



REQUISITOS DEL CONDADO DE SAN MATEO PARA COMER EN RESTAURANTES

PLAN DE COMER SEGURO EN EL SITIO PARA RESTAURANTES O INSTALACIONES DE ALIMENTOS

El objetivo de las siguientes pautas es describir los conceptos básicos necesarios para minimizar el riesgo de propagación del COVID-19 y permitir a cada operador personalizar su enfoque de manera que sea más efectivo.

Haga lo siguiente:

1. Revise la Guía de COVID-19 para las industrias del Departamento de Salud Pública de California (California Department of Public Health, CDPH):
 - a. [Guía de COVID-19 para las industrias: restaurantes tradicionales](#)
 - b. [Guía de COVID-19 para las industrias: restaurantes, bares y bodegas](#)
 2. **Imprima, complete, revise (con los empleados) y coloque**, en todas las entradas principales, los siguientes (4) documentos (consulte los detalles a continuación):
 - a. [Protocolo de distanciamiento social del funcionario de salud \(Health Officer's Social Distance Protocol\)](#) (Apéndice A).
 - b. [Señalización requerida que se menciona en el Protocolo de distanciamiento social.](#)
 - c. [Lista de verificación general de COVID-19 para restaurantes tradicionales de la División de Seguridad y Salud Ocupacional de California \(California Division of Occupational Safety and Health Administration, Cal/OSHA\) \(Cal/OSHA COVID-19 General Checklist for Dine-in Restaurants\).](#)
 - d. [Cartel de autocertificación.](#)
- A. **Todos los restaurantes deben verificar lo siguiente:**
1. Todos los equipos, sistemas de plomería y ventilación están 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. Desechar todos los alimentos que se vencieron.
 4. No hay infestación de insectos o roedores.
 5. Se limpiaron las instalaciones a fondo.
 6. El personal cuenta con una capacitación o certificación actualizada para las personas que manipulan alimentos.
- B. **Criterios para que todos los restaurantes vuelvan a abrir los servicios de comedor para los clientes:**
1. **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 [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** el [Protocolo de distanciamiento social del funcionario de salud](#) (Apéndice A) y la [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. Este será el plan de salud y seguridad que se requerirá en su restaurante para el distanciamiento social. **Publique estos documentos requeridos cerca de las entradas, de forma que sea fácilmente visible para el público y los empleados. Nota: Los negocios que desarrollaron documentos con información equivalente para ellos, pueden usarlos.**



4. **Designar** a un supervisor o encargado de los asuntos relacionados con el COVID-19 para garantizar la implementación del plan de salud y seguridad del restaurante. Debe haber un supervisor o encargado de los asuntos relacionados con el COVID-19 designado en las instalaciones dentro del horario laboral.

SALUD DE LOS EMPLEADOS:

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

- A. Notifique a los empleados que no deben acudir al trabajo si están enfermos.
- B. Realice escaneos térmicos o de temperatura a los empleados diariamente.
- C. Realice una evaluación de salud de cada empleado antes del comienzo de cada turno, en la que pregunte:
 1. ¿Está enfermo o ha tenido síntomas de COVID-19 en los últimos 7 días?
 2. ¿Algún miembro de su familia u hogar tiene o ha tenido fiebre u otros [síntomas](#) de COVID-19 en los últimos 7 días?
 3. ¿Ha tenido contacto cercano con alguien que se sepa que tiene COVID-19 en los últimos 14 días?
- A. 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.
- B. Todos los empleados que estén en contacto con el público y que no puedan mantener el distanciamiento social con otros empleados deben usar protectores faciales.
- C. Limpie y desinfecte con frecuencia los baños y las salas de descanso de los empleados.
- D. Los empleados deben lavarse las manos con frecuencia con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos.
- E. Proporcione una copia del protocolo de seguridad de Covid-19 de su restaurante o entregue la [Guía de COVID-19 para las industrias: restaurantes tradicionales](#) de California a cada empleado y asegúrese de que comprendan e implementen los protocolos.
- F. 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.
- G. Notifique a los empleados que no compartan alimentos, bebidas ni utensilios para alimentos.
- H. Ordene a los empleados que eviten los apretones de manos y otros saludos similares.
- I. Considere el uso de guantes desechables para complementar el lavado de manos al:
 1. Realizar revisiones de salud a los empleados
 2. Manipular artículos contaminados por líquidos corporales
 3. Tocar artículos que usaron los clientes (vasos, platos, servilletas sucias, etc.)
 4. Manipular bolsas de basura

DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

Implemente todas las medidas adecuadas para garantizar que se siga el distanciamiento social en su restaurante.

- A. Cumpla el requisito obligatorio del estado de California de dejar un espacio de seis pies entre todas las mesas. Si las mesas, sillas, cabinas, etc., no se pueden mover, use señales visuales para indicar que no están disponibles para su uso o instale plexiglás u otro tipo de barrera física impermeable para minimizar el contacto entre los clientes. **Consulte los diagramas al final de este documento.**
- B. Siga las reglas de ocupación máxima dentro del establecimiento según sea necesario en función de su tamaño para limitar el número de personas al interior o use barreras impermeables entre las mesas de servicio para proteger a los clientes y a los empleados.



- C. Implemente medidas para asegurar que se respete el distanciamiento social mientras los clientes esperan su mesa, al ordenar y al recoger alimentos.
- D. Coloque cinta u otras marcas fácilmente visibles en el piso con una separación de al menos 6 pies en cualquier área donde el público pueda formar una fila.
- E. Limite el número de clientes en una sola mesa de una misma unidad familiar, de vivienda o "círculo social". 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 pasar a su mesa y el anfitrión debe pasar a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- F. Todos los trabajadores de restaurantes deben minimizar el tiempo que pasen a menos de 6 pies de los clientes.
- G. 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 con el fin de minimizar el número de empleados que estén en la cocina al mismo tiempo.
- H. Asegúrese de que las mesas estén a seis pies de separación de todas las áreas de preparación de alimentos, incluidas las estaciones de bebidas y meseros, a menos que haya barreras.
- I. El uso de barreras como alternativa para el distanciamiento social debe realizarse con precaución, ya que puede obstruir la ventilación y la eficacia de los sistemas de rociadores contra incendios.

CAPACITACIÓN PARA LOS CONSUMIDORES:

Implemente medidas para garantizar que el público esté capacitado sobre cómo salir a comer de forma segura.

- A. **Coloque** todos los letreros necesarios que se describen en el Protocolo de distanciamiento social, incluidos los letreros para recordar a los clientes que mantengan un distanciamiento social de seis pies, que se laven las manos o usen desinfectante al entrar a un restaurante, que usen protectores faciales y se queden en casa si están enfermos o tienen síntomas indicadores de COVID-19. (**Señalización requerida por el Protocolo de distanciamiento social**)
- B. **Coloque** el plan de salud y seguridad del restaurante (o la [Lista de verificación general](#)) cerca de las entradas, de forma que sea fácilmente visible para el público y los empleados.
- C. **Publique el [Cartel de autocertificación](#)**, una vez que haya publicado y seguido su plan de salud y seguridad.

Los clientes deben usar protectores faciales, excepto cuando estén comiendo en su mesa. **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.**

MEDIDAS PARA AUMENTAR LA SANITIZACIÓN Y LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES:

- **Prohibiciones:**
 - A. Están prohibidos los artículos que puedan tocar varios clientes o compartir entre las mesas, como frascos de condimentos, saleros, pimenteros o canastas de pan.
 - B. Las estaciones de autoservicio como buffets, salsas y barras de ensaladas.
 - C. Los dispensadores de bebidas de autoservicio (a menos que las palancas y los botones se puedan limpiar y desinfectar con mayor frecuencia).
 - D. 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.



- E. 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 las cartas de papel desechable.
- F. 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, solo se deben usar utensilios y cubiertos desechables.
- G. 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 con mayor frecuencia.
- H. Desinfecte los baños con mayor frecuencia.
- I. No proporcione a los clientes contenedores comunitarios de mentas, dulces, bocadillos o palillos después de las comidas. Proporciónelos individualmente cuando los solicite el cliente.
- J. 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.
- K. 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.
- L. 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.
- M. El cliente debe empacar los restos de comida para llevar.

Recomendaciones adicionales:

Implemente medidas de seguridad adicionales, según corresponda.

- A. Proporcione a los clientes toallitas desinfectantes o desinfectante para manos (con al menos 60 % de alcohol).
- B. Use equipos con sensores de movimiento que eviten el contacto, como dispensadores de jabón y toallas "manos libres".
- C. Proporcione sistemas de pago que no requieran contacto físico o, si no es posible, desinfecte los sistemas de pago con la frecuencia necesaria.
- D. Invite a los clientes a hacer reservaciones o a llamar con anticipación para confirmar si hay lugares disponibles. 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 hay una mesa lista para ellos.
- E. 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.
- F. 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.
- G. Los miembros de una misma unidad de vivienda o "círculo social" pueden ocupar las áreas de descanso, como las fogatas, manteniendo un distanciamiento de seis pies de otros clientes o "círculo social" en todo momento.
- H. Las instalaciones para comer que ya abrieron deben continuar ofreciendo alternativas de servicio de entrega en la banqueta, para llevar o a domicilio.

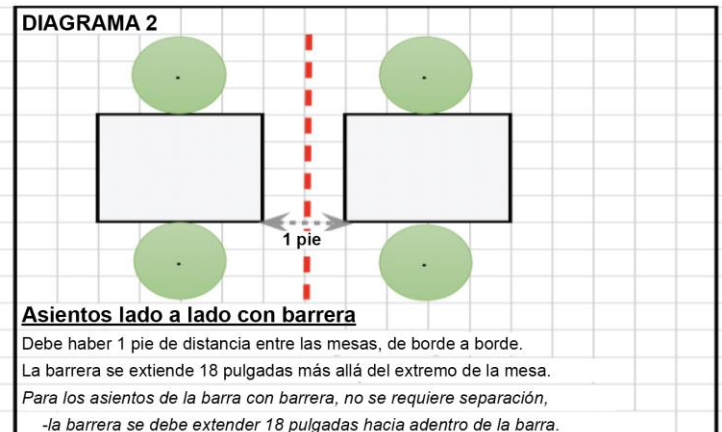
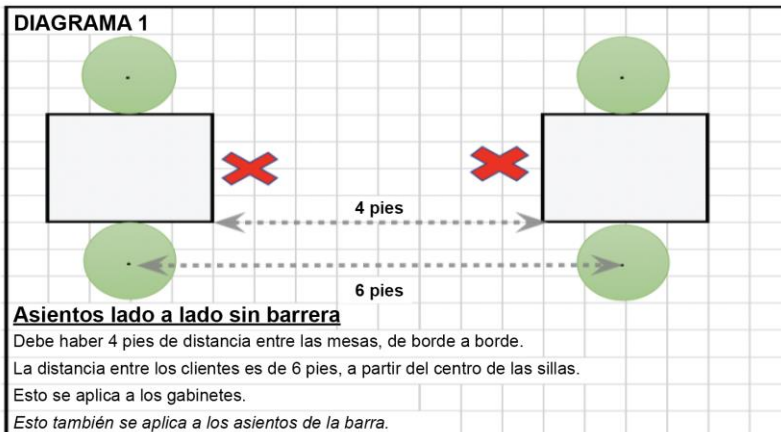


- I. El podio del anfitrión debe estar ubicado en la entrada del área de comedor para prohibir que los clientes caminen de forma innecesaria por el área de comedor.
- J. Se debe invitar a los clientes que hacen fila para pasar a que esperen afuera al aire libre, si es posible.
- K. Los tutores de los niños menores de doce años tienen la obligación de asegurarse de que estos siempre respeten las pautas de distanciamiento social.
- L. 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.
- M. El alcohol se debe vender a los clientes junto con una comida.
- N. Por el momento, no están permitidos los eventos de entretenimiento en restaurantes.

Ejemplos de ubicación de asientos que cumplen con el propósito de los requisitos de distanciamiento social.

(Cada cuadrado mide 6x6 pies)

Si se usan barreras, deben estar hechas de materiales impermeables, lavables y duraderos que puedan limpiarse y desinfectarse con frecuencia, como el plexiglás. Las barreras se deben instalar conforme a los códigos de construcción y los códigos contra incendios para no interferir con los sistemas de ventilación o de protección contra incendios. Las barreras deben tener una altura de **al menos 30 pulgadas** a partir de la parte superior de la mesa o el mostrador y otras dimensiones que se indica en los diagramas.



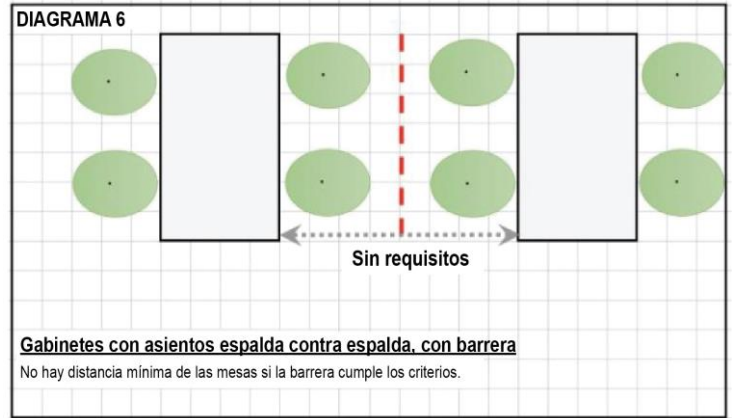
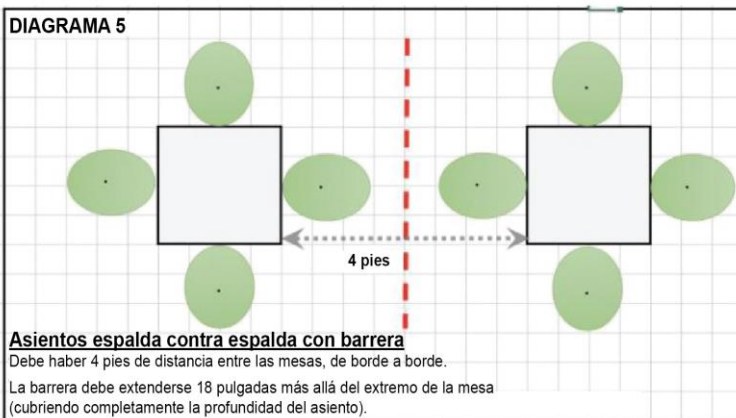
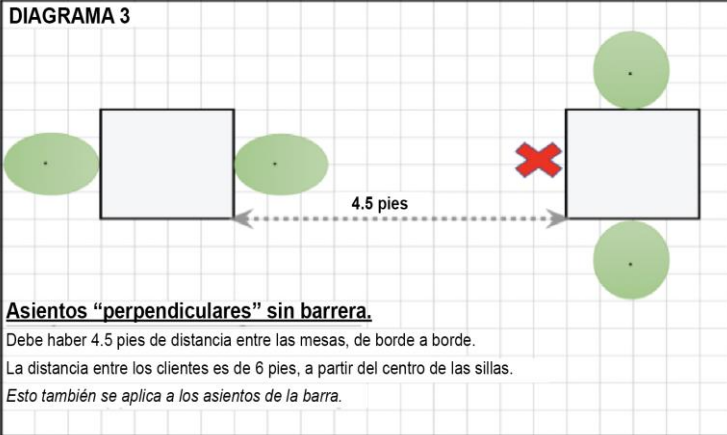
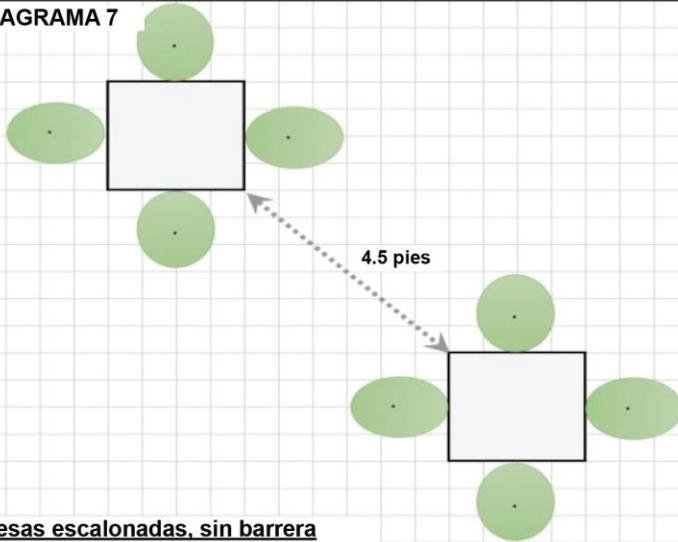




DIAGRAMA 7

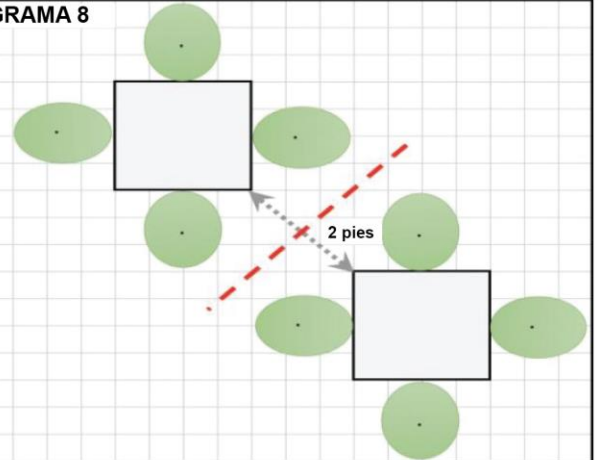


Mesas escalonadas, sin barrera

Debe haber 4.5 pies de distancia entre las mesas, de borde a borde en el punto más cercano. Se aplica a cualquier forma de mesa.

Formas

DIAGRAMA 8

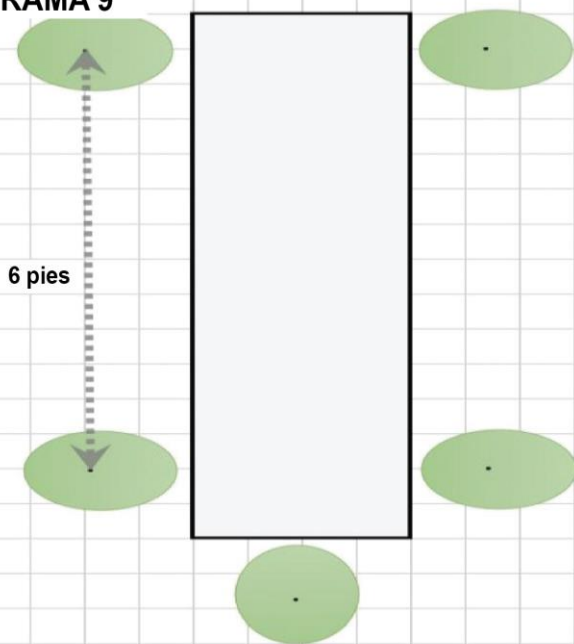


Mesas escalonadas, sin barrera

Debe haber 2 pies de distancia entre las mesas, de borde a borde en el punto más cercano.

La barrera se debe extender para cubrir la profundidad de los asientos.

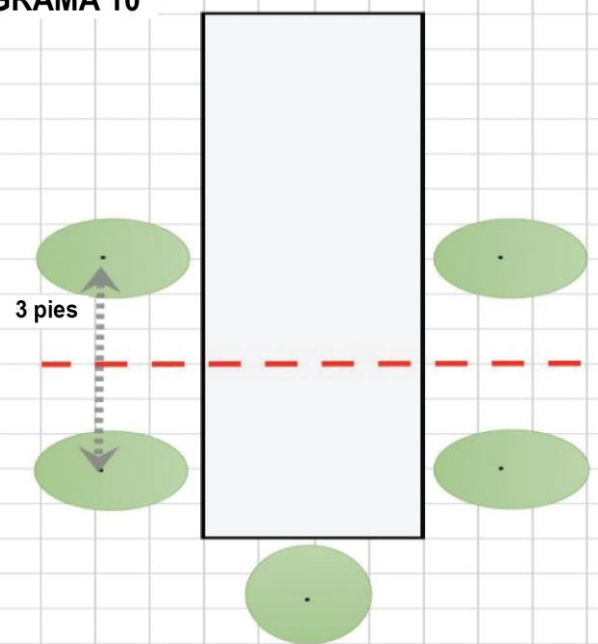
DIAGRAMA 9



Mesas de estilo común, sin barrera

Debe haber 6 pies de distancia a la persona más cercana de otro grupo. De centro a centro de las sillas.

DIAGRAMA 10



Mesas de estilo común, con barreras

La barrera se extiende 18 pulgadas más allá del borde de la mesa. Debe haber 3 pies de distancia entre las sillas, de centro a centro.



DIAGRAMA 11

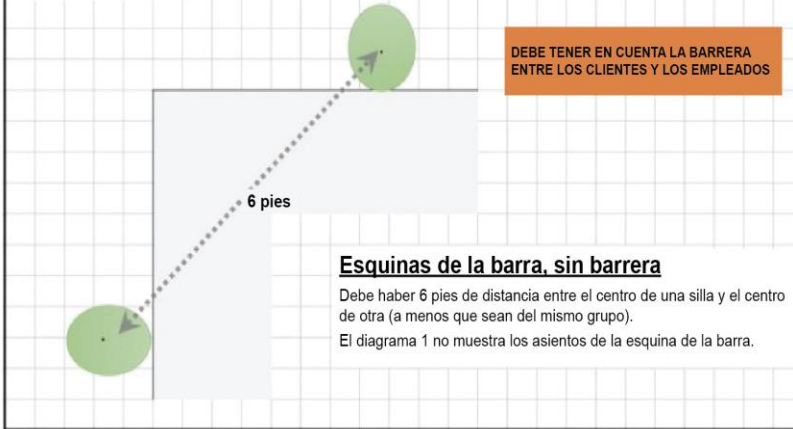


DIAGRAMA 12

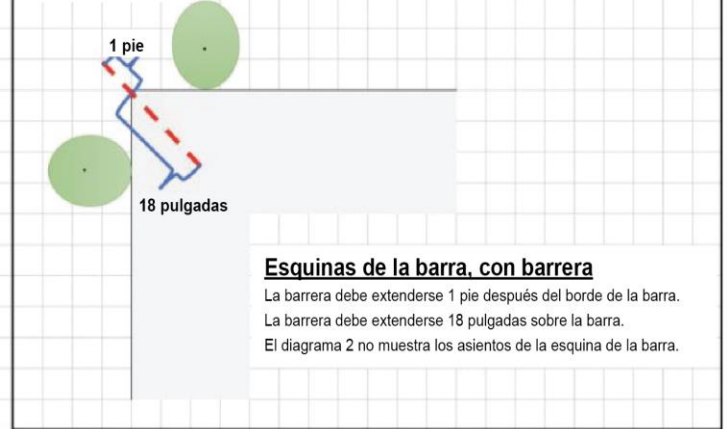


DIAGRAMA 13



DIAGRAMA 14

