Protocolo para restaurantes, cervecerías y bodegas: Apéndice I

Actualizaciones recientes: (cambios resaltados en amarillo)
10/9/2020: Las cervecerías y bodegas que no son instalaciones de alimentos y poseen las siguientes licencias estatales de alcohol, #1, #2 y/o #23, pueden realizar operaciones de comidas al aire libre bajo ciertas condiciones que se describen a continuación. La Orden del Oficial de Salud emitida el 6 de octubre de 2020 se aplica solo a las cervecerías o bodegas que producen su propia cerveza y/o vino. Este Protocolo se revisa para aclarar que el alcohol debe comprarse en la misma transacción que una comida genuina servida al aire libre en cervecerías o bodegas. Esta guía no aplica a bares o destilerías artesanales.
8/11/20: Se aclaró que los baños que estaban disponibles para los clientes deben seguir estando disponibles.

Debido a la continua y rápida propagación del Nuevo Coronavirus (COVID-19) y la necesidad de proteger a los miembros más vulnerables de nuestra comunidad, este protocolo se ha actualizado para alinearse principalmente con la orden del Oficial de Salud Pública del Estado de limitar los restaurantes, otras instalaciones de alimentos, cervecerías y bodegas, como se define a continuación, para proporcionar comidas de buena fe para consumir sentado en el lugar a través de servicio de mesa al aire libre, entrega, retirar por ventanilla en automóvil o solo para llevar. Se prohíbe cualquier servicio de alimentos, bebidas y/o alcohol que involucre a un cliente sentado en el interior o permanecer en el interior para consumir alimentos o bebidas. Además de las condiciones impuestas a los restaurantes, cervecerías y bodegas por el Oficial de Salud Pública del Estado, los restaurantes, las cervecerías y las bodegas también deben cumplir con estos protocolos de seguridad y control de infecciones para los empleados.

Los restaurantes, bares o cervecerías que posean un permiso de salud pública para restaurantes de riesgo moderado o alto pueden continuar ofreciendo comidas para consumir sentados en un área de comedor al aire libre que se preparan en el lugar según lo permitido por la Orden del Oficial de Salud y en conformidad con este Protocolo. Los restaurantes y otras instalaciones de comida deben continuar ofreciendo y alentando el servicio de comida para llevar y entrega a domicilio en la medida de lo posible.

Las cervecerías y bodegas con una licencia de alcohol estatal #1, #2 y/o #23 que no posean un permiso de salud pública para restaurantes (en lo sucesivo denominada "Instalación") pueden ofrecer servicio de alimentos y bebidas al aire libre siempre que la Instalación se adhiera a todos los protocolos para restaurantes que se detallan a continuación, se adhiera a los requisitos adicionales para la Instalación y se encuentre dentro de alguna de las siguientes categorías para poder ofrecer comidas con ventas de bebidas en las instalaciones:

1) La Instalación puede contratar a un proveedor o restaurante que tenga un permiso de salud válido del condado de Los Ángeles para ofrecer una comida bona fide y alcohol según los requisitos de la instalación anfitriona descritos en el Código de alimentos minoristas de California, siempre que la instalación obtenga un permiso de salud de la División de Salud Ambiental del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles antes de operar en dicha capacidad. **EL ALCOHOL SE DEBE COMPRAR EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE LA DE COMIDA DE BUENA FE.** La operación de catering debe proporcionar los Procedimientos operativos estándar de la División de Salud Ambiental en EHmail@ph.lacounty.gov antes de operar en dicha capacidad; o

2) La Instalación puede trabajar con una instalación de comida móvil (es decir, un camión de comida) autorizado por el Departamento de Salud Pública de Los Ángeles para proporcionar comidas de Bona fide. Para todos los arreglos, **EL ALCOHOL SE DEBE COMPRAR EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE LA DE COMIDA DE BUENA FE**. La Instalación deberá notificar a la División de Salud Ambiental en EHmail@ph.lacounty.gov antes de operar en dicha capacidad.

   Las “comidas de buena fe” se definen como un surtido habitual de productos comúnmente pedidos a varis horas del día que se considerarían una comida legítima; el servicio de alimentos envasados como

sándwiches o ensaladas, o simplemente calentar comidas congeladas o preparadas, o servir solo aperitivos y refrigerios no cumple con el requisito de comida de buena fe.

La Instalación solo puede sentar a los clientes que hayan hecho una reserva previa para una mesa con al menos un (1) día de anticipación para la operación de comedor al aire libre a fin de garantizar que no haya aglomeraciones y que haya suficiente área para una distancia física de 6 pies o más.

La Instalación no puede servir bebidas o alimentos a los clientes que no estén sentados, y los clientes no pueden consumir alimentos o bebidas a menos que estén sentados en una mesa. Es posible que la Instalación no funcione entre las 12:01 A.M. Y las 11:30 A.M.

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

Los mostradores del bar o las áreas que se utilizan para preparar o servir bebidas alcohólicas están cerradas al servicio de alimentos y bebidas en el mostrador. Los restaurantes y otras instalaciones de comida deben continuar ofreciendo y alentando el servicio de comida para llevar y entrega a domicilio en la medida de lo posible.

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.

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) Políticas 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 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 vengan 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. Vea información adicional acerca de los programas del gobierno que apoyan la ausencia por enfermedad e indemnización para empleados por COVID-19, que incluye los derechos de ausencia por enfermedad según la Families First Coronavirus Response Act (Ley de Respuesta al Coronavirus de Familias Primero) y los derechos del empleado a recibir beneficios de indemnización y presunción de la relación del COVID-19 con el trabajo conforme a la Executive Order N-62-20 (Orden ejecutiva N-62-20) del gobernador.
- ❑ 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 dichos casos se aíslen en sus hogares y para exigir la autocuarentena inmediata de todos los empleados que tuvieron una exposición a dichos casos 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 deberá 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.
- ❑ Se realizan controles de síntomas de empleados antes de que los empleados puedan ingresar al lugar de trabajo. Los controles deben incluir una verificación respecto a la presencia de tos, dificultad para respirar, falta de aliento y fiebre o escalofríos y se debe indagar si el empleado ha tenido contacto con una persona que se sabe que está infectada con COVID-19 en los últimos 14 días. 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.

- ❑ Se capacita a los empleados sobre el correcto uso del cobertor facial y la necesidad de lavar o reemplazar el cobertor facial diariamente.
- ❑ El personal de servicio y demás empleados utilizan pantallas faciales proporcionadas por el establecimiento cuando atienden a clientes que no utilizan un cobertor facial para comer y beber. La pantalla facial se debe usar además del cobertor facial de tela. El cobertor facial de tela protege a otros de las gotas de la persona que lo utiliza; la pantalla facial ayuda a proteger a quien lo utiliza de gotas de otros.
- ❑ 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.
- ❑ Los empleados tienen prohibido comer o beber en cualquier lugar dentro de la instalación de alimentos que no sean las salas de descanso designadas.
- ❑ 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 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 con frecuencia, en el siguiente horario:
  - Salas de descanso _____
  - Baños _____
  - Otros _____
- ❑ El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en las siguientes ubicaciones:

  _____
- ❑ El desinfectante de manos efectivo contra COVID-19 está disponible para todos los empleados en las siguientes ubicaciones:

  _____
- ❑ 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 cuando 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 recogida o entrega de alimentos deben garantizar que se implementen prácticas de distanciamiento físico para aquellos clientes en la fila cuando realizan los pedidos o durante la recogida.
- ❑ Los asientos al aire libre en el lugar están sujetos a cumplir con los requisitos de distanciamiento físico de 6 pies entre los clientes de diferentes mesas.
  - 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 proporcionará servicio de comida, bebida y alcohol a los clientes sentados en mesas al aire libre. Se prohíbe a los clientes ordenar y/o recoger alimentos o bebidas en el interior para consumir en el establecimiento.
  - 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.
  - Las operaciones de entretenimiento están prohibidas. Esto incluye, pero no se limita a, Disk Jockey y música y entretenimiento en vivo.
  - Los restaurantes no pueden albergar recepciones, banquetes u otras reuniones grandes.
- ❑ Ampliar la disponibilidad de asientos al aire libre en lo posible, cumpliendo los códigos locales de zonificación y planeamiento.
- ❑ 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 meseros u otras interacciones entre empleados y clientes se limitan a un máximo de cinco minutos por cada ocasión, donde sea posible.
- ❑ El servicio de comida para consumo en el exterior del local se realizará por reservaciones o se pide a los clientes que llamen con anticipación para confirmar la capacidad de mesas/servicio en el exterior, donde sea posible. Se registra la información de contacto de cada grupo si es posible, en el curso normal de las operaciones comerciales, ya sea al momento de la reserva o en el establecimiento para permitir el rastreo de contactos en caso de que sea necesario.
  - Considere un sistema de reserva por teléfono que permita a las personas hacer fila o esperar en los automóviles y entrar solo cuando una llamada telefónica, mensaje de texto u otro método notifique al cliente que la mesa está lista.
- ❑ 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 número de clientes por mesa en el exterior. Las personas del mismo grupo sentadas en la misma mesa no tienen que estar separadas por dos metros. Todos los miembros del grupo deben estar presentes antes de sentarse y los anfitriones deben traer a todo el grupo a la mesa a la vez.
    - o Los asientos por mesa en el exterior del lugar se limitarán a un máximo de 6 personas que deberían ser miembros del mismo grupo.
- ❑ Limite el contacto entre el personal de servicio y los clientes.
    - o 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.
    - o Limite el número de empleados que prestan servicios a grupos individuales.
- ❑ 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.
    - o 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.
    - o 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.
    - o 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.
    - o 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.
    - o 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.
- Respete 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 con frecuencia.

❑ 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.
- Preparación y presentación de alimentos en la mesa, como carritos de selección de alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.
- Caramelos de menta para después de la comida, aperitivos o palillos de dientes para los clientes. Estos se ofrecen con la cuenta o sólo bajo pedido.

❑ A un empleado de alimentos designado se le asigna la tarea de envolver los cubiertos antes de entregárselos al cliente, en lugar de que varios empleados manipulen los cubiertos sin envolver antes de que los use el cliente.

❑ No se permite rellenar bebidas en la mesa o en recipientes comunes (por ejemplo, jarras, garrafas, decantadores, botellas). Se proporciona cristalería limpia para recargas de clientes.

CONSIDERACIONES EN 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 sanitización 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 después de cada uso.

- ❑ 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/COMEDOR AL AIRE LIBRE

- ❑ 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 afecciones respiratorias crónicas u otras afecciones médicas que hacen que el uso de un cobertor facial sea peligroso están exentas de este requisito. Para apoyar la seguridad de sus empleados y otros visitantes, se debe proporcionar un cobertor facial a los visitantes que llegan sin uno.
  - Los clientes pueden quitarse los cobertores faciales de tela mientras están sentados en una mesa y al comer o beber.
  - 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 las instalaciones. Los controles deben incluir una verificación respecto a la presencia de tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos. Estas verificaciones se pueden hacer en persona o mediante métodos alternativos, como la verificación en línea en el sistema o mediante señalización colocada en la entrada de la instalación que indique a los visitantes que si presentan estos síntomas no deben ingresar a las instalaciones
- ❑ Los camareros, asistentes y otros empleados que mueven artículos utilizados por los clientes (vasos, platos, servilletas, etc. sucios) 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.
- ❑ Las áreas de asientos al aire libre para los clientes se limpian y desinfectan después de cada uso. Los

asientos, las mesas y otros artículos en la mesa deben ser de un solo uso o limpiarse/desinfectarse entre clientes. Cada mesa cuenta con un mantel que se cambia entre cada cliente o una superficie dura no porosa que se desinfecta entre cada cliente.

- ❑ No se ponen cubiertos, cristalería, vajillas, menús, condimentos ni ningún otro elemento en las mesas antes de que lleguen los clientes a sentarse. Todos estos artículos se desinfectan completamente al cambiar de cliente y se guardan en un lugar que impide su contaminación potencial mientras no se los usa.
- ❑ Los contenedores para llevar se entregan solo bajo solicitud y son llenados por los clientes.
- ❑ 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 entre cada uso de los huéspedes.
- ❑ 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 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.
- ❑ 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.
- ❑ Se colocan carteles que notifican a los clientes que, si bien puede ser una práctica común que los comensales socialicen después de la comida, esta práctica se desaconsejará durante la pandemia.
- ❑ 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, políticas con respecto a pedidos anticipados, reservas, prepago, 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: _____