



**Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b (Anexo B)**  
**Plan de Salud y Seguridad** (emitido el 7/1/2020)

Todos los establecimientos que ofrezcan el servicio de comida o bebidas al aire libre deben completar, publicar en las instalaciones y seguir este Plan de Salud y Seguridad.

Marque todos los puntos que sean aplicables y escriba otra información que sea requerida.

Nombre del negocio/entidad: \_\_\_\_\_ Nombre del contacto: \_\_\_\_\_

Dirección del establecimiento: \_\_\_\_\_ Teléfono del contacto: \_\_\_\_\_

*(Puede ponerse en contacto con la persona mencionada anteriormente para cualquier pregunta o comentario sobre este plan.)*

**Requisitos para el servicio**

- El negocio conoce y cumple con todos los requisitos establecidos en la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b, disponible en <http://www.sfdph.org/directives>.
- El negocio ha establecido un Plan de Salud y Seguridad para cumplir con la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-05 sobre los Negocios Esenciales que Preparan y Entregan Comida, misma que se encuentra disponible en <http://www.sfdph.org/directives>.
- Cuenta con todos los permisos necesarios para ofrecer servicio de comida al aire libre y colocación de mesas.
- Se requiere que todo el personal use cubrebocas, se lave las manos frecuentemente y mantenga una distancia física de al menos 6 pies, en la medida de lo posible.
- Cuenta con áreas/marcas que indican 6 pies de distancia entre los clientes en diferentes lugares del establecimiento (por ejemplo, para que los clientes esperen una orden, para usar el baño, para ordenar para llevar, o para que esperen a que se les asigne una mesa).
- Se aconseja a los clientes que usen cubrebocas cuando no estén comiendo o bebiendo y cuando el personal se acerque a su mesa.
- Las mesas de servicio se han colocado de manera que los clientes estén separados por lo menos seis pies o estén separados por una barrera física impenetrable.
- Se informa a los clientes que deben estar sentados en una mesa para comer o beber.
- A los clientes no se les sirve comida o bebidas mientras esperan para sentarse.
- Se advierte a los clientes que pueden entrar al establecimiento sólo por razones limitadas.
- Se han colocado letreros que informan a los clientes que deben estar sentados en las mesas para consumir alimentos o bebidas, deben estar al menos a seis pies de distancia de otros clientes en todo momento, y no pueden beber o cargar recipientes abiertos fuera del establecimiento.



**Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b (Anexo B)**  
**Plan de Salud y Seguridad** (emitido el 7/1/2020)

- Las mesas para servicio acomodan a un máximo 6 clientes, a menos que todas las personas sean miembros del mismo hogar.
- Cuenta con menús desechables o con menús laminados que pueden desinfectarse.
- No se colocan soportes para tarjetas, velas, floreros, u otros artículos en las mesas.
- No se preparan las mesas con cristalería ni cubiertos antes de que se sienten los clientes.
- Los platos, cristalería, vajillas, etc., se almacenan limpios lejos de los clientes y del personal hasta que sea momento de usarlos.
- Los condimentos como sal y pimienta, etc., se proporcionan a petición del cliente, ya sea en contenedores individuales o en contenedores compartidos que se desinfectan después de cada uso.
- Se fomenta que los clientes utilicen opciones de pago sin contacto y se desinfectan todos los bolígrafos u otro equipo después de cada uso.
- Los contenedores para sobras solo se proporcionan a petición de los clientes. Los clientes llenan sus propios contenedores.
- No se permite el uso de artículos de entretenimiento compartidos, como juegos de mesa, mesas de billar o videojuegos.
- Las sombrillas, toldos, etc. no tienen barreras laterales y permiten el flujo libre del aire.
- Permanecen cerradas todas las áreas donde se junten los clientes, o en las que los clientes puedan servirse o donde puedan tocar alimentos u otros artículos.
- No se prepara ni presenta comida junto a la mesa.
- No se permite ofrecer entretenimiento que involucre cantar, tocar instrumentos de viento, u otros que aumenten el riesgo de transmisión de COVID-19 por medio de la expulsión de partículas respiratorias.

**Requisitos para la limpieza y desinfección**

- Se desinfectan minuciosamente todas las áreas de comedor para los clientes todos los días antes de abrir, y antes y después de cada uso, lo que incluye las mesas, las sillas, las sillitas para bebés, las sillas altas, las cabinas, etc.
- Se desinfectan las superficies que se tocan con mayor frecuencia (por ejemplo, puertas, manijas, grifos, mesas, etc.) y las áreas con mucho tráfico (por ejemplo, las áreas de espera, pasillos, baños) al menos una vez cada hora.
- Se desinfectan frecuentemente los baños, al menos cada 4 horas. Hay una bitácora de limpieza en un lugar visible dentro del baño.
- Se proporciona desinfectante para manos en los puntos de venta.
- Los lavaplatos cuentan con delantales impermeables y equipo para proteger ojos, nariz y boca de las salpicaduras contaminantes.



**Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16b (Anexo B)**  
**Plan de Salud y Seguridad** (emitido el 7/1/2020)

- Los artículos reutilizables para los clientes (por ejemplo, los cubiertos, vajillas, canastas de pan, etc.) son se lavan, enjuagan y desinfectan adecuadamente después de cada uso.

**Requisitos operacionales**

- De ser posible, las ventanas y puertas permanecen abiertas para ventilar las áreas que usa el personal.

**Medidas adicionales**

Especifique: