



Antes de reabrir:

1. Prepare una evaluación de riesgos e implemente un plan de protección.
2. Entrene a los empleados sobre como limitar el riesgo de COVID-19.
3. Implementar medidas de control y evaluaciones individuales.
4. Implementar protocolos de desinfección.
5. Implementar guías de distanciamiento físico.

Restaurantes pueden reabrir para ofrecer comida en el interior del restaurante. Sin embargo, primero deben preparar un plan y completar la lista de verificación del Estado de CA. Prepare su plan antes de volver abrir. Para preguntas, contacte al Capitán Boyd con el Departamento de Policía de King City al (831) 386-5956. También puede visitar <https://covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf> para la lista completa de guías y verificaciones. <https://covid19.ca.gov/pdf/checklist-dine-in-restaurants.pdf>

VISION GENERAL DEL ESTADO DE CALIFORNIA COVID-19 GUIAS DE INDUSTRIA Y LISTAS DE VERIFICACIONES

Propósito: Restaurantes que ofrecen comida en el interior del restaurante ahora pueden volver a reabrir. Los establecimientos que sirven alcohol solo pueden ofrecerlo a clientes que comerán en el establecimiento. Los establecimientos deben continuar ofreciendo comida para llevar y entrega. Lugares de entretenimiento deben permanecer cerrados. Siga las guías de Cal/OSHA, USDA y CDC para un ambiente seguro y limpio para sus trabajadores y sus clientes.

Plan Especifico par lugar de trabajo: Establezca un plan prevenible COVID-19 por escrito. Consulte el Folleto de orientación estatal para obtener mas información sobre los elementos que se necesitan en este plan. Incluya en el plan información de lo siguiente:

Entrenamiento de empleados: Capacite/entrene y comuníquese con los empleados en el plan. Incluyendo lavarse las manos, cubrirse la cara, etc.

Medidas de control individual y detección: Proporcione detección de temperatura a todos los empleados. Establecer medidas: basura, lavado de trastes, guantes, mascarillas, etc.

Protocolos de limpieza y desinfección: Limpie las áreas comunes y evite compartir equipos. Consulte el sitio web de la EPA sobre productos químicos de limpieza adecuados. Proporcione menús desechables. Deje de preparar mesas con servilletas y cubiertos. Suspenda dejar condimentos en las mesas. Servilletas de tela sucias transpórtelas en bolsa sellada del comedor. Eliminar dar mentas o palillos de dientes. Discontinuar áreas de juego, maquinas de auto servicio, etc.

Guías de distancia física: Solicite a los clientes que esperen en el automóvil antes de sentarse. Use teléfonos móviles en lugar de timbres. Implementar medidas para mantener 6 pies entre trabajadores y clientes. Escalonar los descansos de los empleados. Instalar barreras físicas en las cajas registradoras. Ajuste las reglas de ocupación del edificio. El desinfectante de manos debe estar disponible para clientes. Muestre reglas en entradas. Examine a clientes para detectar síntomas a su llegada, traiga y use mascararas, etc.

Asistencia técnica para completar la lista de verificaciones esta disponible con el Centro de Desarrollo de Empresas Pequeñas (SBDC) registrándose al <https://ucmsbdc.ecenterdirect.com/signup>.



GUÍA DE LA INDUSTRIA COVID-19: Restaurantes

12 de mayo de 2020

[covid19.ca.gov](https://www.covid19.ca.gov)



VISIÓN GENERAL

El 19 de marzo de 2020, el Oficial de Salud Pública del Estado y Director del Departamento de Salud Pública de California emitió una orden que exigía que la mayoría de los californianos se quedaran en casa para interrumpir la propagación de COVID-19 entre la población.

El impacto de COVID-19 en la salud de los californianos aún no se conoce completamente. La enfermedad reportada va desde muy leve (algunas personas no tienen síntomas) hasta enfermedades graves que pueden causar la muerte. Ciertos grupos, incluidas las personas de 65 años o más y aquellos con problemas médicos graves subyacentes, como enfermedades cardíacas o pulmonares o diabetes, tienen un mayor riesgo de hospitalización y complicaciones graves. La transmisión es más probable cuando las personas están en contacto cercano con una persona infectada, incluso si esa persona no tiene ningún síntoma o aún no ha desarrollado síntomas.

La información precisa sobre el número y las tasas de COVID-19 por sectores o grupos ocupacionales, incluso entre los trabajadores de infraestructura crítica, no está disponible en este momento. Ha habido múltiples brotes en una serie de lugares de trabajo, lo que indica que los trabajadores corren el riesgo de contraer o transmitir la infección por COVID-19. Los ejemplos de estos lugares de trabajo incluyen centros de atención a largo plazo, cárceles, producción de alimentos, almacenes, plantas de procesamiento de carne y supermercados.

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

Las prácticas clave de prevención incluyen:

- ✓ distanciamiento físico en la mayor medida posible,
- ✓ uso de recubrimientos faciales por parte de los empleados (donde no se requiere protección respiratoria) y clientes / clientes,
- ✓ lavado frecuente de manos y limpieza y desinfección periódicas,
- ✓ capacitar a los empleados sobre estos y otros elementos del plan de prevención COVID-19.

Además, será fundamental disponer de procesos adecuados para identificar nuevos casos de enfermedad en los lugares de trabajo y, cuando se identifiquen, intervenir rápidamente y trabajar con las autoridades de salud pública para lograr la propagación del virus.

PROPÓSITO

Este documento proporciona orientación para restaurantes, cervecerías, destilerías artesanales, cervecerías, bares, pubs y bodegas para apoyar un ambiente seguro y limpio para los trabajadores y los clientes. La orientación no tiene la intención de revocar o derogar ningún derecho de los empleados, ya sea legal, reglamentario o negociado colectivamente, y no es exhaustiva, ya que no incluye órdenes de salud del condado, ni es un sustituto de los requisitos regulatorios existentes de seguridad y salud such como los de Cal/OSHA. ¹ Manténgase al día sobre los cambios en la orientación de salud pública y los pedidos estatales/locales a medida que continúa la situación COVID-19.

Cal/OSHA tiene una orientación más completa sobre sus Directrices [Generales Provisionales de Cal/OSHA sobre la protección de los trabajadores de la página web COVID-19](#). La Administración de Alimentos de los Estados Unidos y la Administración de Medicamentos tiene [orientación para restaurantes](#) y los CDC tienen requisitos adicionales en su [orientación](#) para los empleadores y empresas.

- Cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas deben permanecer cerradas hasta que esos establecimientos puedan reanudar la operación modificada o completa a menos que **ofrezcan comidas para sentarse. El alcohol solo se puede vender en la misma transacción con una comida.**
- Los restaurantes, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que ofrecen comidas para sentarse deben seguir las instrucciones del restaurante a continuación y **deben continuar animando el servicio de comida para llevar y entrega siempre que sea posible.**
- Cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que no ofrecen comidas para sentarse, pero pueden contratar con otro proveedor para hacerlo, pueden servir comidas para cenar siempre que ambas empresas sigan las instrucciones a continuación y el alcohol solo se vende en la misma transacción que una comida.
- Los lugares que actualmente están autorizados para proporcionar cerveza, vino y licores fuera de la venta para ser consumidos fuera de las instalaciones y no ofrecen comidas sentadas, las comidas para cenar deben seguir las [instrucciones para las operaciones al por menor](#) y ofrecer ventas en la acera solamente, hasta que las reglas locales y /o estatales permitan la actividad minorista adicional.
- Los productores de cerveza, vino y otras bebidas de alcohol deben seguir las [instrucciones para las operaciones de fabricación.](#)
- Esta guía no está destinada a conciertos, actuaciones o lugares de entretenimiento. Esos tipos de establecimientos deben permanecer cerrados hasta que se les permita reanudar la operación modificada o completa a través de una orden u orientación de reapertura específica. Los establecimientos que sirven comidas completas deben interrumpir este tipo de entertainment hasta que este tipo de actividades puedan reanudar la operación modificada o completa.



Plan específico del lugar de trabajo

- Establecer un plan de prevención COVID-19 escrito y específico para el lugar de trabajo en cada lugar, realizar una evaluación integral del riesgo de todas las áreas de trabajo y designar a una persona en cada establecimiento para implementar el plan.
- Identifique la información de contacto para el departamento local de salud donde se encuentra el restaurante para comunicar información sobre los brotes de COVID-19 entre empleados o clientes.
- Capacitar y comunicarse con los empleados y representantes de los empleados en el plan.
- Evaluar regularmente el establecimiento con el plan y el documento y corregir las deficiencias identificadas.
- Investigue cualquier enfermedad COVID-19 y determine si algún factor relacionado con el trabajo podría haber contribuido al riesgo de infección. Actualice el plan según sea necesario para evitar más casos.
- Identifique los contactos cercanos (dentro de seis pies durante 15 minutos o más) de un empleado infectado y tome medidas para aislar a los empleados positivos COVID-19 y cerrar los contactos.
- Siga las pautas que se indican a continuación. Si no lo hace, podrían provocar enfermedades en el lugar de trabajo que causen que las operaciones se cierren temporalmente o se limiten.



Temas de entrenamiento a empleados

- La información sobre [COVID-19](#), cómo evitar que se propague, y qué conditions de salud subyacente puede hacer que los individuos sean más susceptibles a contraer el virus.
- Auto examinar en el hogar, incluidas las comprobaciones de temperatura y/o síntomas mediante [las directrices de los CDC](#).
- La importancia de no venir a trabajar si los empleados tienen tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente de sabor u olor, o si ellos o alguien con quien viven han sido diagnosticados con COVID-19.
- Buscar atención médica si sus síntomas se vuelven graves, incluyendo

dolor persistente o presión en el pecho, confusión, o labios o rostro azulado. Las actualizaciones y más detalles están disponibles en la [página web los CDC](#).

- La importancia de lavarse las manos con agua y jabón frecuentes, incluyendo fregar con jabón durante 20 segundos (o usar desinfectante de manos con al menos 60% de etanol o 70% de isopropanol cuando los empleados no pueden llegar a un fregadero o estación de lavado de manos, según [las directrices de CDC](#)).
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del tiempo de trabajo (véase la sección de distancia física a continuación).
- Uso adecuado de revestimientos faciales, incluyendo:
 - Las cubiertas faciales no protegen al usuario y no son equipos de protección personal (EPP).
 - Las cubiertas faciales pueden ayudar a proteger a las personas cercanas al usuario, pero no reemplazan la necesidad de distanciamiento físico y lavado frecuente de manos.
 - Los empleados deben lavarse o desinfectar las manos antes y después de usar o ajustar las cubiertas faciales.
 - Evite tocar los ojos, la nariz y la boca.
 - Las cubiertas faciales deben lavarse después de cada turno.

La información sobre los beneficios de licencia patrocinada por el empleador o patrocinados por el gobierno que el empleado puede tener derecho a recibir que haría que sea financieramente más fácil quedarse en casa. Ver información adicional sobre programas gubernamentales [que obtienen permiso de licencia y compensación de trabajo por COVID-19](#) incluidos los derechos de licencia por enfermedad de los empleados en virtud de la [Ley](#) de Respuesta al Primer Coronavirus de las Familias y la Orden Ejecutiva del Gobernador [N-51-20](#), y los derechos de los empleados a la indemnización de los trabajadores son los 19 de la comisión ejecutiva N-62-[20](#) y la presunción de la relación laboral del COVID-19.



Medidas de Control Individual y Examen

- Proporcionar exámenes de temperatura y/o síntomas para todos los trabajadores al comienzo de su turno y cualquier proveedor, contratista u otros trabajadores que ingresen al establecimiento. Asegúrese de que el evaluador de temperatura/síntomas evite el contacto cercano con los trabajadores en la medida de lo posible. Tanto los examinadores como los empleados deben usar

revestimientos faciales para la proyección.

- Si requiere auto evaluación en el hogar, que es una alternativa apropiada para proporcionarlo en el establecimiento, asegúrese de que la auto evaluación se realizó antes de que el trabajador salga de la casa para su turno y siga [las pautas de los CDC](#), como se describe en la sección Temas para la capacitación de empleados anterior.
- Aliente a los trabajadores que están enfermos o exhiben síntomas de COVID-19 a quedarse en casa.
- Los empleadores deben proporcionar y garantizar que los trabajadores utilicen todo el equipo de protección requerido, incluidos los cubrecarros y guantes cuando sea necesario.
- Los empleadores deben considerar dónde el uso de guantes desechables puede ser útil para el lavado frecuente de manos o el uso de desinfectante de manos; ejemplos son para los trabajadores que están examinando a otros para detectar síntomas o manejar artículos comúnmente tocados. Los trabajadores deben usar guantes cuando manipule artículos contaminados por fluidos corporales.
- Las cubiertas faciales se recomiendan insistentemente cuando los empleados están cerca de otros. Los trabajadores deben tener cubiertas faciales disponibles y usarlas cuando están en el trabajo, en las oficinas o en un vehículo durante los viajes relacionados con el trabajo con otras personas. Las cubiertas faciales no deben ser shared.
- Los establecimientos deben tomar medidas razonables, incluida la publicación de señalización en lugares estratégicos y altamente visibles, para recordar al público que deben usar revestimientos faciales y practicar distanciamiento físico mientras esperan el servicio y la entrada fuera.
- Servidores y otros trabajadores que mueven artículos utilizados por los clientes (tazas sucias, platos, servilletas, etc.) o el manejo de bolsas de basura deben usar guantes desechables (y lavarse las manos antes de ponérselos y después de quitarlos) y proporcionar delantales y cambiar con frecuencia.
- Los lavavajillas deben utilizar equipos para proteger los ojos, la nariz y la boca de salpicaduras contaminantes mediante una combinación de revestimientos faciales, gafas protectoras y/o protectores faciales. Los lavavajillas deben ser provistos de delantales impermeables y cambiar con frecuencia. Los equipos reutilizables protective, como escudos y vidrios, deben desinfectarse correctamente entre usos.



Protocolos de Limpieza y Desinfección

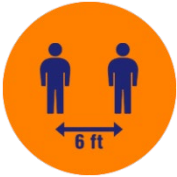
- Realice una limpieza a fondo en áreas de alto tráfico, como áreas de espera y vestíbulos para clientes, salas de descanso, áreas de almuerzo y áreas de entrada y salida, incluidos puestos de acogida, formas de entrada, escaleras, escaleras mecánicas, pasamanos y controles de ascensores. Desinfectar con frecuencia superficies de uso común, incluyendo puertas, manijas de puertas, barras de choque, interruptores de luz, sillas de área de espera, terminales de tarjetas credit, almohadillas PIN ATM, bandejas de recibos, bañeras de autobús, bandejas de servicio, manijas de jarra de agua, teléfonos, inodoros e instalaciones de lavado de manos.
- Artículos frecuentemente limpios tocados por los clientes, especialmente aquellos que podrían atraer el contacto de los niños, incluyendo máquinas expendedoras de dulces y juguetes, tanques de peces decorativos, vitrinas, fuentes decorativas, etc.
- Limpie las superficies táctiles entre turnos o entre usuarios, lo que sea más frecuente, incluyendo pero no limitado a superficies de trabajo, teléfonos, registros, touchpads / pantallas táctiles, tabletas, timeclocks, electrodomésticos, utensilios e implementos de cocina y barra, horno puertas, parrillas, carros, llaves, etc.
- Evite compartir equipos de audio, teléfonos, tabletas, computadoras portátiles, escritorios, bolígrafos y otros suministros de trabajo siempre que sea posible. Nunca comparta PPE.
- Suspenda el uso compartido de auriculares de audio y otros equipos entre empleados a menos que el equipo pueda desinfectarse correctamente después de su uso. Consulte a los fabricantes de equipos para determinar los pasos de desinfección adecuados, especialmente para superficies blandas y porosas, como orejeras de espuma.
- Proporcionar tiempo para que los trabajadores implementen prácticas de limpieza durante su turno. Las asignaciones de limpieza deben asignarse durante las horas de trabajo como parte de las tareas de trabajo de los empleados.
- Adquiera opciones para que las empresas de limpieza de terceros se ajusten a la creciente demanda de limpieza, según sea necesario.
- Equipe espacios como comedores, áreas de bar, puestos de acogida y cocinas con productos de saneamiento adecuados, incluyendo desinfectante de manos y toallitas desinfectantes a todo el personal que ayuda 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 de manos cuando sea necesario.
- Al elegir productos químicos de limpieza, los empleadores deben utilizar productos aprobados para su uso contra COVID-19 en la lista aprobada por la Agencia de [Protección Ambiental \(EPA\)](#) y siga las instrucciones del producto. Utilice desinfectantes etiquetados para ser eficaces contra patógenos virales emergentes, soluciones de lejía doméstica diluida (5 cucharadas por galón de agua) o soluciones de alcohol con al menos 70% de alcohol que sean apropiadas para la superficie. Proporcione a los empleados capacitación sobre las instrucciones del fabricante y los requisitos de Cal/OSHA para un uso seguro. Los trabajadores que utilicen limpiadores o desinfectantes deben usar guantes según lo requieran las instrucciones del producto.
- Los restaurantes deben aumentar la circulación de aire fresco abriendo ventanas o puertas, si es posible hacerlo.
- Considere la posibilidad de instalar limpiadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y realizar otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- Proporcione menús desechables a los huéspedes y haga que los menús estén disponibles digitalmente para que los clientes puedan verlos en un dispositivo electrónico personal, si es posible. Si no se pueden proporcionar menús desechables, desinfecte adecuadamente a los hambresantes y después del uso del cliente. Considere las opciones para que los clientes pidan con anticipación.
- Deje de preparar las mesas con servilletas, cubiertos, cristalería, utensilios de comida, etc. Estos deben ser suministrados individualmente a los clientes según sea necesario. No deje soportes de tarjetas, folletos, porta billetes u otros artículos en las mesas.
- Suspenda el uso de alimentos compartidos como botellas de condimento, batidores de sal y pimienta, etc. y proporcione estos alimentos en recipientes de un solo servicio, si es posible. Cuando esto no sea posible, los artículos compartidos como botellas de condimento, agitadores, etc., deben suministrarse según sea necesario a los clientes y desinfectarse después de cada uso.
- Enrolle los utensilios en servilletas antes de su uso por los clientes. Los empleados deben lavarse las manos antes de los utensilios pre-laminados en servilletas. Las servilletas enrolladas deben entonces ser almacenadas en un recipiente limpio. Después de que los clientes están sentados, debe ser puesto en la mesa por un empleado que recientemente se lavó las manos.

- Los artículos reutilizables para el cliente, incluidos utensilios, utensilios de comida, panecillas, etc., deben lavarse, enjuagarse, ser desinfectados. La vajilla limpia, la vajilla, la vajilla, etc., deben almacenarse adecuadamente lejos de los clientes y el personal hasta que estén listos para su uso. Utilice artículos desechables si la limpieza adecuada de los artículos reutilizables es inviable.
- Los contenedores para llevar deben ser llenados por los clientes y disponibles solo bajo petición.
- Las servilletas de tela utilizadas en las mesas de comedor, como manteles y servilletas, debe retirarse después de cada uso del cliente y transportarse de las zonas de comedor en bolsas selladas. Los empleados deben usar guantes cuando manipulen ropa sucia.
- Limpie minuciosamente cada estación para comer de cada cliente después de cada uso. Esto incluirá la desinfección de mesas, sillas, asientos elevadores, troncos, cabinas, etc. y permitir un tiempo adecuado para la desinfección adecuada, siguiendo las instrucciones del producto. Muchos desinfectantes aprobados por la EPA requieren un tiempo de contacto mínimo (de segundos a un minuto) contra el coronavirus.
- Cerca de áreas donde los clientes pueden congregarse o tocar alimentos o alimentos que otros huéspedes pueden usar. Proporcione estos artículos a los huéspedes individualmente y deseche o limpie y desinfecte después de cada uso, como apropiado para realizar. Esto incluye pero no se limita a:
 - Zonas de autoservicio con caddies de condimento, caddies de utensilios, servilletas, tapas, pajitas, jarras de agua, contenedores para llevar, etc.
 - Máquinas de autoservicio incluyendo hielo, soda, dispensadores de yogur congelado, etc.
 - Zonas de comida de autoservicio como buffets, bares de salsa, bares de ensaladas, etc.
- Suspenda la preparación y presentación de alimentos junto a la mesa, como carritos de selección de alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.
- No deje fuera mentas, dulces, refrigerios o palillos de dientes para los clientes. Ofrezcales el cheque o proporcione solo a pedido.
- Instale dispensadores desinfectantes a mano, sin contacto si es posible, en las entradas de huéspedes y empleados y en áreas de contacto como calzadas, áreas de recepción, comedores, cerca de

aterrijajes de ascensores, etc.

- Descontinúe el uso de artículos de entretenimiento compartidos como juegos de mesa, mesas de billar, juegos de arcade, máquinas expendedoras, etc. Cerca de las áreas de juego y entretenimiento donde los clientes pueden compartir artículos como boleras, etc.
- Continúe siguiendo los códigos existentes con respecto a los requisitos para desinfectar (en lugar de desinfectar) las superficies de contacto con alimentos.



Guías para distancia física

- Priorice los asientos al aire libre y la recogida en la acera para minimizar el flujo cruzado de los clientes en entornos cerrados. Los restaurantes pueden ampliar sus asientos al aire libre y ofertas de alcohol en esas áreas, si cumplen con las leyes y regulaciones locales.
- Proporcione opciones para llevar, entrega e impulso a través de opciones para los clientes cuando sea posible.
- Alentar las reservas para permitir tiempo para desinfectar las áreas de los restaurantes y proporcionar orientación a través de plataformas digitales si es posible a los clientes para distanciamiento físico mientras que en el restaurante.
- Considere permitir que los clientes que cenar pidan con anticipación para limitar la cantidad de tiempo invertido en el edificio.
- Pida a los clientes que esperen en sus coches o lejos del establecimiento mientras esperan estar sentados. Si es posible, avise a los clientes a través de su teléfonos cuando su mesa está lista para evitar tocar y usar "buzzers".
- Implementar medidas para garantizar el distanciamiento físico de al menos seis pies entre los trabajadores y los clientes. Esto puede incluir el uso de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas de suelo o señales de r para indicar dónde deben estar los empleados y/o invitados).

- Instale barreras físicas o particiones en cajas registradoras, barras, puestos de acogida y otras áreas donde es difícil mantener una distancia física de seis feet.
- Cualquier área donde los huéspedes o empleados hacen cola también deben estar claramente marcadas para el distanciamiento físico adecuado. Esto incluye check-stands y terminales, mostradores y líneas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, puestos de acogida y áreas de espera, valet drop off y pickup, y cualquier otra área donde los clientes se congregan.
- Los protocolos de distanciamiento físico deben utilizarse en cualquier área de oficina, cocinas, despensas, congeladores u otras áreas de empleados de alto tráfico de alta densidad. Se requieren revestimientos faciales y aquí los empleados no pueden mantener el distanciamiento físico, incluso en cocinas, áreas de almacenamiento, etc.
- Las reuniones y capacitaciones previas al turno de los empleados deben llevarse a cabo de forma virtual o en áreas que permitan un distanciamiento físico adecuado entre los empleados. Los alimentos, beverages, utensilios de comida, etc., no deben compartirse.
- Escalonar los descansos de los empleados, en cumplimiento con las regulaciones de salarios y horas, para mantener los protocolos de distanciamiento físico.
- Considere la posibilidad de ofrecer a los trabajadores que solicitan tareas modificadas opciones que minimicen su contacto con los clientes y otros empleados (por ejemplo, administrar el inventario en lugar de trabajar como cajero o gestionar las necesidades administrativas a través del teletrabajo).
- Reconfigure los espacios de oficina, lobbies, bares de bebidas, cocinas y estaciones de trabajo, áreas de soporte de host y otros espacios siempre que sea posible para permitir al menos seis pies de distancia entre las personas que cenan, trabajan y pasan por áreas para la entrada y salida.
- Retire las mesas y sillas de las zonas de comedor para que se puedan mantener seis pies de distancia física para los clientes y empleados. Si las mesas, sillas, cabinas, etc., no se pueden mover, utilice señales visuales para demostrar que no están disponibles para su uso o instalar plexiglás u otros tipos de barreras físicas impermeables para minimizar la exposición entre los clientes.
- Las áreas de barras deben permanecer cerradas a los clientes.
- Suspenda los asientos de los clientes en los que los clientes no pueden mantener seis pies de distancia de las áreas de trabajo de los empleados y de preparación de alimentos y bebidas.
- Ajustar las reglas de ocupación máxima dentro del establecimiento en función de su tamaño para limitar el número de personas dentro y /o utilizar barreras impermeables entre las mesas de servicio para proteger

alos ustomers entre sí y los empleados. Para asientos al aire libre, mantenga los estándares de distanciamiento físico escritos anteriormente.

- Limite el número de clientes en una sola mesa a una unidad doméstica o a los clientes que han pedido estar sentados juntos. Personas en el mismo partido sentado en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los miembros del grupo deben estar presentes antes de los asientos y los anfitriones deben llevar a toda la parte a la mesa a la vez.
- Limitar el número de empleados que sirven a partes individuales, de conformidad con las regulaciones de salarios y horas.
- Las coberturas faciales son fuertemente alentadas para todos los empleados, sin embargo, son necesarias para cualquier empleado (por ejemplo, servidor, gerente, busser, corredor de alimentos, etc.) que debe estar dentro de seis pies de los clientes. Todos los trabajadores del restaurante deben minimizar la cantidad de tiempo que pasan dentro de los seis pies de los huéspedes.
- Cierre las salas de descanso, use barreras o aumente la distancia entre mesas/sillas para separar a los trabajadores y desaliente la congregación durante los descansos. Si es posible, cree áreas de rotura al aire libre con cubiertas de sombra y asientos que garanticen el distanciamiento físico.
- Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico en aquellas áreas donde los escalonamientos prácticos y si no prácticos cambian si es posible para hacer el trabajo con anticipación.
- Disuadir a los empleados de preparación de alimentos de cambiar o entrar puestos de trabajo de otros durante los turnos.
- Disuadir a los empleados de congregarse en áreas de alto tráfico como baños, pasillos, áreas de bar, terminales de reserva y tarjetas de crédito, etc.
- Establecer pasillos direccionales y pasillos para el tráfico peatonal, si es posible, para eliminar a los empleados de pasar de lado a lado.
- Exigir a los empleados que eviten los saludos de manos y saludos similares que rompen la distancia física.
- Elimine el contacto de persona a persona para la entrega de mercancías siempre que sea posible. Designe lugares de entrega para recibir entregas lejos de áreas de altotráfico. Mantenga una distancia física de al menos seis pies con los conductores de entrega.
- Si es posible, los huéspedes deben entrar por las puertas que estén abiertas o automatizadas. El desinfectante de manos debe estar disponible para los huéspedes que deben tocar las manijas de las puertas.
- Implemente procedimientos cuando se forme una fila, incluido un anfitrión para recordar a los huéspedes que sigan con al menos seis pies

de distancia en lo que esperan a fuera o en áreas de espera.

- Los empleados no deben abrir las puertas de los coches o taxis.
- Los alimentos para llevar deben estar disponibles utilizando protocolos de recogida y entrega sin tacto.
- Evite tocar los bolígrafos y portapapeles de los demás. Si es posible, instale materiales de ayuda para la transferencia, como estanterías y tabloncillos de anuncios, para reducir las entregas de persona a persona.



Consideraciones para restaurantes

- Mostrar un conjunto de reglas claramente visibles para el personal del cliente y del restaurante en la(s) entrada(es) del restaurante que deben ser una condición de entrada. Las reglas podrían incluir instrucciones para usar desinfectante de manos, mantener la distancia física de otros clientes, evitar tocar innecesariamente las superficies de los restaurantes, número de teléfono para el departamento de salud local y cambios en los servicios de restaurantes. Siempre que sea posible, las reglas deben estar disponibles digitalmente, incluir pictogramas e incluir en / con menús.
- Los huéspedes y visitantes deben ser examinados para detectar síntomas en arribo, se les pide que usen desinfectante de manos y que lleven y usen una cubierta facial cuando no coman o beban. La señalización adecuada también debe mostrarse de manera prominente delineando el uso adecuado de la cara y las prácticas actuales de distanciamiento físico en uso en todas las entradas y en toda la propiedad.
- Los restaurantes con licencia pueden vender bebidas alcohólicas "para llevar", bebidas preparadas y cócteles premezclados siempre que se vendan y entreguen a los clientes junto con la venta y entrega de una comida/comida.

¹Se deben tener en cuenta requisitos adicionales para las poblaciones vulnerables. Los restaurantes, cervecerías, destilerías artesanales y bodegas que proporcionan comidas deben cumplir con todos los [Cal/OSHA](#) estándares están preparados para adherirse a su orientación, así como la orientación de la [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#) y el [Departamento de Público de California Salud \(CDPH\)](#). Además, los empleadores deben estar preparados para alterar sus pautas que puedan cambiar.



Cal/OSHA COVID-19 LISTA DE VERIFICACIÓN GENERAL PARA RESTAURANTES

12 de mayo de 2020

Esta lista de verificación está destinada a ayudar a los empleadores de restaurantes a implementar su plan para prevenir la propagación de COVID-19 en el lugar de trabajo y es complementaria a la Guía para [Restaurantes de](#) [cena](#). Esta lista de comprobación es un resumen y contiene una abreviatura para algunas partes de la guía; familiarícese con la guía antes de usar esta lista de comprobación.



Contenido necesario de su Plan Específico del Lugar de Trabajo

- Lista de la(s) persona(s) responsable(s) de implementar el plan.
- Una evaluación del riesgo y las medidas que se tomarán para prevenir la propagación del virus.
- Capacitación y comunicación con empleados y representantes de empleados.
- Un proceso para comprobar el cumplimiento del plan y documentar y corregir las deficiencias.
- Un proceso para investigar casos COVID, alertar al departamento de salud local e identificar y aislar contactos cercanos en el lugar de trabajo de los empleados infectados hasta que se prueben.



Temas de entrenamiento para empleados

- Información sobre [COVID-19](#), prevención de la propagación y los más vulnerable.
- Autoexamen en el hogar, incluidas las comprobaciones de temperatura y/o síntomas mediante [las directrices de los CDC](#).
- La importancia de no venir a trabajar si los empleados tienen tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida de sabor u olor, o si ellos o alguien con quien viven han sido diagnosticados con COVID-19.
- Cuando buscar atención médica.
- La importancia del lavado de manos.
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del tiempo de trabajo.
- El uso adecuado de revestimientos faciales.
- Información sobre los beneficios de licencia y la compensación de los trabajadores para los empleados.



Medidas de Control Individual y Examen

- Exámenes de síntomas y/o controles de temperatura.

- Aliente a los trabajadores que están enfermos o presentan síntomas de COVID-19 a quedarse en casa.
- Anime el lavado frecuente de manos y el uso del desinfectante de manos.
- Proporcione guantes desechables a los trabajadores que utilicen limpiadores y desinfectantes si es necesario. Considere los guantes un suplemento para el lavado de manos frecuentes para otras limpiezas, tareas como el manejo de artículos comúnmente tocados o la realización de examen de síntomas.
- Recomendar fuertemente las cubiertas de la cara.
- Proporcione guantes desechables al personal que manipule platos sucios y manteles y usar protección para los ojos y la cara a los lavavajillas. Cambiar y/o desinfectar con frecuencia.
- Cierre o aumente la distancia entre mesas/sillas en salas de descanso o proporcione áreas de rotura en space abierto para garantizar el distanciamiento físico.
- Comunique con frecuencia a los clientes que deben usar cuberturas faciales.



Protocolos de Limpieza y Desinfección

- Realice una limpieza a fondo en áreas de alto tráfico.
- Desinfectar con frecuencia las superficies de uso común tocadas por los usuarios.
- Limpie las superficies táctiles entre los turnos o entre los usuarios, lo que sea más frecuente.
- Provea en espacios como comedores, áreas de bar, áreas de espera y cocinas con productos sanitarios adecuados, incluyendo desinfectante de manos y toallitas desinfectantes y garantice la disponibilidad.
- Asegure que productos sanitarios permanezcan disponibles y abastecidos en todo momento.
- Utilice productos aprobados para su uso contra COVID-19 en la lista aprobada por la Agencia de [Protección Ambiental \(EPA\)](#) y siga las instrucciones del producto y los requisitos de Cal/OSHA.
- Proporcionar tiempo para que los trabajadores implementen prácticas de limpieza durante turnos y consideren usar empresas de limpieza.
- Instale dispositivos manos libres si es posible.
- Considere mejorar su sistema de aire y ventilación.
- Proporcionar menús desechables o disponibles digitalmente.
- Proporcione servilletas, cubiertos, cristalería, etc., a los clientes solo sea necesario.
- Suministre condimentos compartidos solo sea necesario o dar contenedores de un solo servicio.
- Enrolle utensilios en servilletas antes de uso por los clientes y almacenar en un recipiente limpio.
- Proporcione contenedores para llevar según sea necesario y pida a los clientes que empaquen sus propias sobras.
- Retire servilletas de tela sucias de las mesas de comedor en bolsas selladas.
- Limpie minuciosamente cada lugar de comedor del cliente después de cada uso.
- Proporcione mentas, dulces, refrigerios y palillos de dientes solo según sea necesario. No dejar estos a lado de otras áreas comunes, como juegos.
- Proporcione desinfectante de mano en las entradas para clientes, empleados y áreas de contacto.



Guías de distancia física

- Priorice tener mesas al aire libre y órdenes para llevar.
- Proporcione opciones para llevar, entrega e impulso a través de opciones para los clientes.
- Animar a los clientes de hacer reservaciones.
- Pida a los clientes que esperen en sus coches fuera del establecimiento y avisen que su mesa está lista a través de sus teléfonos móviles. Evite usar "buzzers".
- Implementar medidas para separar físicamente a los trabajadores y clientes por lo menos seis pies utilizando medidas como la reconfiguración del espacio, la instalación de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas de suelo, cinta de color o señales para indicar dónde deben estar los trabajadores).
- Implementar el uso necesario de cubiertas faciales en áreas de trabajo donde no se puede mantener el distanciamiento físico.
- Ajuste las reuniones en persona, si son necesarias, para asegurar el distanciamiento físico.
- Escalonar los descansos de los empleados, de acuerdo con las regulaciones de salarios y horas, si es necesario.
- Reconfigurar, restringir o cerrar áreas comunes, como salas de descanso para empleados, proporcionar alternativa donde se puede practicar distanciamiento físico y disuadir a employees de congregarse en áreas de alto tráfico.
- Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico en aquellas áreas donde sea practico y si no práctico cambien turnos si es posible para hacer el trabajo con anticipación.
- Retire las mesas y sillas de las zonas de comedor, use señales visuales para mostrar que no están disponibles o instale plexiglás u otras barreras físicas para separar a los clientes.
- Cierre las áreas de la barra.
- Examina a los invitados para detectar síntomas.
- Limite el número de usuarios en una sola mesa.
- Llevar a sus mesas una fiesta a la vez.
- Las cubiertas faciales son necesarias para cualquier empleado que debe estar dentro de seis pies de los clientes.
- No sentar a los clientes donde no puedan estar a seis pies del área de trabajo de los empleados y de las áreas de preparación de alimentos y bebidas.
- Dejar puertas abiertas o automatizar la apertura si es posible.
- Señale reglas de distanciamiento físico en el edificio.
- Implemente procedimientos de fila de período pico, incluido un empleado/a para recordar a los clientes que practiquen el distanciamiento físico.
- Utilice protocolos de recogida y entrega sin contacto para proporcionar alimentos para llevar.

