

Protocolo para restaurantes: Apéndice I

Entra en vigor desde el jueves 6 de mayo de 2021 a las 12:01 A.M.

Actualizaciones recientes: (los cambios están resaltados en amarillo)

5/5/2021:

- Para los empleados que están completamente vacunados y optan por no usar una pantalla facial además de su mascarilla, los empleadores deben confirmar y documentar el estado de vacunación completa de los empleados.
- En interiores: los clientes de hasta seis (6) hogares pueden sentarse juntos como un grupo de seis si todos están completamente vacunados. Al aire libre: los clientes de hasta ocho (8) hogares pueden sentarse juntos como un grupo de ocho si están completamente vacunados.
- Los televisores se pueden encender en áreas de comedor en interiores y al aire libre.

Los casos de COVID-19, las hospitalizaciones y los fallecimientos han disminuido y parece que se han estabilizado, pero la transmisión comunitaria continúa siendo moderada. El COVID-19 aún representa un gran riesgo para las comunidades y requiere que todas las personas y negocios tomen precauciones y modifiquen sus actividades y funcionamiento para reducir el riesgo de contagio.

Dado que el Condado de Los Ángeles entró en el “Nivel **Amarillo**” de Plan Estatal para una Economía Más Segura, este protocolo se ha actualizado para levantar algunas restricciones relacionadas con actividades específicas locales. Los restaurantes y otros establecimientos de comida deberán operar con cautela y cumplir con todos los requisitos de este protocolo para reducir el contagio potencial del COVID-19 durante su funcionamiento.

Los restaurantes y otros establecimientos de comida tanto en el interior como al aire libre, además del servicio de entrega, recolección por ventanilla y para llevar. Asimismo, las bodegas, cervecerías y las destilerías que sirven comida de buena fe con cualquier compra de alcohol pueden abrir para comer en el interior y al aire libre, así como también para el servicio de entrega a domicilio, recolección por ventanilla y para llevar. Los restaurantes que operan dentro de parques de diversiones, centros de entretenimiento familiar y salas de juegos deben cumplir con los límites de capacidad interior permitidos para esos establecimientos.

Solo se pueden abrir los restaurantes para comer en el interior a un máximo del 50% de la ocupación. La ocupación se basa en los códigos de construcción o de incendios pertinentes. El Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles les aconseja a los restaurantes continuar dándole prioridad a los servicios de comedor al aire libre, recolección de comidas y entregas a domicilio para la seguridad tanto de los trabajadores y los clientes, ya que estas alternativas presentan un menor riesgo de transmisión del COVID-19 en comparación con los comedores interiores.

Además de las condiciones impuestas a los restaurantes y otros establecimientos de comidas por el oficial de salud pública del Estado, estos establecimientos deben cumplir con los protocolos de seguridad y control de infecciones. **Por favor, tenga en cuenta:** las cervecerías, bodegas y destilerías que no sirvan una comida de buena fe deben adherirse al [Protocolo para cervecerías, bodegas y destilerías artesanales: Apéndice Y](#). Los bares (con un permiso sanitario de restaurante de bajo riesgo) pueden operar al aire libre de acuerdo con el [Protocolo para bares: Apéndice Y-1](#).

El COVID-19 se transmite principalmente cuando las personas están físicamente cerca de otra persona con COVID-19 o tener contacto directo con esa persona. Cuando una persona con COVID-19 tose, estornuda, canta, habla o respira, produce gotitas respiratorias. Asimismo, según el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, el riesgo de contagio de COVID-19 aumenta en el entorno de un restaurante, como se describe a continuación, ya que las personas se quitan la mascarilla mientras comen y beben y existe una interacción mayor con quienes no viven en el mismo hogar.

- **Riesgo más bajo:** El servicio de comida se limita a la comida en el auto, la entrega a domicilio, la comida para llevar y la recolección de la comida en la acera.
- **Más riesgo:** Se enfatiza el servicio de comida en el auto, la comida para llevar y la recolección de la comida en la acera. El servicio de comidas en el local se limita a las mesas en el exterior. Asimismo, se limita la capacidad de las mesas para permitir que las mismas estén más separadas.
- **Mayor riesgo:** El comedor del local cuenta con una capacidad reducida que permite que las mesas estén más separadas. Se permite comer en el lugar con mesas al aire libre, pero las mismas no están más separadas.
- **Riesgo más alto:** El comedor permanece abierto con las mesas en el interior. No se reduce la capacidad y las mesas no están separadas unas de otras.

En los protocolos que siguen, el término “hogar” se define como “personas que viven juntas como una sola unidad de vivienda” y no incluirá situaciones institucionales de vida en grupo, como residencias universitarias, fraternidades, hermandades, monasterios, conventos o centros de atención residencial, ni tampoco los acuerdos de vida comerciales, como pensiones, hoteles o moteles¹. Los términos “miembro del personal” y “empleado” incluyen a los empleados, voluntarios, becarios y estudiantes en prácticas, así como también a todas las demás personas que realicen trabajos en el centro. Los términos “visitantes” o “clientes” hacen referencia a miembros del público y otras personas que no son ni miembros del personal ni empleados que pasan tiempo en la empresa o el lugar. Los términos “establecimiento”, “sitio” e “instalación” se refieren al edificio, terreno y todo edificio o terreno adyacente en el que se realicen actividades permitidas. “LACDPH” es el Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles.

Los siguientes requisitos se exigen únicamente a las cervecerías, bodegas y destilerías que están en vías de obtener un permiso de salud pública y que ofrecerán un servicio de comidas de buena fe:

Las cervecerías, bodegas y destilerías con una licencia estatal de alcohol #1, #2, #4, #23 y/o #74 que no posean un permiso de Salud Pública para restaurantes (en adelante, el “Establecimiento”) pueden también ofrecer servicios de comidas y bebidas en interiores, en el lugar, siempre que el Establecimiento cumpla tanto con todos los protocolos para restaurantes que se detallan a continuación como con los requisitos adicionales para el Establecimiento y celebre uno de los siguientes acuerdos para ofrecer comidas con venta de bebidas en el local:

- 1) El Establecimiento puede contratar a un servicio de catering o a un restaurante que cuente con un Permiso de Salud del Condado de Los Ángeles válido para ofrecer una comida de buena fe con una bebida alcohólica en virtud de los requisitos de los establecimientos anfitriones que se detallan en el Código de Alimentos para el Comercio Minorista de California, siempre y cuando el Establecimiento 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. **LA BEBIDA ALCOHÓLICA DEBE COMPRARSE EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE UNA COMIDA DE BUENA FE.** El servicio de catering deberá suministrar los procedimientos operativos estándar a la División de Salud Ambiental por medio de un correo electrónico a la dirección EHmail@ph.lacounty.gov antes de operar en tal capacidad; o
- 2) El Establecimiento puede trabajar con un establecimiento de comida móvil (es decir, un camión de comida) autorizado por el Departamento de Salud Pública de Los Ángeles para ofrecer comidas de buena fe. En todos los casos, **LA BEBIDA ALCOHÓLICA DEBE COMPRARSE EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE UNA COMIDA DE BUENA FE.** El Establecimiento deberá notificar a la División de Salud Ambiental por medio de un correo electrónico a la dirección EHmail@ph.lacounty.gov antes de operar en tal capacidad.
- 3) El Establecimiento no podrá servir bebidas o alimentos a los clientes que no estén sentados, y los clientes no podrán consumir alimentos o bebidas a menos que estén sentados en una mesa. El establecimiento no podrá operar para el consumo de bebidas y alimentos en el restaurante entre las 11:00 p.m. y las 11:00 a.m.

El término “comida de buena fe” hace referencia a un surtido habitual de alimentos que se suele pedir a distintas horas del día y que se considera una comida legítima. No se considerará que el servicio de alimentos preenvasados, como sándwiches o ensaladas, o el simple hecho de calentar comidas congeladas o preparadas, o de solo servir aperitivos y tentempiés, cumplen con el requisito de las comidas de buena fe.

Requisitos adicionales que se exigen a todos los negocios:

Los establecimientos que no estén autorizados en conformidad con la Orden de salud y este Protocolo para reabrir deben permanecer cerradas.

Los restaurantes y otros establecimientos de comida que estén autorizados a volver a abrir en conformidad con la Orden Oficial de Salud y con este Protocolo pueden alquilar un espacio y realizar eventos privados, pero solo si el restaurante o establecimiento de comida está cerrado para las actividades habituales en el periodo en el que se lleva a cabo el evento privado. Todo evento privado que se lleva a cabo por un restaurante o establecimiento de comida debe cumplir con el [Protocolo para Eventos Privados de Salud Pública del Condado: Apéndice BB](#). Los restaurantes y establecimientos de comida que tengan un espacio independiente para un evento privado con una entrada completamente independiente e instalaciones separadas podrán realizar un evento privado mientras llevan a cabo las

¹ Código del Condado de Los Ángeles, Título 22. §22.14.060 - F. Definición de familia. (Ord. 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

actividades habituales del restaurante o del establecimiento de comida. En aquellos casos en los que el evento privado ocurra al mismo tiempo que el negocio está funcionando, los invitados del evento privado no podrán mezclarse con los clientes del restaurante. Los eventos privados podrán realizarse en espacios cerrados solo si todos los invitados están completamente vacunados contra el COVID-19 o si han obtenido el resultado de COVID-19 negativo antes del evento, conforme el Protocolo para Eventos Privados. Todos los invitados del evento privado deberán mostrar una prueba de que se han vacunado completamente o el resultado negativo del test de COVID-19 (prueba salival o hisopado) antes de ingresar al evento privado.

El presente protocolo no está destinado a los vendedores de alimentos (como los camiones 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.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 y cervecerías, bodegas de vino y destilerías que ofrezcan una comida de buena fe 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: _____

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 Licencia por Enfermedad Remunerada Suplementaria por COVID-19 del Año 2021](#).

- 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 cuarentena 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 o en línea en www.redcap.link/covidreport. 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. LACDPH necesitará la cooperación inmediata del establecimiento para identificar si el grupo de casos constituye un brote de COVID-19.
- Se realizan controles de síntomas antes de que los empleados proveedores y repartidores que puedan ingresar al lugar de trabajo, de acuerdo con la [guía de controles de entrada](#) del LACDPH. 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 en la llegada de los empleados. De ser posible, se debe realizar también una verificación de temperatura en el lugar de trabajo.
 - Control negativo (puede ingresar): Si la persona no presenta síntoma(s) y no tuvo contacto con un caso conocido o sospechoso de COVID-19 en los últimos 10 días, se la puede autorizar para que entre y trabaje ese día.
 - Control positivo (no puede ingresar):
 - Si la persona no está completamente vacunada², tuvo contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 10 días, actualmente debe acatar una orden de cuarentena, no puede entrar y debe ser enviada de inmediato a su casa para que permanezca en cuarentena. Proporcióneles las instrucciones de cuarentena que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Si la persona presenta alguno de los síntomas mencionados con anterioridad o actualmente debe acatar una orden de aislamiento, no puede entrar o trabajar y debe ser enviada de inmediato a su casa para que se aisle en su hogar. Proporcióneles las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidisolation.
- A los empleados que tienen contacto con otros se les ofrece, sin costo, una [mascarilla adecuada](#) que cubra la nariz y la boca. El empleado debe usar el cobertor/mascarilla en todo momento durante la jornada laboral cuando esté en contacto o pueda entrar en contacto con otras personas. Se recomienda encarecidamente que los operadores de restaurantes que abran para cenar en el interior les brinden a los empleados mascarillas que sean eficaces para proteger contra la transmisión de aerosoles pequeños a aquellos que estén o puedan entrar en contacto con los clientes en el comedor interior, incluyendo, pero sin limitarse a ello, mascarillas N95 probados en forma, mascarillas KN95 y mascarillas dobles, dado el mayor riesgo de propagación del COVID-19 en el interior de un restaurante. Para más información, consulte la página web sobre las mascarillas para el COVID-19 del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles: <http://publichealth.lacounty.gov/accu-persona2019/masks>. Los empleados que hayan sido instruidos por su proveedor médico de que no deben usar una mascarilla deben usar una pantalla 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.
- Todos los empleados deben usar una mascarilla en todo momento, excepto estén solos en una oficina privada a puertas cerradas o cuando estén comiendo o bebiendo solos. Se suspende hasta nuevo aviso la excepción realizada con anterioridad para los empleados que trabajan en cubículos con una partición sólida que excede la altura del empleado cuando está de pie.
- Se instruye a los empleados sobre el correcto uso de las mascarillas y la necesidad de lavar o reemplazar la

²Se considera que las personas están completamente vacunadas contra el COVID-19 dos (2) semanas o más después de haber recibido la segunda dosis de una vacuna de 2 dosis (p. Ej., Pfizer-BioNTech o Moderna), o dos (2) semanas o más después de haber recibido una vacuna de dosis única (por ejemplo, Johnson y Johnson [J&J]/Janssen).

mascarilla diariamente.

- A los empleados que no están completamente vacunados que están o puedan entrar en contacto con los clientes (esto incluye, pero no se limita, a los anfitriones, recepcionistas y camareros que interactúan con los clientes, así como a otros empleados como los camareros, los mozos y otras personas que pueden entrar en la zona de recepción) se les provee y deben usar pantallas faciales. La pantalla facial debe usarse además de la mascarilla. Las mascarillas protegen a los demás de las gotas de quien lo usa. Por otro lado, las pantallas faciales, mascarillas ayudan a los usuarios a protegerse de las gotas de los demás. Los protectores faciales son opcionales para aquellos empleados que les muestren a sus empleadores una prueba de que están completamente vacunados. No obstante, sigue siendo obligatorio el uso de mascarillas faciales. Para los empleados completamente vacunados que han mostrado prueba de su vacunación completa contra el COVID-19 y optan por no usar una pantalla facial, el empleador debe crear y mantener un registro escrito que documente que cada uno de estos empleados le ha mostrado una prueba aceptable de vacunación completa. El empleador no necesita conservar una copia del comprobante de vacunación completa que se ha mostrado.
 - Se considera que una persona está completamente vacunada contra el COVID-19 cuando pasaron dos semanas o más de haber recibido la segunda dosis de una vacuna de dos dosis (Pfizer-BioNTech o Moderna) o dos semanas o más de haber recibido una vacuna de una única dosis (Johnson y Johnson [J&J]/Janssen).
 - Los documentos que se describen a continuación son válidos como pruebas de vacunación completa contra el COVID-19: tarjeta de vacunación (que incluye el nombre de la persona vacunada, el tipo de vacuna administrada y la fecha de la administración de la última dosis) O una foto de la tarjeta de vacunación como un documento independiente O una foto en el celular o en otro dispositivo electrónico de la tarjeta de vacunación de la persona vacunada O documentación de vacunación completa que provenga de un profesional del cuidado de la salud (que incluya el nombre de la persona vacunada y que confirme que la persona está completamente vacunada contra el COVID-19).
- Las pantallas faciales deben utilizarse, limpiarse y desinfectarse de acuerdo con las indicaciones del fabricante.
- Para asegurar que las mascarillas se utilicen de manera consistente y correcta, se les prohíbe 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 menos a ocho pies de distancia, 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.
- 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 mascarillas 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 con la frecuencia detallada a continuación,

pero no menos de una vez al día durante las horas de actividades, 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

Zonas de comedores interior:

- El número de clientes en la zona de comedor interior de un restaurante está limitado a un máximo del 50% de la ocupación interior del establecimiento. Siempre que sea posible, los estacionamientos se reconfiguran para eliminar los puntos de congregación y garantizar una separación adecuada.
 - Se limita el número máximo de clientes en la zona de comedor interior del restaurante a: _____
- Para garantizar una distancia física de al menos seis (6) pies entre los clientes sentados en diferentes mesas, las mesas deben estar separadas por lo menos por seis (6) pies, a medir desde el respaldo de una silla de una mesa hasta el respaldo de una silla de una mesa adyacente en la que se sienten los comensales. Esto también permite que exista espacio para pasar entre las mesas y que las sillas sean empujadas y ocupadas por los clientes sentados en la mesa. Siempre que sea posible, aumente la distancia requerida de 6 pies mencionada anteriormente entre las mesas de servicios en espacios cerrados para reducir el riesgo de clientes que coman en el interior sin usar mascarillas faciales. El plexiglás u otras barreras no sustituyen la distancia requerida entre las mesas y entre los comensales. Consulte los “Ejemplos de disposición de asientos aprobados para la ocupación permitida” a continuación.
- Los asientos interiores in situ de una mesa se limitará a no más de 6 personas en el mismo grupo. Todas las personas sentadas en una mesa interior deben ser miembros del mismo hogar y, por lo tanto, no deben sentarse a seis pies de distancia entre sí. Antes de sentarse, el anfitrión informará de forma verbal al grupo que todas las personas que comparten mesa en el interior del establecimiento deben pertenecer al mismo hogar.
- Si todos los miembros de un grupo testifican y muestran una prueba de que están completamente vacunados contra el COVID-19³, pueden sentarse juntos con hasta seis (6) personas por mesa y de hasta seis (6) hogares diferentes. Todos los clientes que hayan testificado que están completamente vacunados deben mostrar al operador la verificación requerida, que es una identificación con fotografía y una prueba de la vacunación completa contra el COVID-19, como su tarjeta de vacunación (que incluye el nombre de la persona vacunada, el tipo de vacuna contra el COVID-19 proporcionada y la fecha de la última dosis administrada) o una foto de su tarjeta de vacunación como un documento separado o una foto de su tarjeta de vacunación almacenada en un teléfono o dispositivo electrónico, o documentación de su vacunación completa emitida por un profesional de la salud (que incluye el nombre de la persona vacunada y confirma que la persona está completamente vacunada contra el COVID-19), antes de que puedan sentarse juntos.
- No se permite entretenimiento en vivo en interiores.
- Los televisores u otras pantallas que se encuentren en interiores se pueden usar para que los clientes las vean.
- Aquellos establecimientos que ofrezcan el servicio de comedor interior in situ deben cumplir con los siguientes

³ Se considera que las personas están completamente vacunadas contra el COVID-19 2 semanas o más después de haber recibido la segunda dosis en una serie de vacunas contra el COVID-19 de 2 dosis (por ejemplo, PfizerBioNTech o Moderna), o 2 semanas o más después de haber recibido una vacuna contra el COVID-19 de una sola dosis (por ejemplo, Johnson y Johnson [J&J]/Janssen).

requisitos:

- Los mostradores de bar utilizados para preparar o servir bebidas alcohólicas están cerrados al servicio de alimentos y bebidas en el mostrador.

Zonas de comedores al aire libre:

- El número de clientes en una zona de mesas al aire libre es lo suficientemente bajo como para garantizar el distanciamiento físico. Con el fin de garantizar una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes sentados en diferentes mesas, dichas mesas deben estar separadas por un mínimo de seis (6) pies, a medir desde el respaldo de una silla de una mesa hasta el respaldo de la silla de la mesa adyacente. Esto también permite que haya espacio entre las mesas y que las sillas sean empujadas y ocupadas por los clientes sentados en la mesa, mientras se mantiene la distancia física entre los clientes sentados en diferentes mesas. El plexiglass u otras barreras no sustituyen la distancia requerida entre mesas y entre comensales. Consulte los "Ejemplos de disposición de asientos aprobados para la ocupación permitida" a continuación.
- Las mesas al aire libre se limitarán a 8 personas del mismo grupo en una mesa. Todas las personas sentadas en una mesa al aire libre pueden pertenecer a no más de 3 hogares diferentes. Antes de sentarse, el anfitrión le informará verbalmente al grupo que todos los que compartan mesa pueden pertenecer a no más de 3 hogares diferentes.
- El número máximo de clientes en la zona de mesas al aire libre está limitado a _____, de acuerdo con el número total de asientos disponibles después de que las mesas estén separadas como se describió previamente y con un máximo de ocho (8) asientos en cada mesa.
- Si todos los miembros de un grupo testifican y muestran una prueba de que están completamente vacunados contra el COVID-19⁴, pueden sentarse juntos con hasta ocho (8) personas por mesa y de hasta ocho (8) hogares diferentes. Los clientes que hayan testificado que están completamente vacunados deben mostrar al operador la verificación requerida, que es una identificación con fotografía y una prueba de la vacunación completa contra el COVID-19, como su tarjeta de vacunación (que incluye el nombre de la persona vacunada, el tipo de vacuna contra el COVID-19 proporcionada y la fecha de la última dosis administrada) o una foto de su tarjeta de vacunación como un documento separado o una foto de su tarjeta de vacunación almacenada en un teléfono o dispositivo electrónico, o documentación de su vacunación completa emitida por un profesional de la salud (que incluye el nombre de la persona vacunada y confirma que la persona está completamente vacunada contra el COVID-19), antes de que puedan sentarse juntos.
- Los clientes ubicados al aire libre pueden usar televisores u otras pantallas ubicadas en áreas designadas para comer al aire libre.
- Los establecimientos que ofrecen servicio de mesa al aire libre también deben adherirse a lo siguiente:
 - Para considerarse "operaciones al aire libre", la zona de comedor o de degustación de vinos del establecimiento y cualquier estructura temporal utilizada para ello deben cumplir los criterios del Estado para un entorno al aire libre, tal como se especifica en la guía obligatoria del Departamento de Salud Pública de California sobre [el uso de estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre](#).
 - Las estructuras al aire libre que no cumplen con los criterios del Estado para un entorno al aire libre se clasificarán como entornos interiores. Por esta razón, los clientes que se encuentren en ellos se contarán y se incluirán como parte del límite del 50% de ocupación total en interiores del establecimiento.
- Los mostradores de bar que se utilizan para preparar o servir bebidas alcohólicas están cerrados al servicio de comidas y bebidas en el mostrador.

Requisitos generales para todos los establecimientos:

- El establecimiento debe controlar de forma estricta y continua la entrada y salida de clientes en todas las entradas con el fin de hacer un seguimiento de la ocupación para garantizar el cumplimiento de los límites de capacidad. Los establecimientos que no cuenten con medidores o que parezcan contar con un exceso de capacidad podrán, a discreción del inspector de salud pública, ser cerrados de forma temporal hasta que se rectifiquen estos problemas de acuerdo lo determine dicha autoridad in situ.
- En la medida de lo posible, se debe señalar una entrada única y claramente designada. Asimismo, debe haber una

⁴ Se considera que las personas están completamente vacunadas contra el COVID-19 2 semanas o más después de haber recibido la segunda dosis en una serie de vacunas contra el COVID-19 de 2 dosis (por ejemplo, PfizerBioNTech o Moderna), o 2 semanas o más después de haber recibido una vacuna contra el COVID-19 de una sola dosis (por ejemplo, Johnson y Johnson [J&J]/Janssen).

salida separada para ayudar a mantener el distanciamiento físico.

- Las medidas para garantizar el distanciamiento físico se cumplen cuando los clientes o los empleados están en una fila. Esto incluye los puestos de control y las terminales, las filas de los mostradores, los baños, los vestíbulos de los ascensores, los puestos de recepción y las áreas de espera, las zonas de entrega y recolección de los vehículos y cualquier otra zona donde se reúnan los clientes.
 - Coloque cinta adhesiva u otras marcas a intervalos de 6 pies en cualquier zona en la que el público pueda formar una fila o estar de pie.
 - Establezca pasillos y corredores direccionales para el tráfico peatonal, si es posible, para evitar que los empleados y los clientes se crucen.

En la medida de lo posible, un empleado que use una pantalla facial y una mascarilla se sitúa cerca de las zonas mencionadas, pero al menos a 6 pies de distancia de los clientes más cercanos, para garantizar que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.

- Eventos privados:
 - Los restaurantes y otros establecimientos de comida pueden realizar eventos privados (por ejemplo, recepciones, reuniones o banquetes) en zonas al aire libre o en interiores del establecimiento siempre y cuando dichos eventos privados cumplan por completo con el [Apéndice BB del Protocolo de Salud Pública del Condado para Eventos Privados](#).
 - Si un restaurante no posee un espacio independiente para el evento privado con una entrada independiente, el evento privado solo podrá llevarse a cabo cuando el restaurante no esté realizando sus actividades habituales. No obstante, aquellos restaurantes y establecimientos de comida que realicen un evento privado independiente que cuenten con una entrada completamente independiente e instalaciones separadas podrán llevar a cabo un evento privado mientras continúan realizando las actividades habituales del restaurante o del establecimiento de comida si son capaces de mantener absoluta distancia entre el evento privado y las actividades del restaurante. Los asistentes del evento privado no podrán mezclarse con los comensales del restaurante.
 - La capacidad máxima para cualquier evento privado que se realice al aire libre es de 100 personas y puede aumentar a 300 personas si todos los invitados han dado negativo a la prueba de COVID-19 o si están completamente vacunados contra el COVID-19 conforme el Protocolo de Salud Pública del Condado para Eventos Privados. Los eventos privados pueden realizarse en espacios cerrados en restaurantes o en otros establecimientos de comida solo si todos los invitados han dado negativo en una prueba de COVID-19 o si han sido completamente vacunados conforme el Protocolo de Salud Pública del Condado para Eventos Privados. La capacidad máxima para cualquier evento privado que se realice en espacios cerrados es de 150 personas.
 - Si el restaurante está funcionando al mismo tiempo que se realiza el evento privado en el establecimiento, la capacidad para el restaurante y la capacidad para el evento privado se calculan por separado.
- Solo se permite que los espectáculos en vivo que se lleven a cabo durante el funcionamiento del restaurante sean al aire libre. Debe haber una delimitación visible para establecer al menos 12 pies de distancia entre los grupos de clientes sentados y el escenario o el intérprete. Se recomienda que los intérpretes usen los micrófonos para sus interpretaciones a la mayor distancia posible para limitar la proyección de su voz, la cual hace que más partículas, víricos y gotitas se liberen y viajen más lejos.
- Para los músicos:
 - Se recomienda que los músicos vacíen las llaves de agua en toallitas descartables o de papel siempre que sea posible y que se alejen del resto de las personas cuando las vacíen para evitar la contaminación del líquido. Los músicos también deben desechar sus propias toallitas usadas y lavarse las manos y/o usar desinfectante para manos luego de desecharlas. Si los músicos vacían las llaves de agua en toallas no descartables, dichas toallitas deben estar limpias cuando se lleven al lugar de actuación o de práctica. El músico debe retirarlas y colocarlas en un recipiente cerrado que esté lejos de los demás para que sean lavadas. Asimismo, el músico debe lavarse las manos y/o usar desinfectante para manos.
 - Debe realizarse la limpieza de los instrumentos, lo que incluye pasarles un trapo y secarlos, en su casa y alejado de las demás personas antes y después de practicar.
 - Si es posible, no comparta los instrumentos. Considere dejar de recibir ayuda de los ayudantes de músicos, como quienes voltean las páginas, u otros ayudantes que no pueden mantener al menos 6 pies de distancia.
 - Cuando se encuentre al aire libre o cuando no use mascarilla facial, aumente la distancia entre los cantantes y otras personas, o entre los músicos con instrumentos de viento y otras personas, a más de 6 pies. Considere utilizar barreras para incrementar la distancia en estos casos.

- Los músicos de instrumentos de viento deben usar objetos adicionales según corresponda, como dispositivos para capturar aerosoles o para cambiar la dirección del aire que expulsa el instrumento.
- Aún está prohibido que los clientes bailen. Los grupos de clientes deben permanecer sentados tanto como sea posible durante todas las interpretaciones. La música grabada está permitida, pero el volumen debe ser bajo a fin de que los trabajadores puedan oír a los clientes mientras mantienen distancia.
- Los establecimientos de comida que ofrezcan la opción de recolección o entrega de comidas deben garantizar que se implementen las prácticas de distanciamiento físico para aquellos clientes que se encuentran en la fila para hacer el pedido o durante la recolección y por parte del personal durante la entrega a domicilio.
- Los restaurantes pueden, y se les alienta a, 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, tales como los menús en los celulares y tablets, y las opciones de pago sin contacto, entre otras, para reducir la interacción persona a persona.
- 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, vendedores, repartidores 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.
- Se recomienda que las comidas in situ se realicen mediante reserva o se les aconseja a los clientes que llamen con antelación para confirmar la capacidad de las mesas/servicio al aire libre, siempre que sea posible. Se debe recopilar la información de contacto de un grupo, si es posible, en el curso normal de las operaciones comerciales, ya sea en el momento de la reserva o en el lugar para permitir el rastreo de contactos en caso de que sea necesario.
 - Considere un sistema de reservas telefónicas que le permita a las personas hacer fila o esperar en los autos y entrar solo cuando sea notificado por llamada telefónica, mensaje de texto u otro método que la mesa está lista.
 - Analice opciones para que los clientes de mesas al aire libre pidan con antelación para limitar el tiempo de permanencia en el establecimiento.
- 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 uso exclusivo) para facilitar el pedido, y los pedidos de artículos deben ser recolectados y recogidos por el cliente, si es 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.
 - Reduzca el número de empleados que atienden a distintos grupos.
- Deaconseje a los empleados y clientes de que se reúnan en áreas de mucho tráfico como baños, pasillos, áreas de bares, zonas de reservaciones y terminales de tarjetas de crédito, etc.
- Exija a los empleados que eviten los apretones de manos y saludos similares que rompan el distanciamiento físico.
- Aumente la distancia entre las mesas a un mínimo de 8 pies y a un mínimo de 6 pies entre los asientos para mantener la distancia física de los empleados en las salas de descanso. Cuando sea posible, cree zonas de descanso al aire libre con cubiertas a la sobra y asientos que garanticen la distancia física.
- 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 mascarillas.

C. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INFECCIONES

ANTES DE LA APERTURA

- El sistema de HVAC se inspeccionó por un especialista en HVAC dentro de los 30 días anteriores a reabrir el espacio de comedor interior y está en buenas condiciones; en la mayor medida posible, se ha aumentado la ventilación. La ventilación efectiva es una de las formas más importantes de controlar la transmisión de aerosoles pequeños.
 - 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.
 - Consulte la [Guía provisional para la ventilación, la filtración y la calidad del aire en ambientes interiores](#) del Departamento de Salud Pública de California para obtener información más detallada.
 - Por favor, tenga en cuenta: La ventilación y otras mejoras de la calidad del aire interior son un complemento y no un sustituto de las protecciones obligatorias que incluyen el uso de cubretores faciales (excepto en determinados entornos de alto riesgo que requieren el uso de protección respiratoria adecuada), el mantenimiento de al menos 6 pies de distancia entre las personas, el lavado de manos frecuente y a limitación de las actividades que reúnen a personas de diferentes hogares.
- Para los establecimientos 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.
- El establecimiento se ha limpiado y sanitizado y/o reinstalado 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, paños, contenedores para llevar, etc.
 - Áreas de autoservicio de alimentos, como bares de salsa, ensaladas o estilo buffet que incluyen degustación de alimentos.
 - La preparación y presentación de alimentos (como la preparación de guacamole) sin cubrir en carros de selección y cintas transportadoras. Los carros y las cintas transportadoras se pueden usar solo si los alimentos están completamente cubiertos con tapas que se limpian y desinfectan después de cada uso, o si son desechables, se desechan inmediatamente después de su uso.
 - 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.
- Se designa a un empleado de alimentación la tarea de envolver los cubiertos antes de proporcionárselos al cliente, en lugar de que varios empleados manipulen los cubiertos sin cubrirlos antes de que los utilice el cliente.
- No se permite rellenar las bebidas en la mesa o en recipientes comunes (por ejemplo, jarras, garrafas, decantadores o botellas). Se brinda cristalería limpia para las recargas de bebidas de los clientes.

CONSIDERACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

- El público tiene a su disposición desinfectantes para las manos y botes de basura en la entrada del establecimiento o cerca de éste. Los baños que anteriormente estaban abiertos al público deben permanecer abiertos al público. Los baños se inspeccionan con regularidad y se limpian y desinfectan al menos una vez por día o tan seguido como se crea necesario con desinfectantes aprobados por la EPA.
- 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, papaperos o manijas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan al menos una vez al día durante el horario comercial utilizando desinfectantes aprobados por la EPA.
 - Se incrementa la limpieza y desinfección de las superficies que se encuentran en áreas de mucho tráfico o que estén expuestas a personas que no utilizan mascarilla.
- El establecimiento limpia y desinfecta apropiadamente (utilizando productos aprobados para su uso contra COVID-19) todas las toallas y mantiene un registro para monitorear la finalización donde sea posible.
- No se comparte 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.
- Los 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 mascarillas, 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.

LAS ZONAS DE SERVICIO AL CLIENTE

- Para proporcionar un servicio de comedor interior, esta área debe, en la mayor medida posible, permitir el libre flujo de aire exterior a través de todo el espacio para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 para los clientes y los miembros del personal. Esto puede incluir dejar las puertas y ventanas abiertas durante las horas de funcionamiento.
- 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.

- ❑ Para operar el servicio de comedor al aire libre sin restricciones de capacidad, un establecimiento con una zona al aire libre debe permitir el libre flujo de aire exterior a través de todo el espacio y debe cumplir con los parámetros del Estado, como se especifica en la guía obligatoria del Departamento de Salud de California sobre [el uso de estructuras temporales para las operaciones comerciales al aire libre](#). Las estructuras exteriores que no cumplan con los criterios del Estado para un entorno exterior se clasifican como áreas interiores. Todo cliente que se encuentre en ellas se contabilizará y se incluirá como parte del límite del 50% de ocupación interior total del establecimiento.
 - Se pueden utilizar mamparas o barreras en las operaciones de comedor interior y no se considerarán como lados cerrados siempre que no tengan más de 3 pies de altura medidos desde el suelo y no impidan el libre flujo de aire a través de todo el lugar. Una mampara o barrera de más de 3 pies de altura se considerará como un lado cerrado de una estructura exterior.
 - Las vallas y biombos que no impidan el flujo de aire no se considerarán como lados cerrados a la hora de establecer si una zona está al aire libre.
- ❑ Se les indica a los clientes que deben usar mascarillas 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, y de acuerdo con las instrucciones descritas en la sección D. Esto se aplica a todos los adultos y niños de 2 años de edad o más. Las personas a las que su proveedor de servicios médicos les haya indicado que no deben usar una mascarilla que cubra la cara deben llevar una pantalla facial con una cortina en el borde inferior, para cumplir con las directivas del Estado, siempre que su condición lo permita. Es preferible una cortina que se ajuste a la barbilla. No se deben utilizar máscaras con válvulas unidireccionales. 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 las mascarillas solo cuando están sentados en la mesa y están comiendo o bebiendo.
 - Los clientes deben estar sentados cuando consuman cualquier alimento o bebida. Los clientes no pueden caminar o estar de pie mientras comen o beben.
 - A aquellos clientes que se nieguen a usar una mascarilla de tela se les puede negar el servicio y pedirles que se vayan.
- ❑ Instrucciones para el cliente. Los establecimientos deben colocar un letrero o tarjeta (no menor de 3 x 5 pulgadas) en la mesa con al menos las siguientes instrucciones (o sustancialmente similares) después de desinfectar cada mesa con la salida de cada grupo:

“Ayúdenos a mantener abierto nuestro negocio, proteger a nuestro personal y proteger a los demás comensales siguiendo nuestras sencillas pautas:

 - Déjese la mascarilla puesta hasta que le sirvan la comida o las bebidas y después de terminarlas.
 - Póngase la mascarilla siempre que un camarero se acerque a su mesa.
 - Use la mascarilla cada vez que se levante de la mesa.
 - Lávese o desinfectese las manos.

¡Gracias por ayudar a proteger la salud de nuestro personal y de otros clientes como usted!”

Otras opciones, como señalizaciones, tableros digitales, entre otros, pueden utilizarse en el área del restaurante para informar y recordarles a los clientes estas pautas cuando se sientan en las mesas y a lo largo de su estadía en el establecimiento.
- ❑ Los clientes que lleguen al sitio con niños deben asegurarse de que sus niños permanezcan al lado de uno de sus padres/guardianes, eviten tocar a cualquier otra persona o cualquier artículo que no les pertenezca, y usen mascarillas si su 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
 - Control negativo (puede ingresar). Si la persona no presenta síntomas y no tuvo contacto con un caso conocido o sospechoso de COVID-19 en los últimos 10 días, se la puede autorizar para que entre y trabaje ese día.

- Control positivo (no puede ingresar).
 - Si la persona tuvo contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 10 días o actualmente debe acatar una orden de cuarentena, no puede entrar y debe volver de inmediato a su casa para que permanezca en cuarentena. Proporcione las instrucciones de cuarentena que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Si la persona presenta alguno de los síntomas mencionados con anterioridad o actualmente debe acatar una orden de aislamiento, no puede entrar y debe ser enviada de inmediato a su casa para que se aisle en su hogar. Proporcione las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Los camareros, auxiliares de salón y otros empleados que trasladan los artículos utilizados por los clientes (como vasos sucios, platos, servilletas, etc.) o que manipulan las bolsas de basura deben lavarse las manos después de terminar estas tareas.
- Los menús reutilizables se limpian y desinfectan entre clientes. Se deben considerar alternativas como tableros de menú fijos, menús electrónicos o menús descargables de dispositivos móviles.
- Las áreas de mesas para clientes se limpian y desinfectan después de cada uso. Los asientos, las mesas y otros elementos sobre la mesa deben ser de un solo uso o limpiarse/desinfectarse entre clientes. Cada mesa cuenta con un paño superior que se sustituye entre clientes o una superficie dura y no porosa que se limpia y desinfecta también entre clientes.
- Los envases de comida para llevar son rellenos por los clientes, si están disponibles que se solicitan.
- 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-19 del Condado de Los Ángeles impresa se publica en todas las entradas públicas del establecimiento. Para más información o para completar el programa de certificación del cumplimiento de seguridad contra el COVID-19, visite la página web: <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. Los establecimientos deben contar con una copia de los Protocolos en el sitio para su revisión, en caso de que los pidan.
- En todas las entradas hay señalización que le recuerda al público que come que deben mantener una distancia física de 6 pies, lavarse las manos o utilizar un desinfectante al entrar en un restaurante, usar una mascarilla cuando no esté comiendo o bebiendo, y quedarse en su casa si está enfermo o tiene síntomas compatibles con el COVID-19. Consulte la [página web de la guía sobre el COVID-19 del DPH del Condado](#) para obtener recursos adicionales y ejemplos de señalización que pueden utilizar los comercios.
- Asimismo, todos los establecimientos deben colocar señalización en todas las entradas e informarles verbalmente a los clientes que lleguen para comer en el interior que todas las personas que compartan mesa deben ser del mismo hogar.
- En el caso de los restaurantes localizados dentro de otro negocio, centro o plaza comerciales, se colocan señalización que indica que los clientes no pueden comer ni beber en ningún lugar del comercio o centro comercial, salvo en áreas de comida en espacios cerrados o al aire libre designadas.
- Se han colocado señalización 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 mascarillas, la necesidad de que todos los que compartan una mesa deben ser de el mismo hogar, y las pólizas con respecto a pedidos anticipados, reservas, prepagos, 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:

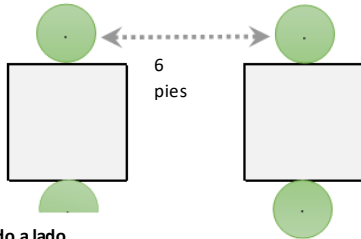
Fecha de última revisión:

Retirado - No en Vigor

Diagramas de disposición de asientos

La intención es que estos seis (6) diagramas se tomen como ejemplos de la disposición de asientos en espacios cerrados y al aire libre. No se pueden utilizar barreras para disminuir el espacio entre mesas para aumentar el aforo. Separar las mesas a 8 pies de distancia de borde a borde garantizará una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes de distintos hogares.

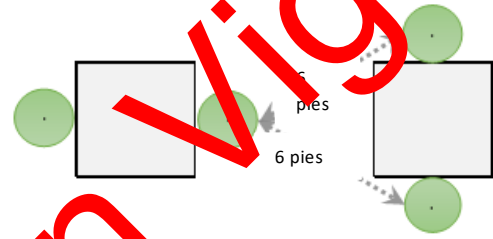
DIAGRAMA 1



Lado a lado
6 pies entre cada silla
Sillas de borde a borde

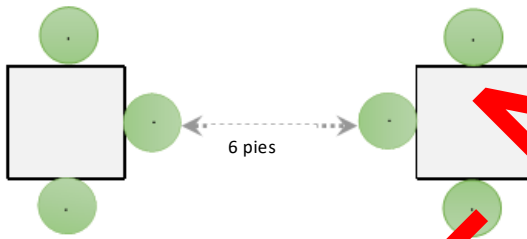
Edge of chair to edge of chair

DIAGRAMA 2



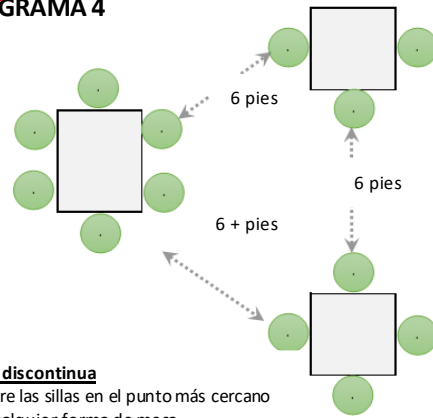
Ubicación perpendicular
6 pies entre los asientos de dientes en las mesas
adyacentes
Sillas de borde a borde

DIAGRAMA 3



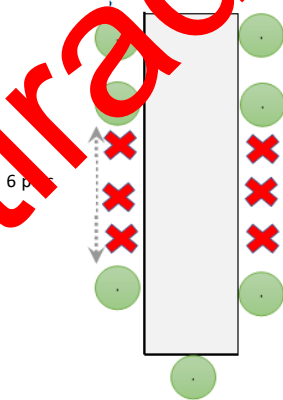
Lado a lado
6 pies entre el respaldo de las sillas, respaldo contra
respaldo

DIAGRAMA 4



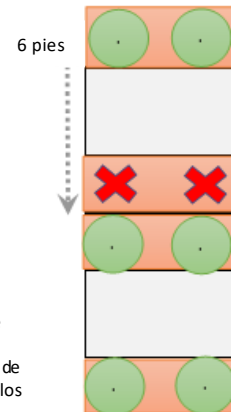
Ubicación discontinua
6 pies entre las sillas en el punto más cercano
Aplica a cualquier forma de mesa

DIAGRAMA 5



Mesa estilo comunal, sin barreras
6 pies al miembro más cercano de otro
grupo Sillas de borde a borde

DIAGRAMA 6



Cabinas
Las cabinas fijas
pueden colocarse
para permitir un
mínimo de 6 pies de
separación entre los
clientes