

Protocolos para restaurantes: Apéndice H

Actualizaciones recientes 3/12/21:

- Long Beach está sujeta al Nivel rojo bajo el Plan estatal para una economía más segura.
- Todos los establecimientos en operación de conformidad con este Protocolo deben limitar su capacidad en interiores a 25% de la ocupación máxima o 100 personas, lo que sea menos.
- Los restaurantes, que incluyen, micro cervecerías, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad para brindar comidas de buena fe para sentarse y cenar en el sitio, podrán brindar comidas de buena fe para sentarse y cenar en el sitio en interiores y exteriores.
- Las micro cervecerías, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que no tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad, pueden operar en el interior si el establecimiento ofrece comidas de buena fe para sentarse y cenar en el sitio y vende alcohol en la misma transacción que un proveedor de alimentos de buena fe aprobado por la Ciudad.
- **Las bodegas, micro cervecerías, y destilerías artesanales** con instalaciones reservadas para la degustación de cerveza y/o vino, que están exentas de la definición de instalación de alimentos de la Sección 113789(c)(5) del Código de Salud y Seguridad de California, pueden operar al aire libre solo de conformidad con los Protocolos para las salas de degustación de bodegas, cervecerías y destilerías (Apéndice T). Las operaciones en interiores de dichas instalaciones se permiten solo donde se venden comidas de buena fe para cenar en el sitio y bebidas de alcohol en la misma transacción, y que son proporcionadas por un proveedor de alimentos aprobado por la Ciudad y de conformidad con este Protocolo.
- **Los bares y pubs** que no tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad deben permanecer cerrados hasta que se les permita volver abrir de conformidad con la Orden de Más Seguro en Casa de Long Beach.
- Las zonas de restaurantes denominados *food courts* pueden realizar operaciones para cenar en interiores o al aire libre. A los clientes se les permite comer o beber en el sitio en las operaciones de un centro comercial solo dentro de un área designada para comer al aire libre, según lo descrito en este protocolo.
- **Los cambios están resaltados en amarillo**

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

Además de las condiciones impuestas a los restaurantes por el Oficial de Salud Pública Estatal y los reglamentos implementados por el Control de Alcohol y Bebidas de California, las cuales se podrán ver aquí <https://www.abc.ca.gov/> y <https://covid19.ca.gov/industry-guidance/>, los establecimientos también deben cumplir con estos protocolos de seguridad y control de contagio para los empleados.

- Los **restaurantes, que incluyen, micro cervecerías, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad para brindar comidas de buena fe para sentarse y cenar en el sitio**, podrán brindar comidas de buena fe para sentarse y cenar en el sitio **en interiores y exteriores. Las operaciones en interiores de un restaurante se limitan al 25% de la ocupación máxima o 100 personas, lo que sea menos.** Nada en esta subsección impide que un establecimiento brinde servicio por auto *drive-thru*, en la acera *curbside*, en la puerta *doorside*, u otra recolección o entrega al aire libre.
- Las **micro cervecerías, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas que no tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad**, pueden operar en interiores y exteriores si el establecimiento ofrece comidas de buena fe para sentarse y cenar en el sitio si el establecimiento vende alcohol en la misma transacción que un proveedor de alimentos de buena fe aprobado por la Ciudad. Las operaciones en interiores de bares que sirven alcohol en la misma transacción que una comida de buena fe se limitan al 25% de la ocupación máxima o 100 personas, lo que sea menos. Nada en esta subsección impide que un establecimiento brinde servicio por auto *drive-thru*, en la acera *curbside*, en la puerta *doorside*, u otra recolección o entrega al aire libre.
 - Los **establecimientos en operación de conformidad con esta Sección** deben notificarle al Departamento de Salud de la Ciudad del acuerdo y la relación entre el **establecimiento** y el proveedor de alimentos aprobado por la Ciudad, a través del proceso de permiso para esta actividad. La aprobación se deberá obtener por el Departamento de Salud de la Ciudad antes de realizar las operaciones.
 - Todos los pedidos de alimentos y bebidas de alcohol se realizan o se coordinan por el **establecimiento** con licencia del ABC. Los pedidos y los pagos de los clientes para los alimentos y las bebidas de alcohol se deben recibir por el **establecimiento**. El **establecimiento** entonces podrá pasar el pedido de alimentos y una porción del pago al proveedor de alimentos.
 - EL ALCOHOL DEBE COMPRARSE EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE LA COMIDA DE BUENA FE.
- **Las bodegas, micro cervecerías, y destilerías artesanales** con instalaciones reservadas para la degustación de cerveza y/o vino, que están exentas de la definición de instalación de alimentos de la Sección 113789(c)(5) del Código de Salud y Seguridad de California, pueden operar al aire libre solo de conformidad con los Protocolos para las salas de degustación de bodegas, cervecerías y destilerías (Apéndice T). Las operaciones en interiores de dichas instalaciones se permiten solo donde se venden comidas de buena fe para cenar en el sitio y bebidas de alcohol en la misma transacción, y que son proporcionadas por un proveedor de alimentos aprobado por la Ciudad y de conformidad con este Protocolo.
- **Los bares y pubs que no tienen un permiso de restaurante emitido por la Ciudad deben permanecer**

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

cerrados hasta que se les permita volver abrir de conformidad con la Orden de Más Seguro en Casa de Long Beach.

- Las zonas de restaurantes denominados **food courts** pueden realizar operaciones para cenar en interiores o al aire libre. Se limita la capacidad en interiores de las zonas de restaurantes a 25% de la ocupación máxima o 100 personas, lo que sea menos. Las zonas de restaurantes también pueden realizar sus operaciones para la entrega de comida en la acera *curbside*, en la puerta *doorside* u otra entrega o recogida al aire libre. A los clientes se les permite comer o beber en el sitio en las operaciones de un centro comercial solo dentro de un área designada para comer al aire libre, según lo descrito en este protocolo. A excepción de las áreas designadas para comer al aire libre, las áreas comunes de operación de un centro comercial deben permanecer cerradas.
- **Los clientes solo pueden quitarse el cubrebocas** al estar sentados en la mesa mientras comen o beben.
- **Las mesas ubicadas dentro de un comedor en espacios interiores y exteriores deben estar separadas por al menos 8 pies** para garantizar que en todo momento se logre una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes y los trabajadores mientras los clientes están sentados y para permitir el espacio para pasar entre las mesas y tomando en cuenta las sillas ocupadas por los clientes que están empujadas hacia afuera mientras están en la mesa. Se anima encarecidamente que solo los miembros de un solo hogar cenen en persona. Las mesas y sillas deben removerse de las áreas de comedores para que se mantenga una distancia física de 6 pies entre los clientes y los trabajadores en todo momento. Si las mesas, sillas, bancos, etc., no se pueden mover, use señales visuales para demostrar que no están disponibles para su uso.
- **A todos los negocios que se les requiere adherirse a este Protocolo, se les prohíbe la venta o servicio de bebidas, incluido el alcohol, para el consumo por parte de los clientes que no están sentados en una mesa destinada para el servicio de comidas de buena fe. Se prohíbe la venta o el servicio de alcohol solo en interiores para su consumo en el sitio, a menos que dicha venta o servicio se realice bajo la misma transacción que una comida de buena fe.**
- Las operaciones al aire libre pueden realizarse de conformidad con la guía del Departamento de Salud Pública de California titulada "Uso de Instalaciones Temporales para Operaciones de Negocios al Aire Libre" que se encuentra aquí <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/COVID-19/Use-of-Temporary-Structures-for-Outdoor-Business-Operations.aspx>. Todo permiso expedido por la Ciudad que se requiera para operar al aire libre, incluidos los permisos necesarios para instalar toda carpa, toldo, u otro refugio solar o estructura utilizada para comer al aire libre, debe obtenerse antes de su funcionamiento.

VENTA DE BEBIDAS DE ALCOHOL PARA LLEVAR

Los restaurantes, incluso las micro cervecerías, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y bodegas (establecimiento) pueden vender cerveza, vino y bebidas o cócteles premezclados que no están dentro de envases de fabricante para su consumo fuera de las instalaciones con licencia cuando se venda junto con una comida de buena fe preparada para ser recogida en el estacionamiento *curbside* y en la puerta *doorside* u otros servicios de recogida al aire libre o entrega a domicilio bajo las siguientes condiciones y según los avisos de exención regulatoria de ABC (<https://www.abc.ca.gov/notice-of-regulatory-relief/>):

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

- (1) Las comidas de buena fe se proporcionan por un proveedor de alimentos aprobado por la Ciudad que regularmente participa en el negocio de preparar y ofrecer alimentos de buena fe para la venta al público, tal como, un restaurante tradicional, un restaurante de comida rápida o un proveedor ambulante de alimentos (por ej. una lonchera) o negocios con licencias similares que preparan y sirven alimentos de buena fe. En caso de que el establecimiento no tenga un permiso de restaurante emitido por la Ciudad, el Establecimiento debe notificarle al Departamento de Salud de la Ciudad del acuerdo y la relación entre el Establecimiento y el proveedor de alimentos aprobado por la Ciudad, a través del proceso de permiso para esta actividad. La aprobación se deberá obtener por el Departamento de Salud de la Ciudad antes de realizar las operaciones. **EL ALCOHOL DEBE COMPRARSE EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE LA COMIDA DE BUENA FE.**
- (2) Todos los pedidos de alimentos y bebidas de alcohol se realizan o se coordinan por el Establecimiento con licencia de ABC. Los pedidos y los pagos de los clientes para los alimentos y las bebidas de alcohol se deben recibir por el Establecimiento. El Establecimiento entonces podrá pasar el pedido de alimentos y una porción del pago al proveedor de alimentos. **EL ALCOHOL DEBE COMPRARSE EN LA MISMA TRANSACCIÓN QUE LA COMIDA DE BUENA FE.**
- (3) Para las entregas afuera de las instalaciones con licencia, el Establecimiento debe recibir el pedido de alimentos de su proveedor de comidas, y entregarle los alimentos y las bebidas al consumidor en una sola transacción que se origina en sus instalaciones con licencia. Esto debe realizarse incluso si se utiliza un servicio externo de entrega a domicilio. Es decir, las bebidas de alcohol no podrán ser entregadas al consumidor por separado de la comida que entrega el proveedor de comida y no pueden salir de las instalaciones con licencia sin ser acompañadas por el pedido de alimentos correspondiente.
- (4) Cualquier bebida de alcohol como cerveza, vino y bebidas o cócteles premezclados que no están dentro de envases de fabricante para su consumo fuera de las instalaciones con licencia, deben estar empaquetados dentro de un recipiente con una tapa o tapón seguro y de una manera diseñada para evitar el consumo sin remover la tapa o el tapón (por ejemplo, sin tapas con orificios para sorber o aberturas para sorbetes). Además, cualquier Establecimiento que venda dichas bebidas para el consumo fuera del sitio deberá publicar a la vista la siguiente advertencia de manera que avise a los consumidores las limitaciones sobre las leyes de envases abiertos:

Las bebidas de alcohol que están empaquetadas por este establecimiento son envases abiertos y no se podrán transportar en un vehículo motorizado excepto en la cajuela o maletera del vehículo; o, en caso que no tenga cajuela o maletera, el envase se podrá mantener en alguna otra área del vehículo que normalmente no está ocupada por el chofer o los pasajeros (lo cual no incluye un compartimiento de utilidades o guantera (Sección 23225 del Código Vehicular)). Además, dichas bebidas no se podrán consumir en público o en ninguna otra área donde los envases abiertos se prohíben por ley.

“Publicar” significa exhibir de manera prominente en las instalaciones, publicar en línea o presentarlo de cualquier manera necesaria para garantizar que el consumidor que compra o la persona que transporta dichas bebidas, reciba notificación de esta advertencia.

- (5) Cualesquiera de los permisos emitidos por la Ciudad o el estado que se requieran para la actividad

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

se obtienen antes de las operaciones; y

- (6) El establecimiento realiza sus operaciones para recogida en la acera *curbside* y en la puerta *doorside* u otros servicios de recogida al aire libre y entrega a domicilio en conformidad a las leyes y reglamentos locales y estatales que corresponden, que incluyen, entre otros, este Protocolo y cualesquiera otros reglamentos implementados por el Control de Alcohol y Bebidas de California.

Las “comidas de buena fe” se definen como una variedad típica de alimentos que se ordenan comúnmente a varias horas del día, que se consideraría una comida legítima; el servicio de alimentos preenvasados como sándwiches o ensaladas, o simplemente calentar comidas congeladas o preparadas, no se considerará que cumple con el requisito de alimentos de buena fe.

A menos que se autorice lo contrario en el presente, los establecimientos que operan de conformidad con este Protocolo tienen prohibido permitir que la instalación o una parte de ella se reserve o utilice para un evento o convivio. Salvo que se autorice lo contrario en el presente, se prohíben las reuniones de miembros de diferentes hogares (ya sea en interiores o exteriores), incluidos, entre otros, eventos, fiestas, convivios, reuniones y convenciones. El número de asientos en una mesa se limitará a no más de para 6 personas en un mismo grupo.

Se podrá celebrar una ceremonia de boda o funeral en espacios **interiores** o exteriores de conformidad con la [“Guía por Industria de COVID-19: Lugares de culto y proveedores de servicios religiosos y ceremonias culturales”](#) siempre y cuando: (1) se mantenga una distancia física de 6 pies entre personas o grupos de personas de diferentes hogares en todo momento; (2) los asistentes se adhieren estrictamente a todas las demás medidas de distanciamiento físico **establecidas por el Oficial de Salud de Long Beach**, incluido el uso de una mascarilla por encima de la boca y la nariz en todo momento; y (3) no se sirven alimentos ni bebidas (incluidas las bebidas de alcohol); y (4) **la capacidad interior se limita a 25% de la ocupación máxima del espacio interior o 100 personas, lo que sea menos.**

Este protocolo no está destinado para lugares de conciertos, espectáculos, o entretenimiento que tienen instalaciones de alimentos en el sitio. Dichas instalaciones deberán permanecer cerradas hasta que se les permita reanudar operaciones modificadas o completas por medio a una orden específica de reapertura.

Se permite el entretenimiento en vivo en los restaurantes de conformidad con la Sección D de este Protocolo.

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 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.

Estas cinco áreas claves deben ser abordadas a medida que su establecimiento elabore los protocolos de reapertura.

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

Todos los establecimientos contemplados en este protocolo deben implementar todas las medidas aplicables que se presentan a continuación y estar preparados para explicar por qué las medidas no implementadas no son aplicables al negocio.

Nombre del negocio:	
Dirección del establecimiento:	

Fecha de publicación:

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

- A todos aquellos que pueden llevar a cabo sus tareas de trabajo desde casa se les ha instruido que lo hagan.
- Al personal vulnerable (los mayores de 65 años, las mujeres embarazadas, las personas con enfermedades crónicas) se les asignan tareas que pueden realizarse desde el hogar, siempre que sea posible, y deberían consultar cualquier preocupación que tengan con su proveedor de servicios de salud o con los servicios de salud ocupacional, a fin de tomar las decisiones adecuadas al regresar al lugar de trabajo.
- A todos los empleados se les ha dicho que no se presenten a trabajar si están enfermos, o si están expuestos a una persona que tenga COVID-19.
- 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 [programas de gobierno para la licencia por enfermedad y compensación al trabajador para COVID-19](#), incluyendo los derechos a licencia por enfermedad de los empleados según la Ley [Familias First Coronavirus Response Act](#) los derechos de los empleados a prestaciones de compensación al trabajador y la presunción de relación laboral de COVID-19 según la [Orden Ejecutiva N-62-20](#) del gobernador.
- El empleador, en caso de que se le informe que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas que consisten con el COVID-19 (caso), tiene un plan o protocolo para que dicho caso(s) se aíslen en sus hogares y para exigir la auto cuarentena inmediata de todos los empleados que tuvieron una exposición a dicho caso(s) 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 a fin de determinar si ha habido exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, lo que puede requerir medidas adicionales de control de COVID-19.
- En caso que se identifiquen 3 o más casos dentro del lugar de trabajo en un periodo de 14 días, el empleador deberá reportar esta serie de casos al Departamento de Salud Pública y Servicios Humanos de Long Beach al 562-570-INFO.
- 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

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

cualquier otro síntoma que el empleado pueda estar experimentando. Estos chequeos se pueden realizar de manera remota o en persona al momento en que lleguen los empleados.
De ser posible, se debe realizar un chequeo de temperatura en el sitio de trabajo.

- A todos los empleados que tienen contacto con el público o con otros empleados durante su turno(s) se les ofrece, sin costo alguno, un cubre boca de tela. 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. 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.
- A los empleados se les enseña el uso apropiado de un protector facial, incluso la necesidad de lavar sus protectores faciales a diario.
- Se les proporciona caretas a los camareros y a otros empleados y los utilizarán cuando les brinden servicios a los clientes que no están utilizando una mascarilla de tela mientras comen y beben. Se debe usar la careta además de la mascarilla de tela. Las mascarillas de tela protegen a los demás de las gotitas del portador; los protectores faciales ayudan a proteger al portador de las gotitas de los demás.
- Los protectores faciales deben usarse, limpiarse y desinfectarse según las instrucciones del fabricante.
- Se indica a los empleados que se aseguren de que cumplan las prácticas de higiene de las manos incluso lavarse las manos con frecuencia, usar desinfectante de manos y uso apropiado de guantes.
- A los empleados se les permite tiempo para lavarse las manos con frecuencia.
- A los empleados se les recuerda que se cubran la tos y los estornudos con un pañuelo descartable. El pañuelo usado se debe descartar en la basura y las manos se deben lavar de inmediato con jabón y agua tibia por al menos 20 segundos.
- Los empleados tienen prohibido comer o beber en cualquier lugar dentro del establecimiento de comida que no sean las áreas de descanso designadas.
- A todos los empleados, vendedores y repartidores se les han dado instrucciones sobre cómo mantener el distanciamiento físico y sobre el uso protectores faciales cuando estén en el trabajo.
- Los descansos están escalonados, de acuerdo con los reglamentos de salarios y horas, para asegurar que se pueda mantener una distancia de seis (6) pies entre los empleados que se encuentren en las salas de descanso, en todo momento.
- Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan con frecuencia, según el siguiente horario:
 - Salas de descanso _____
 - Baños _____
 - Otro _____
- El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en los siguientes lugares:

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

- Se han distribuido copias de este Protocolo a todos los empleados.
- Opcional—Describa otras medidas:

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

B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- El número de personas en el interior de un restaurante o bar es lo suficiente bajo como para garantizar el distanciamiento físico, pero de ningún caso más del 25% de la ocupación máxima del interior de un restaurante o bar.

El número máximo de personas en el interior de un restaurante o bar se limita a: _____

- Las mesas en espacios interiores deben tener una distancia física de 8 pies en la instalación interior para minimizar los riesgos de los clientes que están comiendo en interiores sin un cubrebocas. El requisito es: (1) garantizar que se logre una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes y los trabajadores mientras los clientes están sentados y (2) permitir el espacio para pasar entre las mesas y tomando en cuenta las sillas ocupadas por los clientes que están empujadas hacia afuera mientras están en la mesa. Se limita la ocupación del comedor al aire libre para cenar en el sitio por la cantidad de mesas que se pueden distanciar físicamente por 8 pies en el área al aire libre. Consulte el diagrama adjunto. El requisito es: (1) garantizar que se logre una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes y los trabajadores mientras los clientes están sentados y (2) permitir el espacio para pasar entre las mesas y tomando en cuenta las sillas ocupadas por los clientes que están empujadas hacia afuera mientras están en la mesa. Se considerará que los asientos al aire libre en el sitio cumplen con la capacidad al aire libre si todas las mesas (incluidos los mostradores al aire libre) están separadas por un mínimo de 8 pies.
- Las mesas y sillas deben removerse de las áreas de comedores en interiores y exteriores para que se mantenga una distancia física de 6 pies entre los clientes y los trabajadores. Si las mesas, sillas, bancos, etc., no se pueden mover, use señales visuales para demostrar que no están disponibles para su uso.
- Descontinúe los asientos en áreas donde los clientes no pueden mantener seis pies de distancia de los trabajadores, áreas de trabajo, y las áreas de preparación de comidas y bebidas.
- Los clientes que cenan en interiores pueden ordenar y realizar transacciones en el punto de venta en el interior, siempre y cuando:
 - Todos los clientes usen mascarillas mientras no estén sentados en la mesa comiendo o bebiendo;
 - Todas las personas mantengan una distancia física de 6 pies o más mientras se encuentran en el interior;
 - Los mostradores y otras superficies de alto contacto se desinfectan con frecuencia;
 - Se les prohíbe a los clientes recoger alimentos o bebidas en el interior; y
 - se cumpla con cualquier otro requisito en este protocolo.
- Se anima encarecidamente los métodos de pedidos que limiten la interacción entre trabajadores y clientes, como los pedidos en línea o basados en la tecnología.
- Salvo que se autorice en el presente, los restaurantes no pueden organizar recepciones, banquetes u otras reuniones grandes.
- Los mostradores de bares o áreas que se utilizan para preparar o servir bebidas de alcohol están cerrados para el servicio de comida y bebidas en el mostrador. Los mostradores se pueden utilizar para servicios de cenar en el local, siempre y cuando la preparación de alimentos y bebidas no se realice en el mismo mostrador de la barra. La intención de este requisito es limitar la interacción entre los clientes de diferentes

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

mesas, la interacción entre los clientes y el personal, y la habilidad de los clientes para entrar en contacto con varias superficies. Cuando los clientes estén cenando en el sitio, se entregarán los alimentos, las bebidas y el alcohol a los clientes sentados en las mesas.

- De ser posible, un empleado con un protector facial de tela se coloca cerca de la puerta, pero al menos a 6 pies de distancia de los clientes más cercanos, para monitorear que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.
- Se cumplen las medidas para asegurar el distanciamiento físico donde los clientes o empleados estén en fila. Esto incluye los puntos de ventas y terminales, mostradores y filas de delicatessen, baños, vestíbulos de ascensores, mostradores de anfitriones y áreas de espera, entrega y recogida de autos en valet, y en cualquier otra área donde los clientes se congreguen.
 - Colocar cinta adhesiva u otras marcas en intervalos de 6 pies en cualquier área donde los miembros del público formen una fila o estén de pie.
 - Establecer pasillos y corredores direccionales par el tráfico peatonal, de ser posible, para eliminar que los empleados y los clientes pasen cerca unos de otros.
- Los establecimientos de alimentos que ofrecen opciones de recogida o entrega a domicilio deben garantizar que se implementen prácticas de distanciamiento físico entre aquellos clientes que se encuentren en fila cuando hacen pedidos o durante la recogida.
- Soluciones tecnológicas se han implementado, a la medida posible, para reducir la interacción entre personas; ordenes móviles y menús en tableta, mensaje de texto al llegar para obtener una mesa, y opciones para pagar sin contacto.
- Diseñar la interacción entre clientes, repartidores de entrega a domicilio y empleados para permitir el distanciamiento físico.
 - Los pisos dentro y fuera de un restaurante en zonas para clientes, repartidores de entrega a domicilio u otros puedan esperar, están marcados para permitir y hacer cumplir el distanciamiento físico.
 - En la medida posible, se han implementado procesos sin contacto para la recogida y entrega y otros sistemas electrónicos para las interacciones con los clientes.
 - En la medida posible, las interacciones entre los meseros u otros empleados y clientes están limitados a un máximo de cinco minutos por cada ocasión.
- En la medida posible, la cena y degustación de vinos en las instalaciones se hace con reservación o se les avisa a los clientes que llamen de antemano para que se confirme la capacidad de asientos/servicio. Se registra la información de contacto de cada grupo, en caso de que sea posible durante el curso normal de operaciones del negocio, ya sea al momento en que se haga la reservación o en el sitio, para permitir el rastreo de contactos en caso que sea necesario.
 - Considere un sistema telefónico de reservaciones que le permite a personas esperar en fila o en sus autos y entrar solamente cuando se les haya notificado por llamada, mensaje de texto o algún otro método, cuando hay una mesa disponible.
- Si el establecimiento tiene la capacidad y decide ofrecer pedidos en persona, a los clientes se les debe ofrecer un menú (publicado o en una hoja desechable), para facilitar el pedido, y los artículos que se ordenen deberán ser recolectados, empacados y recogidos por el cliente lo más pronto posible; se les debe avisar a los clientes de una hora aproximada para recoger la orden.

Los clientes que esperan su pedido no pueden congregarse dentro del negocio.
Deben permanecer en su auto o regresar a la hora apropiada para recoger su orden.

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

- Limitar el número de clientes en una sola mesa a no más de 6 personas en el mismo grupo.
Las personas en el mismo grupo sentados en la 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 su mesa a la vez. Animar encarecidamente a que solo los miembros del mismo hogar, cenén en persona en el local.
- A los clientes se les debe ofrecer un menú (publicado o en una hoja desechable), para facilitar el pedido, y los artículos que se ordenen deberán ser recolectados, empacados y recogidos por el cliente lo más pronto posible; se les debe avisar a los clientes de una hora aproximada para recoger la orden. Los clientes que esperan su pedido no pueden congregarse dentro del negocio. Deben permanecer en su auto o regresar a la hora apropiada para recoger su orden.
- Limitar el contacto entre el personal de servicio y los clientes.
 - Instalar barreras físicas tal 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 le sirven a grupos individuales.
- Desalentar a los empleados y a los clientes de congregarse en áreas de alto tráfico tal como los baños, los pasillos, las áreas del bar, terminales de reservación y tarjetas de crédito, etc.
 - Requerirles a los empleados que eviten el saludo con las manos y saludos similares que rompen con el distanciamiento físico.
- Usar barreras o aumentar la distancia entre las mesas/sillas para separar a los empleados en las áreas de descanso de empleados. En la medida de lo posible, crear un área de descanso al aire libre con coberturas de sombra y sillas que garantice el distanciamiento físico.
- Las operaciones se han rediseñado, en la medida de lo posible, para lograr el distanciamiento físico entre los empleados.
 - Los pisos de la cocina y otras áreas de la parte trasera del establecimiento están marcados para reforzar los requisitos del distanciamiento físico.
- Se debe utilizar los protocolos del distanciamiento físico en cualquiera área de oficina, cocinas, 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 10 minutos, y los empleados deben usar siempre su protección facial.

CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LAS SALAS DE DEGUSTACIÓN

- Proporcionar una copa limpia para cada degustación y, si es posible, no servir la bebida en un vaso que el cliente ya haya utilizado (para oler, tomar, etc.)
- Se debe suspender el uso de botes de basura comunales, cubetas para escupir, escupideras, etc.
- Proporcionar vasos individuales y desechables a cada cliente para evitar la contaminación por salpicaduras entre los clientes.
- No tocar los cuellos de los recipientes de bebidas con tazas, vasos, etc. al servir vino, cerveza o licores.
- Tomar medidas para asegurar que las citas de degustaciones en grupos no coincidan para poder minimizar la interacción entre personas de diferentes grupos y lugares.

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

- ❑ Suspender recorridos que combinen a personas de diferentes hogares en el mismo grupo recorrido. Los guías de recorridos deben mantener al menos seis pies de distancia física de los clientes/visitantes. Los recorridos no se podrán realizar en el interior.

C. MEDIDAS PARA CONTROLAR EL CONTAGIO

ANTES DE LA APERTURA

- ❑ 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.
 - Considere la posibilidad de instalar limpiadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible, y hacer otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y la ventilación en las áreas de trabajo.
- ❑ En el caso de instalaciones que no hayan estado en funcionamiento, enjuague cada uno de los dispositivos de agua caliente y fría durante cinco minutos antes de volver a abrir, para así sustituir el agua estancada de las cañerías por una fuente de agua fresca y segura.
- ❑ Se ha limpiado y desinfectado a fondo el establecimiento (usando productos aprobados contra el COVID-19), especialmente si ha estado cerrado.
 - Contrate opciones de empresas externas de limpieza para ayudar con el aumento de la necesidad de limpieza, según sea necesario.
- ❑ Los espacios como los comedores, mostradores de anfitriones y cocinas han sido equipados con productos adecuados de desinfección, incluyendo desinfectantes 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 adicional, toallas de papel, y desinfectante de manos cuando sea necesario.
 - Se recomienda la instalación de dispensadores sin contacto para el desinfectante de las manos, jabón, toallas de papel y recipientes de basura.
- ❑ Se han designado lugares para recibir entregas fuera de las zonas de alto tráfico. En la medida posible, se ha eliminado el contacto de persona a persona para la entrega de bienes.

CONSIDERACIONES SOBRE LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS

- ❑ Se siguen y mantienen todas las prácticas de seguridad de alimentos descritas en el Código de Establecimientos Alimentarios de California *Act Retail Food Code* (CRFC, por sus siglas en inglés).
 - Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más y los alimentos fríos a 41°F o menos.
 - Cocine completamente los alimentos según los requisitos del CRFC.
 - Limpie y desinfecte los utensilios y el equipo con la frecuencia requerida como lo describe el CRFC.
 - Cumpla con las prácticas de higiene y salud de los empleados: No trabaje cuando este enfermo; lavarse las manos frecuentemente; usar guantes como lo requiere el CRFC.
 - Asegurar de que todos los alimentos e ingredientes provengan de una fuente aprobada de alimentos.
 - Se les desanima a los empleados de preparación de alimentos cambiar o entrar a las estaciones

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

de trabajo de otras personas durante sus turnos.

- Las máquinas de autoservicio, tal como las máquinas de gaseosas o helado de yogur, 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 comida o cubertería que otros clientes podrían usar. Estos artículos se les proporcionan a clientes individualmente y se descartan o limpian y desinfectan después de cada uso, según corresponda. Esto incluye, pero no se limita a:
 - Áreas de autoservicio con cajitas de condimentos, cajitas de utensilios, servilletas, tapas, sorbetes, contenedores para llevar, etc.
 - Áreas de autoservicio de alimentos, tal como barras de salsa, barras de ensalada o estilo buffet, incluyendo muestras de comida.
 - Preparación y presentación de comida en la mesa tal como carritos para seleccionar alimentos y cintas transportadoras, preparación de guacamole, etc.
 - Dulces de menta para después de comer, botanas, o palillos de dientes para los clientes. Estos se ofrecen con la cuenta o solo bajo petición del cliente.
- A un empleado de alimentos designado se le asigna la tarea de envolver cubiertos antes de proporcionarlos al cliente, en vez de varios empleados manejando los cubiertos sin estar envueltos antes del uso del cliente.
- No se permite rellenar bebidas en la mesa o de recipientes comunes (por ej. jarras, garrafas, decantadores, botellas). Se proporciona cristalería limpia para que los clientes puedan rellenar sus bebidas.
- Los restaurantes pueden vender productos de mercado (como frutas y verduras, productos de despensa, carne y huevos) si ofrecen dichos productos solo para recoger o entrega a domicilio. Los restaurantes obtendrán los productos de mercado para el cliente. Se les prohíbe a los restaurantes convertir las áreas para sentarse en el interior o exterior en un mercado.

CONSIDERACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

- Los baños que anteriormente estaban abiertos al público deberán permanecer abiertos al público.
- Se designa un empleado de alimentos por turno para supervisar y hacer cumplir los procedimientos adicionales de limpieza y desinfección, según sea necesario.
- Se ha elaborado y se cumple un plan de limpieza y desinfección para las superficies de alto contacto y áreas de acceso.
 - Las áreas comunes y los objetos que se tocan con frecuencia relacionados con retiros y pagos de clientes (por ej. mesas, pomos o manijas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan cada hora durante las horas de servicio al cliente utilizando los desinfectantes aprobados por la EPA, por sus siglas en inglés.
 - Todos los portales de pago, bolígrafos y estilógrafos se desinfectan después de cada uso.
- El establecimiento se limpia y desinfecta a fondo (usando productos aprobados contra el COVID-19) cada noche. Se mantiene un registro para monitorear su realización, a la medida posible.
- No se comparten auriculares de audio y otro equipo entre los empleados al menos que el equipo se desinfecte adecuadamente después de cada uso. Consulte con los fabricantes de los equipos para determinar los pasos apropiados para desinfectar.

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

- A los lava trastes que lavan utensilios de uso múltiple de los clientes se les proveen equipos para protegerse los ojos, la nariz y la boca de la contaminación debido a las salpicaduras al usar una combinación de protectores faciales, gafas de protección y caretas. A los lava trastes se les provee delantales impermeables, los cuales se requieren cambiar con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables tal como las caretas y las gafas se deben desinfectar adecuadamente entre cada uso.
- Los baños se revisan regularmente y se limpian y desinfectan cada hora usando desinfectantes aprobados por la EPA.
- Hay desinfectante de manos y recipientes de basura disponibles al público en o cerca de la entrada del establecimiento.

D. REQUISITOS PARA EL ENTRETENIMIENTO EN VIVO

- Se permite el entretenimiento en vivo en interiores y exteriores.
- Puede que se requieran modificaciones adicionales para las presentaciones según la próxima guía de Presentaciones en vivo del CDPH.
- Entretenimiento en vivo al aire libre
 - Los artistas que están cantando, coreando, tocando algún instrumento de viento, o participando en actividades similares deben mantener una distancia física de 6 pies de los espectadores y otros artistas si están usando un protector facial o una distancia física de 12 pies si no están usando un protector facial.
 - Los miembros de la audiencia pueden cantar o corear siempre y cuando tengan puesto un protector facial y mantengan una distancia física.
- Entretenimiento en vivo en interiores
 - Los artistas que están cantando, coreando, tocando algún instrumento de viento, o participando en actividades similares en espacios interiores deben usar un protector facial en todo momento.
 - Los artistas deben mantener una distancia física de 24 pies de los espectadores y una distancia física de al menos 12 pies de otros artistas.
 - Los artistas se incluyen en el límite de capacidad de ocupación.
 - Se recomienda encarecidamente a los artistas que obtengan una prueba de PCR negativa dentro de las 72 horas antes del servicio.
 - Los restaurantes que permitan el entretenimiento en vivo deben mejorar la ventilación tanto como sea posible.

E. MEDIDAS PARA INFORMAR AL PÚBLICO

- Una copia de este protocolo se encuentra en todas las entradas públicas del establecimiento.
- Además, hay un letrero publicado en todas las entradas para avisarles a los clientes que utilicen desinfectante de manos y un protector facial cuando no estén comiendo o bebiendo.
- Hay letreros publicados que le recuerde al público que está cenando, que debe mantener una distancia física de seis pies, lavarse las manos o usar desinfectante al entrar al restaurante, y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas consistentes con el COVID-19.
- Hay letreros publicados para notificarles a los clientes que, aunque sea una práctica común que las personas cenando socialicen después de comer, se desanima esta práctica durante la pandemia.
- Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) proporcionan información clara sobre el horario del establecimiento de atención al público, el uso obligatorio de protectores faciales, políticas relativas a los pedidos y pago anticipados, reservaciones, recolección y/o entrega de pedidos y otros asuntos pertinentes.

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

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

- Se ha dado prioridad a los servicios que son cruciales para los usuarios/residentes.
- Las transacciones o servicios que pueden ofrecerse a distancia ahora se realizan por internet.
- 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.

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

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

Nombre del contacto del

negocio:

Número de teléfono:

Fecha de la última revisión:

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