



## REQUISITOS DEL CONDADO DE SAN MATEO PARA COMER AL AIRE LIBRE

### PLAN PARA COMER CON SEGURIDAD EN EL SITIO PARA RESTAURANTES/INSTALACIONES DE ALIMENTOS

Para cumplir los requisitos de las medidas de salud pública emitidas por el gobernador de California, el Condado de San Mateo implementará las medidas descritas en este documento. El objetivo de las siguientes pautas es describir los conceptos básicos necesarios para minimizar el riesgo de propagación del virus y permitir a cada operador personalizar su enfoque de manera que sea más efectivo.

**A. Determine el estado operativo actual de su restaurante.**

1. Si su restaurante ha estado completamente cerrado en los últimos 30 días como resultado de las órdenes de refugio en el hogar emitidas por el estado o el condado, y va a reabrir, **complete las secciones B y C** a continuación.
2. Si su restaurante ha estado operando para proporcionar servicio de alimentos entregados en la banqueta, para llevar o a domicilio, y solo necesita reiniciar el servicio de comida dentro del establecimiento, **complete la sección C** a continuación.

**B. Si un restaurante cerró completamente como resultado de estas órdenes para enfrentar la pandemia de COVID-19 y ya va a reabrir, antes de hacerlo, el operador se asegurará de lo siguiente:**

1. Todos los equipos, y sistemas de plomería y ventilación deben estar en buen estado de funcionamiento.
2. Todos los alimentos almacenados en el sitio durante el cierre se mantuvieron a temperaturas adecuadas y no están contaminados (en caso de duda, se debe desechar los alimentos).
3. Todos los alimentos que hayan caducado deben desecharse.
4. Se eliminaron todas las infestaciones de roedores o insectos.
5. Se limpiaron a fondo las instalaciones.
6. El personal cuenta con capacitación o certificación actualizadas para manipuladores de alimentos.
7. Complete el [Health Officer's Social Distance Protocol](#) (Protocolo de distanciamiento social del funcionario de salud) (Apéndice A) y publíquelo en la entrada para clientes.

Una vez que haya completado lo anterior, continúe con la **Sección C**. Los criterios para todas las instalaciones de alimentos están a continuación.

**C. Criterios para que todos los restaurantes puedan reabrir a los clientes los servicios de comida al aire libre para consumir en el establecimiento:**

1. Si todavía no lo ha hecho, limpie y desinfecte las áreas de comedor y todas las demás áreas que no hayan estado en servicio.
2. Revise la orientación proporcionada en la [COVID-19 Industry Guidance: Dine-In Restaurants](#) (Guía de COVID-19 para las industrias: restaurantes tradicionales) del estado de California. Implemente los criterios de la guía aplicables a la operación del restaurante específico. Esto incluye la capacitación de los empleados, la vigilancia



de la salud de los empleados, el uso de métodos o barreras de separación física, el uso de equipo de protección personal (Personal Protective Equipment, PPE) como protectores faciales en las áreas de clientes, mayor limpieza e higiene, y otros criterios aplicables de la guía.

3. Imprima la [Cal/OSHA COVID-19 General Checklist for Dine-in Restaurants](#) (Lista de verificación general de COVID-19 para restaurantes tradicionales de Cal/OSHA) y marque las casillas correspondientes a los criterios de la guía implementados en su restaurante. Adjunte la Lista de verificación general completada a su Apéndice A: Protocolo de distanciamiento social. Este será el plan escrito de su restaurante para el distanciamiento social (plan escrito). Publique el Apéndice A y la Lista de verificación general cerca de las entradas, de forma que sea fácilmente visible para el público y los empleados.
4. Designe a un supervisor o encargado de asuntos relacionados con el COVID-19 y de la implementación del plan escrito del restaurante. El supervisor o encargado de asuntos relacionados con el COVID-19 siempre debe estar en las instalaciones dentro del horario laboral.

## SALUD DE LOS EMPLEADOS:

### **Incorpore las siguientes medidas a su plan escrito (Apéndice A: Protocolo de distanciamiento social y Lista de verificación general).**

- Notifique a sus empleados que no deben acudir al trabajo si están enfermos.
- Realice escaneos térmicos o de temperatura a los empleados diariamente.
- Realice una evaluación de salud de cada empleado antes del comienzo de cada turno, en la que pregunte:
  - ¿Está enfermo o ha tenido síntomas de COVID-19 en los últimos 7 días?
  - ¿Algún miembro de su familia u hogar tiene o ha tenido fiebre u otros [síntomas](#) de COVID-19 en los últimos 7 días?
  - ¿Ha tenido contacto cercano con alguien que se sepa que tiene COVID-19 en los últimos 14 días?
- Los empleados con [síntomas](#) parecidos a los de COVID-19 no deben trabajar y se recomienda que se comuniquen con su proveedor médico o que llamen al 2-1-1.
- Todos los empleados que estén en contacto con el público o que no puedan mantener el distanciamiento social de otros empleados deben usar protectores faciales.
- Limpie y desinfecte con frecuencia los baños y las salas de descanso de los empleados.
- Los empleados deben lavarse las manos con frecuencia con jabón y agua tibia al menos durante 20 segundos.
- Proporcione una copia del COVID-19 Restaurant Operating Protocol (Protocolo operativo de COVID-19 para restaurantes) a todos los empleados y asegúrese de que entiendan e implementen los protocolos.
- Asegúrese de que todos los empleados lean y comprendan las órdenes del funcionario de salud del Condado de San Mateo y las pautas del departamento de salud local.
- Notifique a los empleados que no compartan alimentos, bebidas ni utensilios para alimentos.
- Ordene a los empleados que eviten los apretones de manos y otros saludos similares.
- Considere el uso de guantes desechables para complementar el lavado de manos al:
  - o realizar revisiones de salud a los empleados
  - o manipular artículos contaminados por líquidos corporales



o tocar artículos que usaron los clientes (vasos, platos, servilletas sucias, etc.)  
o manipular bolsas de basura

## **DISTANCIAMIENTO SOCIAL**

### **Implemente medidas para asegurar que se respete el distanciamiento social.**

- Cumpla el requisito obligatorio de dejar un espacio de seis pies entre todas las mesas.
- Implemente medidas para asegurar que se respete el distanciamiento social mientras los clientes esperan su mesa, al ordenar y al recoger alimentos.
- Coloque cinta u otras marcas fácilmente visibles en el piso separadas al menos 6 pies en cualquier área donde el público pueda formar una fila.
- Limite el número de clientes en una sola mesa a seis personas de una misma unidad familiar. Las personas que asistan juntas y se sienten en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los miembros del grupo deben estar presentes antes de poder pasar a su mesa y el anfitrión debe pasar a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- Todos los trabajadores de restaurantes deben minimizar el tiempo que pasen a menos de seis pies de los clientes.
- Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico en aquellas áreas donde sea posible y, si no lo es, escalone los turnos si es posible, para hacer el trabajo con anticipación.
- Asegúrese de que las mesas estén separadas seis pies de todas las áreas de preparación de alimentos, incluidas las estaciones de bebidas y meseros.

## **INSTRUCCIÓN PARA LOS COMENSALES:**

### **Implemente medidas para garantizar que los comensales reciban instrucción sobre cómo salir a comer de forma segura.**

- Coloque letreros para recordar a los clientes que mantengan el distanciamiento social de seis pies, que se laven las manos o usen desinfectante al entrar a un restaurante, y que se queden en casa si están enfermos o tienen síntomas indicadores de COVID-19.
- Publique el plan escrito (el Apéndice A y la Lista de verificación general) cerca de las puertas de entrada, de forma que sea fácilmente visible para el público y los empleados.
- Los comensales siempre deben usar protectores faciales, excepto cuando estén sentados y no estén comiendo o bebiendo en su mesa.

## **MEDIDAS PARA AUMENTAR LA SANITIZACIÓN Y LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES:**

### **Implemente medidas para proteger al público evitando o desinfectando frecuentemente los puntos que se tocan con frecuencia y desinfectando las superficies que entran en contacto con los alimentos.**

- Están prohibidos los artículos que puedan tocar varios clientes o compartirse entre mesas, como frascos de condimentos, saleros, pimenteros o canastas de pan.



- Están prohibidos los bufets de autoservicio y las barras de ensaladas.
- Están prohibidos los dispensadores de bebidas de autoservicio (a menos que las palancas y los botones se puedan limpiar y desinfectar con la frecuencia necesaria). Si es posible, un empleado designado puede dispensar alimentos a los clientes para evitar una mayor probabilidad de transmisión.
- Los artículos que no sean comida y que puedan utilizar varios clientes, como las cartas, deben desinfectarse de la manera aprobada entre cada uso o modificarse para que sean artículos de un solo uso, como una carta de papel desechable.
- Asegúrese de que todos los utensilios que entren en contacto con la comida se laven, enjuaguen y desinfecten adecuadamente. Verifique el tiempo de contacto requerido (el tiempo que los utensilios deben estar sumergidos en el desinfectante) para que el desinfectante sea efectivo. Si esto no resulta práctico, entonces solo se deben usar utensilios y cubiertos desechables.
- Desinfecte los puntos que se tocan con frecuencia, como los teléfonos, las manijas de puertas y las terminales de tarjetas de crédito, usando un desinfectante eficaz contra el coronavirus, tan frecuentemente como sea necesario.
- Desinfecte los baños tan frecuentemente como sea necesario.
- Están prohibidos la preparación de alimentos junto a la mesa y la presentación de alimentos, como los carritos de muestra de alimentos y el guacamole al centro de la mesa.
- No proporcione a los clientes contenedores comunitarios de mentas, dulces, bocadillos o palillos para después de las comidas. Proporciónelos individualmente cuando los solicite el cliente.
- Se prohíben los artículos de entretenimiento compartidos, como juegos de mesa, juegos recreativos y máquinas expendedoras. Cierre el acceso a las áreas de juego y entretenimiento donde los clientes puedan compartir artículos como mesas de billar o dardos.
- Elimine el contacto en persona para las entregas siempre que sea posible. Designe ubicaciones para recibir entregas lejos de áreas de alto tráfico. Mantenga una distancia física de al menos seis pies con respecto a los repartidores.
- Organice los alimentos para llevar con un método que no permita el contacto de persona a persona cuando los recojan, como colocarlos en una mesa designada dentro de una bolsa sellada y etiquetada con el número de pedido o el nombre del cliente.
- Los restos de comida para llevar deben ser empacados por el cliente.

## Requisitos adicionales:

### Implemente medidas de seguridad adicionales.

- Proporcione a los clientes toallitas desinfectantes o desinfectante para manos (con al menos 60 % de alcohol).
- Use equipo con detectores de movimiento que no sea necesario tocar, como dispensadores de jabón y toallas "manos libres".
- Proporcione sistemas de pago que no requieran contacto físico o, si no es posible, desinfecte los sistemas de pago con la frecuencia necesaria.
- Aliente a sus comensales a hacer reservaciones o a llamar con anticipación para confirmar si hay disponibilidad de lugares. Considere un sistema de reservaciones que



permita a los clientes hacer fila con una separación de seis pies o esperar en sus automóviles y entrar solo cuando una llamada telefónica, un mensaje de texto u otro método de notificación les indique que está lista una mesa para ellos.

- Limite el número de empleados que atiendan a un grupo. Considere asignar el mismo empleado a cada grupo para toda la experiencia gastronómica, y a su vez garantice a los empleados los descansos obligatorios para comer y descansar.
- Las comidas, la ubicación de asientos y el servicio de alimentos en exteriores deben cumplir las leyes, las regulaciones y los permisos locales. Consulte a los departamentos locales de planificación y zonificación.
- Las mesas deben estar acomodadas de manera que garanticen una distancia de seis pies entre ellas.
- Las áreas de descanso, como las fogatas, pueden estar ocupadas por un máximo de 6 miembros del mismo hogar o unidad de vivienda, y se debe mantener con los demás clientes un distanciamiento de seis pies en todo momento.
- Las instalaciones que abran para comer al aire libre deben ofrecer alternativas de servicio de entrega en la banqueta o a domicilio, o para llevar.
- El podio del anfitrión debe estar ubicado en la entrada del área de comedor al aire libre para prohibir a los clientes caminar innecesariamente por el área de comedor al aire libre.
- Los tutores de los niños menores de doce años tienen la obligación de asegurarse de que estos siempre respeten las pautas de distanciamiento social.
- Si se permiten perros en el área de comedor al aire libre, el propietario es responsable de garantizar que el perro respete las pautas de distanciamiento social y que siempre permanezca con una correa.
- Las áreas de bar deben permanecer cerradas para los clientes. Se puede vender alcohol a los clientes junto con la comida.
- Los eventos de entretenimiento no están permitidos por el momento.