

Protocolo para restaurantes para apertura del servicio de consumo en el local: Apéndice I

Actualizaciones recientes:

19/06/20: Fue actualizado para eliminar la declaración que dice que los bares y bodegas deben permanecer cerrados

El Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles está adoptando un enfoque por etapas, respaldado por la ciencia y la experiencia en salud pública, para ampliar las operaciones de los restaurantes e incorporar el servicio de consumo en el local.

Los requisitos que figuran a continuación son específicos para restaurantes y otros establecimientos alimentarios permanentes.

Además de las condiciones impuestas a los restaurantes por el Oficial de Salud Pública del Estado, los restaurantes también deben cumplir estos protocolos de seguridad de empleados y control de infecciones.

Los restaurantes y otros establecimientos alimentarios deben seguir ofreciendo y fomentando el servicio de comida para llevar y de entrega a domicilio, en la medida de lo posible.

Este protocolo no está destinado para lugares de conciertos, espectáculos o entretenimiento que tengan establecimientos alimentarios *in situ* (*adentro del lugar*). Dichos establecimientos alimentarios deberán seguir cerrados hasta que se les permita reanudar su funcionamiento de forma modificada o completa mediante una orden de reapertura específica.

Nota: Este documento puede actualizarse a medida que se disponga de información y recursos adicionales, por lo tanto, consulte periódicamente el sitio web del Condado de Los Ángeles <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> para revisar las actualizaciones de este documento y guías relacionadas.

Esta lista de verificación comprende:

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

Su establecimiento deberá abordar estas cinco áreas clave al momento de elaborar los protocolos de reapertura.

Todos los restaurantes comprendidos en este protocolo deben implementar todas las medidas aplicables señaladas a continuación y estar preparados para explicar por qué una medida que no se ha implementado no es aplicable al negocio.

Nombre del negocio:

Dirección del establecimiento:

Ocupación máxima anterior:

Ocupación permitida, según límite de ocupación del 60%:

Fecha de publicación:

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

- Se les ha indicado a todos los que puedan realizar sus funciones laborales desde casa que lo hagan.
- Al personal vulnerable (personas mayores de 65 años, mujeres embarazadas, personas con enfermedades crónicas) se les asigna trabajo que puedan realizar desde sus casas, siempre que sea posible, y deben consultar cualquier inquietud con su proveedor de atención médica o servicios de salud ocupacional para tomar decisiones adecuadas sobre su regreso al lugar de trabajo.
- Se les ha indicado a todos los empleados que no vengán a trabajar si están enfermos, o si están expuestos a una persona que tiene COVID-19.
- Se provee a los trabajadores información sobre las prestaciones por licencia, patrocinadas por el empleador o por el gobierno, a las que el empleado podría tener derecho, lo que facilitaría financieramente el quedarse en casa, incluidos los derechos de licencia por enfermedad del empleado en virtud de la Ley de Respuesta al Coronavirus "Familias Primero".
- El empleador, en caso de que se le informe que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas correspondientes a COVID-19 (caso), tiene un plan o protocolo establecido para que dichos casos se aislen en sus hogares y para exigir la autocuarentena inmediata de todos los empleados que tuvieron una exposición a dichos casos en el lugar de trabajo. El plan del empleador debe considerar un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso o se les realice pruebas de detección de COVID-19 para determinar si ha habido exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, que puedan requerir medidas adicionales de control de COVID-19.
- En caso de que el propietario, gerente u operador conozca de tres (3) o más casos de COVID-19 dentro del lugar de trabajo en un periodo de 14 días, el empleador deberá reportar este brote al Departamento de Salud Pública al (888) 397-3993 o (213) 240-7821.
- Se realizan controles de síntomas antes de que los empleados puedan ingresar al lugar de trabajo. Los controles deben incluir una verificación respecto de tos, falta de aliento, fiebre y cualquier otro síntoma que el empleado pueda estar experimentando. Estos controles se pueden realizar de forma remota o en persona al momento en que llegan los empleados. De ser posible, se debe realizar una verificación de temperatura en el lugar de trabajo.
- A todos los empleados que tienen contacto con el público u otros empleados durante su turno(s) se les ofrece, sin costo, un cobertor facial de tela. El cobertor debe ser usado por el empleado en todo momento durante la jornada laboral cuando esté en contacto, o pueda entrar en contacto, con otros. No es necesario que un empleado utilice un cobertor facial de tela cuando esté solo.
- Se capacita a los empleados sobre el correcto uso del cobertor facial y la necesidad de lavar el cobertor facial diariamente.
- El personal de servicio y demás empleados utilizan pantallas faciales proporcionadas por el establecimiento cuando atienden a clientes que no utilizan un cobertor facial para comer y beber. La pantalla facial se debe usar además del cobertor facial de tela. El cobertor facial de tela protege a otros de las gotas de la persona que lo utiliza; la pantalla facial ayuda a proteger a quien lo utiliza de gotas de otros.
- Las pantallas faciales se deben utilizar, limpiar y desinfectar según las instrucciones del fabricante.
- Se ordena a los empleados garantizar el cumplimiento de las prácticas de higiene de manos, como frecuencia de lavado, uso de desinfectante de manos y uso adecuado de guantes.
- Se les da tiempo a los empleados para lavarse las manos con frecuencia.
- Se les recuerda a los empleados que deben cubrirse con una toallita de papel desechable al toser o estornudar. La toallita utilizada se debe arrojar a la basura y el empleado debe lavarse las manos inmediatamente con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.
- Se prohíbe a los empleados comer o beber en cualquier lugar dentro del establecimiento, salvo en las salas de descanso designadas.

- Todos los empleados, proveedores y personal de entrega han recibido instrucciones para mantener el distanciamiento físico y el uso de cobertores faciales cuando están con otras personas.
- En cumplimiento de las regulaciones de salarios y horarios, los descansos son escalonados para garantizar que los empleados puedan mantener seis (6) pies de distancia en las salas de descanso en todo momento.
- Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan con frecuencia, en el siguiente horario:
 - Salas de descanso _____
 - Baños _____
 - Otros _____
- Hay desinfectante e insumos relacionados disponibles para los empleados en los siguientes lugares:

- Hay desinfectante de manos eficaz contra el COVID-19 disponible para todos los empleados en los siguientes lugares:

- Se han entregado copias de este Protocolo a todos los empleados.
- Opcional: Describir otras medidas:

B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Si es posible, un empleado usando un cobertor facial de tela se coloca cerca de la puerta, pero al menos a 6 pies de los clientes más cercanos, para monitorear que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.
- Las medidas para garantizar el distanciamiento físico se cumplen cuando los clientes o empleados hacen fila. Esto incluye puestos de control y terminales, mostradores y filas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, mostradores de anfitriones y áreas de espera, entrega y recepción de valet y cualquier otra área donde los clientes se congreguen.
 - Colocar cintas u otras señales cada 6 pies en áreas donde el público pueda formar filas o estar de pie.
 - Establecer pasillos y corredores direccionales para el tráfico peatonal, de ser posible, para evitar que los empleados y clientes pasen cerca unos de otros.
- Priorizar el servicio al aire libre y de entrega en la acera, según lo permitido por los códigos locales de zonificación y planificación.
- Ampliar la disponibilidad de asientos al aire libre en lo posible, cumpliendo los códigos locales de zonificación. Para asientos al aire libre, mantener los criterios de distanciamiento físico de 6 pies.
- En la medida de lo posible, se han implementado soluciones tecnológicas para reducir la interacción persona a persona, como pedidos móviles y menús en tabletas, mensaje de texto a la llegada para obtener una mesa, opciones de pago sin contacto.
- Se limita la ocupación dentro del restaurante para garantizar que exista una separación adecuada y/o barreras físicas entre las mesas que minimicen el contacto entre los clientes en las diferentes mesas. Ver el diagrama adjunto con ejemplos de distribución de mesas aprobados, con barreras físicas cuando corresponda.
 - La capacidad de ocupación del comedor interior para personas no debe exceder el 60% de la ocupación máxima anterior para permitir espacio suficiente para el distanciamiento social (físico) entre grupos de clientes; el distanciamiento debe ser de 6 pies entre grupos de clientes y/o se deben usar barreras físicas. Los límites de ocupación se reevaluarán después de 21 días para determinar el momento adecuado para permitir incrementos de ocupación.
 - Los asientos al aire libre deben cumplir los requisitos de separación física de 6 pies entre grupos de clientes, pero no deben incluirse en el límite de ocupación.
 - Las áreas de bar/mostrador que sirven alimentos pueden estar abiertas a los clientes para servir comida con la compra de alcohol si pueden adherirse a los requisitos de distanciamiento físico de 6 pies, que incluye mantener seis pies de distancia entre el área de trabajo, preparación de comida o bebida del empleado. En aquellos casos en los que un restaurante pueda dejar que los clientes se sienten en el área del mostrador

- que está por los menos a seis pies del área de trabajo o preparación de comida o bebida, puede hacerlo.
- Se deben inhabilitar los asientos para los clientes en las zonas en que no se pueda mantener una distancia de seis pies con las áreas de trabajo de los empleados y de preparación de comidas y bebidas.
 - Las operaciones de entretenimiento están prohibidas.
- Planificar la interacción entre clientes, repartidores y empleados para permitir el distanciamiento físico.
- Los pisos dentro y fuera del restaurante en las áreas donde los clientes, repartidores u otras personas puedan esperar están señalizados para facilitar y hacer cumplir el distanciamiento físico.
 - En la medida de lo posible, se han implementado procesos sin contacto para retiros y entregas y otros sistemas electrónicos para las interacciones de los clientes.
 - Las interacciones entre meseros u otras interacciones entre empleados y clientes se limitan a un máximo de cinco minutos por cada ocasión, en la medida de lo posible.
- El servicio de comida para consumo en el local se realizará por reservaciones o se pide a los clientes que llamen con anticipación para confirmar la capacidad de mesas/servicio, en la medida que sea posible. Se registra la información de contacto de cada grupo al momento de la reserva o en el establecimiento para permitir el rastreo de contactos en caso de que sea necesario.
- Considere un sistema de reserva telefónica que permita a las personas hacer fila o esperar en sus autos y entrar sólo cuando se les notifique por llamada, texto u otro método que su mesa está lista.
- Si el establecimiento tiene capacidad y opta por ofrecer pedidos *in situ*, se debe ofrecer a los clientes un menú (publicado o un folleto desechable), para facilitar el pedido, y los pedidos deben ser elaborados, empaquetados y recogidos por el cliente tan pronto como sea posible; se debe notificar a los clientes del tiempo estimado para recoger el pedido.
Los clientes que esperan un pedido no pueden congregarse dentro del establecimiento. Deben permanecer en su auto o regresar en el tiempo apropiado para retirar su pedido.
- Limitar el número de clientes por mesa. Los clientes de un mismo grupo sentados en una 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 la mesa a la vez.
- Los asientos por mesa en el lugar se limitarán a un máximo de 6 personas que deberían ser miembros del mismo grupo.
- Limitar el contacto entre el personal de servicio y los clientes.
- Instalar barreras físicas 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 brindan servicio a grupos individuales.
- Desaconsejar a los empleados y clientes el congregarse en áreas de alto tráfico como baños, pasillos, áreas de bar, áreas de reservaciones y terminales de tarjetas de crédito, etc.
- Exigir a los empleados que eviten los apretones de manos y saludos similares que incumplan el distanciamiento físico.
- Usar barreras o aumentar la distancia entre mesas/sillas para separar a los empleados en las salas de descanso. Si es posible, crear zonas de descanso al aire libre con cubiertas de sombra y asientos que garanticen el distanciamiento físico.
- Las operaciones se han rediseñado, en la medida de lo posible, para lograr un distanciamiento físico entre los empleados.
- Los pisos de la cocina y otras áreas posteriores del establecimiento están señalizados para reforzar los requisitos de distanciamiento físico.
- Los protocolos de distanciamiento físico deben observarse en todas las áreas de oficina, cocina, 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 menos de 15 minutos, preferiblemente 10 minutos, y los empleados deben usar siempre sus cobertores faciales.

C. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INFECCIONES

ANTES DE LA APERTURA

- El sistema de climatización/unidad del aire acondicionado está en buen estado y funciona; en la medida de lo posible, se ha incrementado la ventilación.
 - Considere instalar purificadores de aire portátiles de alto rendimiento, renovar los filtros de aire del edificio para obtener la máxima eficiencia posible y realizar otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire externo y la ventilación en todas las áreas de trabajo.
- En el caso de instalaciones que no han estado funcionando, abra las llaves de paso de agua fría y caliente durante cinco minutos previo a la reapertura de las instalaciones para reemplazar el agua estancada en las tuberías con agua potable y segura.
- El establecimiento ha sido limpiado y desinfectado a fondo (utilizando productos aprobados contra COVID-19), especialmente si ha estado cerrado.
 - Contrate opciones de empresas externas de limpieza para ayudar con el aumento en las tareas de limpieza, según sea necesario.
- Los espacios como comedores, mostradores de anfitriones y cocinas han sido equipados con productos adecuados de desinfección, incluyendo desinfectante de manos y toallitas desinfectantes para todos los empleados que atienden directamente a los clientes.
 - Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan operativas y abastecidas en todo momento y proporcione jabón, toallas de papel y desinfectante de manos adicionales cuando sea necesario.
 - Recomendamos instalar dispensadores sin contacto para desinfectante de manos, jabón, toallas de papel y recipientes de basura.
- Se han designado lugares específicos para recibir entregas fuera de las zonas de alto tráfico. En la medida de lo posible, se ha eliminado el contacto persona a persona para la entrega de mercancías.

CONSIDERACIONES SOBRE INOCUIDAD/SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Se siguen cumpliendo todas las prácticas de inocuidad/seguridad alimentaria dispuestas en el Código de Establecimientos Alimentarios de California (CRFC por sus siglas en inglés) (California Retail Food Code).
 - Mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más y los alimentos fríos a 41 °F o menos.
 - Cocine completamente los alimentos según lo dispuesto en el CRFC.
 - Limpie y desinfecte los utensilios y equipos con la frecuencia dispuesta en el CRFC.
 - Guarde las prácticas de salud e higiene para empleados: no trabaje cuando esté enfermo; lávese las manos con frecuencia; use guantes según lo dispuesto en el CRFC.
 - Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes provengan de una fuente aprobada de alimentos.
 - Los empleados que preparen alimentos no deben cambiarse de estación o entrar en las estaciones de trabajo de otros durante sus turnos.
- Las máquinas de autoservicio, como las máquinas de soda y yogur congelado, 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 alimentos o utensilios que otros clientes podrían usar. Estos artículos se proporcionan a los clientes individualmente y se descartan o se limpian y desinfectan después de cada uso, según corresponda. Esto incluye, entre otros:
 - Áreas de autoservicio con carritos de condimentos, utensilios, servilletas, tapas, sorbetes, contenedores para llevar, etc.
 - Áreas de autoservicio de alimentos, como barras de salsa o ensaladas o estilo buffet, incluyendo muestras de comida.
 - Preparación y presentación de alimentos en la mesa como carritos de alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.
 - Caramelos de menta para después de la comida, aperitivos o palillos de dientes para los clientes. Estos se ofrecen con la cuenta o sólo bajo pedido.

- A un empleado de alimentos designado se le asigna la tarea de envolver cubiertos antes de proporcionarlos al cliente, en lugar de tener a varios empleados manipulando cubiertos sin envolver antes de su uso.
- Se prohíbe rellenar bebidas en la mesa de recipientes comunes (por ejemplo, jarras, decantadores, botellas). Se proporciona cristalería limpia para que los clientes puedan rellenar sus bebidas.

CONSIDERACIONES SOBRE EL ESTABLECIMIENTO

- Se designa a un empleado de alimentos por turno para supervisar y hacer cumplir procedimientos adicionales de aseo y desinfección, según sea necesario.
- Se ha elaborado y se cumple un plan de limpieza y desinfección para superficies de alto contacto y áreas de acceso.
 - Las áreas comunes y los objetos que son tocados frecuentemente relacionados con retiros y pagos de clientes (por ejemplo, mesas, pomos o manijas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan cada hora durante el horario comercial utilizando desinfectantes aprobados por la EPA por sus siglas en inglés.
 - Todos los portales de pago, bolígrafos y lápices digitales se desinfectan después de cada uso.
- El establecimiento se limpia y se desinfecta a fondo (utilizando productos aprobados contra COVID-19) todas las noches. Se mantiene un registro para monitorear su realización, si es posible.
- No se comparten auriculares de audio y otros equipos entre los empleados a menos que dichos equipos se desinfecten adecuadamente después de cada uso. Consulte con los fabricantes de los equipos para determinar las medidas de desinfección adecuadas.
- Se provee a los lavavajillas/lavatrastes equipos para protegerse los ojos, nariz y boca de la contaminación causada por salpicaduras utilizando una combinación de cobertores faciales, gafas protectoras y/o pantallas faciales. Se provee a los lavavajillas/lavatrastes delantales impermeables, los cuales deben cambiarse con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables, tales como pantallas faciales y gafas, deben desinfectarse adecuadamente entre cada uso.
- Los baños se revisan regularmente y se limpian y desinfectan cada hora con desinfectantes aprobados por la EPA.
- Hay desinfectante de manos y recipientes de basura disponibles para el público a la entrada del establecimiento o cerca de ella.

ÁREAS DE SERVICIO AL CLIENTE/COMEDOR

- Los clientes deberían entrar a través de puertas que estén siempre abiertas (esto se evaluará para su aprobación en función de la exposición general a plagas) o automatizadas si es posible. Debe haber desinfectante de manos disponible para los clientes que deben tocar las manijas de las puertas.
- Se les indica a los clientes que deben usar cobertores faciales de tela cuando no están comiendo y/o bebiendo; esto incluye al entrar al establecimiento, caminar a cualquier lugar dentro del establecimiento, y utilizar los baños. Esto se aplica a todos los adultos y niños mayores de 2 años. Solo las personas con afecciones respiratorias crónicas u otras afecciones médicas que hacen que el uso de un cobertor facial sea peligroso están exentas de este requisito.
 - Los clientes se pueden quitar los cobertores faciales de tela mientras están sentados en la mesa y al comer o beber.
 - A los clientes que se rehúsen a usar un cobertor facial de tela se les podrá negar el servicio y se les pedirá que se retiren.
- Los clientes que lleguen al establecimiento con niños deben asegurarse de que sus hijos permanezcan al lado de uno de sus padres, evitar que toquen a otra persona o cualquier artículo que no les pertenezca, y que usen un cobertor facial si su edad se los permite.
- Los meseros, ayudantes de meseros y otros empleados que mueven artículos utilizados por los clientes (vasos, platos, servilletas sucias, etc.) o que manipulan bolsas de basura usan guantes desechables (deben lavarse las manos antes de ponerse los guantes y después de quitárselos) y se les proveen delantales, los cuales deben cambiarse con frecuencia.
- Los menús reutilizables se limpian y desinfectan entre cada cliente. Si utiliza menús de papel, deséchelos después de cada uso. Se deben considerar alternativas como tableros de menú fijos, menús electrónicos o menús descargables para dispositivos móviles.

- Las áreas de asientos para clientes se limpian y desinfectan después de cada uso. Los asientos, mesas y otros artículos de mesa deben ser de un solo uso o se deben limpiar/desinfectar entre cada cliente. Cada mesa cuenta con un mantel que se cambia entre cada cliente o una superficie dura no porosa que se desinfecta entre cada cliente.
- No se ponen cubiertos, cristalería, vajillas, menús, condimentos ni ningún otro elemento en las mesas hasta que lleguen los clientes a sentarse. Todos estos artículos se desinfectan completamente al cambiar de cliente y se guardan en un lugar que impide su contaminación potencial mientras no se los usa.
- Los contenedores para llevar se entregan solo bajo solicitud y son los clientes quienes los llenan.
- Se promueven las transacciones sin efectivo. De ser factible para el establecimiento, los clientes pueden deslizar sus tarjetas de crédito/débito y los lectores de tarjetas se desinfectan completamente después de cada uso.
- Opcional: Describir otras medidas (por ejemplo, ofrecer horarios sólo para personas mayores, incentivar ventas en horarios no pico):

D. MEDIDAS DE COMUNICACIÓN AL PÚBLICO

- Una copia de este protocolo se encuentra publicada en todas las entradas públicas al establecimiento.
- En todas las entradas se encuentra publicado un letrero que informa a los clientes que usen desinfectante de manos y que usen un cobertor facial mientras no estén comiendo o bebiendo.
- Se han colocado letreros para recordar a los clientes del restaurante mantener el distanciamiento físico de seis pies, lavarse las manos o usar desinfectante al entrar al restaurante y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas compatibles con COVID-19.
- Se han colocado letreros informando a los clientes que, si bien es una práctica común que los comensales socialicen después de la comida, se desaconseja esta práctica durante la pandemia.
- Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) proporcionan información clara sobre el horario comercial, uso obligatorio de cobertores faciales, políticas sobre pedidos anticipados, reservaciones, pagos por adelantado, retiros y/o entregas y otros asuntos relevantes.

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

- Se ha priorizado los servicios que son esenciales para los clientes y usuarios.
- Las transacciones o servicios que se pueden ofrecer de forma remota han pasado a hacerse en línea.
- Se han establecido medidas para garantizar el acceso a bienes y servicios a los clientes que tienen limitaciones de movilidad y/o están en alto riesgo en espacios públicos.

Cualquier medida adicional que no se haya señalado anteriormente deberá constar en páginas aparte, las cuales se deberán adjuntar a este documento.

Puede comunicarse con la siguiente persona en caso de tener alguna pregunta o comentario sobre este protocolo:

Nombre de contacto del negocio:

Número de teléfono:

Fecha de la última modificación:

Ejemplos de distribución de mesas aprobados dentro de la ocupación permitida

(Cada cuadrado mide 6" x 6")

Las barreras deben estar hechas de materiales impermeables, lavables y resistentes que puedan limpiarse y desinfectarse con frecuencia. Las barreras deben tener mínimo seis pies de altura y deberán instalarse según los códigos contra incendios y de construcción de modo que no interfieran con los sistemas de ventilación o protección contra incendios. Las barreras deben extenderse 30 pulgadas por encima de la mesa y acatar las demás medidas señaladas en los diagramas.





