



**Anexo A de la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b (emitida el 1/7/2020)**  
**Mejores prácticas para los Establecimientos de Comida al Aire Libre**

Además de preparar, publicar y aplicar el Protocolo de Distanciamiento Social requerido en la Sección 6 y el apartado 15.h de la Orden del Oficial de Salud No. C19-07e (la "Orden de Quedarse Seguros en Casa"), cada Establecimiento de Comedor al Aire Libre que opere en la Ciudad debe cumplir con cada uno de los requisitos indicados a continuación y preparar un Plan de Salud y Seguridad de manera muy importante en el formato del Anexo B, a continuación.

**Estas mejores prácticas se suman a las mejores prácticas adjuntas a la Directiva de Salud 2020-05 para los Negocios Esenciales que Preparan o Entregan Comida.**

**Requisitos para los Servicios de comida o bebida al aire libre:**

**1. Sección 1 – Requisitos para el Servicio**

- 1.1.** Los comedores al aire libre, la colocación de los asientos al aire libre y el servicio de comidas deben cumplir con las leyes, reglamentos y requisitos de autorización estatales y locales (por ejemplo, el acceso a la ADA, los permisos pertinentes para sillas y mesas, el cumplimiento de la zonificación aplicable y los requisitos del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California).
- 1.2.** Asegúrese de que los clientes y personal cumplan con el Protocolo de Distanciamiento Social y Salud. Cada Establecimiento de Comida o Bebida al Aire Libre debe, como mínimo:
  - 1.2.1.** Requerir a todo el personal que use cubrebocas, como lo exige la Orden del Uso de Cubrebocas, que se lave las manos con frecuencia y que mantenga una distancia física de al menos 6 pies, en la medida de lo posible.
  - 1.2.2.** Establecer áreas/filas con marcas en el piso que indiquen la distancia de 6 pies para los clientes. Esto incluye los puntos de venta y baños, y diferentes lugares dentro del establecimiento que usen los clientes, si corresponde (por ejemplo, las áreas donde los clientes ordenan la comida o donde piden la comida para llevar, o las áreas donde esperan a que se les asigne una mesa).
  - 1.2.3.** Crear rutas para transitar en los lugares donde sea posible (por ejemplo, separar las entradas y las salidas para los clientes, o marcar las filas para los baños).
  - 1.2.4.** Notifique a los clientes que deben usar cubrebocas en cualquier momento en que no estén comiendo o bebiendo, incluyendo, pero no limitándose a: mientras esperan a ser sentados; mientras revisan el menú y ordenan; mientras socializan en una mesa esperando que se les sirva la comida y las bebidas o después de que los platos o la comida se hayan completado; y en cualquier momento en que se retiren de la mesa, como para usar un baño. Los clientes también deben usar protectores de rostro en cualquier momento en que los meseros y los ayudantes o otro personal se acerque a su mesa.
- 1.3.** Asegúrese de que las mesas para servicio estén al menos a 6 pies de distancia. Si las mesas para servicio no pueden separarse al menos a 6 pies de distancia, el Establecimiento de Comida o Bebidas al Aire Libre debe instalar una barrera física impermeable entre las mesas para proteger a los clientes y al personal. Los Establecimientos de Comida o Bebidas al Aire Libre deben usar letreros u otras técnicas (por ejemplo, retirar las sillas o usar una cuerda) para indicar las mesas que no están disponibles para su uso.



**Anexo A de la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b** (emitida el 1/7/2020)  
**Mejores prácticas para los Establecimientos de Comida al Aire Libre**

- 1.4.** Todos los clientes deben estar sentados en una mesa para comer o beber - no se permite estar de pie entre las mesas o en otras áreas del espacio exterior.
- 1.5.** No se puede servir comida o bebida a los clientes mientras esperan para sentarse.
- 1.6.** Carteles que informen a los clientes de que deben sentarse en las mesas para consumir alimentos o bebidas, deben estar al menos a seis pies de distancia de los clientes de otras mesas en todo momento, y no pueden beber ni llevar contenedores abiertos fuera del local.
- 1.7.** Las sombrillas, cubiertas y otras estructuras de sombra sólo se permiten si no tienen costados y permiten el libre flujo de aire a través del espacio.
- 1.8.** Haga reservaciones para evitar que las multitudes se reúnan. El tiempo de las reservaciones debe permitir suficiente tiempo para desinfectar las áreas de asientos de los clientes.
- 1.9.** Avise a los clientes que deben mantenerse afuera del Establecimiento de comida y bebidas al aire libre, y que sólo pueden entrar en el establecimiento (1) para ir al baño, (2) para ir a un espacio exterior al que sólo se puede entrar caminando a través del restaurante, o (3) para ordenar o recoger comida en un mostrador interior. Esto no se aplica a los clientes que frecuentan otros servicios del establecimiento de comida y bebida al aire libre (por ejemplo, comida para llevar o por venta al por menor) con respecto al Protocolo sobre distanciamiento social y salud, y a las directivas aplicables específicas de la industria.
- 1.10.** Cada mesa debe tener seis clientes, a menos que todos sean miembros del mismo hogar. Las personas de un mismo grupo sentado en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Se recomienda que solamente las personas de un mismo hogar se sienten juntas en una sola mesa.
- 1.11.** Limite la contaminación cruzadas y el contacto con objetos comunes. Como mínimo, los establecimientos de comida y bebida al aire libre deben:
  - 1.11.1.** Animar a los clientes a ver los menús utilizando sus propios teléfonos celulares. Cuando se soliciten menús, proporcionar menús desechables utilizar menús laminados que puedan desinfectarse después de cada uso.
  - 1.11.2.** No utiliza los tarjeteros, folletos, servilleteros y otros artículos (por ejemplo, velas o floreros) en las mesas.
  - 1.11.3.** Descontinuar la preparación de las mesas antes de la llegada de los clientes. Aponer los vasos y utensilios en la mesa después de que los clientes se sienten por el personal que ha lavado su mano.
  - 1.11.4.** Los cubiertos deben estar enrollados con una tela o servilleta de papel por el personal que se haya lavado las manos justo antes de enrollar los cubiertos o servilletas. Los cubiertos o servilletas enrollados se deben guardar en un recipiente limpio.
  - 1.11.5.** Usar servilletas y manteles disponibles o hechos de tela. Las servilletas y los manteles (incluyendo las servilletas y los manteles no usados) deben ser dispuestos o lavados después de cada cliente. Las servilletas y los manteles sucios deben estar guardados en un contenedor cerrado.
  - 1.11.6.** Los cubiertos, vasos, platos, etc. limpios deben ser guardados correctamente lejos de los clientes y del personal hasta que estén listos para su uso.



**Anexo A de la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b** (emitida el 1/7/2020)

**Mejores prácticas para los Establecimientos de Comida al Aire Libre**

- 1.11.7.** Dejar de utilizar los alimentos compartidos, como botellas de condimentos, saleros y pimenteros, etc., y suministrarlos, previa solicitud, en envases o porciones de una sola vez. Cuando esto no sea posible, los artículos compartidos deberán suministrarse a los clientes según sea necesario y desinfectarse después de cada uso.
- 1.11.8.** Anima a los clientes a usar las opciones de pago sin contacto. Cuando no se utilice el pago sin contacto, evite el contacto directo entre los clientes y el personal. Desinfecte los lapiceros, mostradores, bandejas o sistemas de punto de venta entre cada uso de un cliente. Cree un espacio suficiente para que el cliente pueda estar de pie a una distancia mínima de seis pies del cajero mientras se pagan los artículos, o proporcione una barrera física (por ejemplo, plexiglás de suficiente altura y anchura para evitar la transmisión de gotas respiratorias) entre el cliente y el cajero.
- 1.11.9.** Provea recipiente para la comida que ha sobrado solamente si el cliente lo solicita. Cada cliente debe llenar este recipiente. Que no lo hagan los meseros o los ayudantes de meseros.
- 1.11.10.** Los meseros que sirven la comida y proveen platos limpios deben de lavarse las manos entre estas dos actividades.
- 1.12.** Descontinúe el uso de juegos de mesa, mesas de billar y máquinas de juegos. 1.12. Cerrar las áreas donde los clientes puedan reunirse, servirse, o tocar la comida u otros artículos que otros invitados puedan usar. Provea estos artículos a los clientes de forma individual. Deseche los artículos después de su uso o límpielos y desinfectelos después de cada uso, según corresponda. Estos requisitos incluyen, pero no se limitan a:

  - 1.12.1.** Las áreas donde el cliente se sirve por sí mismo los condimentos, los cubiertos, las tapaderas, los popotes las servilletas, picheles de agua, recipientes para llevar sobras de comida, etc.
  - 1.12.2.** Máquinas de autoservicio incluyendo dispensadores de helado, refrescos, yogur helado, etc.
  - 1.12.3.** Las áreas libres de comida como los bufets, bares de salsa, bares de ensaladas, etc.
  - 1.12.4.** Las mentas para después de comer, caramelos, pasteles o palillos de dientes para los clientes.
- 1.13.** Dejar de preparar y presentar alimentos en la mesa, como los carritos con alimentos preparados y las cintas, la preparación de condimentos o alimentos, etc.
- 1.14.** Limitar el número de personal que presta servicios a los grupos individuales, con las regulaciones de salarios y horas. En la medida de lo posible, tener sólo una persona que sirva a un grupo de clientes durante la duración de la comida.
- 1.15.** No se permite el entretenimiento en vivo que aumente el riesgo de transmisión en aire de COVID-19 (por ejemplo, cantar o tocar instrumentos de viento o de metal). Se permite el entretenimiento en vivo que no aumente el riesgo de transmisión de COVID-19 en aerosol (por ejemplo, guitarra o piano instrumental).



**Anexo A de la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b** (emitida el 1/7/2020)  
**Mejores prácticas para los Establecimientos de Comida al Aire Libre**

**2. Sección 2 – Requisitos para la limpieza y desinfección**

- 2.1. Desinfectar a fondo cada asiento del cliente antes de abrir cada día y después de cada uso, incluyendo mesas, sillas, asientos elevados, sillas de niños, casetas, y los lados de tales superficies. La desinfección debe permitir un tiempo adecuado para seguir las instrucciones del producto. Muchos desinfectantes aprobados por la EPA requieren un tiempo mínimo de contacto contra el coronavirus humano, y el desinfectante debe dejarse en la superficie durante este tiempo antes de ser limpiado. Desinfecte las superficies que se tocan con mayor frecuencia (por ejemplo, puertas, manijas, grifos, mesas, etc.) y las áreas con mucho tráfico (por ejemplo, las áreas de espera, pasillos, baños) al menos una vez cada hora.
- 2.2. Desinfectar las áreas de mucho contacto (por ejemplo, puertas, manijas, lavamanos, mesas, etc.), y las áreas de mucho tráfico (por ejemplo, áreas de espera, pasillos, baños) al menos una vez por hora.
- 2.3. Desinfectar con frecuencia los baños, al menos cada cuatro horas. Crear y utilizar una lista de control diaria para documentar cada vez que se desinfectan los baños. Ponga la lista de control en cada baño indicando claramente las fechas y horas en que la habitación fue limpiada, desinfectada o reabastecida por última vez.
- 2.4. Mantener el desinfectante efectivo contra COVID-19 en el área de puntos de venta, y en las entradas de invitados y personal, incluyendo, pero no limitado a, áreas donde los individuos deben tocar una manilla de la puerta para entrar.
- 2.5. Los meseros, los ayudantes de mesero y otro personal que mueva artículos usados por los clientes, ropa sucia o que manipule bolsas de basura deben lavarse las manos después de manipular esos artículos, o usar guantes desechables (y lavarse las manos antes de ponérselos y después de quitárselos) y cambiar los delantales con frecuencia.
- 2.6. Proveer a los lavaplatos de equipos para proteger los ojos, la nariz y la boca de salpicaduras de contaminantes utilizando una combinación de cubreboca, lentes protectores y/o protectores de cara. Los lavaplatos deben estar provistos de delantales impermeables y cambiarse con frecuencia. El equipo de protección reutilizable, como los protectores y las gafas, debe desinfectarse adecuadamente entre los usos. Los utensilios limpios y desinfectados deben ser manipulados con guantes limpios.
- 2.7. Los artículos de los clientes que sean utilizables, incluyendo utensilios, alimentos, paneras, etc., deben ser lavados, enjuagados y desinfectados de manera adecuada. Utilice artículos desechables si la limpieza adecuada de los artículos reutilizables no es factible.

**3. Sección 3 – Requisitos operativos**

- 3.1. Los cambios importantes en las operaciones de servicio de alimentos, como la adición de estaciones de limpieza, zonas de preparación de alimentos o zonas de almacenamiento de alimentos, pueden requerir la aprobación previa del Departamento de Salud Pública.
- 3.2. Aumente la circulación de aire fresco para el personal abriendo ventanas o puertas, si es posible hacerlo. 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 todas las áreas de trabajo.