



2 de diciembre de 2020

TEMA: GUÍA ESTATAL ACTUALIZADA SUSTITUYE PREVIAS PAUTAS
LOCALES PARA ESTRUCTURAS TEMPORALES DE COMIDA AL AIRE LIBRE

Estimado operador:

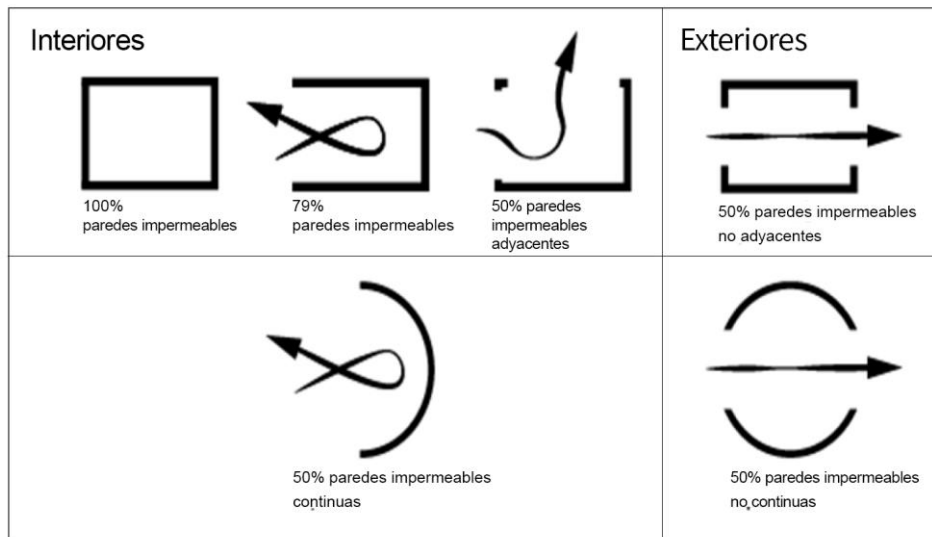
Permitir áreas de comida al aire libre en su establecimiento ha sido importante para muchos de ustedes durante estos tiempos sin precedentes, y todos entendemos la importancia de detener la propagación del virus. Cuando se come al aire libre, es importante saber que hay que aumentar la circulación natural de aire fresco para evitar la propagación del virus mientras sus clientes comen en su establecimiento. Si planea tener o ya cuenta con una zona de comida al aire libre, existen parámetros que debe tener en cuenta para mantener su seguridad, y la de sus clientes y trabajadores.

Actualización: La siguiente información cumple con la guía emitida el 25 de noviembre de 2020 por el Departamento de Salud Pública de California (California Department of Public Health, CDPH) para el [uso de estructuras temporales para operaciones de negocios al aire libre](#).

1. Cuando se maneja el servicio de comida al aire libre, la estructura temporal para exteriores debe permitir que fluya aire fresco por todo el espacio con la entrada y la salida de aire en la estructura, por medio de alguna de las siguientes condiciones:

- Que al menos el 50 % de las paredes impermeables no adyacentes estén abiertas para permitir el flujo de aire fresco. Por ejemplo, una estructura que tenga las paredes opuestas abiertas.
- Que al menos el 50 % de las paredes impermeables de una estructura circular estén abiertas para permitir el flujo de aire fresco.
- Que las estructuras con techos, plafones o toldos, y todas las paredes impermeables estén abiertas para permitir el flujo de aire fresco.





2. Pueden usarse particiones o separadores (como medios muros, divisores, macetas, etc.) alrededor o dentro de la zona de comida al aire libre. Estos no se consideran paredes laterales cerradas siempre y cuando no midan más de tres pies de altura desde el suelo y no obstruyan el flujo de aire en toda la zona de comida al aire libre. Una partición o un separador que sea más grande de tres pies de altura se considera una pared lateral cerrada debido a que obstruye la circulación del aire.

3. Las rejillas, las mallas y las divisiones que no obstruyen el flujo de aire no se consideran paredes laterales cerradas cuando se determina si un área es exterior.

4. Los clientes que estén consumiendo alimentos al aire libre podrán ingresar a las zonas interiores solo para:

- entrar al baño
- entrar al área de comida al aire libre
- ordenar o recoger bebidas o comida en un mostrador interior

5. Un ejemplo de **obstrucción** de la circulación de aire fresco natural dentro de la estructura para comer al aire libre es una carpa de tres o cuatro lados con un techo o dos paredes adyacentes que estén cerradas.

Si tiene preguntas acerca de cómo brindar servicio de comida al aire libre más allá de su establecimiento, comuníquese con sus departamentos locales de planificación/construcción/bomberos.

Para obtener más información sobre los requisitos y recursos comerciales relacionados con el COVID-19, visite smchealth.org/eh.