

## Protocolos de establecimientos de venta de comestibles: Apéndice L

### Actualizaciones recientes 3/12/2021:

- Se ha eliminado la limitación en la capacidad de las instalaciones de comestibles independientes. La capacidad puede volver a la ocupación indicada de la instalación según lo determinado por el Departamento de Bomberos.

Este protocolo lo deben completar los establecimientos independientes de venta de comestibles, incluidas las tiendas de comestibles, tiendas de conveniencia y otros establecimientos dedicados a la venta al por menor de alimentos enlatados, productos secos, frutas y verduras frescas, carnes frescas, pescado y aves de corral. Además de las condiciones impuestas a estos establecimientos de ventas comestibles por el Oficial de Salud del Estado, que se encuentran aquí <https://covid19.ca.gov/industry-guidance/>, el establecimiento de ventas de comestibles también debe cumplir con los Protocolos de establecimientos de venta de comestibles. Este protocolo debe aplicarse y publicarse antes de que el negocio entre en funcionamiento.

Este protocolo no se aplicará a los establecimientos minoristas que venden comestibles (productos alimenticios y bebidas) además de bienes al público; dichos establecimientos deben operar bajo los [Protocolos para las compras presenciales en negocios minoristas](#) (Apéndice B).

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](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):**

- A todos aquellos que pueden llevar a cabo sus tareas de trabajo desde casa se les ha instruido que lo hagan.
- Al personal vulnerable (las personas mayores de 65 años, los que tienen enfermedades crónicas) se les asignan tareas que pueden realizarse desde casa siempre que sea posible.
- Se ha informado a todos los empleados de no presentarse a trabajar si están enfermos y de seguir la guía del Oficial de Salud Pública de Long Beach en relación al autoaislamiento, cuando corresponda. Se han revisado y modificado las políticas de ausencias en el lugar de trabajo para garantizar que los empleados no sean penalizados cuando se queden en casa por enfermedad.
- 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 los [programas de gobierno](#) que apoyan la licencia por enfermedad y compensación al trabajador por COVID-19, incluso los derechos de licencia por enfermedad de los empleados bajo la [Ley de Respuesta al Coronavirus de Familias Primero \(Families First Coronavirus Response Act\)](#) y los [derechos de los empleados a recibir prestaciones de compensación al trabajador](#) así como la presunción de haber sido expuesto a COVID-19 entre el 19 de marzo y el 5 de julio en el trabajo según la [Orden Ejecutiva N-62-20](#)
- Los procesos de trabajo se reconfiguran en la medida de lo posible para aumentar las oportunidades de los empleados de trabajar desde su casa.
- Tras ser informado de que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas compatibles con el COVID-19 (denominados 'casos'), el empleador cuenta con un plan o protocolo para que el caso o los casos [se aíslen en su casa](#) y se exija la inmediata [auto cuarentena](#) de todos los empleados que hayan estado expuestos al caso o los casos 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 para determinar si ha habido exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, lo que puede requerir medidas adicionales de control de COVID-19.
- Se realizan chequeos de empleados antes de que los empleados puedan entrar al espacio laboral. Los chequeos deberán incluir la revisión de una tos preocupante, falta de aire, dificultad al respirar y fiebre o escalofríos y si el empleado ha tenido contacto con una persona infectada con COVID-19 en los últimos 14 días. Estos chequeos se pueden realizar de manera remota o en persona al momento en que lleguen los empleados. De ser posible, también se debe realizar un chequeo de temperatura en el sitio de trabajo.
- En el caso de que se identifiquen 3 o más casos en el lugar de trabajo en un lapso de 14 días, el empleador debe reportarlos al Departamento de Salud y Servicios Humanos de Long Beach al 562-570-INFO.
- A los empleados que tienen contacto con otros se les ofrece, sin costo alguno, una mascarilla adecuada que cubra la nariz y la boca. Los empleados deben usar mascarilla en todo momento durante la jornada laboral, excepto cuando el empleado esté trabajando en un vehículo, oficina o habitación solo(a). Los empleados que han recibido instrucciones de su médico de no usar cubrebocas deberán usar una careta 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 cubra debajo de la barbilla. No se deben usar mascarillas con válvulas de un solo sentido.
- 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.
- Los empleados tienen instrucciones de lavar su mascarilla a diario.
- Todas las áreas de trabajo están separadas por al menos seis pies.
- 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:

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

- Área de distribución
- Salas de descanso
- Baños
- Otro

- Los descansos están escalonados para asegurar de que, en todo momento, se pueda 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 espacio dentro del lugar de trabajo que no sea en 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.
- Brindar recursos para promover la higiene personal de los trabajadores. Esto incluirá pañuelos desechables, botes de basura sin tener que tocar, jabón para las manos, tiempo suficiente para lavarse las manos, desinfectantes para las manos a base de alcohol, desinfectantes y toallas desechables.
- Modificar las reuniones en persona, de ser necesarias, para garantizar el distanciamiento físico y use reuniones individuales más pequeñas en las instalaciones para mantener las normas del distanciamiento físico.

## **B. MEDIDAS PARA ASEGURAR UN DISTANCIAMIENTO FÍSICO ADECUADO**

- El número de personas en las instalaciones interiores es lo suficientemente bajo como para garantizar una distancia física **de 6 pies o más.**  
Se limita el número máximo de personas en las instalaciones a: \_\_\_\_\_
- El establecimiento deberá monitorear todas las entradas para rastrear la ocupación. Cuando sea posible, solo proporcione una única entrada claramente designada, y salidas separadas, para ayudar a mantener el distanciamiento físico.
- Implementar un sistema para controlar la ocupación. Prepárese para hacer que los clientes hagan fila fuera del establecimiento, manteniendo la distancia física, incluso mediante el uso de señales visuales. Si es necesario, se puede colocar un empleado (o empleados si hay más de una entrada) con su mascarilla de tela puesta, cerca de la entrada, pero a una distancia mínima de 6 pies de los clientes más cercanos, para rastrear la ocupación, y para indicar a los clientes que se pongan en fila a 6 pies de distancia fuera de la entrada si el establecimiento ha alcanzado su límite de ocupación.

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

- Se identifican con cinta adhesiva u otras marcas tanto el inicio de la fila, al igual que las subsecuentes distancias de 6 pies para los siguientes clientes que vayan a la cola.
- Se ha instruido a los empleados que mantengan al menos una distancia de seis (6) pies de los clientes y entre sí en las áreas de 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.
- Promover el servicio de entrega y recolección en la acera.
- 
- No sentar a los clientes a menos de 6 pies de las estaciones de trabajo de los empleados y áreas de almacenamiento.
- Proporcionar barreras físicas y divisiones en la recepción, en las cajas registradoras y otras áreas donde el distanciamiento físico de seis pies es difícil de aplicar.
- Aumentar las opciones de servicio de recogida o entrega para los clientes, para ayudar a minimizar el contacto dentro de la tienda y mantener un distanciamiento social, tal como pedidos en línea y recogida desde la acera (*curbside*).
- Instalar materiales de ayuda para la transferencia, como estanterías y tableros de anuncios, para reducir las transferencias de persona a persona cuando sea posible. Siempre que sea posible, utilizar firmas sin contacto para las entregas.
- Ampliar el horario para la entrega directa a la tienda para distribuir las entregas y evitar las aglomeraciones.

### 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.
- 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 mascarilla 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 superficies de alto contacto entre usos por parte del cliente.
- Desinfectar las asas de los carritos y cestas de la compra, ya sea facilitando el acceso de los clientes a toallitas húmedas o haciendo que los empleados las desinfecten entre cada uso de los clientes.
- Asegurarse de que haya suficiente personal para limpiar adecuadamente las instalaciones y los carritos de la compra entre uso y uso.
- Se informa a los clientes que deben usar un cubrebocas de tela durante el tiempo que estén en las instalaciones, a menos que se sienten a comer. No se debe poner mascarillas de tela a niños menores de 2 años, ni a ninguna persona que tenga una enfermedad física o mental, o una discapacidad que le impida usar una mascarilla, o que no pueda quitarse el protector o la mascarilla de tela sin ayuda.

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

- Descontinuar toda práctica de autoservicio de alimentos no empaquetados (por ejemplo, la barra de ensaladas, de sopa, y los contenedores de alimentos a granel).
- Retirar artículos para auto servirse alimentos tales como frascos de condimentos, utensilios, saleros y pimenteros. Los empleados pueden proporcionar paquetes de un solo uso a cada cliente.
- Las máquinas de autoservicio como las de refrescos o las de yogur, las opera un empleado del área de alimentos y se limpian y desinfectan con frecuencia.
- 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 desinfectante de manos a los clientes en o cerca de la entrada al establecimiento y en las mesas del comedor y otras áreas necesarias.
- 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.

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

- Una copia de este protocolo se encuentra en todas las entradas públicas del establecimiento.
- Los negocios minoristas deben tomar medidas razonables, incluidos anuncios al público, colocar letreros en lugares estratégicos y altamente visibles, y en confirmaciones de reservación, para recordarle al público que deben usar una mascarilla siempre que no coman o beban (a menos que estén exentos), practicar el distanciamiento físico, no tocarse la cara, lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón por un mínimo de 20 segundos, y usar desinfectante para las manos.
- Mediante letreros 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**

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

- 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.
- Elaborar protocolos que establezcan las horas de funcionamiento para atender mejor a las poblaciones vulnerables y garantizar que haya suficiente tiempo para reabastecer las tiendas.

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

- Revisar el [Manual sobre la seguridad de alimentos de la Ciudad de Long Beach](#)
- 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 del coronavirus [Food Safety and Coronavirus Disease 2019](#) de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades.

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

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

**Nombre del contacto del negocio:**

**Número de teléfono:**

**Fecha de la última revisión:**