



## Guía provisional: Comer en interiores o al aire libre durante la pandemia del COVID-19

**30 de septiembre de 2020**

El Departamento de Salud Pública de San Francisco (San Francisco Department of Public Health, SFDPH) desarrolló esta guía para uso local. Estará publicada en <http://www.sfdcp.org/foodfacilities>. Esta guía se puede modificar a medida que surjan nuevos conocimientos y la transmisión en la comunidad local cambie.

**ANTECEDENTES:** Al modificar sus operaciones, los establecimientos de alimentos pueden abrir los comedores al aire libre y los comedores al interior, de forma restringida. Se requiere que los establecimientos de comida se adhieran a estas pautas, y deben monitorear y cumplir con las ordenes de salud que se publican en <http://www.sfdph.org/directives>.

*Es posible, e incluso probable, que el número de casos y otros indicadores aumenten durante el otoño y hagan que el nivel de riesgo de San Francisco vuelva a subir al nivel 2 (rojo) o incluso se extienda al nivel 1 (morado). El Funcionario de Salud vigilará continuamente todos los indicadores locales y detendrá o revertirá estas y otras medidas de reapertura si es necesario para combatir la propagación de la pandemia en San Francisco.*

**DIRIGIDO A:** Todos los establecimientos de alimentos que ofrecen **comidas auténticas** y sus clientes

Consulte la sección de **Servicio de alimentos en interiores** para conocer los parámetros de ocupación.

**Las vacunas contra la gripe son fundamentales en la lucha contra el COVID-19** al (1) mantener saludables a los trabajadores y a las comunidades, y al (2) reducir la tensión en nuestros sistemas de pruebas y atención médica que responden al COVID-19. Exhorte enfáticamente a todo el personal a vacunarse contra la gripe. Coloque [letreros](#) para motivar a los clientes, visitantes, etc. a vacunarse contra la gripe.

### ASPECTOS BÁSICOS DEL COVID-19

#### ¿Cómo se propaga el COVID-19?

El COVID-19 se transmite de persona a persona y se cree que ocurre cuando:

- se expulsan gotículas grandes al toser o estornudar directamente hacia la cara, la nariz, los ojos y la boca de alguien que está cerca, generalmente por lo menos de 6 pies de distancia (transmisión por gotículas);



- una persona respira, habla, canta, tose o estornuda y libera pequeñas partículas infecciosas que pueden permanecer suspendidas en el aire durante un período de tiempo o desplazarse más allá de 6 pies en corrientes de aire en interiores (transmisión por aerosol), y
- una persona toca una superficie contaminada y luego toca una membrana mucosa como su nariz, sus ojos o su boca (transmisión por contacto).

### Aspectos básicos para la prevención del COVID-19

- [Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón](#). Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos que contenga por lo menos 60 % de alcohol.
- [Evite el contacto cercano](#). En la mayor medida posible, mantenga una distancia social de seis pies entre usted y las personas que no vivan en su hogar.
- [Use un protector facial](#). Cúbrase la boca y la nariz con una mascarilla cuando se encuentre en lugares públicos y cuando esté cerca de personas que no viven en su hogar.
- [Limpie y desinfecte](#) regularmente las superficies que se tocan con frecuencia.
- [Vigile su salud diariamente](#). Esté alerta a síntomas como fiebre, tos, dificultad para respirar u otros síntomas.

## REQUISITOS GENERALES

### Definición de establecimiento de alimentos

Para reabrir como un establecimiento de alimentos, una empresa debe servir alimentos como “**comidas auténticas**”. No se permite servir bebidas alcohólicas sin brindar también un verdadero servicio en forma de **comidas auténticas**.

### Definición de comidas auténticas

**Comidas auténticas** significa una cantidad suficiente de comida que se considere un plato principal. Los establecimientos de alimentos deben consultar la guía del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas del Estado acerca de lo que se considera una comida auténtica. Esta guía puede encontrarse en <https://www.abc.ca.gov/what-is-required-to-be-considered-a-meal>. Servir alimentos preempaquetados como sándwiches o ensaladas, o simplemente calentar comidas congeladas o preparadas, *no* califica como comidas auténticas. El Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas del estado declaró que analizará la totalidad de las operaciones de una empresa autorizada para determinar si sirve comidas legítimas de forma auténtica o si la comida ofrecida es solo un pretexto para abrir bajo el Plan del estado para una economía más segura. El enfoque principal de las instalaciones autorizadas debe ser el servicio de comidas auténticas, en donde el servicio de bebidas alcohólicas sea solo un servicio secundario en apoyo de dicho enfoque principal.

### ¿Quiénes pueden servir comidas auténticas?

Es posible que el establecimiento de alimentos u otra persona o negocio que operen conforme a un



acuerdo con el establecimiento de alimentos sirvan las comidas auténticas. El establecimiento de alimentos debe tener un permiso válido para operar como establecimiento de alimentos, además de cualquier otro permiso relevante que se exija normalmente.

### **Bebidas alcohólicas**

**Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas sin una comida auténtica**, y cada cliente que pida una bebida alcohólica también debe pedir una comida auténtica.

### **Elabore y publique un Plan de salud y seguridad, y un Protocolo de distanciamiento social**

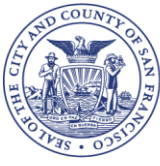
Cada establecimiento de alimentos debe elaborar un Plan de salud y seguridad y colocarlo en un lugar público y en el sitio web del establecimiento de alimentos, si corresponde. **Se exige el cumplimiento de este requisito de la directiva para mantener su permiso de alimentos.** El Plan de salud y seguridad está en un formato de lista de comprobación y sirve como un recordatorio de todas las mejores prácticas que su negocio debe seguir, incluidos los requisitos universales, como el requisito de usar cubiertas faciales, [letreros](#) y el cumplimiento de los seis pies de distancia entre las personas. También se debe elaborar y publicar un Protocolo de distanciamiento social, y está disponible en <https://www.sfdph.org/dph/alerts/files/C19-07i-Appendix-A.pdf>.

## **CÓMO PREPARARSE PARA LA REAPERTURA**

### **Mejore la ventilación**

Realice las mejoras necesarias en la ventilación del establecimiento, incluido lo siguiente:

- Sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado (Heating, ventilation, and air conditioning systems, HVAC) (si hay alguno)
  - Asegúrese de que los sistemas HVAC reciban mantenimiento y funcionen correctamente.
  - Considere la posibilidad de renovar los filtros de aire para que tengan la mayor eficiencia posible.
  - Aumente el porcentaje de aire del exterior a través del sistema HVAC, reajustando o anulando las compuertas de recirculación (“economizador”).
  - Desactive los controles de ventilación regulados por la demanda que reducen el suministro de aire según la temperatura o el nivel de ocupación.
  - Considere activar el sistema de ventilación del edificio, aun cuando no esté ocupado por personas, para potencializar la ventilación. Como mínimo, reinicie los sistemas de ventilación operados por temporizador para que comiencen a operar 1 o 2 horas antes de que se abra el edificio y 2 o 3 horas después de que se cierre el mismo.
- Aumente la ventilación natural abriendo ventanas y puertas cuando las condiciones ambientales y los requisitos del edificio así lo permitan.
- Considere instalar limpiadores de aire portátiles (“filtros de aire de partículas de alta eficiencia [high-efficiency particulate air, HEPA]”).
- Si el establecimiento utiliza ventiladores de pedestal o ventiladores de montaje rígido, ajuste la dirección de los ventiladores para reducir el flujo de aire que corre del espacio de una persona al



espacio de otra.

Para obtener más información y recursos adicionales, consulte: <https://www.sfcddcp.org/COVID-ventilation>

### **Verifique su espacio después del largo periodo de poco uso**

Verifique si hay infestación o anidamiento de plagas y asegúrese de que todas las medidas de control de plagas estén funcionando. Realice el mantenimiento de rutina de los sistemas de ventilación, incluidos los conductos de aire y las rejillas de ventilación. Considere descargar el agua estancada de las tuberías al hacer correr el agua en los accesorios. Puede encontrar una guía detallada en: <https://www.sfwater.org/flushingguidance>.

### **Capacite al personal**

Asegúrese de que todo el personal esté capacitado en los siguientes protocolos:

- Plan de salud y seguridad, Protocolo de distanciamiento social y Protocolo de detección. Comparta información sobre el [COVID-19](#), [cómo evitar que se transmita](#) y qué [afecciones de salud](#) subyacentes pueden hacer que las personas sean más susceptibles a contraer el virus.
- Cómo supervisar el distanciamiento social y brindar recordatorios cordiales a los clientes para que practiquen el distanciamiento social y usen protectores faciales. Los clientes deben mantener una distancia de seis pies si no son miembros del mismo hogar mientras esperan en la fila para recoger comida, esperan para sentarse o esperan en la fila para usar los sanitarios. El personal debe recordar a los clientes que no está permitido bailar ni formar grupos, como, por ejemplo, pararse y socializar con personas lejos de sus mesas.
- Equipo de protección personal apropiado, incluyendo la forma adecuada de cubrirse la cara y usar guantes que protegan.
- Técnicas de limpieza y desinfección, y la importancia de desinfectar las superficies que se tocan con frecuencia. Consulte la [Guía de limpieza del DPH](#).
- Cómo dialogar con los clientes que no cumplan las políticas y brinde recursos al personal para abordar la ansiedad, el estrés y la salud mental. Los ejemplos de capacitaciones incluyen la capacitación de cómo dialogar de la National Restaurant Association. (<https://www.servsafe.com/freecourses>) Valide el miedo de regresar al trabajo, comuníquese de manera transparente, escuche y realice encuestas con regularidad.
- Información sobre la licencia por enfermedad patrocinada por el empleador o por el gobierno y otros beneficios a los que el empleado podría tener derecho de recibir y que podrían facilitarles, desde el punto de vista económico, que se quede en casa (consulte la Licencia por enfermedad remunerada en San Francisco). Recuerde que no se puede despedir a los empleados a causa de los resultados de la prueba de COVID-19 o por el tiempo que deban ausentarse del trabajo para recuperarse. Para acceder a los enlaces de esta Guía, consúltela en [www.sfcddcp.org/foodfacilities](http://www.sfcddcp.org/foodfacilities).

### **Cree un espacio más seguro**

Es posible que deba cambiar la distribución física de su negocio para facilitar el distanciamiento social de



los clientes y el personal. Las modificaciones que deben considerarse incluyen crear entradas y salidas separadas, marcar los espacios con cinta adhesiva u otras calcomanías para indicar las distancias de seis pies y colocar pantallas transparentes cerca de las zonas de alto contacto de clientes como los mostradores de caja.

- **Rediseñe la distribución para permitir un distanciamiento social adecuado.** Separe las estaciones de trabajo de modo que tengan una distancia de por lo menos seis pies.
- **Cree espacios separados para las recolecciones o entregas de parte de los proveedores, y los protocolos para llevar comida y para consumirla en el establecimiento.** En la mayor medida posible, cree rutas separadas para los clientes, para el pago o la recolección de comida si es posible. Coloque una señalización clara para diferenciar las zonas de comida para llevar de las zonas para comer en el establecimiento.
- **Crea suficiente espacio para permitir que el cliente se pare al menos a seis pies de distancia del cajero** mientras se pagan los artículos, o proporcione una barrera física, por ejemplo, plexiglás del tamaño suficiente para evitar la transmisión de pequeñas gotas respiratorias entre el cliente y el cajero.
- **Cierre las áreas donde los clientes puedan congregarse, servirse o tocar artículos que otros clientes puedan usar.** Por ejemplo, cierre las barras de ensaladas, los bufés, las cajas de condimentos y los dispensadores de comida de autoservicio.
- **Crea marcas que indiquen una distancia de 6 pies para los clientes en varios entornos** (p. ej., en espera para hacer el pedido, en espera para usar el sanitario, al pedir comida para llevar o al esperar a tomar asiento). **Las rutas al sanitario, al mostrador para recoger o pedir comida para llevar y las entradas y salidas deben estar claramente marcadas.**
- **Coloque letreros** que recuerden a los clientes la necesidad de **usar protectores faciales en todo momento**, excepto mientras comen y beben.
- **Disponga de desinfectante en el área de punto de venta y en las salidas y entradas.**
- **El lugar para guardar abrigos y bolsas debe estar cerrado.**

## PROTEJA A LOS EMPLEADOS

### Coordine los esfuerzos

**Designe a un supervisor de seguridad en el lugar de trabajo durante el COVID-19** para que actúe como el intermediario del personal y el único punto de contacto con los empleados en cada sitio para resolver preguntas o inquietudes sobre las prácticas, los protocolos o la posible exposición. Esta persona también servirá como intermediaria ante el SFDPH. El intermediario debe capacitar al personal para informarle a los clientes, si es necesario, que el establecimiento de comidas no le brindará servicio al cliente si no cumple con los requisitos de seguridad.

### Revise al personal y promueva las pruebas

- **Realice controles de bienestar para todos (empleados, proveedores y personal de entrega) antes de que ingresen al edificio.** Las instrucciones para revisar al personal se encuentran en [www.sfdcp.org/screening-handout](http://www.sfdcp.org/screening-handout). **Los establecimientos no deben permitir la entrada a**



**quienes respondan afirmativamente** a cualquiera de las preguntas del formulario anterior.

- **Promueva las pruebas de COVID-19.** Muchas personas con COVID-19 no saben que están enfermas porque no tienen síntomas, pero pueden infectar a otras. Las pruebas para COVID-19 están disponibles en San Francisco. Los proveedores de atención médica en San Francisco DEBEN hacer pruebas a cualquier persona con síntomas de COVID-19 (consulte [sfcdcp.org/covid19symptoms](https://sfcdcp.org/covid19symptoms)). Si desea hacerse la prueba sin tener síntomas, las aseguradoras de salud en California DEBEN pagar las pruebas para los trabajadores esenciales, incluidos los trabajadores de restaurantes. Si elige hacerse la prueba cuando no tiene síntomas, no se haga la prueba más de una vez en 2 semanas. Si no tiene seguro, puede hacerse la prueba en CityTestSF ([sf.gov/citytestsf](https://sf.gov/citytestsf)).
- **Si se siente enfermo con síntomas similares a los de resfriado o gripe, DEBE hacerse la prueba de COVID-19** y tener un resultado negativo antes de poder volver al trabajo (consulte [sfcdcp.org/screen](https://sfcdcp.org/screen) y [sfcdcp.org/rtw](https://sfcdcp.org/rtw)). Si se siente enfermo, hágase la prueba y NO ingrese a un negocio u organización al menos que sea para necesidades básicas esenciales (tales como alimentos, vivienda, atención médica, etc.) que no pueda obtener por ningún otro medio.
- **Tome todas las medidas posibles para evitar enfermarse.** Use un protector facial, practique una buena higiene de manos, manténgase físicamente alejado de los demás (por lo menos seis pies) y no se acerque a la mesa hasta que los clientes tengan puesta su mascarilla.
- **Exhorte enfáticamente a todo el personal a vacunarse contra la gripe.** Las vacunas contra la gripe son fundamentales en la lucha contra el COVID-19 al (1) mantener saludables a los trabajadores y a las comunidades, y al (2) reducir la tensión en nuestros sistemas de pruebas y atención médica que responden al COVID-19. Coloque letreros para motivar a los clientes, visitantes, etc. a vacunarse contra la gripe.

### Exija el uso de mascarillas y otro equipo de protección

**Todos deben usar protectores faciales en todo momento, excepto al comer o beber activamente.** Esto incluye tanto a los empleados (proveedores, conductores de entregas), como a los clientes.

**Los meseros y otros miembros del personal que trabajan en contacto directo con el cliente, pueden optar por usar una mascarilla con mayor protección (“respirador”) en lugar de una cubierta facial de tela para mayor protección mientras trabajan en interiores, especialmente si tienen un alto riesgo de tener una enfermedad grave si contraen COVID-19 (consulte [www.sfcdcp.org/vulnerable](https://www.sfcdcp.org/vulnerable)). Revise que los respiradores N95 cuenten con la [aprobación del Instituto Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional \(National Institute for Occupational Safety and Health, NIOSH\)](https://www.niosh.gov). Si usa un respirador N95 con válvula, debe cubrir la válvula con un protector facial adicional.**

### Considere otras medidas para proteger a los empleados

- **Limite las reuniones presenciales de empleados** (por ejemplo, reuniones de empleados) en la mayor medida posible. Considere la posibilidad de celebrar reuniones de empleados de forma virtual.
- **Crea turnos adicionales** con menos empleados para cumplir con el distanciamiento social.
- **Los empleados deben contar con su propio bolígrafo o lápiz** que no se comparta.



## LETREROS

Los establecimientos de alimentos **deben** colocar letreros que indiquen lo siguiente. El letrero de muestra estará disponible en <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.

- Coloque letreros de manera visible alrededor del establecimiento de alimentos, incluyendo todas las entradas públicas principales, para recordar a las personas que deben cumplir con los requisitos de distanciamiento físico, higiene y uso de protectores faciales y permanecer en casa cuando se sientan enfermos. Los letreros deben incluir una señalización independiente con el mensaje: que mencione que (1) el COVID-19 se transmite a través del aire y el riesgo es mucho mayor en el interior de las instalaciones y (2) las personas mayores y las personas con riesgos para la salud deben evitar los entornos con multitudes al interior. Los ejemplos de señalizaciones se encuentran en <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>. Coloque letreros que recuerden a los clientes y al personal que el COVID-19 puede transmitirse por personas que no se sienten enfermas o que no muestran síntomas externos de infección.
- Coloque letreros que informen a los clientes que deben estar sentados en las mesas para consumir alimentos o bebidas y que deben estar por lo menos a seis pies de distancia de los clientes en otras mesas en todo momento.
- Coloque letreros en las mesas que recuerden a los clientes que deben usar protección facial al interactuar con el personal (al ordenar o pagar) y en cualquier otro momento cuando no estén comiendo o bebiendo.
- Los establecimientos de alimentos que ofrecen servicio de bebidas alcohólicas deben colocar letreros que informen a los clientes que no pueden beber ni llevar recipientes abiertos fuera de las instalaciones; y que las bebidas alcohólicas solo se pueden servir acompañadas de una comida.

## SERVICIO DE ALIMENTOS - TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

### Dé la bienvenida a los clientes

- **Los establecimientos de alimentos deben revisar verbalmente a los clientes que entren al establecimiento**, haciendo las preguntas sobre los síntomas del COVID-19 y la exposición al COVID-19. Los establecimientos deben hacer las preguntas y transmitir la información que se encuentra en: <https://www.sfdcp.org/screeningvisitors>. Los establecimientos deben excluir a quienes respondan afirmativamente a cualquiera de las preguntas del formulario anterior.
- **Hágales saber a los clientes que deben usar protectores faciales cada vez que no estén comiendo o bebiendo**, lo que incluye, entre otros: mientras esperan a que se les asigne mesa; mientras revisan el menú y ordenan; mientras socializan en una mesa esperando que les sirvan la comida y las bebidas o después de terminar de comer; y cada vez que se levanten de la mesa, por ejemplo, para ir al baño. Los clientes también deben usar protectores faciales cada vez que los meseros, ayudantes u otro personal se acerque a su mesa. Los empleados no deben acercarse a la mesa de un cliente hasta que el cliente se coloque el protector facial.

### Adapte los procesos de reservación y asignación de lugares

- **Promueva las reservaciones para evitar las multitudes.** Asegúrese de que la programación de





reservaciones permita suficiente tiempo para la limpieza y desinfección entre cada cliente.

- **Solicite a los clientes que proporcionen voluntariamente un nombre de contacto y un número de teléfono** de su grupo para un posible seguimiento de contactos. Los restaurantes deben mantener esta información archivada durante por lo menos 3 semanas. Los clientes no están obligados a proporcionar la información de contacto.
- **El número de clientes por grupo está limitado a seis clientes, al menos que todos formen parte del mismo hogar.** Recomendamos encarecidamente que solo las personas que sean miembros del mismo hogar se sienten juntas en un entorno de comidas. Las personas que pertenezcan al mismo grupo y que estén sentadas a la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia.
- **Todos los clientes deben estar sentados en una mesa para comer o beber.** No se permite pararse entre las mesas o reunirse en otras áreas del establecimiento de alimentos. Los clientes no pueden pararse, reunirse, bailar o caminar entre las mesas.
- **No se puede servir comida o bebidas a los clientes mientras esperan a que se les asigne mesa.**
- **Planee la disposición de los asientos para los clientes** asignando asientos a cada grupo de clientes de forma que se promueva el distanciamiento.
- **Considere dejar que los clientes caminen a su mesa,** colocando los números de mesa. Cuente con una persona que reciba a los clientes detrás de un plexiglás y les asigne una mesa (después de la revisión verbal de COVID-19).
- **Lleve registros de los horarios de los empleados** para facilitar el rastreo de contactos.
- **Limite la cantidad de personal que sirve a cada grupo de comensales** para reducir la posibilidad de contactos. Idealmente, una persona debería servir cada mesa.
- **Está prohibida la preparación o presentación de alimentos junto a la mesa.**

### **Evite la contaminación cruzada y el contacto de artículos de uso común**

- **Considere tener menús electrónicos o pedidos electrónicos** para que los clientes puedan consultarlos desde sus dispositivos móviles. En su defecto, ofrezca menús laminados que se desinfecten después de cada uso.
- **Motive a los clientes a utilizar opciones de pago sin contacto** y desinfecte cualquier bolígrafo u otro equipo después de cada uso.
- **Suspenda la práctica de tener las mesas previamente dispuestas con los cubiertos y la cristalería,** proporcione los utensilios en una servilleta de tela o de papel previamente envuelta, y use servilletas o manteles desechables cuando sea posible.
- **Los platos, los cubiertos y las copas, etc. limpios se cubren** y se guardan lejos de los clientes y de los empleados hasta que estén listos para su uso.
- **Desinfecte el área de comedor después de cada uso.** Esto incluye las mesas, las sillas, las sillas altas y las sillitas para bebés. Siga las instrucciones de los desinfectantes; informe a sus clientes para que den tiempo para la desinfección.
- **Limite el número de objetos transferibles en la mesa** (sin letreros, velas, floreros) y proporcione





los condimentos, como la salsa de tomate, la mostaza y la salsa picante, en porciones individuales a solicitud.

- **Los manteles deben cambiarse después de cada uso.**
- **No ofrezca artículos de entretenimiento que se compartan** como juegos de mesa, mesas de billar o juegos arcade.
- **Proporcione contenedores para las sobras de comida solo a solicitud.** El personal no debe llenar el recipiente para las sobras de comida. Cada grupo de comensales debe llenar sus propios recipientes para sobras de comida. Cualquier empleado encargado de mover los artículos utilizados por los clientes, la mantelería sucia o de manipular las bolsas de basura debe lavarse las manos después de manejar esos artículos, o usar guantes desechables (lavarse las manos antes de ponérselos y después de quitárselos) y cambiarse los delantales con frecuencia.
- **Los artículos reutilizables para los clientes, incluidos los utensilios, la vajilla, las cestas para el pan, etc., deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente.** Use artículos desechables si la limpieza adecuada de los artículos reutilizables no es factible.

## SERVICIO DE ALIMENTOS AL AIRE LIBRE

### Promueva la asignación de asientos al aire libre

- **Si es posible, dé prioridad a las áreas de asientos al aire libre para sus clientes.** Cada vez hay más evidencia que muestra que el virus del COVID-19 se puede propagar por el aire. El aire fresco es importante y los entornos al aire libre son más seguros que los interiores.
- **Los clientes que consumen alimentos al aire libre deben permanecer al aire libre** y pueden ingresar al establecimiento solo para ir al baño, para ir a un espacio al aire libre al que solo se puede acceder pasando a través del restaurante, o para pedir o recoger comida en un mostrador interior.

### Crea un espacio más seguro

- **Barreras:** Si las mesas al aire libre no pueden tener el espacio suficiente entre ellas como para asegurar que los clientes estén separados por lo menos por seis pies de otros clientes sentados, entonces el establecimiento de alimentos debe instalar una barrera física impermeable entre las mesas al aire libre para proteger a los clientes y a los empleados.
- **Las sombrillas, las marquesinas y otras estructuras para brindar sombra deben permitir el flujo libre de aire en el área.**
- **Está prohibido el entretenimiento en vivo que pueda aumentar el riesgo de transmisión del COVID-19.** Por ejemplo, están prohibidos los instrumentos de viento, el canto, el baile o las acrobacias extenuantes, y están permitidos los instrumentos de cuerda o el piano.

## SERVICIO DE ALIMENTOS EN INTERIORES

### Disminuya la capacidad de asientos

- **Los establecimientos de comida deben restringir el número de clientes al 25 % del límite de**



**ocupación establecido** para el espacio y a no más de 100 personas. Este límite se aplica al número de clientes, no de empleados.

- **Para los establecimientos de alimentos con más de un espacio, limite la capacidad en cada espacio al 25 % de la capacidad máxima.** Este límite de capacidad incluye a los clientes al aire libre que puedan necesitar entrar al edificio para pedir comida o usar el sanitario, y a los clientes que puedan necesitar entrar al edificio para recoger alimentos o comida para llevar.
- **Publique el límite de ocupación** en la entrada del edificio.

### **Cree un espacio más seguro**

- **Asegúrese de que los clientes sentados mantengan al menos seis pies de distancia de otros clientes sentados en diferentes mesas.** Utilice letreros, cuerdas, retiro de sillas u otros medios para indicar qué mesas no están disponibles para su uso. Al 25 % de la capacidad, no se permiten barreras impermeables como sustituto de la práctica de mantener una distancia de seis pies.
- **La asignación de asientos debe distribuir a los clientes por todo el espacio interior disponible** para permitir una distancia máxima entre los clientes.
- **Evite sentar a los clientes en áreas en donde no puedan mantener por lo menos seis pies de distancia de las áreas en donde trabajan los empleados,** como ciertos mostradores de caja o áreas de preparación de alimentos.
- No se permite el entretenimiento al interior en este momento. Esto incluye entretenimiento en vivo o televisiones u otros tipos de pantallas.
- Se exige un límite de dos horas para comer en interiores.
- El servicio de alimentos y bebidas termina a las **12:00 a. m.**, los clientes pueden permanecer y terminar sus alimentos hasta las 12:30 a. m. **A las 12:30 a. m., los espacios para comer en interiores deben estar cerrados al público.**

## **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

### **Qué y cuándo desinfectar**

- **Use desinfectantes en las superficies que se tocan con frecuencia, pero no para las superficies de contacto con alimentos.** Para superficies de contacto con alimentos, siga cumpliendo los requisitos estatales para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios (Código de salud y seguridad de California, Parte 7, capítulo 5).
- **Desinfecte una vez cada hora las superficies que se tocan con frecuencia.** La desinfección es más importante para las superficies que se tocan con frecuencia, como mesas, manijas, interruptores de luz, mostradores, manijas, escritorios, teléfonos, teclados, inodoros, llaves del agua, fregaderos, etc. Tenga a mano una botella de desinfectante y un paño en las áreas de uso intenso, como las áreas de pago.
- **Desinfecte cada lugar en donde se sientan los clientes antes de abrir todos los días y después de cada uso, incluidas las mesas, las sillas, los asientos para niños, las sillas altas, las cabinas y**



**los lados de dichas superficies.**

- **Desinfecte los sanitarios con frecuencia, por lo menos cada cuatro horas.** Publique de manera visible la lista de verificación dentro de cada sanitario, en donde se detallen claramente las fechas y las horas en que el baño se limpió, desinfectó o reabasteció por última vez.

### **Cómo desinfectar**

- **Lea y siga las instrucciones de la etiqueta de producto del equipo de protección requerido.** Con frecuencia se requieren guantes para proteger a los usuarios; las mangas largas y protección para los ojos no son poco comunes.
- **Primero limpie, después desinfecte.** Los desinfectantes no funcionan bien en superficies sucias. Consulte la Guía de limpieza del DPH de San Francisco.
- **Use el producto adecuado.** Elija desinfectantes registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) que estén aprobados para el COVID-19. Consulte una lista completa de los productos aprobados en <https://cfpub.epa.gov/giwiz/disinfectants/index.cfm>; también puede consultar el sitio web del Departamento Ambiental de San Francisco (SF Environment) para conocer los productos de riesgo reducido.
- **Si se deben usar concentrados, siga cuidadosamente las instrucciones de disolución y use protección para los ojos y guantes.** Siga las instrucciones de la etiqueta para los productos que requieren disolución. Mida, en lugar de "estimar visualmente" tanto el concentrado como el agua; algunos proveedores tienen "sistemas de dispensación medida" que automatizan el proceso de medición. No olvide etiquetar claramente todos los envases con productos diluidos.
- **Usar demasiada cantidad de un producto no mejora su rendimiento y puede crear riesgos tanto para el usuario como para otras personas que entren en contacto con las superficies tratadas.** En el caso del blanqueador con cloro, tenga en cuenta que para el COVID-19, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) especifican una concentración diferente de blanqueador (5 cucharadas por galón de agua o 4 cucharaditas por litro de agua) que se utiliza para otros usos.
- **No lo limpie de inmediato.** Los desinfectantes aprobados por la EPA requieren un tiempo de contacto mínimo para ser efectivos contra el coronavirus humano, por lo que el desinfectante debe dejarse en la superficie durante este tiempo antes de limpiarlo.

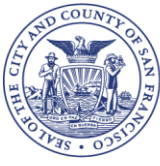
## **Preguntas frecuentes**

**P.** ¿Cómo calculo el número de clientes que pueden estar al mismo tiempo en mi restaurante?

**R.** Divida entre cuatro el límite de ocupación establecido para el establecimiento. Si su restaurante tiene varios espacios para comer, haga lo mismo espacio por espacio. El número total de clientes no puede superar los 100.

**P.** ¿Deberíamos exigir que nuestro personal se someta a pruebas periódicas?

**R.** En este momento, no recomendamos realizar pruebas periódicas a su personal. Sin embargo; durante la revisión diaria, si su personal ha respondido que "sí" a alguna de las preguntas, tome los pasos



necesarios que se describen en el folleto de evaluación para la aplicación de pruebas, cuarentenas y aislamiento.

**P.** Quiero proteger a mis trabajadores tanto como sea posible. ¿Qué necesito saber sobre las mascarillas N95 y otras similares?

**R.** Elija un respirador N95 que esté aprobado por el Instituto Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional (Institute of Occupational Safety and Health, NIOSH) del Centro para el Control de Enfermedades. Siga las instrucciones del fabricante. No comparta respiradores. Si se proporcionan respiradores N95, es posible que apliquen los requisitos de CalOSHA (consulte <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>).

- Debido a que los clientes de los restaurantes se quitarán las mascarillas mientras comen y beben, y las interacciones en el interior son más riesgosas que las interacciones al aire libre, los meseros y otros miembros del personal que trabajan en el restaurante pueden optar por usar un respirador N95 en lugar de una cubierta facial de tela para mayor protección mientras trabajan en interiores, especialmente si tienen un alto riesgo de tener una enfermedad grave si contraen COVID-19 (consulte [www.sfcddcp.org/vulnerable](http://www.sfcddcp.org/vulnerable)). Si se proporcionan respiradores N95, es posible que apliquen los requisitos de CalOSHA (consulte <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>). Si usa una mascarilla N95:
  - Elija respiradores N95, N99 o N100, R99 o R100, o P99 y P100 aprobados por el NIOSH. La aprobación de NIOSH le indicará la protección del respirador que está comprando. Lea y siga todas las instrucciones proporcionadas por el fabricante sobre el uso, mantenimiento, limpieza y cuidado, y las advertencias sobre las limitaciones del respirador. La próxima información sobre cómo utilizar de forma segura las mascarillas N95 se publicará en: [www.sfcddcp.org/ppe](http://www.sfcddcp.org/ppe)
  - No comparta respiradores.
  - Si usa un respirador N95 con válvula, debe cubrir la válvula con un protector facial adicional.

**P.** ¿Podemos tener un bufé?

**R.** No, los bufés están prohibidos en este momento debido al mayor riesgo de transmisión de COVID-19.

**P.** ¿Se permite a los clientes cocinar en la mesa o cocinar ellos mismos?

**R.** No, los clientes no pueden cocinar en la mesa o cocinar ellos mismos, con el objetivo de garantizar una ventilación adecuada en el espacio para comer.

**P.** ¿Con qué frecuencia deben desinfectarse los sanitarios?

**R.** Los sanitarios deben desinfectarse al comienzo de la jornada laboral (o al cierre) y cada 4 horas.

**P.** ¿Con qué frecuencia debemos limpiar las áreas?

**R.** Desinfecte las superficies de alto contacto como las manijas de las puertas, las máquinas para pagar, los mostradores, los asientos del inodoro y las llaves del agua por lo menos una vez por hora. Coloque de manera visible un registro de limpieza en cada sanitario.



## Recursos

Manténgase informado. La información cambia rápidamente. Puede encontrar recursos útiles en:

- Recursos para imprimir, como letreros: <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>
- Departamento de Salud Pública de San Francisco (San Francisco Department of Public Health, SFPDH)
  - <https://www.sfc-dph.org/covid19>
- Plan de California para una economía más segura emitido por el estado de California
  - <https://covid19.ca.gov/safer-economy/#reopening-data>
- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC)
  - Lista de documentos de orientación (de búsqueda)  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/communication/guidance-list.html>
- Promover el uso de las cubiertas faciales durante la pandemia de COVID-19: UNA GUÍA PARA LOS LEGISLADORES
  - <https://preventepidemics.org/wp-content/uploads/2020/08/Promoting-Face-covering-Wearing-During-COVID-19.pdf>