervecerías artesanales, y bodegas que no proveen comida que los clientes puedan comer sentados dentro del local, pero que pueden contratar a otro proveedor para que lo haga, pueden servir comidas siempre 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 que los clientes puedan consumir dentro del local deben seguir las [pautas para las operaciones minoristas](#) y ofrecer solo ventas para llevar, hasta que las reglas locales y/o estatales permitan actividad minorista adicional.
- Los productores de cerveza, vino y licores deben seguir la [guía para las operaciones de fabricación](#).
- Esta guía no está destinada a conciertos, presentaciones o lugar 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 al Lugar de Trabajo

- Establezca un plan de prevención 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 una persona en cada establecimiento para implementar el plan.
- Identifique la información de contacto del departamento de salud 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 documente 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 al COVID-19 y los contactos cercanos.
- Adhiérase 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 la Capacitación de Empleados

- Información sobre [COVID-19](#), cómo evitar que se propague y qué condiciones de salud subyacentes pueden hacer que las personas sean más susceptibles a contraer el virus.
- Autoevaluación en el hogar, incluidas las comprobaciones de temperatura y/o síntomas con las [pautas de los CDC](#).
- La importancia de no venir a trabajar 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 tallarse 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 lavabo 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).
- Uso adecuado de máscaras, que incluyen:
 - Las máscaras no protegen al usuario y no son equipos de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés)
 - Las máscaras 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 las máscaras.
 - Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - Las máscaras 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 facilitarían financieramente quedarse en casa. Consulte la información adicional sobre los [programas del gobierno que respaldan la licencia por enfermedad y la compensación de trabajadores para COVID-19](#), incluidos 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 del Gobernador N-51-20](#), y los derechos de los empleados a los beneficios y presunción de compensación de trabajadores de la relación laboral de COVID-19 de conformidad con la [orden ejecutiva del Gobernador N-6220](#).

Medidas de Control Individual y Detección

- Proporcione 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 el analizador de temperatura/síntomas evite el contacto cercano con los trabajadores en la medida que sea posible. Tanto las personas tomando la temperatura / revisando síntomas, como los empleados deben usar máscaras durante la revisión.
- Si requiere una autoevaluación en el hogar, que es una alternativa apropiada en vez de proporcionarla en el establecimiento, asegúrese de que la evaluación se haya realizado antes

de que el trabajador haya salido de la casa para su turno y siga las [pautas de los CDC](#), como se describe en la sección de arriba, Temas para la Capacitación de Empleados

- Aliente 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, incluidos los guantes y máscaras cuando sea necesario.
- Los empleadores deben considerar dónde el uso de guantes desechables puede ser útil para completar el lavado frecuente de manos o el uso de desinfectante para manos; por ejemplo, los trabajadores que están examinando a otros para detectar síntomas o 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 deberían tener máscaras disponibles y usarlas en el trabajo, en las oficinas o en un vehículo durante el viaje relacionado con el trabajo con otras personas. Las máscaras no deben compartirse.
- Los establecimientos deben tomar medidas razonables, incluida la colocación de señalización en ubicaciones estratégicas y altamente visibles, para recordarle al público que deberían usar máscaras y practicar el distanciamiento físico mientras esperan el servicio de la comida para llevar.
- Los meseros y sus asistentes y otros trabajadores que mueven artículos usados por los clientes (tazas sucias, platos, servilletas, etc.) o que manejan bolsas de basura deberían usar guantes desechables (y lavarse las manos antes de ponerse y después de quitarlos) y proporcionar delantales y cambiarse frecuentemente.
- Los lavaplatos deberían usar equipos para proteger los ojos, la nariz y la boca de salpicaduras contaminantes utilizando una combinación de máscaras, gafas protectoras y/o protectores o escudos faciales. Los lavaplatos deben tener delantales impermeables y cambiarse con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables, como escudos faciales y gafas, deberían desinfectarse adecuadamente entre usos.

Protocolos para Limpiar y Desinfectar

- Realice una limpieza a fondo 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, incluidos áreas de recibimiento, entradas, escaleras, huecos de escaleras, escaleras mecánicas, pasamanos y controles de elevadores. Desinfecte con frecuencia las superficies de uso común, incluidas puertas, manijas de puertas, barras antipánico, interruptores de luz, sillas de áreas de espera,

terminales de tarjetas de crédito, pantallas de ATM, bandejas de recibos, bandejas de servicio, manijas de jarra de agua, teléfonos, inodoros e instalaciones para lavarse las manos.

- Limpie frecuentemente 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, pantallas táctiles, tabletas, relojes, electrodomésticos, utensilios e implementos de cocina y bar, puertas de horno, parrilla y perillas de la estufa, carretillas, llaves, etc.
- Evite compartir equipos de audio, teléfonos, tabletas, computadoras portátiles, escritorios, plumas/lápices y otros suministros de trabajo siempre que sea posible. Nunca comparta el equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés)
- Suspenda el uso compartido de auriculares y otro equipo entre empleados a menos que el equipo pueda desinfectarse adecuadamente después de cada uso. Consulte a los fabricantes del equipo para determinar los pasos de desinfección adecuados, particularmente para superficies suaves y porosas, como las almohadillas para las orejas.
- Proporcione tiempo para que los trabajadores implementen prácticas de limpieza durante su turno. Las tareas de limpieza deberían asignarse durante las horas de trabajo como parte de las tareas laborales de los empleados.
- Adquiera opciones para compañías de limpieza que ayuden con el aumento de la demanda de limpieza, según sea necesario.
- Equipe espacios como comedores, áreas de bar, puestos de recibimiento y cocinas con productos de saneamiento adecuados, incluyendo desinfectante para manos y toallitas desechables desinfectantes para todo el personal que asiste directamente a los clientes.
- Asegúrese de que las instalaciones sanitarias estén funcionando 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 el COVID-19 en la [lista aprobada por la Agencia de Protección Ambiental](#) (EPA, por sus siglas en inglés) y seguir las instrucciones del producto. Use desinfectantes etiquetados para que sean efectivos contra los patógenos virales emergentes, las soluciones diluidas de blanqueador doméstico (5 cucharadas por galón de agua) o las soluciones de alcohol con al menos 70% de alcohol que son apropiadas para la superficie. Brinde 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 deberían usar guantes como lo requieren las instrucciones del producto.

- Los restaurantes deberían aumentar la circulación del aire fresco abriendo las ventanas y puertas, si es posible hacerlo.
- 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 clientes y haga que los menús estén disponibles digitalmente para que los clientes puedan verlos en un dispositivo electrónico personal, si es posible. Si no se pueden proporcionar menús desechables, desinfecte adecuadamente los menús antes y después del uso del cliente. Considere opciones para que los clientes ordenen con anticipación.
- Descontinúe el acomodar las mesas de antemano con servilletas, cubiertos, cristalería, platos, etc. Estos se deben proveer individualmente a los clientes según sea necesario. No deje soportes 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 de ante mano los utensilios en servilletas antes de que los clientes los usen. Los empleados deben lavarse las manos antes de enrollar los utensilios en servilletas. Los rollos deben almacenarse en un recipiente limpio. Después de que los clientes estén sentados, un empleado que recientemente se lavó las manos debe poner el rollo sobre la mesa.
- Los artículos reutilizables, incluidos utensilios, alimentos, cestas de pan, etc., deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente. Los cubiertos limpios, copas, platos, etc. deben almacenarse adecuadamente lejos de clientes y personal hasta que estén listos para su uso. Use artículos desechables si la limpieza adecuada de los artículos reutilizables no es factible.
- Los contenedores para llevar deben ser llenados por los clientes y disponibles solo si el cliente lo pide.
- Los manteles y servilletas sucios que se usan en las mesas deben retirarse después de cada uso del cliente y transportarse desde el comedor en bolsas selladas. Los empleados deben usar guantes al manipular estos artículos sucios.

- Limpie a fondo cada lugar donde comieron los clientes después de cada uso. Esto incluirá la desinfección de mesas, sillas, asientos elevados, asientos de bebés, cabinas, etc. y permitiendo el tiempo adecuado para la desinfección adecuada, siguiendo las instrucciones del producto. Muchos desinfectantes aprobados por el 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 contenedores de condimentos, contenedores de utensilios, servilletas, tapas, popotes, jarras de agua, contenedores para llevar, etc.
 - Máquinas de autoservicio que incluyen dispensadores de hielo, refrescos, yogurt congelado, etc.
 - Áreas de autoservicio de alimentos como bufets, barras de salsa, barras de ensalada, etc.
- Suspnda 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 las mentas, los dulces, los bocadillos o los palillos para los clientes después de la comida. Ofrezcalos con el cheque o proporcione solo si el cliente lo pide.
- Instale dispensadores de desinfectante para manos, sin contacto, si es posible, en las entradas de los clientes y empleados y en las áreas de contacto, como entradas, áreas de recepción, en comedores, cerca de aterrizajes de ascensores, etc.
- Suspnda 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 en el boliche, etc.
- Continúe siguiendo los códigos existentes con respecto a los requisitos para sanitizar (en lugar de desinfectar) las superficies de contacto con alimentos.

Pautas para el Distanciamiento Físico

- Priorice los asientos al aire libre y el servicio de comida para llevar para minimizar el flujo cruzado de clientes en entornos cerrados. Los restaurantes pueden ampliar sus asientos al aire libre y las ofertas de alcohol en esas áreas, si cumplen con las leyes y regulaciones locales.

- Proporcione a los clientes opciones para llevar, entregar y recoger en carro 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 estén en el restaurante.
- Considere permitir que los clientes que coman en el restaurante ordenen con anticipación para limitar la cantidad de tiempo que pasan en el establecimiento.
- Pídale a los clientes que esperen en sus autos o alejados del establecimiento mientras esperan pasar a sentarse. Si es posible, indíqueles a los clientes a través de sus teléfonos móviles cuando su mesa esté lista evitando el tacto y el uso de “timbres.”
- 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 deberían pararse los empleados y/o invitados).
- Instale barreras físicas o particiones en cajas registradoras, bares, puestos de bienvenida y otras áreas donde es difícil mantener una distancia física de seis pies.
- Cualquier área donde los clientes o empleados se formen también debería estar claramente marcada para un distanciamiento físico apropiado. Esto incluye puestos de control y terminales, mostradores y líneas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, puestos de bienvenida y áreas de espera, servicio de recoger y entrega del valet, y cualquier otra área donde se congregan los clientes.
- Deberían 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 máscaras donde los empleados no puedan mantener la distancia física, incluyendo cocinas, áreas de almacenamiento, etc.
- Las reuniones y capacitaciones previas al turno de los empleados deberían realizarse virtualmente o en áreas que permitan un distanciamiento físico apropiado entre los empleados. No se deben compartir alimentos, bebidas, vajillas, etc.
- Separe los descansos de los empleados, de conformidad con los reglamentos de salario y horas, para mantener los protocolos de distanciamiento físico.
- Considere ofrecerles a los trabajadores que lo piden, opciones de responsabilidades modificadas que minimicen su contacto con los clientes y otros empleados (por ejemplo, encargarse del inventario en vez de trabajar como cajero(a) o encargarse de las necesidades administrativas por medio de teletrabajo).

- Reconfigure los espacios de oficinas, vestíbulos, áreas de bebidas, cocinas y estaciones de trabajo, puesto de recibimiento, y otros espacios siempre que sea posible para permitir por lo menos seis pies de distancia entre las personas que comen, trabajan, y pasan por estas áreas al entrar y salir.
- Quite mesas y sillas de los comedores para que se pueda mantener el espacio de seis pies para el distanciamiento físico. Si las mesas, sillas, cabinas, etc..., no se pueden mover, use indicaciones visuales para indicar que no están disponibles para usarse o instale plexiglás u otro tipo de barreras físicas impermeables para minimizar la exposición entre clientes.
- El bar debe de permanecer cerrado para los clientes.
- Suspnda sentar a los clientes donde los clientes no pueden mantener seis pies de distancia de las áreas de trabajo de los empleados y de las áreas de preparación de comida y bebida.
- Ajuste las reglas de ocupación máxima dentro del establecimiento en función de su tamaño para limitar el número de personas dentro y/o use barreras impermeables entre las mesas de servicio para proteger a los clientes entre sí y a los empleados. Para asientos al aire libre, mantenga los estándares de distanciamiento físico descritos anteriormente.
- Limite la cantidad de clientes en una sola mesa a una unidad familiar o clientes que hayan pedido sentarse juntos. Las personas en un mismo grupo sentadas 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 a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- Limite el número de empleados que sirven a los grupos individuales, siguiendo los reglamentos de salario y horario.
- Se recomienda encarecidamente el uso de máscaras para todos los empleados, sin embargo, se requieren para cualquier empleado (por ejemplo, mesero, gerente, asistente de mesero, corredor de alimentos, etc.) que debe estar a menos de seis pies de los clientes. Todos los trabajadores de restaurantes deberían minimizar la cantidad de tiempo que se 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. Siempre que sea posible, cree áreas de descanso al aire libre con cubiertas de 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, separe los turnos si es posible para hacer el trabajo antes de tiempo.

- Desaliente a los trabajadores que preparan la comida de que cambien o entren a las estaciones de trabajo de los demás durante sus turnos.
- Desaliente a los trabajadores de que se congreguen en áreas de alto tráfico como los baños, pasillos, bares, terminales de reservación y tarjetas de crédito, etc.
- Establezca, si es posible, pasillos direccionales y lugares de paso para el tráfico peatonal, así eliminando que los empleados pasen cerca unos de otros.
- Requiera que los empleados eviten el saludo de mano y otros saludos similares que rompen el distanciamiento físico.
- Elimine el contacto de persona a persona para la entrega de bienes siempre que sea posible. Designe ubicaciones de entrega lejos de áreas de alto tráfico. Mantenga una distancia física de por lo menos seis pies con los conductores de entrega.
- Los clientes deberían de entrar por puertas que permanecen abiertas o que sean automáticas, si es posible. El desinfectante debería de estar disponible para los clientes que tocan las manijas de las puertas.
- Implemente procedimientos de formación durante el periodo pico, incluido un empleado para recordar a los clientes que se formen manteniendo por lo menos seis pies de distancia entre cada persona tanto afuera como en las áreas de espera.
- Los empleados no deberían abrir las puertas de los carros o los taxis.
- La comida para llevar debe de estar disponible usando protocolos libres de contacto para recoger y entregar.
- Evite tocar las lapiceras y portapapeles de otras personas. Si es posible, instale materiales de 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 serán una 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. Siempre que sea posible, las reglas deberían estar disponibles digitalmente, incluyendo pictogramas y en/con menús.

- Los clientes y visitantes deberían ser examinados para detectar síntomas a su llegada, se les debería pedir que usen desinfectante para manos y que traigan y usen máscara cuando no estén comiendo o bebiendo. La señalación adecuada también debería exhibirse de manera destacada, describiendo el uso adecuado de la máscara 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", preparar bebidas, y cocteles siempre y cuando sean bebidas y entregadas al cliente junto con la venta y entrega de comida.

¹ Deben considerarse requisitos adicionales para las poblaciones vulnerables. Los restaurantes, cervecerías, cervecerías con bar, cervecerías 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 con la guía de los [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#) (CDC, por sus siglas en inglés) y el [Departamento de Salud Pública de California](#) (CDPH, por sus siglas en inglés). Además, los empleadores deben estar preparados para alterar sus operaciones a medida que cambian esas pautas.