

Protocolos para bodegas de vino, cervecerías, pubs y destilerías artesanales: Apéndice T

Actualizaciones recientes 3/12/2021:

Por favor, léalo detenidamente, ya que todo el protocolo ha sido actualizado.

Los requisitos que figuran a continuación son específicos para la reapertura de pubs, destilerías artesanales, cervecerías, y bodegas de vino con salas de degustación. Además de las condiciones impuestas a esas instalaciones por el Oficial de Salud Pública del Estado que se encuentran aquí <https://covid19.ca.gov/industry-guidance/>, las cervecerías, salas de degustación, destilerías y bodegas deben adherirse a los límites de ocupación y los protocolos aplicables:

- Los pubs, destilerías artesanales, cervecerías y bodegas, con locales reservados para la degustación de cerveza y/o vino, que están exentos de la definición de establecimiento alimentario de la Sección 113789(c)(5) del Código de Salud y Seguridad de California, y no requieren de un permiso sanitario para operar porque ningún alimento, excepto galletas saladas, *pretzels* o alimentos preenvasados que no sean alimentos potencialmente peligrosos, se ofrecen a la venta o para su consumo en el lugar, pueden brindar servicios al aire libre a los clientes sentados donde no se sirven comidas de buena fe. Se prohíben las operaciones en interiores de bodegas de vino, cervecerías y destilerías artesanales que no sirven comidas de buena fe de conformidad con los Protocolos para restaurantes.
- Las bodegas de vino, cervecerías, pubs y destilerías artesanales con locales reservados para la degustación de cerveza y/o vino, que están exentos de la definición de establecimiento alimentario de la Sección 113789(c)(5) del Código de Salud y Seguridad de California, pueden realizar sus operaciones en interiores siempre y cuando (1) el establecimiento opere de conformidad con los [Protocolos de restaurantes](#) (Apéndice H) y (2) que las comidas de buena fe se consuman en el sitio y las bebidas de alcohol se vendan en la misma transacción y proporcionadas por un proveedor de alimentos aprobado por la Ciudad. Las operaciones en interiores de bodegas de vino, cervecerías, pubs y destilerías artesanales que sirven alcohol en la misma transacción que una comida de buena fe se limitan a 25% de la ocupación máxima o 100 personas, lo que sea menos.
- Las cervecerías, pubs, salas de degustación, destilerías artesanales y bodegas de vinos que ofrezcan comidas para cenar en el sitio y posean un permiso de restaurante válido expedido por el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Long Beach deben adherirse a los [Protocolos para Restaurantes](#) (Apéndice H).
- Se les requiere a los establecimientos que operan bajo este Protocolo a cerrar los servicios para el consumo en el sitio a las 8pm. Se requiere reservaciones de todos los clientes. Se requiere un límite de tiempo de 90 minutos para todos los clientes. Se les requiere a los clientes estar sentados en las mesas mientras se encuentran en las instalaciones, excepto cuando sea necesario para usar el baño y hacer pedidos.
- **Los clientes solo pueden quitarse el cubrebocas** al estar sentados en la mesa mientras comen o beben.
- **Las mesas ubicadas en las áreas de comedores en interiores y exteriores deben estar separadas por al menos 8 pies** para garantizar que 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 cenar en

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

persona. Las mesas y las sillas deben removerse de las áreas de comedores 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.

- **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.
- Las cervecerías, pubs, salas de degustación, destilerías artesanales y bodegas deben interrumpir cualquier operación de juegos como de boliche o mesas de billar hasta que se permita la apertura de estas actividades en forma modificada o en pleno funcionamiento.
- A los locales que actualmente están autorizados a vender cerveza, vino y bebidas espirituosas para ser consumidos fuera del local están obligados a cumplir con los Protocolos para las compras presenciales en negocios minoristas (Apéndice B).

Este protocolo no está previsto para conciertos, actuaciones o lugares de entretenimiento que tengan instalaciones de bar en el lugar. Estos establecimientos permanecerán cerrados hasta que se les permita reanudar su funcionamiento modificado o pleno mediante una orden específica de reapertura por parte del Oficial de Salud de Long Beach.

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.

Todas las instalaciones bajo este protocolo deben implementar todas las medidas aplicables a continuación y estar preparadas para explicar por qué las medidas no implementadas no corresponden al establecimiento.

Nombre del

establecimiento:

Dirección del

establecimiento:

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

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

- 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.
- A los trabajadores se les proporciona información sobre las prestaciones por ausencia del empleador o del gobierno que el trabajador podría tener derecho a recibir, lo que facilitaría económicamente su estancia en el hogar, incluidos los derechos de ausencia por enfermedad del empleado de conformidad con la Ley de Respuesta al Coronavirus de Familias Primero (Families First Coronavirus Response Act).
- Tras ser informado de que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas compatibles con el COVID - 19 (denominados 'casos'), el empleador cuenta con un plan o protocolo para que el caso o los casos se aíslen en su casa y se exija la inmediata auto cuarentena de todos los empleados que hayan estado expuestos al caso o los casos 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 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. El empleado debe utilizar el protector facial en todo momento durante el día laboral cuando esté en contacto o cuando pueda entrar en contacto con otros. Los empleados no necesitan utilizar una mascarilla de tela cuando el empleado esté sólo(a).
- Se instruye a los empleados sobre el uso y el cuidado adecuado de los cubrebocas, incluyendo su uso tanto encima de la nariz como en la boca y la necesidad de lavarlos diariamente.
- Se proporcionan y se utilizan caretas para todos los camareros y otros empleados cuando se atiende a los clientes que no llevan cubrebocas al comer o beber. Además del protector facial, se debe usar 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.
- El número de empleados que atienden a clientes individuales o grupos debe limitarse en cumplimiento de las normas sobre salarios y horarios.
- Se instruye a los empleados para que cumplan las prácticas de higiene de las manos, incluida la frecuencia de lavado, el uso de desinfectante de manos y el uso adecuado de guantes.
- A los empleados se les permite tiempo para lavarse las manos con frecuencia.

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

- 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 ningún espacio dentro del lugar de trabajo que no sea en las salas de descanso designadas.
- A todos los empleados, vendedores y repartidores se les han dado instrucciones sobre cómo mantener el distanciamiento físico y el uso de cubrebocas cuando están cerca de otros.
- Los descansos están escalonados, de acuerdo con los reglamentos de salarios y horas, para garantizar 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:
 - o Salas de descanso _____
 - o Baños _____
 - o Otros _____
- 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:

B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Un empleado que lleva puesta una mascarilla de tela debe colocarse cerca de la puerta, pero al menos a 6 pies de los clientes más cercanos, para controlar los límites de capacidad de ocupación y que se respeten los procedimientos de distanciamiento físico.
- Se cumplen las medidas para asegurar el distanciamiento físico donde los clientes o empleados estén en fila. Esto incluye mostradores de registro, baños, vestíbulos de ascensores, áreas de espera y cualquier otra área donde los clientes puedan congregarse.
 - o 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.
 - o Establecer pasillos y corredores direccionales para el tráfico peatonal, de ser posible, para eliminar que los empleados y los clientes pasen cerca unos de otros.
- 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.
- Se limita la ocupación al aire libre 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.

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

- Las mesas y las sillas deben removerse de las áreas de comedores 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.
- 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 presenciales, 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 mesas, la interacción entre los clientes y el personal, y la habilidad de los clientes para entrar en contacto con varias superficies.
- Los clientes que permanezcan en el sitio para consumir bebidas de alcohol 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 cumpla con cualquier otro requisito en este protocolo.
 - Se prohíbe a los clientes comprar y consumir bebidas mientras estén de pie en las instalaciones.
 - Los clientes no pueden pedir y beber en el bar.
 - No se permite a los clientes pedir y recoger bebidas en el bar y transportarlas a sus mesas.
- Cualquier bebida que se solicite en una mesa será traída a la mesa por el personal de servicio.
- Dejar de sentar a los clientes en áreas donde los clientes no pueden mantener seis pies de distancia del trabajo de los empleados o de las áreas de preparación de comida y bebidas.
- No se permiten los servicios y actividades que implican un mayor riesgo de contaminación por compartir y salpicar, como los juegos y/o concursos de beber, y los tiros al suelo, entre otros.
- Descontinuar el uso de artículos de entretenimiento compartidos que son difíciles de limpiar y desinfectar adecuadamente, como los juegos de mesa y los libros, entre otros.
- Limitar el consumo excesivo de alcohol que podría disuadir a los clientes de cumplir con estas directrices.
- Diseñar la interacción entre clientes y empleados para permitir el distanciamiento físico.
 - Los pisos dentro y fuera de las instalaciones donde los clientes y otras personas pueden 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.
- Se requiere reservaciones de todos los clientes. Establezca un sistema de reservaciones o se les notificará a los clientes que llamen de antemano para confirmar la disponibilidad de asientos o de servicios. La información de contacto de cada parte se colecta en el momento de hacer la reserva o en el lugar si es posible en el curso normal de las operaciones comerciales, para permitir la localización de los contactos, de ser 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.
 - Se requiere un límite de tiempo de 90 minutos para todos los clientes.
 - Se les requiere a los clientes estar sentados en las mesas mientras se encuentran en las instalaciones, excepto cuando sea necesario para usar el baño y hacer pedidos.

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

- Limitar el número de clientes por mesa. 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.
 - El número de asientos en una mesa se limitará a no más de para 6 personas en un mismo grupo.
- Limitar el contacto entre el personal de servicio y los clientes.
 - Colocar barreras físicas como tabiques o plexiglás en los puestos de acogida y en los cajeros, donde mantener una distancia física de seis pies resulta difícil.
 - Limitar el número de meseros que atienden a cada grupo.
- 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 cualesquiera áreas 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 menos de 15 minutos, preferiblemente 10 minutos en el plazo cumulativo de 24 horas, 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.
- 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.

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 todos los espacios de trabajo.

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

- 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 están siguiendo todas las prácticas de seguridad alimentaria descritas en el Código de Alimentos al por Menor de California (CRFC), cuando corresponde.
- No se permite rellenar las bebidas que se encuentran en la mesa con envases de uso colectivo (por ejemplo, jarras, garrafas, decantadores y botellas). Se proporciona cristalería limpia para que los clientes puedan rellenar sus bebidas.

CONSIDERACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

- Se designa un empleado 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.
- Los encargados de lavar los platos disponen de un equipo para protegerse los ojos, la nariz y la boca de contaminación por salpicaduras, utilizando una combinación de cubiertas para la cara, gafas protectoras y/o caretas. Al personal de 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

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

por la EPA.

- Hay desinfectante de manos y recipientes de basura disponibles al público en o cerca de la entrada del establecimiento.

ÁREAS DE LOS CLIENTES

- Los clientes deben entrar por las puertas que estén abiertas (esto se evaluará para su aprobación basado en la exposición general de alimañas) o por puertas automatizadas, si es posible. Debe haber desinfectante de manos disponible para los clientes que tienen que tocar las manijas de las puertas.
- A los clientes se les indica que deben usar una mascarilla de tela cuando no estén comiendo y/o bebiendo; esto incluye al entrar al establecimiento, caminar a cualquier lugar adentro del establecimiento, y al utilizar los baños y además cuando estén sentados en la mesa y no estén comiendo ni bebiendo. Solo las personas con condiciones respiratorias crónicas u otras condiciones médicas que hacen que el uso de los protectores faciales sea peligroso están exentas de este requisito.
 - Los clientes se pueden quitar la mascarilla de tela mientras estén sentados en la mesa y al comer o beber.
 - Se les podrá negar servicio a los clientes que se rehúsen a utilizar la mascarilla de tela y se les pedirá que se retiren.
- Se ajusta el volumen de la música para asegurar que el personal de espera pueda oír los pedidos de los clientes sin tener que acercarse mucho al cliente.
- Los camareros, sus ayudantes y otros empleados que estén moviendo los artículos utilizados por los clientes (vasos sucios, platos, servilletas, etc.) o que manejan bolsas de basura usan guantes desechables (se lavan las manos antes y después de quitarse los guantes) y se les proporciona delantales, los cuales deben cambiarse con frecuencia.
- Los menús reutilizables se limpian y desinfectan entre clientes. En caso de que se utilicen menús de papel, descártelos después de cada uso por cliente. Se deben considerar alternativas como tableros de menú fijos, menús electrónicos, o menús descargables para dispositivos móviles.
- Las áreas donde se sientan los clientes se limpian y desinfectan después de cada uso. Los asientos, las mesas y otros artículos en la mesa deben ser de un solo uso o se deben limpiar/desinfectar entre cada cliente. Cada mesa tiene un mantel de tela que se reemplaza entre cada cliente o una superficie dura no porosa que se desinfecta entre cada cliente.
- No se ponen cubiertos, cristalería, vajillas, menús, condimentos ni cualquier otro artículo de mesa en las mesas antes de que los clientes se sientan. Todos esos artículos se desinfectan completamente entre los cambios de asientos y se almacenan cuando no se utilizan en un lugar que prohíba su posible contaminación.
- La ropa sucia que se utiliza en las mesas de los comedores, como manteles y servilletas, debe quitarse después de cada uso por parte de los clientes y transportarse de los comedores en bolsas selladas. Los empleados deben usar guantes cuando manipulen la ropa sucia.
- Se recomiendan las transacciones sin dinero en efectivo. De ser razonable para el establecimiento de comida, los clientes pueden pasar sus propias tarjetas de crédito/débito, y los lectores de tarjetas son completamente desinfectados entre cada uso de los clientes.
- Opcional - Describa otras medidas (por ejemplo, horas de atención para personas mayores únicamente, promover las horas menos ocupadas):

D. REQUISITOS PARA EL ENTRETENIMIENTO EN VIVO

- Solo se permite el entretenimiento en vivo al aire libre. Se prohíbe el entretenimiento en vivo en interiores.

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

- 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.
- Puede que se requieran modificaciones adicionales para las presentaciones según la próxima guía de Presentaciones en vivo del CDPH.

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.
- Se colocan carteles que notifican a los clientes que, si bien puede ser una práctica común que los clientes socialicen después de comer/beber, esta práctica se desalentará 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.

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**