Protocolos para restaurantes: Apéndice H

Actualizaciones recientes del 1º de octubre de 2020:

- Las micro cervecerías, cervecerías, bares, *pubs*, destilerías artesanales y bodegas que no tienen un permiso emitido por la Ciudad podrán realizar sus operaciones bajo ciertas condiciones a continuación.
- Clarificación de que los baños disponibles para el uso de los clientes siguen disponibles.
- Los cambios están resaltados en amarillo

Debido a la continua rápida propagación del nuevo coronavirus (COVID-19) y la necesidad de proteger a los miembros más vulnerables de nuestra comunidad, este protocolo se ha actualizado para alinearse con la orden de la Directora Estatal de Salud Pública para limitar a restaurantes, otros establecimientos de comida, y micro cervecerías, cervecerías, bares, *pubs*, destilerías artesanales y bodegas permitidas o autorizadas para proporcionar alimentos de buena fe en el sitio para brindar un servicio de cenas al aire libre, entrega a domicilio, servicio en auto *drive-thru* o para llevar. Se prohíbe cualquier servicio de comida, bebidas y/o alcohol en el interior que implique a un cliente sentarse en el interior o permanecer en el interior para consumir alimentos o bebidas. Además de las condiciones impuestas a los restaurantes por la Directora Estatal de Salud Pública, los establecimientos también deben cumplir con estos protocolos de seguridad de empleados y control de infección.

Los restaurantes, incluyendo las micro cervecerías, cervecerías, *pubs*, destilerías artesanales y las bodegas que tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad pueden continuar ofreciendo comidas de buena fe que se preparan en el local en un comedor al aire libre, según lo permitido por la Orden de la Directora de Salud y de conformidad con este protocolo. **SE DEBE COMPRAR EL ALCOHOL EN LAS MISMA TRANSACCIÓN QUE UNA COMIDA DE BUENA FE.**

Las micro cervecerías, cervecerías, *pubs*, destilerías artesanales y las bodegas, incluidas las salas de degustación asociadas, que no tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad (en lo sucesivo "bares") pueden realizar operaciones al aire libre bajo las siguientes condiciones:

(1) Las comidas de buena fe para sentarse y cenar son proporcionadas por un proveedor de comidas aprobado por la Ciudad que se dedica regularmente al negocio de preparar y ofrecer comidas de buena fe para la venta al público, como un restaurante tradicional, un restaurante de comida rápida o un proveedor ambulante de comida (por ej. una lonchera) o negocios similares con licencia que preparan y sirven comidas de buena fe. Durante el proceso en que la Ciudad permite esta actividad, el Bar debe notificarle al Departamento de Salud de la Ciudad del acuerdo y la relación entre la Barra y el proveedor de alimentos aprobado por la Ciudad. La aprobación se tendrá que obtener por el Departamento de Salud de la Ciudad antes de la apertura e inicio de las operaciones.

(2) Todas las órdenes de comidas y bebidas de alcohol se realizan y coordinan por la Barra. Las órdenes y los pagos de los clientes para la comida y bebidas de alcohol, se deben recibir por la Barra. La Barra entonces podrá pasar la orden de comida y una porción del pago al proveedor de comida. **SE DEBE COMPRAR EL ALCOHOL EN LAS MISMA TRANSACCIÓN QUE UNA COMIDA DE BUENA FE.**

(3) Servicio de comida, bebidas y alcohol se les deberá proveer a los clientes sentados en mesas al aire

libre. A los clientes se les prohíbe ordenar o recoger comida o bebidas en el interior para cenar en el sitio.

(4) Cualquier permiso emitido por la ciudad o el estado requerido para la actividad se obtiene antes de las operaciones; y

(5) La Barra opera de acuerdo con las leyes y regulaciones estatales y locales aplicables, que incluyen, pero no se limitan a, este Protocolo y las regulaciones implementadas por el Control de Alcohol y Bebidas de California.

Las "comidas de buena fe" se definen como una variedad típica de alimentos que se ordenan comúnmente a varias horas del día, que se consideraría una comida legitima; el servicio de alimentos preenvasados como sándwiches o ensaladas, o simplemente calentar comidas congeladas o preparadas, no se considerará que cumple con el requisito de alimentos de buena fe.

Se les requiere permanecer cerrados a los bares que no están autorizados según la Orden de Salud, este Protocolo, y la Ciudad para brindar comidas para cenar en el sitio.

Los mostradores o áreas de la Barra que se utilizan para preparar o servir alcohol están cerrados al servicio de comidas y bebidas en el mostrador. Los restaurantes y otras instalaciones de alimentos deben continuar ofreciendo y alentando el servicio de comida para llevar y de entrega a domicilio en la medida posible.

Este protocolo no está destinado para lugares de conciertos, espectáculos, o entretenimiento que tienen instalaciones de alimentos en el sitio. Dichas instalaciones deberán permanecer cerradas hasta que se les permita reanudar operaciones modificadas o completas por medio a una orden específica de reapertura. Los establecimientos que sirven comidas completas deben descontinuar este tipo de entretenimiento en vivo hasta que esta clase de actividades sean permitidas reanudar operaciones completas o modificadas.

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 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.

Estas cinco áreas claves deben ser abordadas a medida que su establecimiento elabore los protocolos de reapertura.

Todos los establecimientos contemplados en este protocolo deben implementar todas las medidas aplicables que se presentan a continuación y estar preparados para explicar por qué las medidas no implementadas no son aplicables al negocio.

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

Nombre del negocio:	
Dirección del establecimiento:	

Fecha de publicación:

A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS (MARQUE TODAS LAS OPCIONES QUE

- ❑ A todos aquellos que pueden llevar a cabo sus tareas de trabajo desde casa se les ha instruido que lo hagan.
- ❑ Al personal vulnerable (los mayores de 65 años, las mujeres embarazadas, las personas con enfermedades crónicas) se les asignan tareas que pueden realizarse desde el hogar, siempre que sea posible, y deberían consultar cualquier preocupación que tengan con su proveedor de servicios de salud o con los servicios de salud ocupacional, a fin de tomar las decisiones adecuadas al regresar al lugar de trabajo.
- ❑ A todos los empleados se les ha dicho que no se presenten a trabajar si están enfermos, o si están expuestos a una persona que tenga COVID-19.
- ❑ Se proporciona Información sobre las prestaciones del empleador o del gobierno en materia de ausencias a las que el empleado puede tener derecho y que le facilitarían económicamente quedarse en su casa. Consulte información adicional sobre programas de gobierno para la licencia por enfermedad y compensación al trabajador para COVID-19, incluyendo los derechos a licencia por enfermedad de los empleados según la Ley Families First Coronavirus Response Act y los derechos de los empleados a prestaciones de compensación al trabajador y la presunción de relación laboral de COVID-19 según la Orden Ejecutiva N-62-20del gobernador.
- ❑ El empleador, en caso de que se le informe que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas que consisten con el COVID-19 (caso), tiene un plan o protocolo para que dicho caso(s) se aíslen en sus hogares y para exigir la auto cuarentena inmediata de todos los empleados que tuvieron una exposición a dicho caso(s) en el lugar de trabajo. El plan del empleador debe considerar establecer un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso o se sometan a pruebas de detección de COVID-19 a fin de determinar si ha habido exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, lo que puede requerir medidas adicionales de control de COVID-19.
- ❑ En caso que se identifiquen 3 o más casos dentro del lugar de trabajo en un periodo de 14 días, el empleador deberá reportar esta serie de casos al Departamento de Salud Pública y Servicios Sociales de Long Beach al 562-570-INFO.
- ❑ 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, falta de aire o fiebre y cualquier otro síntoma que el empleado pueda estar experimentando. Estos chequeos se pueden realizar de manera remota o en persona al momento en que lleguen los empleados. De ser posible, se debe realizar un chequeo de temperatura en el sitio de trabajo.

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

- ❑ A todos los empleados que tienen contacto con el público o con otros empleados durante su turno(s) se les ofrece, sin costo alguno, una mascarilla de tela. El empleado debe utilizar el protector facial en todo momento durante el día laboral cuando esté en contacto o cuando pueda entrar en contacto con otros. Los empleados no necesitan utilizar una mascarilla de tela cuando el empleado esté sólo(a).
- ❑ A los empleados se les enseña el uso apropiado de un protector facial, incluso la necesidad de lavar sus protectores faciales a diario.
- ❑ Se les proporciona caretas a los camareros y a otros empleados y los utilizarán cuando les brinden servicios a los clientes que no están utilizando una mascarilla de tela mientras comen y beben. Se debe usar la careta además de la mascarilla de tela. Las mascarillas de tela protegen a los demás de las gotitas del portador; los protectores faciales ayudan a proteger al portador de las gotitas de los demás.
- ❑ Los protectores faciales deben usarse, limpiarse y desinfectarse según las instrucciones del fabricante.
- ❑ Se indica a los empleados que se aseguren de que cumplan las prácticas de higiene de las manos incluso lavarse las manos con frecuencia, usar desinfectante de manos y uso apropiado de guantes.
- ❑ A los empleados se les permite tiempo para lavarse las manos con frecuencia.
- ❑ A los empleados se les recuerda que se cubran la tos y los estornudos con un pañuelo descartable. El pañuelo usado se debe descartar en la basura y las manos se deben lavar de inmediato con jabón y agua tibia por al menos 20 segundos.
- ❑ Los empleados tienen prohibido comer o beber en cualquier lugar dentro del establecimiento de comida que no sean las áreas de descanso designadas.
- ❑ Todos los empleados, vendedores y personal de entrega a domicilio han recibido instrucciones sobre cómo mantener la distancia física y el uso de protectores faciales cuando estén cerca de otras personas.
- ❑ Los descansos están escalonados, de acuerdo con los reglamentos de salarios y horas, para asegurar que se pueda mantener una distancia de seis (6) pies entre los empleados que se encuentren en las salas de descanso, en todo momento.
- ❑ Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan con frecuencia, según el siguiente horario:
  - Salas de descanso _____
  - Baños _____
  - Otro _____
- ❑ El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en los siguientes lugares:

  _____
- ❑ Hay desinfectante de manos eficaz contra el COVID-19 a disposición de todos los empleados en los siguientes lugares:

  _____
- ❑ Se han distribuido copias de este Protocolo a todos los empleados.
- ❑ Opcional—Describa otras medidas:

  _____

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

B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- ❑ Si es posible, un empleado con un protector facial de tela se coloca cerca de la puerta pero al menos a 6 pies de distancia de los clientes más cercanos, para monitorear que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.
- ❑ Se cumplen las medidas para asegurar el distanciamiento físico donde los clientes o empleados estén en fila. Esto incluye los puntos de ventas y terminales, mostradores y filas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, mostradores de anfitriones y áreas de espera, entrega y recogida de autos en valet, y en cualquier otra área donde los clientes se congreguen.
    - Colocar cinta adhesiva u otras marcas en intervalos de 6 pies en cualquier área donde los miembros del público formen una fila o estén de pie.
    - Establecer pasillos y corredores direccionales par el tráfico peatonal, de ser posible, para eliminar que los empleados y los clientes pasen cerca unos de otros.
- ❑ Los establecimientos de alimentos que ofrecen opciones de recogida o entrega a domicilio deben garantizar que se implementen prácticas de distanciamiento físico entre aquellos clientes que se encuentren en fila cuando hacen pedidos o durante la recogida.
- ❑ La capacidad de lugares para sentarse al aire libre está sujeta a mantener los requisitos de distanciamiento físico de 6 pies entre los clientes de diferentes mesas (véase diagrama adjunto).
    - Los mostradores o áreas de bares que se utilizan para preparar o servir bebidas de alcohol están cerrados para el servicio de comida y bebidas en el mostrador. Los mostradores exteriores se pueden utilizar para servicios de cenar al aire libre y en el local, siempre y cuando la preparación de alimentos y bebidas no re realice en el mismo mostrador de la barra. El objetivo de este requisito es limitar la interacción entre clientes de diferentes mesas, la interacción entre los clientes y el personal y la habilidad de los clientes entrar en contacto con varias superficies. El servicio de comida, bebidas y alcohol se les deberá proveer a los clientes sentados en mesas al aire. A los clientes se les prohíbe ordenar o recoger comida o bebidas en el interior para cenar en el sitio.
    - Se prohíbe cualquier servicio de comida, bebidas y/o alcohol en el interior que implique a un cliente sentarse en el interior o permanecer en el interior para consumir alimentos, bebidas o alcohol.
    - Está prohibido sentarse en la zona de restaurantes del establecimiento.
    - Las operaciones de entretenimiento en vivo están prohibidas. Esto incluye, pero no se limita a, *Disk Jockey* o DJ, y música y entretenimiento en vivo.
    - Los restaurantes no pueden organizar recepciones, banquetes u otras reuniones grandes.
- ❑ Ampliar la disponibilidad de asientos al aire libre cuando sea posible, cumpliendo con los códigos locales de zonificación y planificación.
- ❑ Soluciones tecnológicas se han implementado, a la medida posible, para reducir la interacción entre personas; ordenes móviles y menús en tableta, mensaje de texto al llegar para obtener una mesa, y opciones para pagar sin contacto.
- ❑ Diseñar la interacción entre clientes, repartidores de entrega a domicilio y empleados para permitir el distanciamiento físico.
    - Los pisos dentro y fuera de un restaurante en zonas para clientes, repartidores de entrega a domicilio u otros puedan esperar, están marcados para permitir y hacer cumplir el distanciamiento físico.

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

- En la medida posible, se han implementado procesos sin contacto para retiros y entregas y otros sistemas electrónicos para las interacciones entre clientes.
- En la medida posible, las interacciones entre los meseros u otros empleados y clientes están limitados a un máximo de cinco minutos por cada ocasión.

❑ En la medida posible, la cena al aire libre se hace por reservación o se les avisa a los clientes que llamen de antemano para que se confirme la capacidad de asientos/servicio al aire libre. Se registra la información de contacto de cada grupo, en caso que sea posible durante el curso normal de operaciones del negocio, ya sea al momento en que se haga la reservación o en el sitio, para permitir el rastreo de contactos en caso que sea necesario.

- Considere un sistema telefónico de reservaciones que le permite a personas esperar en fila o en sus autos y entrar solamente cuando se les haya notificado por llamada, mensaje de texto o algún otro método, cuando hay una mesa disponible.

❑ Si el establecimiento tiene la capacidad y decide ofrecer pedidos en persona, a los clientes se les debe ofrecer un menú (publicado o en una hoja desechable), para facilitar el pedido, y los artículos que se ordenen deberán ser recolectados, empacados y recogidos por el cliente lo más pronto posible; se les debe avisar a los clientes de una hora aproximada para recoger la orden. Los clientes que esperan su pedido no pueden congregarse dentro del negocio. Deben permanecer en su auto o regresar a la hora apropiada para recoger su orden.

❑ Limitar el número de clientes en una sola mesa en el exterior. Las personas en el mismo grupo sentados en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los miembros de un grupo deben estar presentes antes de pasar a la mesa y los anfitriones deben llevar a todo el grupo a su mesa a la vez.

- Los asientos en las mesas en el exterior del establecimiento se limitarán a no más de 6 personas en el mismo grupo.

❑ Limitar el contacto entre el personal de servicio y los clientes.

- Instalar barreras físicas tal como divisiones o plexiglás en las cajas registradoras, mostradores de anfitriones, mostradores de pedidos, etc., donde es difícil mantener una distancia física de seis pies.
- Limitar el número de empleados que le sirven a grupos individuales.

❑ Desalentar a los empleados y a los clientes de congregarse en áreas de alto tráfico tal como los baños, los pasillos, las áreas del bar, terminales de reservación y tarjetas de crédito, etc.

- Requerirles a los empleados que eviten el saludo con las manos y saludos similares que rompen con el distanciamiento físico.

❑ Usar barreras o aumentar la distancia entre las mesas/sillas para separar a los empleados en las áreas de descanso de empleados. En la medida de lo posible, crear una área de descanso al aire libre con coberturas de sombra y sillas que garantice el distanciamiento físico.

❑ Las operaciones se han rediseñado, en la medida de lo posible, para lograr el distanciamiento físico entre los empleados.

- Los pisos de la cocina y otras áreas de la parte trasera del establecimiento están marcados para reforzar los requisitos del distanciamiento físico.

❑ Se debe utilizar los protocolos del distanciamiento físico en cualesquiera áreas de oficina, cocinas, despensas, cuartos congeladores, u otras áreas de alta densidad de tráfico de empleados.

- El contacto incidental es inevitable, sin embargo, el objetivo es limitar dicho contacto a

10 minutos, y los empleados deben usar siempre su protección facial.

C. MEDIDAS PARA CONTROLAR EL CONTAGIO

ANTES DE LA APERTURA

- ❑ 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.
  - o 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 hacer otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y la ventilación en las áreas de trabajo.
- ❑ En el caso de instalaciones que no hayan estado en funcionamiento, enjuague cada uno de los dispositivos de agua caliente y fría durante cinco minutos antes de volver a abrir, para así sustituir el agua estancada de las cañerías por una fuente de agua fresca y segura.
- ❑ Se ha limpiado y desinfectado a fondo el establecimiento (usando productos aprobados contra el COVID-19), especialmente si ha estado cerrado.
  - o Contrate opciones de empresas externas de limpieza para ayudar con el aumento de la necesidad de limpieza, según sea necesario.
- ❑ Los espacios como los comedores, mostradores de anfitriones y cocinas han sido equipados con productos adecuados de desinfección, incluyendo desinfectantes de manos y toallitas desinfectantes para todos los empleados que atienden directamente a los clientes.
  - o 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.
  - o Se recomienda la instalación de dispensadores sin contacto para el desinfectante de las manos, jabón, toallas de papel y recipientes de basura.
- ❑ Se han designado lugares para recibir entregas fuera de las zonas de alto tráfico. En la medida posible, se ha eliminado el contacto de persona a persona para la entrega de bienes.

CONSIDERACIONES SOBRE LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS

- ❑ Se siguen y mantienen todas las prácticas de seguridad de alimentos descritas en el Código de Establecimientos Alimentarios de California *California Retail Food Code* (CRFC, por sus siglas en inglés).
  - o Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más y los alimentos fríos a 41°F o menos.
  - o Cocine completamente los alimentos según los requisitos del CRFC.
  - o Limpie y desinfecte los utensilios y el equipo con la frecuencia requerida como lo describe el CRFC.
  - o Cumpla con las prácticas de higiene y salud de los empleados: No trabaje cuando este enfermo; lavarse las manos frecuentemente; usar guantes como lo requiere el CRFC.
  - o Asegurar de que todos los alimentos e ingredientes provengan de una fuente aprobada de alimentos.
  - o Se les desanima a los empleados de preparación de alimentos cambiar o entrar a las estaciones de trabajo de otras personas durante sus turnos.

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

- ❑ Las máquinas de autoservicio, tal como las máquinas de gaseosas o helado de yogur, son operadas por un empleado de alimentos y se limpian y desinfectan con frecuencia.
- ❑ Se han cerrado las áreas donde los clientes podrían congregarse o tocar comida o cubertería que otros clientes podrían usar. Estos artículos se les proporcionan a clientes individualmente y se descartan o limpian y desinfectan después de cada uso, según corresponda. Esto incluye, pero no se limita a:
    - Áreas de autoservicio con cajitas de condimentos, cajitas de utensilios, servilletas, tapas, sorbetes, contenedores para llevar, etc.
    - Áreas de autoservicio de alimentos, tal como barras de salsa, barras de ensalada o estilo buffet, incluyendo muestras de comida.
    - Preparación y presentación de comida en la mesa tal como carritos para seleccionar alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.
    - Dulces de menta para después de comer, botanas, o palillos de dientes para los clientes. Estos se ofrecen con la cuenta o solo bajo petición del cliente.
- ❑ A un empleado de alimentos designado se le asigna la tarea de envolver cubiertos antes de proporcionarlos al cliente, en vez de varios empleados manejando los cubiertos sin estar envueltos antes del uso del cliente.
- ❑ No se permite rellenar bebidas en la mesa o de recipientes comunes (por ej. jarras, garrafas, decantadores, botellas). Se proporciona cristalería limpia para que los clientes puedan rellenar sus bebidas.

CONSIDERACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

- ❑ Los baños que anteriormente estaban abiertos al público deberán permanecer abiertos al público.
- ❑ Se designa un empleado de alimentos por turno para supervisar y hacer cumplir los procedimientos adicionales de limpieza y desinfección, según sea necesario.
- ❑ Se ha elaborado y se cumple un plan de limpieza y desinfección para las superficies de alto contacto y áreas de acceso.
    - Las áreas comunes y los objetos que se tocan con frecuencia relacionados con retiros y pagos de clientes
      (por ej. mesas, pomos o manijas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan cada hora durante las horas de servicio al cliente utilizando los desinfectantes aprobados por la EPA, por sus siglas en inglés.
    - Todos los portales de pago, bolígrafos y estilógrafos se desinfectan después de cada uso.
- ❑ El establecimiento se limpia y desinfecta a fondo (usando productos aprobados contra el COVID-19) cada noche. Se mantiene un registro para monitorear su realización, a la medida posible.
- ❑ No se comparten auriculares de audio y otro equipo entre los empleados al menos que el equipo se desinfecte adecuadamente después de cada uso. Consulte con los fabricantes de los equipos para determinar los pasos apropiados para desinfectar.
- ❑ A los lava trastes que lavan utensilios de uso múltiple de los clientes se les proveen equipos para protegerse los ojos, la nariz y la boca de la contaminación debido a las salpicaduras al usar una combinación de protectores faciales, gafas de protección y caretas. A los lava trastes se les provee delantales impermeables, los cuales se requieren cambiar con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables tal como las caretas y las gafas se deben desinfectar adecuadamente entre cada uso.

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

- ❑ Los baños se revisan regularmente y se limpian y desinfectan cada hora usando desinfectantes aprobados por la EPA.
- ❑ Hay desinfectante de manos y recipientes de basura disponibles al público en o cerca de la entrada del establecimiento.

ÁREAS DE SERVICIO AL CLIENTE/ COMEDOR AL AIRE LIBRE

- ❑ Los clientes deben entrar por las puertas que estén abiertas (esto se evaluará para su aprobación basado en la exposición general de alimañas) o por puertas automatizadas, si es posible. Debe haber desinfectante de manos disponible para los clientes que tienen que tocar las manijas de las puertas.
- ❑ A los clientes se les indica que deben usar una mascarilla de tela cuando no estén comiendo y/o bebiendo; esto incluye al entrar al establecimiento, caminar a cualquier lugar adentro del establecimiento, y al utilizar los baños. Esto aplica a todos los adultos y niños mayores de 2 años. Solo las personas con condiciones respiratorias crónicas u otras condiciones médicas que hacen que el uso de los protectores faciales sea peligroso están exentas de este requisito.
    - Los clientes se pueden quitar la mascarilla de tela mientras estén sentados en la mesa y al comer o beber.
    - Se les podrá negar servicio a los clientes que se rehúsen a utilizar la mascarilla de tela y se les pedirá que se retiren.
- ❑ Los clientes que lleguen al establecimiento con niños deberán asegurarse que sus hijos permanezcan al lado de uno de los padres, evitar que toquen a otra persona o cualquier artículo que no les pertenece, y que tengan puesto el protector facial, si es que su edad se los permite.
- ❑ Los camareros, sus ayudantes y otros empleados que estén moviendo los artículos utilizados por los clientes (vasos sucios, platos, servilletas, etc.) o que manejan bolsas de basura usan guantes desechables (se lavan las manos antes y después de quitarse los guantes) y se les proporciona delantales, los cuales deben cambiarse con frecuencia.
- ❑ Los menús reutilizables se limpian y desinfectan entre clientes. En caso de que se utilicen menús de papel, descártelos después de cada uso por cliente. Se deben considerar alternativas como tableros de menú fijos, menús electrónicos, o menús descargables para dispositivos móviles
- ❑ El área exterior remota es solo para cenar. La fila para sentarse debe ser aparte de la fila para poner órdenes y para llevar/entrega a domicilio. Se anima las órdenes en línea y reservaciones. Se debe usar marcas en el piso u otro tipo de método visual para guiar el distanciamiento social/físico. El operador de la instalación de alimentos deberá monitorear y tomar medidas para eliminar la congregación de personas.
- ❑ Los clientes no pueden ordenar y tomar bebidas mientras esperan para sentarse.
- ❑ El área al aire libre debe estar ubicada junto o muy cerca a la instalación de alimentos para que los empleados tengan acceso inmediato al lavamanos dentro de la cocina permitida. El baño y la instalación de lavamanos deben estar disponibles y accesibles dentro de la instalación de alimentos. Se les indica a los empleados que se aseguren de cumplir las prácticas de higiene de las manos, incluyendo lavarse las manos con frecuencia.
- ❑ Las áreas de comedores para el cliente al aire libre se limpian y desinfectan después de cada uso. Los asientos, las mesas y otros artículos en la mesa deben ser de un solo uso o se deben limpiar/desinfectar entre cada cliente. Cada mesa tiene un mantel de tela que se reemplaza entre cada cliente o una superficie dura no porosa que se desinfecta entre cada cliente.
- ❑ Se asignará a un empleado designado en cada turno para monitorear y mantener el área de comedor al aire libre una vez cada hora o según sea necesario para garantizar el cumplimiento de la Orden de Salud

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

de Más Seguro en Casa y el Código de Salud y Seguridad.

- ❑ Se deben mantener limpias las áreas del comedor y el piso. Las áreas comunes y las superficies y objetos que se tocan con frecuencia se deben desinfectar cada hora o según sea necesario.
- ❑ La preparación de alimentos, el almacenamiento de alimentos o artículos relacionados con los alimentos, y equipo de alimentos no se permiten en el comedor al aire libre.
- ❑ Los platos sucios deben enviarse al área de lava trastes aprobada por la cocina, lo más pronto posible. Se recomiendan artículos de un solo uso como platos, servilletas, tenedores, vasos y recipientes.
- ❑ Todos los alimentos y bebidas deben protegerse de la contaminación aérea al servirle la comida a los clientes.
- ❑ No se ponen cubiertos, cristalería, vajillas, menús, condimentos ni cualquier otro artículo de mesa en las mesas antes de que los clientes se sientan. Todos estos artículos de desinfectan completamente entre cada cliente y se guardan en un lugar que prohíbe la contaminación posible cuando no se estén utilizando.
- ❑ Los contenedores se entregan solo bajo la solicitud del cliente, y son los clientes que deben llenarlos.
- ❑ Se recomiendan las transacciones sin dinero en efectivo. De ser razonable para el establecimiento de comida, los clientes pueden pasar sus propias tarjetas de crédito/débito, y los lectores de tarjetas son completamente desinfectados entre cada uso de los clientes.
- ❑ Toda la basura y los desperdicios se eliminarán y mantendrán de una manera aprobada.
- ❑ El área de comedor al aire libre debe mantenerse libre de alimañas, basura y aguas residuales.
- ❑ Opcional - Describa otras medidas (por ej. brindar un horario solo para personas de tercera edad, incentivar las ventas fuera de la hora pico):

D. MEDIDAS PARA INFORMAR AL PÚBLICO

- ❑ Una copia de este protocolo se encuentra en todas las entradas públicas del establecimiento.
- ❑ Además, hay un letrero publicado en todas las entradas para avisarles a los clientes que utilicen desinfectante de manos y un protector facial cuando no estén comiendo o bebiendo.
- ❑ Hay letreros publicados que le recuerde al público que está cenando, que debe mantener una distancia física de seis pies, lavarse las manos o usar desinfectante al entrar al restaurante, y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas consistentes con el COVID-19.
- ❑ Hay letreros publicados para notificarles a los clientes que, aunque sea una práctica común que las personas cenando socialicen después de comer, se desanima esta práctica durante la pandemia.
- ❑ Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) proporcionan información clara sobre el horario del establecimiento de atención al público, el uso obligatorio de protectores faciales, políticas relativas a los pedidos y pago anticipados, reservaciones, recolección y/o entrega de pedidos y otros asuntos pertinentes.

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

- ❑ Se ha dado prioridad a los servicios que son críticos para los usuarios/clientes.
- ❑ Las transacciones o servicios que pueden ofrecerse a distancia ahora se realizan por internet.
- ❑ 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.

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

Toda medida adicional no incluida debe estar enumerada en páginas separadas, 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