



ALERTA: Siga siendo cauteloso

De acuerdo con las recomendaciones del estado, San Francisco reabrirá en el nivel naranja del estado a partir del 24 de marzo de 2021. La decisión de reapertura equilibra los riesgos para la salud pública que se derivan de la transmisión del COVID-19 con los riesgos para la salud pública del estrés económico y mental.

A pesar de que las tasas de casos de COVID-19 han bajado y más personas se han vacunado, existe el riesgo de que las personas con las que entre en contacto puedan tener COVID-19. La mayoría de las infecciones por COVID-19 son causadas por personas que no presentan síntomas de la enfermedad. También hemos confirmado que hay nuevas variantes del virus más contagiosas en el Área de la Bahía de San Francisco y que algunas de estas variantes son más propensas a causar una enfermedad grave y la muerte en personas que no se han vacunado. Todavía no conocemos la manera en que estas variantes afectarán la efectividad de la vacuna; no obstante, los ensayos clínicos y datos reales aseguran que todavía funcionan como se planeó. La apertura de sectores no significa necesariamente que estas actividades sean "seguras".

Nos hemos esforzado al máximo para crear pautas que ayuden a estas actividades y sectores a proporcionar entornos más seguros para los trabajadores y el público. Sin embargo, esto requiere que todos pongan de su parte para que estas actividades sean lo más seguras posible, lo que incluye el uso de mascarillas que cubran la boca y la nariz, especialmente al hablar; evitar en la medida de lo posible los espacios cerrados; mantener una distancia de mínimo 6 pies con las personas que no vivan con usted; hacerse la prueba y aislarse si está enfermo, y cumplir los protocolos sanitarios adicionales que se requieran en los negocios abiertos. Se invita a las personas en riesgo de padecer una enfermedad grave por COVID-19, como adultos mayores que no se han vacunado y personas con riesgos de salud que no se han vacunado, así como a quienes viven con ellas o las cuidan, a no participar en actividades con otras personas fuera de su hogar en las que pueda ser difícil adoptar medidas de protección como el uso de mascarillas y el distanciamiento social, especialmente en interiores o en espacios concurridos.

Si ha completado la vacunación (es decir, ya pasaron 14 días desde su última dosis), puede sentirse más seguro sobre sus riesgos de salud al participar en las actividades que permita su estado y los departamentos de salud locales. No obstante, al participar en actividades que involucren personas fuera de su hogar, considere el riesgo posible que su exposición pueda tener sobre quienes lo rodean, en especial quienes viven con usted o quienes no se han vacunado.

San Francisco Department of Public Health Guidance

Notice of Suspension or Restrictions of Indoor and Outdoor Activity

March 2, 2021

San Francisco continues to experience a high and significant surge in COVID-19 cases with continued projections to continue and increase in the coming weeks. In consultation with the State, we have determined the current status. San Francisco will remain at orange and will take other steps to reduce the burden on the system. Accordingly, the Health Officer is making modifications to certain indoor and outdoor businesses and activities. Any other changes to business capacities and other activities are subject to the public health orders that are in effect. The Health Officer may further modify or suspend any business capacity or other activity at any time based on the current public health situation.

Important Note: The Health Officer is making a suspension or modification on capacity limits of the activities as shown in the table below. The suspension or modification is based on the current public health situation and is subject to change. The suspension or modification is based on the current public health situation and is subject to change. The suspension or modification is based on the current public health situation and is subject to change.

Business Category	Business Name	Business Type	Change of Effective Date
Retail	Food and Beverage	Food and Beverage	Indoor: 25% of capacity, December 31, 2020
	Food and Beverage	Food and Beverage	Outdoor: 25% of capacity, December 31, 2020
Dining	Food and Beverage	Food and Beverage	Indoor: 25% of capacity, December 31, 2020
	Food and Beverage	Food and Beverage	Outdoor: 25% of capacity, December 31, 2020
Spa / Fitness	Spa / Fitness	Spa / Fitness	Indoor: 25% of capacity, December 31, 2020
	Spa / Fitness	Spa / Fitness	Outdoor: 25% of capacity, December 31, 2020
Personal Services	Personal Services	Personal Services	Indoor: 25% of capacity, December 31, 2020
	Personal Services	Personal Services	Outdoor: 25% of capacity, December 31, 2020

Tabla de actividades y capacidades de los negocios o BCAT

El funcionario de salud ordenó suspensiones o restricciones sobre los límites de capacidad de las actividades en la tabla. Estas suspensiones o restricciones modifican cualquier otra orden, directiva o pauta que esté relacionada. Es necesario que todas las personas y entidades cumplan con estos nuevos límites y, por lo demás, tienen que seguir monitoreando y cumpliendo con todas las [las órdenes](#) y [directivas](#) de salud correspondientes.

Consulte la Tabla de actividades y capacidades comerciales (Business Capacities and Activities Table, BCAT) ([inglés](#), [chino](#), [español](#), [tagalo](#), [vietnamita](#), [ruso](#)) para conocer todas las restricciones, limitaciones y suspensiones actuales.

Guía provisional: Comer y beber en interiores o al aire libre durante la pandemia de COVID-19

Actualizado el 26 de marzo de 2021

DIRIGIDO A: Todos los restaurantes, los bares, las cervecerías, las bodegas, las destilerías y sus clientes.

AVISO: El Departamento de Salud Pública de San Francisco (San Francisco Department of Public Health, SFPDH) desarrolló esta guía para su uso local. Esta se publicará en <http://www.sfdcp.org/foodfacilities>. La guía en este documento puede ser modificada debido a cambios en la clasificación del nivel de riesgo de COVID-19 para San Francisco asignada por el Departamento de Salud Pública de California.

Consulte los cambios asociados en la [Tabla de capacidades y actividades comerciales \(BCAT\)](#), que se encuentra en la parte superior de este documento.

ANTECEDENTES: Con estas modificaciones a sus operaciones, los restaurantes, los bares, las cervecerías, las bodegas y las destilerías pueden abrir los comedores al aire libre. Tal como se utiliza en esta guía, los “establecimientos de alimentos” se refieren a restaurantes, bares, cervecerías, bodegas y destilerías. Se requiere que los establecimientos de alimentos se adhieran a estas pautas y monitoreen y cumplan todas las Directivas de Salud aplicables (incluida la Directiva del Oficial de Salud 2020-16 y cualquier modificación a la misma), que se publican en <http://www.sfdph.org/directives>.

Consulte la sección Servicio de alimentos en interiores para obtener información sobre la capacidad de asientos y la [BCAT](#) a fin de conocer las restricciones más actuales.

Resumen de revisiones desde el 2 de marzo de 2021

- Consulte la Tabla de capacidades y actividades comerciales o BCAT ([inglés](#), [chino](#), [español](#), [tagalo](#), [vietnamita](#), [ruso](#)) para conocer todas las restricciones, limitaciones y suspensiones actuales.
- Incluye información sobre CA Notify y una recomendación para vacunarse contra el COVID-19 cuando la vacuna esté disponible.
- Permite que los bares, las cervecerías, las bodegas y las destilerías abran al aire libre. Todos los establecimientos de alimentos pueden servir alcohol sin una comida auténtica al aire libre.
- Los camiones de comida pueden operar siguiendo la guía para el consumo de alimentos al aire libre.
- Los guardarropa para abrigos y bolsas pueden volver a abrirse.

REQUISITOS GENERALES

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 un negocio autorizado 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.

Se deben servir comidas auténticas cuando se sirvan bebidas alcohólicas en interiores. No es necesario que los establecimientos de alimentos y bares al aire libre sirvan alimentos cuando sirvan bebidas alcohólicas al aire libre.

¿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 en interiores sin una comida auténtica, y cada cliente que pida una bebida alcohólica en un establecimiento de alimentos en interiores también debe pedir una comida auténtica.

Los bares y restaurantes pueden vender alcohol al aire libre sin comida auténtica y deben tener los permisos correspondientes.

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 o licencia de alcohol.** 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 completar y publicar un [Protocolo](#) de distanciamiento social. Esta plantilla está disponible en <https://www.sfdph.org/dph/alerts/files/C19-07-Appendix-A.pdf>.

ASPECTOS BÁSICOS DEL COVID-19

Se desaconseja enfáticamente a las **personas con riesgo** de padecer una **enfermedad grave** por **COVID-19**, como las [personas mayores](#) que no se han vacunado y las personas con determinadas **afecciones médicas** que no se han vacunado, así como a **quienes viven con ellas o las cuidan**, que participen en actividades con otras personas **fuera** de su **hogar** en las que pueda resultar difícil adoptar medidas de protección como el uso de mascarillas y el distanciamiento social, especialmente en interiores o en espacios concurridos.

¿Cómo se propaga el COVID-19?

Actualmente, se sabe que el COVID-19 se transmite principalmente de persona a persona a través del aire por medio de gotas que contienen el virus y que se encuentran en el aliento de alguien con COVID-19. Esas gotículas ingresan al aire cuando la persona respira. Incluso, una cantidad mayor de gotículas puede entrar al aire cuando las personas infectadas hablan, cantan, tosen o estornudan. Es posible que las personas con COVID-19 no presenten ningún síntoma y exhalen gotas que contienen el virus que puede infectar a otras personas. La transmisión puede ocurrir a través de:

Departamento de Salud Pública de San Francisco

Actualizado el 24 de marzo de 2021 <http://www.sfdcp.org/foodfacilities>.

Página 2 de 16

- Gotas más grandes. Estas gotas más grandes con frecuencia se denominan “gotas balísticas” debido a que viajan en línea recta y caen por la gravedad. Las personas que están cerca, generalmente a menos de 6 pies de distancia, se infectan cuando respiran estas gotas o si las gotas les caen en los ojos, la nariz o la boca.
- Gotículas o partículas infecciosas más pequeñas. Pueden flotar en el aire durante cierto tiempo o viajar más de 6 pies en corrientes de aire en espacios cerrados, en especial en lugares cerrados con poca ventilación. Las personas que comparten el mismo espacio se infectan cuando respiran estas gotículas y partículas más pequeñas, o cuando las gotículas o partículas les caen en los ojos, la nariz o la boca, incluso si las personas se encuentran a más de 6 pies de distancia. En ocasiones, a estas gotículas se les conoce como “aerosoles” o “bioaerosoles”.

El COVID-19 también se puede propagar si una persona se toca los ojos, la nariz o la boca después de tocar una superficie contaminada (también conocida como fómite); sin embargo, esto no es tan común.

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 ante síntomas como fiebre, tos, dificultad para respirar u otros síntomas. Si presenta alguno de estos síntomas, quédese en casa y **hágase una prueba**.

CA Notify: Ayude a disminuir la propagación de COVID-19

CA Notify (canotify.ca.gov) es una aplicación que puede descargar en su teléfono inteligente. CA Notify utiliza tecnología Bluetooth que identifica cuando usted y su teléfono han estado cerca de personas infectadas con COVID-19 para ayudar a detener la propagación de este virus en nuestra comunidad.

Si utiliza **CA Notify** y obtiene un resultado positivo, no compartiremos su diagnóstico con otras personas. Sin embargo, si otros usuarios de la aplicación tuvieron contacto cercano con usted, se les informará que han estado expuestos al virus. Se les informará la fecha de la exposición, pero no la hora, el lugar ni la identidad.

Si usted utiliza **CA Notify** y estuvo expuesto a una persona que obtuvo un resultado positivo e ingresó dicho resultado en la aplicación, a usted se le informará la fecha de la exposición, pero no la hora, el lugar ni la identidad.

CA Notify está disponible para Apple y Google. Ingrese a canotify.ca.gov para obtener más información.

La vacuna contra el COVID-19 ha llegado

La vacuna es uno de los métodos más importantes para acabar con la pandemia. La Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA), los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y el Grupo de Trabajo Científico de Revisión de Seguridad de California revisaron la información de los ensayos clínicos para garantizar la seguridad y eficacia de las vacunas contra el COVID-19. **Recomendamos enfáticamente a todas las personas que se vacunen**. Las primeras vacunas aprobadas en los EE.UU. tienen una eficacia

de aproximadamente el 95 % en la prevención de la enfermedad por COVID-19; sin embargo, no sabemos hasta qué punto previenen infecciones que no causan síntomas. Esto significa que no sabemos qué tan común es que una persona que se vacunó sea portadora del virus y lo transmita a otras personas, incluidas [las que tienen un mayor riesgo de enfermedad grave o muerte](#). Por lo tanto, sigue siendo muy importante que quienes ya están vacunados y el resto de la población que espera su vacuna sigan usando todas las herramientas disponibles para ayudar a detener esta pandemia: use una mascarilla que cubra la nariz y boca cuando salga de casa, evite reuniones, evite estar en espacios cerrados con personas que no vivan con usted, manténgase por lo menos a seis pies de distancia de otras personas y lávese las manos después de tocar objetos compartidos o después de tocarse la cara. Obtenga más información sobre la vacuna, como en dónde y cuándo aplicársela, en: sf.gov/covidvax.

Si recibió la vacuna contra el COVID-19, lea más información sobre interacciones sociales más seguras en www.sfdcp.org/lifeaftervaccine y sobre si necesita ponerse en cuarentena en www.sfdcp.org/quarantineaftervaccination.

PREPÁRESE

El papel de la ventilación

Una buena ventilación controla las gotas y partículas infecciosas para prevenir la transmisión de COVID-19 al:

- eliminar de la habitación el aire que contiene las gotículas y las partículas,
- diluir la concentración de gotículas y partículas gracias a que se introduce aire fresco y no contaminado,
- filtrar el aire de la habitación, con lo que se eliminan las gotículas y las partículas del aire.

Si es posible, realice las mejoras necesarias a su ventilación, incluido lo siguiente:

- Abrir las ventanas para aumentar la ventilación natural con aire del exterior siempre que la salud y la seguridad lo permitan. Cuando sea posible, considere también dejar ligeramente abiertas las puertas de las salas para permitir que fluya el aire a través del espacio interior.
 - No mantenga las puertas contra incendios abiertas con un objeto o calza. No deje de seguir los requisitos de protección contra incendios y seguridad en las instalaciones.
 - Si mantener las ventanas abiertas puede ocasionar que los niños corran el riesgo de caerse, use cerraduras en las ventanas para evitar que se abran más de 4 pulgadas o use otros dispositivos de seguridad para prevenir caídas.
- Si su programa tiene un sistema de HVAC (a veces llamado ventilación mecánica, aire forzado o aire central), siga las recomendaciones en la [Guía de ventilación del SFDPH](#). Dele prioridad a maximizar la entrada de aire del exterior y minimice el aire reciclado durante la pandemia de COVID-19. Las recomendaciones son:
 - Asegúrese de que un profesional revise el sistema de HVAC y que esté funcionando correctamente.
 - Abra las compuertas exteriores de aire y cierre las compuertas de recirculación (“economizadores”). Esto maximizará la cantidad de aire del exterior que el sistema de HVAC toma y minimizará la cantidad de aire del interior que se recircula.
 - Si puede usar filtros de aire de alta eficiencia sin reducir el flujo de aire o dañar su sistema de HVAC, use filtros de aire con calificación MERV13 o mejores.

- Desactive los "controles de ventilación regulados por la demanda" para que los ventiladores sigan funcionando aunque la habitación no necesite calentarse o enfriarse.
- Si puede, mantenga el sistema de HVAC funcionando aunque el edificio no se esté usando. Si su sistema de HVAC tiene un cronómetro, prográmelo para que funcione un mínimo de 1 a 2 horas antes de que el edificio abra y hasta 2 o 3 horas después de que todos hayan salido del edificio, incluido el personal de seguridad.
- Considere usar 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 montados, ajuste su dirección para reducir el flujo de aire que corre del espacio de una persona al espacio de otra.

Envíe preguntas sobre ventilación por correo electrónico a: dph.doc.ventilation@sfdph.org

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 grupo 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, 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 de protección.
- Técnicas de limpieza y desinfección, y la importancia de desinfectar las superficies que se tocan con frecuencia. Consulte la [Guía de limpieza de los CDC](#).
- Cómo dialogar con los clientes que no cumplan las políticas y brindar 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>). Identifique el temor de volver 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.sfdcdp.org/foodfacilities.

Coordine los esfuerzos

Asigne un **Monitor de seguridad de COVID-19 en el sitio de trabajo**, cuya función será:

- Actuar 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 una posible exposición.

- Servir como intermediario con el SFDPH. El intermediario debe capacitar al personal para informar 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.
- Asegurar que los clientes cumplan todos los aspectos del Plan de seguridad sanitaria, como el uso de mascarillas, evitar congregaciones o multitudes y mantener de manera general el distanciamiento social.
- Cuando el monitor de seguridad del sitio designado no esté en servicio (fuera del trabajo, enfermo o de vacaciones), asigne a otro miembro del personal para garantizar el cumplimiento.

Sistema obligatorio de medición de la capacidad

Asegúrese de que no se excedan los niveles de capacidad máxima descritos en la Tabla de capacidades y actividades comerciales.

- Desarrolle e implemente un procedimiento por escrito que le permita monitorear el número de personas que entran y salen de las instalaciones para asegurarse de no superar la capacidad permitida.
- Considere asignar personal que monitoree la capacidad del restaurante.
- Considere aumentar el personal en las instalaciones para evitar aglomeraciones en las horas pico.

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 en 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. Todas las filas se deben formar en el exterior.
- **Cree suficiente espacio** para permitir que el **cliente** se pare por lo menos a **seis pies de distancia** del **cajero** mientras se pagan los artículos, o proporcione una barrera física, por ejemplo, plexiglás de un tamaño que sea suficiente para evitar la transmisión de gotitas respiratorias entre el cliente y el cajero.
- Suspenda los asientos libres y las áreas en donde los clientes están de pie. **Cierre las áreas** en 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.**
- **Cree marcas que indiquen una distancia de 6 pies para los clientes en varios entornos** (p. ej. al esperar para que le tomen su orden, al esperar para usar el baño, al pedir comida para llevar o al esperar a tomar asiento). **Las rutas al baño, los mostradores para recoger y llevar órdenes, y las entradas y salidas deben estar claramente marcadas.**

- **Coloque letreros** que recuerden a los clientes la **necesidad de usar cubiertas faciales en todo momento**, excepto mientras comen y beben.
- Coloque desinfectante en el área de punto de venta, en las salidas y las entradas.
- Los guardarropas para abrigos y bolsas pueden estar abiertos. Coloque marcas en el piso para indicar la distancia de 6 pies para las personas que están en una fila.

PROTEJA AL PERSONAL

Evalúe al personal, promueva las pruebas y la vacunación

- **Realice controles de bienestar para todos** (el personal, los proveedores y el personal de entrega) antes de que ingresen al edificio. Los formularios de evaluación para el personal se encuentran en www.sfcddcp.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 de 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 sfcddcp.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).
- Si se siente enfermo con síntomas similares a los de resfriado o gripe, **DEBE** hacerse la prueba de COVID-19 y obtener un resultado negativo antes de poder volver al trabajo (consulte sfcddcp.org/screen y sfcddcp.org/rtw). Si se siente enfermo, hágase la prueba y **NO** ingrese a un negocio u organización a 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 una cubierta 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.
- Coloque letreros que informen a los empleados cómo reportar violaciones a las órdenes de salud con respecto al COVID-19.
- Coloque letreros que brinden a los empleados **información sobre cómo pueden vacunarse contra el COVID-19.**
- Exhorte enfáticamente a todo el personal 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 a los empleados (proveedores, repartidores) y a los clientes.

Los meseros y otros miembros del personal que trabajan en “contacto directo” con el cliente deben usar una mascarilla bien ajustada, y 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.sfcddcp.org/maskingupdate y www.sfcddcp.org/vulnerable). Revise que los

respiradores N95 cuentan con la [aprobación del Instituto Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional \(National Institute for Occupational Safety and Health, NIOSH\)](#). *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.
- Cree 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

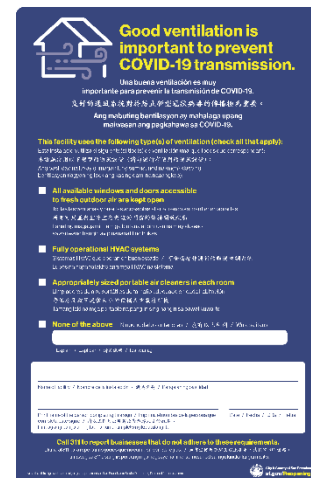
Los establecimientos de alimentos **deben** colocar letreros que indiquen lo siguiente. El letrero de muestra estará disponible en <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.

Estos son algunos de los requisitos clave para los letreros:

Lista de verificación sobre ventilación : revise la Guía de ventilación del Departamento de Salud Pública de San Francisco (SFPDH) en <https://www.sfcddp.org/COVID-ventilation> y mantenga una copia con anotaciones disponible. En su lugar, se puede usar la guía de ventilación de alguna autoridad reconocida, como los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, la Sociedad Estadounidense de Ingenieros de Calefacción y Aire Acondicionado (American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers, ASHRAE) o el estado de California.

- Coloque letreros en las entradas públicas y en todas las salas de descanso que indiquen cuáles de los siguientes sistemas se utilizan:
 - Todas las ventanas y puertas accesibles al aire libre se mantienen abiertas.
 - Sistemas de HVAC en pleno funcionamiento.
 - Filtros de aire portátiles de tamaño adecuado en cada habitación.
 - Ninguno de los anteriores.
- **El requisito de mantener las puertas y ventanas cerradas para fines de seguridad personal y contra incendios está exento.** Por ejemplo, **las puertas contra incendios deben permanecer cerradas.** Asegúrese de que las ventanas abiertas no generen riesgos de caídas, especialmente para los niños.
- Si el establecimiento de alimentos no puede implementar ninguna de esas tres medidas debido al humo u otras condiciones, el establecimiento debe cerrar de manera temporal hasta que haya implementado alguna de las otras dos medidas de ventilación.

Coloque letreros de manera visible alrededor del establecimiento de alimentos, incluyendo todas las entradas públicas principales, para recordar a las personas que deben cumplir los requisitos de distanciamiento físico, higiene y uso de cubiertas faciales y permanecer en casa cuando se sientan enfermos. Los letreros que se coloquen deben incluir un letrero independiente que mencione que (1) el COVID-19 se transmite a través del aire y el riesgo es mucho mayor en el interior y (2) los adultos mayores que no se han vacunado y los individuos con riesgos para la salud que no se han vacunado



deben evitar los entornos con multitudes en el interior. Se pueden encontrar algunos ejemplos de letreros 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 describan los riesgos asociados con comer afuera. Esto incluye letreros que advierten a los clientes que comer al aire libre es generalmente más seguro que comer en interiores, que recomiendan a los adultos mayores que no se han vacunado y a las personas con enfermedades crónicas o con un sistema inmunológico comprometido que no se han vacunado, y a quienes viven con ellos, que no salgan a comer en este momento, y que comer al aire libre es generalmente más seguro si existe una distancia de por lo menos seis pies entre los clientes sentados en lugar de disponer las mesas más cerca con una barrera entre ellas.
- 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 afuera de las instalaciones**; y que las **bebidas alcohólicas solo se pueden servir acompañadas de una comida**.
- Puede encontrar las plantillas para los letreros en <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BAR - TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Dé la bienvenida a los clientes

- **Los establecimientos de alimentos deben evaluar 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 acerquen 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 aglomeraciones.** Asegúrese de que los horarios de las reservaciones den el tiempo suficiente para realizar las tareas de limpieza y desinfección entre clientes. Para conocer las restricciones actuales referidas a las reservaciones grupales, consulte la [BCAT](#).

- **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 su información de contacto.
- Salir a comer solo con miembros de su hogar ayuda a reducir su riesgo. Las personas que pertenezcan al mismo grupo y que estén sentadas a la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Consulte la [BCAT](#) para obtener información sobre las restricciones vigentes.
- **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.
- Todos los miembros de un grupo de clientes deben estar presentes antes de que se proceda a ubicarlos en sus asientos y deben ser sentados en grupo. 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 evaluación 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 comida con regularidad.** Esto incluye las mesas, las sillas, las sillas altas y los asientos para niños. Siga las instrucciones de los desinfectantes; informe a sus clientes para que den tiempo para la desinfección. Es posible que se necesiten tareas adicionales de limpieza y desinfección, si un cliente parece tener síntomas o existe una contaminación visible de secreciones nasales u orales.
- **Limite el número de objetos transferibles en la mesa** (evite los letreros, las velas o los 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.
- **No sirva las bebidas a los clientes en la mesa.** No permita que el cuello de los contenedores de las bebidas toque las tazas, los vasos, etc., cuando sirva vino, cerveza o bebidas espirituosas.

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BAR 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.
- Informe a los clientes que no se requiere pedir comida auténtica cuando se come al aire libre.

Cree un espacio más seguro

- **Barreras:** los establecimientos de alimentos podrán instalar barreras físicas impermeables entre las mesas al aire libre para mayor protección de clientes y personal. Se mantendrá la distancia mínima de seis pies entre los clientes que estén sentados en una mesa.
 - Los establecimientos de comida al aire libre que estaban abiertos antes del 6 de diciembre de 2020 (es decir, cuando San Francisco suspendió las comidas al aire libre) y colocaron barreras al aire libre entre las mesas en lugar de implementar la distancia mínima de 6 pies (de acuerdo con los permisos y las aprobaciones aplicables), pueden continuar usando barreras en lugar de una distancia de 6 pies.
- Las barreras, las sombrillas, los toldos y otras estructuras que dan sombra deben permitir el libre flujo de aire a través del área y deben ser consistentes con la guía en la Sección 4.c de la Orden de quedarse más seguro en casa.
- Los camiones de comidas pueden proporcionar comida al aire libre siguiendo esta guía. Use referencias visuales para reforzar el distanciamiento social entre las personas que están en la fila. No permita que las filas de clientes interfieran con el tráfico peatonal en la acera. Los camiones de comidas pueden proporcionar salas de estar temporales que deben seguir los protocolos de seguridad para el consumo de alimentos al aire libre.

Entretenimiento en vivo

Los restaurantes, en interiores o al aire libre, y los bares en exteriores pueden brindar entretenimiento en vivo limitado. Debe contar con el permiso apropiado para presentar entretenimiento en vivo permitido, y seguir todas las condiciones establecidas en el permiso. Para ofrecer entretenimiento en vivo al aire libre ya debe contar con un permiso de local comercial expedido por una Comisión de Entretenimiento o un [permiso de Just Add Music \(JAM\)](#). El permiso de JAM es para uso exclusivo al aire libre y solo se ofrece durante la emergencia. Si desea presentar entretenimiento en vivo permitido en interiores, de acuerdo con el consumo de alimentos en interiores, debe contar con un permiso de entretenimiento para local comercial, incluido el permiso de Actuación en Vivo Limitada (Limited Live Performance, LLP) o el permiso de Lugar de Entretenimiento (Place of Entertainment, POE) de la Comisión de Entretenimiento, o bien, [solicite la obtención de uno](#). No permita entretenimiento que implique movimientos vigorosos. Todo el entretenimiento debe seguir las reglas que se explican a continuación:

- Cuando se haga una presentación en interiores, todos los ejecutantes deben usar mascarilla y mantener una distancia mínima de 12 pies de los demás ejecutantes y las personas del público. Los músicos de instrumentos de viento deben quitarse la mascarilla para ejecutar su instrumento, pero deben volver a colocársela cuando no estén tocando.
- Cuando la presentación sea al aire libre, todos los ejecutantes (excepto los músicos que tocan instrumentos de viento y los vocalistas sin cubiertas faciales) deben usar siempre una mascarilla y mantener una distancia física de por lo menos 6 pies de los demás ejecutantes y las personas del público.
- Al aire libre, los vocalistas, los músicos que tocan instrumentos de viento y los oradores pueden presentarse con o sin mascarilla. Si, al estar al aire libre, tienen mascarilla o los instrumentos tienen funda, deben mantener una distancia de 6 pies de otros artistas y las personas del público. Si, al estar al aire libre, no tienen mascarilla o los instrumentos no tienen funda, deben mantener una distancia mínima de 12 pies de otros artistas y las personas del público.
- Cantar es una actividad más riesgosa que puede producir aerosoles flotantes, incluso cuando el cantante usa mascarilla. Utilice amplificación de sonido para permitir que el vocalista cante a un volumen más bajo y más seguro.
- Los instrumentistas de metales deben limpiar su saliva con materiales absorbentes (papel, paño) que después deben desechar cuidadosamente o llevarse a casa después de la presentación.
- Los músicos no deben compartir en ningún momento sus instrumentos durante la presentación.
- Puede participar cualquier número de artistas siempre y cuando cada uno pueda mantener la distancia física requerida.
- Si se utiliza amplificación de sonido, los paneles de mezcla y los ingenieros de sonido deben colocarse por lo menos a 12 pies de distancia del público.
- Los miembros del público no deben ingresar al área de actuación; los artistas no pueden ingresar al área del público y deben ingresar y salir del recinto separados del público siempre que sea posible.

SERVICIO DE ALIMENTOS EN INTERIORES

Disminuya la capacidad de asientos

- **Los establecimientos de alimentos deben reducir el número de clientes.** Consulte la [BCAT](#) para obtener información sobre las restricciones vigentes.

- **Asegúrese de que los clientes sentados mantengan por lo menos seis pies de distancia de los clientes sentados en otras mesas.** Utilice letreros, cuerdas, retiro de sillas u otros medios para indicar qué mesas no están disponibles para su uso. Para los establecimientos interiores, no se permite el uso de barreras impermeables para sustituir la distancia de seis pies.
- **Para los establecimientos de alimentos con más de un espacio, limite la capacidad de acuerdo con las indicaciones de la [BCAT](#).** Este límite de capacidad incluye a los clientes en el comedor exterior que necesiten entrar al edificio para pedir comida o usar el baño, y a los clientes que necesiten entrar al edificio para recoger comida o comida para llevar.
- **Publique el límite de ocupación** en la entrada del edificio.

Cree un espacio más seguro

- **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.
- Las horas de servicio para alimentos y bebidas están limitadas por la [Directiva de Salud](#). Consulte la [BCAT](#) para conocer las restricciones actuales sobre capacidad y entretenimiento.

SERVICIO DE BAR AL AIRE LIBRE

- Los clientes no pueden comer ni beber en interiores, adentro del bar. Los clientes pueden ingresar para acceder a un área de patio abierta o para usar los sanitarios. El camino hacia el patio o los sanitarios deben estar claramente marcados.
- Los clientes no deben permanecer en interiores más tiempo de lo necesario, y no pueden juntarse adentro o cerca de los sanitarios. El personal debe tomar todas las precauciones razonables para evitar que los clientes se junten adentro o cerca de los sanitarios.
- Maximice la ventilación en los sanitarios abriendo puertas y ventanas siempre que sea factible.
- En instalaciones de sanitarios más grandes, coloque señalizaciones que establezcan la capacidad máxima de los sanitarios y cree señales visuales para promover el distanciamiento físico. Considere cerrar cada tercer lavamanos, baño y mingitorio.
- Suspenda los asientos libres y las áreas en donde los clientes están de pie. Todos los miembros de un grupo de clientes deben estar presentes antes de tomar sus lugares, y los anfitriones deben llevar a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- Los clientes deben permanecer sentados para evitar el movimiento innecesario y no deben juntarse ni mezclarse con clientes que no son de su grupo.
- Evite sentar a los clientes o grupos en los mostradores de los bares, en donde no puedan mantener por lo menos seis pies de distancia de las áreas o estaciones de trabajo.
- El personal debe tomar y entregar las órdenes de los clientes para limitar el número de gente que se mueve alrededor de los espacios compartidos.
- Evite brindar servicio de bar. Si los clientes tienen que ordenar algo del bar, reorganice el espacio para que los meseros, el resto del personal y los clientes puedan mantener una distancia de al menos seis pies uno de otro.

- No ofrezca artículos de entretenimiento que son difíciles de desinfectar, como juegos de mesa, libros y revistas.
- No permita actividades que impliquen movimientos ni compartir artículos entre los clientes, como actividades de trivia, encuentros, recorridos de bares, etc.
- No permita servicios y actividades que impliquen un mayor riesgo de contaminación por compartir y salpicar, como juegos de bebidas y/o concursos, o tomar caballitos, etc.
- Cierre las pistas de baile y evite cualquier actividad que implique reuniones grandes.
- Considere limitar el consumo excesivo de alcohol que pueda hacer que los patrones no cumplan estas directivas.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpieza y desinfección rutinaria

La limpieza y desinfección de rutina es una parte importante de la reducción del riesgo a la exposición del COVID-19. La rutina de limpieza normal con agua y jabón solamente puede reducir el riesgo de exposición, y es un paso necesario antes de desinfectar las superficies sucias.

Las superficies que tocan muchas personas con frecuencia, como picaportes, escritorios, teléfonos, interruptores de luz y llaves de agua, deben limpiarse y desinfectarse por lo menos una vez al día. Es posible que se necesite una limpieza y desinfección más frecuente de acuerdo con el nivel de uso. Por ejemplo, ciertas superficies y objetos en lugares públicos, como los teclados de los puntos de venta, deben limpiarse y desinfectarse antes de cada uso.

Qué y cuándo desinfectar

- **Use desinfectantes en las superficies que se tocan con frecuencia, pero no en 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 las superficies que se tocan con frecuencia.** La desinfección es más importante para las superficies que se tocan con frecuencia, como las mesas, las manijas, los interruptores de luz, los mostradores, los mangos, los escritorios, los teléfonos, los teclados, los inodoros, las llaves del agua, los 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 baños con frecuencia.** Publique de manera visible la lista de verificación adentro de cada sanitario, en donde se detalle claramente la fecha y hora 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 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 más 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 salones para comer, haga lo mismo espacio por espacio. Consulte la [BCAT](#) para obtener información sobre las restricciones vigentes.

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 (National Institute of Occupational Safety and Health, NIOSH) de los Centros 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 contacto directo con el cliente 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). 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, el mantenimiento, la limpieza, el 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.sfcdcp.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 a un mayor riesgo de transmisión del COVID-19. Consulte la [BCAT](#) para obtener información sobre las restricciones vigentes.

P. ¿Se permite que los clientes cocinen en la mesa o cocinen ellos mismos?

R. No, los clientes no pueden cocinar en la mesa ni cocinar ellos mismos, con el objetivo de garantizar una ventilación adecuada en el espacio para comer. Consulte la [BCAT](#) para obtener información sobre las restricciones vigentes.

Recursos

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

[Ciudad y Condado de San Francisco](#)

- [Kit de herramientas de divulgación para el coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [Departamento de Salud Pública de San Francisco \(SFDPH\)](#)
- [Directive of the Health Officer of the City and County of San Francisco Regarding Best Practices for Dining Establishments](#) (Directiva del funcionario de Salud de la Ciudad y el Condado de San Francisco con respecto a las mejores prácticas para los establecimientos de comidas)
- [Solicite un permiso de Just Add Music \(JAM\)](#)
- [Departamento de Salud Pública de California](#)
 - [Plan para una economía más segura](#)
 - [Covid-19 Industry Guidance: Restaurants \(State of California\)](#) (Pautas sobre el Covid-19 para la industria: Restaurantes [Estado de California])
 - [COVID-19 Industry Guidance: Bars, Breweries and Distilleries \(State of California\)](#) (Pautas sobre el COVID-19 para la industria: Bares, cervecerías y destilerías [Estado de California])
- [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#)
 - [Consideraciones para operadores de restaurantes y bares](#)
 - [Guidance for customers on reducing the risk of spreading COVID-19 when dining at a restaurant](#) (Pautas para los clientes para reducir el riesgo de propagación del COVID-19 cuando se come en un restaurante)