

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

**Actualizaciones recientes:** (los cambios están resaltados en amarillo)

**12/11/20:**

- Las zonas de mesas temporales al aire libre de los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino están cerradas.
- Los empleados deben usar un cobertor facial en todo momento, excepto para comer o beber. Los empleados solo pueden comer o beber durante los descansos y en las áreas de descanso designadas, preferentemente al aire libre. Cuando coman o beban, los empleados deben mantener una distancia física de 6 pies.

**11/25/2020:** Los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino solo pueden ofrecer comida y bebida para llevar, pasar por ventanilla o para entrega a domicilio. Las bodegas de vino y cervecerías pueden continuar con sus actividades de venta. Estas restricciones son efectivas a partir del 25 de noviembre – hasta nuevo aviso.

**11/10/2020:** Los trabajadores son reclutados y respaldados como educadores, reforzando las instrucciones sobre el distanciamiento físico y el control de la infección.

Debido al continuo aumento de la propagación del Nuevo Coronavirus (COVID-19), el rápido incremento de las tasas de casos y hospitalizaciones, y la necesidad de proteger a los miembros más vulnerables de nuestra comunidad, este protocolo se actualiza para que las actividades de los restaurantes y otras instalaciones de alimentos se limiten, según se define a continuación, a brindar servicios de alimentos y bebidas para la entrega a domicilio, para la compra desde un vehículo, para llevarse la bebida o la comida únicamente. **Se prohíbe cualquier servicio de alimentos, bebidas alcohólicas que implique que un cliente se siente o permanezca en el lugar dentro o fuera para consumir alimentos o bebidas.** Las zonas de mesas temporales al aire libre de los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino están cerradas. Las entidades públicas no deben colocar mesas y sillas temporales en lugares o áreas que sean convenientes o que fomenten las cenas al aire libre entre personas que no sean miembros de un mismo hogar porque esto crea riesgos similares a los de las cenas al aire libre en los restaurantes. Además de las condiciones impuestas a los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino por el Oficial de Salud Pública del Estado, los restaurantes, cervecerías y bodegas de vino también deben cumplir con estos protocolos de seguridad y control de infecciones para los empleados.

Las bodegas que producen su propio vino con instalaciones reservadas para la degustación de vinos están exentas de la definición de instalación alimentaria de la Sección 113789(c)(5) del Código de Salud y Seguridad de California, y no requieren un permiso sanitario para operar y pueden reabrir sus puertas para realizar ventas, y dichos establecimientos deben cumplir tanto con los requisitos de seguridad de los empleados y control de infecciones del presente protocolo como con el Protocolo de Apertura de Establecimientos Minoristas para Compras en Persona (Apéndice B).

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

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

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

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

Esta lista de verificación cubre:

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

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

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

Nombre del Negocio:

---

Dirección de la instalación:

---

Ocupación máxima previa:

---

---

Fecha de publicación:

---

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

- Se les ha indicado a todos los que puedan realizar sus funciones laborales desde casa que lo hagan.
- Al personal vulnerable (personas mayores de 65 años, mujeres embarazadas, personas con enfermedades crónicas) se les asigna trabajo que puedan realizar desde sus casas, siempre que sea posible, y deben consultar cualquier inquietud con su proveedor de atención médica o servicios de salud ocupacional para tomar decisiones adecuadas sobre su regreso al lugar de trabajo.
- Se les ha indicado a todos empleados que no vengán a trabajar si están enfermos o si están expuestos a una persona que tiene COVID-19.
- Se brindó información a los empleados acerca de los beneficios de permisos patrocinados por el gobierno o el empleador que pueden tener derecho a recibir y que les facilitaría de forma económica permanecer en casa. Consulte la información adicional sobre [los programas gubernamentales que respaldan la licencia por enfermedad y la compensación de trabajadores por COVID-19](#), incluidos los derechos de licencia por enfermedad de los empleados en virtud de la [Ley de Respuesta al Coronavirus de Familias Primero](#) y los derechos de los empleados a los beneficios de compensación de trabajadores y la presunción de la relación laboral de COVID-19 en conformidad con la [Orden Ejecutiva del Gobernador N-62-20](#).
- El empleador, en caso de que se le informe que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas correspondientes a COVID-19 (caso), tiene un plan o protocolo establecido para que dicho(s) caso(s) se aisle(n) en su(s) hogar(es) y para exigir la autocuarentena inmediata de todos los empleados que tuvieron una exposición a dicho(s) caso(s) en el lugar de trabajo. El plan del empleador debe considerar un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso o se les realice pruebas de detección de COVID-19 para determinar si ha habido exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, que puedan requerir medidas adicionales de control de COVID-19.
- En caso de que el propietario, gerente u operador conozca de tres (3) o más casos de COVID-19 dentro del lugar de trabajo en un periodo de 14 días, el empleador debe reportar este brote al Departamento de Salud Pública al (888) 397-3993 o (213) 240-7821. Si se identifica un grupo de casos en un lugar de trabajo, el Departamento de Salud Pública iniciará una respuesta de grupo que incluye proporcionar orientación y recomendaciones para el control de infecciones, soporte técnico y medidas de control específicas del sitio.

Se asignará un administrador de casos de salud pública a la investigación del grupo para ayudar a guiar la respuesta del centro. El Departamento de Salud Pública necesitará la cooperación inmediata del establecimiento para identificar si el grupo de casos constituye un brote de COVID-19.

- Se realizan [controles de síntomas de los empleados](#) antes de que los empleados puedan ingresar al lugar de trabajo. Los controles deben incluir una verificación respecto a la presencia de tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos y se debe indagar si la persona en ese momento tiene ordenes de permanecer en aislamiento o cuarentena. Estos controles se pueden hacer de forma remota o en persona a la llegada de los empleados. De ser posible, se debe realizar también una verificación de temperatura en el lugar de trabajo.
- A los empleados que tienen contacto con otros se les ofrece, sin costo, un cobertor facial adecuado que cubra la nariz y la boca. El empleado debe usar el cobertor en todo momento durante la jornada laboral cuando esté en contacto o pueda entrar en contacto con otras personas. Los empleados que hayan sido instruidos por su proveedor médico de que no deben usar un cobertor facial deben usar un protector facial con una cortina en el borde inferior, para cumplir con las directivas estatales, siempre que su condición lo permita. Se prefiere una cortina que se ajuste debajo del mentón. No se deben usar máscaras con válvulas unidireccionales. Los empleados no necesitan usar un cobertor facial cuando el empleado está solo en una oficina privada o en un cubículo con una partición sólida que excede la altura del empleado cuando está de pie.
- En conformidad con la ORDEN OFICIAL DE SALUD PARA EL CONTROL DEL COVID-19: RESPUESTA DE AUMENTO SUSTANCIAL DE NIVEL 1 emitida el 28 de noviembre de 2020, todos los empleados y personas que frecuentan un negocio deben usar cobertores faciales en todo momento.
- Se instruya a los empleados sobre el correcto uso del cobertor facial y la necesidad de lavar o reemplazar el cobertor facial diariamente.
- Para asegurar que las mascarillas se utilicen de manera consistente y correcta, se desalienta a los empleados a comer o beber, excepto durante sus descansos cuando pueden quitarse las mascarillas de manera segura y distanciarse físicamente de los demás. En todo momento al comer o beber, los empleados deben mantener una distancia mínima de seis pies de los demás. A la hora de comer o beber, es preferible hacerlo al aire libre y lejos de los demás.
- Se reduce la ocupación y se maximiza el espacio entre los empleados en cualquier zona o área que los empleados usen para comer y/o descansar. Esto se logra gracias a las siguientes medidas:
  - Establecer una ocupación máxima que sea consistente con permitir una distancia de al menos seis pies entre las personas en las salas o áreas utilizadas para los descansos.
  - Escalonar los descansos u horarios de comida para reducir la ocupación en salas o áreas utilizadas para comer y descansar.
  - Colocar mesas a seis pies de distancia y asegurar que haya seis pies de distancia entre los asientos, quitar o colocar cinta adhesiva en los asientos para reducir la ocupación, colocar marcas en los pisos para asegurar el distanciamiento y organizar los asientos de manera que se minimice el contacto cara a cara. Se recomienda el uso de mamparas para prevenir aún más la propagación, pero no debe considerarse un sustituto de la reducción de la ocupación y el mantenimiento del distanciamiento físico.
- Las pantallas faciales se deben utilizar, limpiar y desinfectar según las instrucciones del fabricante.
- Se indica a los empleados que se aseguren de que se cumplan las prácticas de higiene de las manos, incluida la frecuencia de lavado de manos, el uso de desinfectante de manos y el uso adecuado de guantes.
- Se les da tiempo a los empleados para lavarse las manos con frecuencia.
- Se recuerda a los empleados que se cubran la boca con un pañuelo de papel al toser y estornudar. El pañuelo usado debe tirarse a la basura y el empleado debe lavarse las manos inmediatamente con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.
- Todos los empleados, proveedores y personal de entregas han recibido instrucciones sobre cómo mantener el distanciamiento físico y sobre el uso de cobertores faciales cuando estén cerca de otras personas.
- Los trabajadores son reclutados y respaldados como educadores, reforzando las instrucciones sobre el distanciamiento físico y el control de la infección.

- Los descansos se escalonan, de acuerdo con las regulaciones de salarios y horas, para garantizar que se puedan mantener seis (6) pies entre los empleados en las salas de descanso en todo momento.
- Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan **cada hora** de acuerdo con el siguiente horario:
  - Salas de descanso \_\_\_\_\_
  - Baños \_\_\_\_\_
  - Otros \_\_\_\_\_
- El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en la(s) siguiente(s) ubicación(es):  
\_\_\_\_\_
- El desinfectante de manos efectivo contra COVID-19 está disponible para todos los empleados en la(s) siguiente(s) ubicación(es):  
\_\_\_\_\_
- Se han distribuido copias de este Protocolo a todos los empleados.
- Opcional — describa otras medidas:  
\_\_\_\_\_

## B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Si es posible, un empleado con un cobertor facial de tela se coloca cerca de la puerta, pero al menos a 6 pies de los clientes más cercanos, para monitorear que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.
- Las medidas para garantizar el distanciamiento físico se cumplen a donde los clientes o empleados hacen fila. Esto incluye puestos de caja y terminales, mostradores y filas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, mostradores de anfitriones y áreas de espera, servicio de recogida y entrega y cualquier otra área donde los clientes se reúnan.
  - Colocar cinta adhesiva u otras marcas a intervalos de 6 pies en cualquier área donde los miembros del público puedan formar una fila o pararse.
  - Establecer pasillos y corredores direccionales para el tráfico peatonal, de ser posible, para evitar que los empleados y clientes pasen cerca unos de otros.
- Las instalaciones de alimentos que ofrecen opciones de recoger o entregar a alimentos deben garantizar que se implementen prácticas de distanciamiento físico para aquellos clientes en la fila cuando realizan los pedidos o durante la recogida.
- No están permitidos los asientos al aire libre.
  - Los mostradores de bar que se utilizan para preparar o servir bebidas alcohólicas están cerrados al servicio de comidas y bebidas en el mostrador.
  - Se prohíbe cualquier servicio de alimentos, bebidas y/o alcohol en el interior que involucre a un cliente sentado en el interior o donde se consuman alimentos, bebidas o alcohol en el interior de la instalación.
  - Se prohíbe sentarse en el lugar dentro de un patio de comidas bajo techo o en el exterior.
  - Las operaciones de entretenimiento están prohibidas. Esto incluye, pero no se limita a, Disk Jockey y música y entretenimiento en vivo. Ajuste el volumen de la música para que los trabajadores puedan mantener una distancia de los clientes para escuchar los pedidos.
  - Los restaurantes no pueden albergar recepciones, banquetes u otras reuniones grandes.
- Los restaurantes pueden continuar con las modalidades de entrega a domicilio, comida para llevar y recolección de los alimentos por ventanilla en su vehículo.**
- En la medida de lo posible, se han implementado soluciones tecnológicas para reducir la interacción persona a persona; pedidos móviles y menús en tabletas, mensaje de texto a la llegada para obtener una mesa, opciones de pago sin contacto.
- Planificar la interacción entre clientes, repartidores y empleados para permitir el distanciamiento físico.

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

## C. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INFECCIONES

### ANTES DE LA APERTURA

- El sistema de HVAC está en buenas condiciones; en la mayor medida posible, se ha aumentado la ventilación.
  - Considere instalar purificadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y hacer otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- Para las instalaciones que no han estado en funcionamiento, lave cada uno de los accesorios de agua fría y caliente durante cinco minutos antes de reabrir para reemplazar el agua estancada en las tuberías de la instalación con un suministro de agua fresca y segura.
- La instalación se ha limpiado y sanitizado/desinfectado a fondo (utilizando productos aprobados para su uso contra COVID-19), especialmente si ha estado cerrado.
  - Contrate opciones de empresas externas de limpieza para ayudar con el aumento en las tareas de limpieza, según sea necesario.
- Los espacios como comedores, mostradores de anfitriones y cocinas han sido equipados con productos adecuados de desinfección, incluyendo desinfectante de manos y toallitas desinfectantes para todos los empleados que atienden directamente a los clientes.
  - Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan operativas y abastecidas en todo momento y

proporcione jabón adicional, toallas de papel y desinfectante para manos cuando sea necesario.

- Se recomienda instalar dispensadores sin contacto para desinfectante de manos, dispensadores de jabón, toallas de papel y dispensadores de basura.
- ☐ Se han designado lugares para recibir entregas fuera de las zonas de alto tráfico. Donde sea posible, se ha eliminado el contacto de persona a persona para la entrega de mercancías.

### CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ☐ Se siguen cumpliendo todas las prácticas de seguridad alimentaria descritas en el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) se están siguiendo y manteniendo.
  - Mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más y los alimentos fríos a 41 °F o menos.
  - Cocine completamente los alimentos como se requiere en el CRFC.
  - Limpie y desinfecte los utensilios y el equipo con la frecuencia requerida descrita en el CRFC.
  - Adherirse a las prácticas de higiene y salud de los empleados: no trabaje cuando esté enfermo; lávese las manos con frecuencia; use guantes según lo dispuesto en el CRFC.
  - Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes alimentarios provengan de una fuente de alimentos aprobada.
  - Los empleados que preparen alimentos no deben cambiarse de estación o entrar en las estaciones de trabajo de otros durante sus turnos.
- ☐ Las máquinas de autoservicio, como las de refrescos y yogur helado, son dispensadas por un empleado de alimentos y se limpian y desinfectan **las superficies de contacto cada hora**.
- ☐ Se han cerrado las áreas donde los clientes pueden congregarse o tocar alimentos o artículos de comida que otros clientes puedan usar. Estos artículos se proporcionan a los clientes individualmente y se desechan o limpian y desinfectan después de cada uso, según corresponda. Esto incluye, pero no se limita a:
  - Áreas de autoservicio con caddies de condimentos, caddies de utensilios, servilletas, tapas, pajitas, contenedores para llevar, etc.
  - Áreas de autoservicio de alimentos, como bares de salsa, ensaladas o estilo buffet, que incluyen degustación de alimentos.
  - Se ofrecerán caramelos de menta para después de la comida, aperitivos y palillos de dientes para los clientes con la cuenta o sólo bajo pedido.

### CONSIDERACIONES DE LAS INSTALACIONES

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

instalación.

#### SERVICIO AL CLIENTE

- Los clientes deben ingresar a través de puertas que estén abiertas con un apoyo (esto se evaluará para su aprobación en función de la exposición general a plagas) o automatizadas si es posible. Debe haber desinfectante de manos disponible para los clientes que deben tocar las manijas de las puertas.
- Se les indica a los clientes que deben usar cobertores faciales de tela siempre que no estén comiendo y/o bebiendo; esto incluye al ingresar a la instalación, al caminar a cualquier lugar de la instalación y al usar los baños. Esto se aplica a todos los adultos y niños mayores de 2 años. Sólo las personas con condiciones respiratorias crónicas u otras afecciones médicas que hacen que el uso de un cobertor facial sea peligroso están exentas de este requisito. Para apoyar la seguridad de sus empleados y otros visitantes, se debe proporcionar un cobertor facial a los visitantes que llegan sin uno.
  - A los clientes que se rehúsen a usar un cobertor facial de tela se les podrá negar el servicio y se les pedirá que se retiren.
- Los clientes que lleguen al sitio con niños deben asegurarse de que sus niños permanezcan al lado de uno de sus padres, eviten tocar a cualquier otra persona o cualquier artículo que no les pertenezca, y usen cobertores faciales si la edad lo permite.
- Los controles de síntomas se llevan a cabo antes de que los clientes puedan ingresar a la instalación. Los controles deben incluir una verificación respecto a la presencia de tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos y **se debe indagar si la persona en ese momento tiene ordenes de permanecer en aislamiento o cuarentena.** Estas verificaciones se pueden hacer en persona o mediante métodos alternativos, como la verificación en línea en el sistema o mediante **señalización** colocada en la entrada de la instalación que indique a los visitantes que si presentan estos síntomas no deben ingresar a las instalaciones
- Los empleados que mueven artículos utilizados por los clientes o manipulan bolsas de basura usan guantes desechables (deben lavarse las manos antes de ponerse los guantes y después de quitárselos) y se les proporcionan delantales, los cuales deben cambiarse con frecuencia.
- Los menús reutilizables se limpian y desinfectan entre clientes. Si utiliza menús de papel, deséchelos después de cada uso. Se deben considerar alternativas como tableros de menú fijos, menús electrónicos o menús descargables de dispositivos móviles.
- Se fomentan las transacciones sin efectivo. Si es razonable para la instalación de alimentos, los clientes pueden deslizar sus propias tarjetas de crédito/débito y los lectores de tarjetas se desinfectan por completo **a cada hora.**
- Opcional- Describa otras medidas (por ejemplo, ofrecer horarios sólo para personas mayores, incentivar ventas en horarios no pico):

#### D. MEDIDAS QUE COMUNICAN AL PÚBLICO

- Una copia de este protocolo o del **Certificado de Cumplimiento contra el COVID** se publica en todas las entradas públicas de la instalación.
- En todas las entradas también hay un letrero que notifica a los clientes que usen desinfectante para manos y que usen un cobertor facial mientras no estén comiendo o bebiendo.
- En el caso de los restaurantes localizados dentro de otro negocio, centro comercial o plaza comercial, se colocan carteles que indican que los clientes no pueden comer ni beber en ningún lugar del comercio o centro comercial.**
- Se han colocado letreros para recordar a los clientes del restaurante mantener el distanciamiento físico de seis pies, lavarse las manos o usar desinfectante al ingresar a un restaurante y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas consistentes con COVID-19.
- Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) brindan información clara sobre el horario de las instalaciones, el uso requerido de cobertores faciales, pólizas con respecto a pedidos anticipados, reservas, prepaço, recolección y/o entrega y otros temas relevantes.

**E. MEDIDAS QUE GARANTIZAN EL ACCESO EQUITATIVO A SERVICIOS CRÍTICOS**

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

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

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

**Nombre de contacto  
comercial:**

\_\_\_\_\_

**Número de teléfono:**

\_\_\_\_\_

**Fecha de última revisión:**

\_\_\_\_\_