

## Protocolos para restaurantes - Apéndice H

Los restaurantes, entre los que se encuentran cervecerías, bares, *pubs*, destilerías artesanales y bodegas que están autorizados para servir alimentos, deben completar este protocolo. Los bares, *pubs*, destilerías artesanales y bodegas cuyas cocinas no cuenten con permiso sanitario tienen prohibido abrir hasta que lo permita la orden Más seguros en casa de Long Beach. Los requisitos que se indican a continuación se aplican a todos los restaurantes. Además de las condiciones que el Gobernador impuso a los sectores de los restaurantes, estos negocios también deben cumplir con las condiciones establecidas en este Protocolo para restaurantes. Este protocolo debe aplicarse y publicarse antes de que un restaurante entre en funcionamiento.

Nota: El presente documento puede actualizarse a medida que se disponga de información y recursos adicionales, así que asegúrese de consultar frecuentemente el sitio web de Long Beach COVID-19 en [www.longbeach.gov/covid19](http://www.longbeach.gov/covid19) para conocer las actualizaciones a este protocolo.

Esta lista de verificación cubre:

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

**Todos los negocios deben cumplir con todas las medidas aplicables que se presentan a continuación y estar preparados para explicar por qué las medidas no implementadas no son aplicables.**

Nombre del negocio:	
Dirección del establecimiento:	

**A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS (MARQUE TODAS LAS OPCIONES QUE APLICAN AL ESTABLECIMIENTO):**

- Se ha informado a todos los empleados de no venir a trabajar si están enfermos y de seguir la orientación de la Directora de Salud Pública de Long Beach en relación al autoaislamiento, cuando corresponda.
- Se lleva a cabo una revisión de síntomas antes de que los empleados puedan entrar en el lugar de trabajo. Las revisiones deben incluir un registro verbal sobre la presencia de tos, dificultad para respirar, fiebre y cualquier otro síntoma que el empleado pueda estar experimentando.
- A todos los empleados que tienen contacto con el público o con otros empleados durante su(s) turno(s) se les ofrece, sin costo alguno, una mascarilla de tela.
  - Los empleados que prestan servicio al cliente que se hayan quitado la mascarilla de tela

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN  
LLAME AL: (562) 570-2633 O CORREO ELECTRÓNICO:  
CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

para comer y beber, incluidos los empleados que sirven alimentos o bebidas a los clientes y los empleados que limpian las mesas, están obligados a usar tanto (1) un protector facial como (2) un protector facial o mascarilla. Además del protector facial, se debe usar una mascarilla.

- El empleado debe usar siempre el protector facial durante la jornada laboral, cuando esté en contacto o pueda estar en contacto con otros. Los empleados no necesitan ponerse una mascarilla de tela cuando están solos en una oficina privada o en un cubículo amurallado. Se deben proporcionar protectores faciales adicionales según sea necesario.
- Los empleados tienen instrucciones de lavar su mascarilla a diario.
- Todas las estaciones de trabajo están separadas al menos seis pies entre sí.
- Las áreas de distribución (para la recolección en la acera), salas de descanso, baños y otras áreas comunes se desinfectan con frecuencia, según el siguiente horario:
  - Área de distribución \_\_\_\_\_
  - Salas de descanso \_\_\_\_\_
  - Baños \_\_\_\_\_
  - Otros \_\_\_\_\_
- Los descansos están escalonados para asegurar que, en todo momento, se puedan mantener seis (6) pies de distancia entre los empleados cuando se encuentran en las salas o áreas de descanso designadas.
- Los empleados tienen prohibido comer o beber en cualquier lugar dentro del lugar de trabajo que no sean las salas o áreas de descanso designadas.
- El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en los siguientes lugares: \_\_\_\_\_
  - Tipo de desinfectante utilizado \_\_\_\_\_
  - Concentración \_\_\_\_\_
  - Método de prueba \_\_\_\_\_
- Hay desinfectante de manos eficaz contra el COVID-19 a disposición de todos los empleados en los siguientes lugares:
- Se requiere y permite a los empleados un tiempo adecuado para lavarse o desinfectarse las manos cada 30 minutos, o según sea necesario, si se les proporcionan guantes, o cuando cambien de tareas de trabajo para evitar cualquier posible contaminación cruzada.
- Se ha distribuido una copia de este protocolo y se ha proporcionado capacitación a cada empleado.
- Todas las políticas descritas en esta lista de verificación, salvo las relacionadas con las condiciones de empleo, se aplican al personal de entrega y a cualquier otra empresa que pueda estar en las instalaciones como terceros.

## B. MEDIDAS PARA ASEGURAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO ADECUADO

PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN  
LLAME AL: (562) 570-2633 O CORREO ELECTRÓNICO:  
CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

- Limitar la ocupación dentro del restaurante para asegurar que haya un distanciamiento adecuado y/o barreras físicas entre las mesas que minimicen el contacto entre los clientes de las diferentes mesas.
  - La capacidad de los comedores, tanto interior como exterior, no debe exceder el de ocupación máxima para permitir que haya suficiente distancia física entre los diferentes grupos de clientes. La distancia debe ser de 6 pies entre los grupos de clientes sentados y/o se deben establecer barreras físicas. Los establecimientos que no puedan operar aplicando una distancia física apropiada deben reducir la ocupación hasta que se pueda lograr el distanciamiento adecuado.
  - Todas las mesas están separadas por al menos seis pies de distancia entre sí, o si no se pueden mover, se ha añadido una barrera o una división para separar las mesas cuya altura sobrepasa las cabezas de los clientes mientras están sentados.
  - Proporcionar barreras físicas y divisiones en la recepción, en las cajas y otras áreas donde el distanciamiento físico de seis pies es difícil de aplicar.
- Un miembro del personal con mascarilla se coloca cerca de la puerta, pero al menos a 6 pies de los clientes más cercanos, para indicar a los clientes que se paren a 6 pies de distancia del anterior y en la correcta.
- Contar con la seguridad o el personal adecuados para aplicar los protocolos de control de multitudes y de distanciamiento físico que sean necesarios.
- Si el espacio de la entrada al establecimiento lo permite, se les indica a los clientes que se formen en una de las dos filas en la puerta: una para recoger órdenes para llevar y la otra para comer en el establecimiento.
- Se identifican con cinta adhesiva u otras marcas tanto el inicio de la fila para los clientes que llegan a recoger órdenes para llevar, al igual que las subsecuentes distancias de 6 pies para los siguientes clientes que se unen a la fila.
- Cuando se ofrezca la posibilidad de ordenar y recoger en el lugar, se debe alentar a los clientes a que utilicen su dispositivo telefónico para ver el menú o se les ofrezca un menú (preferentemente. Si se utilizan menús reutilizables, deben desinfectarse después de cada uso), para facilitar el proceso de los pedidos. Los pedidos de artículos deben ser recolectados, empacados y recogidos por el cliente.
- Los clientes que esperan su pedido no pueden congregarse en el negocio. Deben permanecer en su auto, esperar afuera separados por 6 pies o más, o regresar dentro de un tiempo específico establecido cuando la comida esté lista para recogerse.
- Se ha instruido a los empleados mantener al menos una distancia de seis (6) pies de los clientes y entre sí en las áreas de recolección de órdenes y pago. Los empleados pueden acercarse momentáneamente cuando sea necesario para aceptar el pago, entregar los alimentos o según sea indispensable.
- Las estaciones de trabajo de los empleados están separadas por lo menos 6 pies entre sí y las áreas comunes se han adaptado para limitar las reuniones de los empleados y así asegurar una distancia física de por lo menos 6 pies.
- Los bares, bodegas, cervecerías, restaurantes y mercados que sirven comida pueden abrir sus comedores si la distancia física de (6) seis pies o más es posible.
- Promover la entrega y recolección en la acera.
- Priorizar las mesas exteriores cuando los clientes están cenando en el lugar.
- Recomendar encarecidamente que sólo los miembros de un mismo hogar coman juntos.
- No sentar a los clientes a menos de 6 pies de las estaciones de trabajo de los empleados, áreas de preparación de alimentos y bebidas y áreas de almacenamiento.
- Considerar la posibilidad de exigir reservaciones para evitar que la gente se acumule.

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN  
LLAME AL: (562) 570-2633 O CORREO ELECTRÓNICO:  
CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Puede sentarse junto un grupo de no más de 6 personas.

### C. MEDIDAS PARA CONTROLAR EL CONTAGIO

- El sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado está en buen estado de funcionamiento. En la medida de lo posible, se ha aumentado la ventilación.
- Asegurar que haya suficiente personal para limpiar adecuadamente las instalaciones.
- Se han establecido sistemas de pago sin contacto o, si no es factible, los sistemas de pago se desinfectan periódicamente. Describa: \_\_\_\_\_
- Las áreas comunes y los objetos que se tocan con frecuencia en las áreas de recolección de órdenes y pago (por ejemplo, mesas, perillas o manijas de puertas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan cada hora durante el horario laboral con desinfectantes aprobados por la EPA.
- Siga atentamente las instrucciones del fabricante al desinfectar las superficies que entran en contacto con alimentos.
  - Tipo de desinfectante \_\_\_\_\_
  - Concentración \_\_\_\_\_
  - Método de prueba \_\_\_\_\_
- Requerir el uso de protector facial y guantes y/o el lavado frecuente de manos para la interacción de los empleados con los clientes, la preparación y entrega de alimentos.
- Limpiar y desinfectar las mesas, sillas, cabinas, y/u otras superficies del comedor después del uso de cada cliente.
- Se informa a los clientes que deben usar protectores faciales de tela durante el tiempo que estén en las instalaciones, a menos que se sienten a comer. Esto aplica a todos los adultos y niños mayores de 2 años. Las empresas pueden negar el ingreso a toda persona que no use protector facial.
- Ningún artículo para alimentos puede tocarse múltiples veces o compartirse entre mesas, tales como botellas de condimentos, saleros, pimenteros o paneras, y deben desinfectarse después del uso de cada cliente. Se pueden proporcionar paquetes de servicios individuales para cada cliente.
- El autoservicio para clientes está prohibido excepto cuando se utilizan unidades/máquinas dispensadoras que no requieren contacto, como las máquinas dispensadoras de bebidas y máquinas de helados. Se requiere la supervisión y desinfección por parte de los empleados en caso de alguna contaminación.
- No se permite el almacenamiento al aire libre de utensilios, provisiones o estaciones de bebidas y atención.
- Enrollar previamente los utensilios en servilletas antes de que los clientes los utilicen y guardarlos en un recipiente limpio.
- Los utensilios y artículos para múltiples usos de los clientes deben manipularse con guantes y lavarse con jabón para platos y enjugarse con agua caliente (100° F min.), antes de desinfectarse o colocarse en un lavavajillas mecánico bien provisto y mantenido. Los empleados deben lavarse las manos después de quitarse los guantes o después de manipular directamente los artículos sucios.
- Proporcionar contenedores de comida para llevar según sea necesario y solicitar a los clientes que empaquen sus propias sobras.

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN  
LLAME AL: (562) 570-2633 O CORREO ELECTRÓNICO:  
CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Proporcionar desinfectante de manos a los clientes en o cerca de la entrada al establecimiento y en las mesas del comedor y otras áreas adecuadas.
- Cuando sea posible, instalar dispositivos de manos libres tales como dispensadores de jabón y toallas.
- Proporcionar recolección y entrega de órdenes sin contacto.
- Todos los portales de pago, bolígrafos y estilógrafos se desinfectan después de cada uso.
- Los baños para los clientes se desinfectan frecuentemente.
- Cerrar las áreas de bar.
- Ningún alimento o bebida será servido o consumido por un cliente que no esté sentado en una mesa designada por el restaurante para comer en el lugar.
- Se prohíben los artículos de entretenimiento compartidos, tales como juegos de mesa, máquinas de juegos recreativos y las expendedoras. Los clientes no tendrán acceso a la zona de juegos y entretenimiento, como mesas de billar o dardos.

#### **D. MEDIDAS PARA INFORMAR AL PÚBLICO**

- Una copia de este protocolo se encuentra en todas las entradas públicas del establecimiento.
- Coloque un cartel en la(s) entrada(s) del establecimiento en la que se informe a todos los empleados y clientes que deben (i) evitar entrar al establecimiento si están experimentando síntomas de enfermedades respiratorias, incluidas fiebre o tos; (ii) mantener una distancia mínima de seis pies entre sí; (iii) estornudar y toser en la parte interna del codo; (iv) no dar la mano ni tener ningún contacto físico innecesario.
- Mediante carteles en la entrada y/o donde los clientes hacen fila se notifica a los clientes de las opciones y ventajas de realizar pedidos y pagos por anticipado.
- Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) proporcionan información clara sobre el horario de atención al público, el uso obligatorio de protectores faciales, políticas relativas a los pedidos y pago anticipados, recolección y/o entrega de pedidos y otra información pertinente.

#### **E. MEDIDAS PARA GARANTIZAR UN ACCESO EQUITATIVO A LOS SERVICIOS ESENCIALES**

- Se establecen medidas para garantizar el acceso a los bienes y servicios en los espacios públicos a los clientes que tienen limitaciones de movilidad y/o están en situación de alto riesgo.

#### **F. MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA INTEGRIDAD DE LOS ALIMENTOS Y RECURSOS ADICIONALES**

- Revise el Manual de Integridad Alimenticia de la ciudad de Long Beach ([City of Long Beach Food Safety Manual](#)).
- Guía para comer en un establecimiento ([Dine-In Guidance](#)) del Departamento de Salud Pública de California y Cal/OSHA.
- Página sobre integridad alimenticia y la enfermedad coronavirus de 2019 ([Food Safety and Coronavirus Disease 2019](#)) de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades.

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN  
LLAME AL: (562) 570-2633 O CORREO ELECTRÓNICO:  
CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

**Toda medida adicional no incluida en la lista anterior debe figurar en una lista aparte,  
que el negocio debe adjuntar a este documento.**

**Si tiene alguna pregunta o comentario sobre este protocolo,  
puede ponerse en contacto con la siguiente persona:**

**Nombre del contacto del  
negocio:**

**Número de teléfono:**

**Fecha de la  
última revisión:**

---

---

**PARA REPORTAR UNA INFRACCIÓN  
LLAME AL: (562) 570-2633 O CORREO ELECTRÓNICO:  
CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**