



DIRECTIVA OBLIGATORIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

Por favor, confirme que la Orden del Estado permite abrir a su establecimiento. Si hay alguna diferencia entre la Orden del Condado local y la Orden del Estado, se debe seguir la orden más restrictiva. Además de esta directiva obligatoria, el Estado también tiene una guía específica para ciertos establecimientos que debe seguirse igualmente.

Puede encontrar información sobre la Orden del Estado y la guía del Estado en [covid19.ca.gov](https://www.covid19.ca.gov).

Fecha de emisión: 14 de julio de 2020

El 13 de julio de 2020, la Oficial de Salud del Estado ordenó el cierre de todas las actividades en espacios interiores de edificios en todo el Estado (a partir del 13 de julio de 2020) para restaurantes, bodegas y salas de degustación; también ordenó que bares, cervecerías, cervecerías-pub y pubs cerraran todas sus actividades tanto en interiores como al aire libre en todo el Estado, a menos que ofrezcan comidas servidas a la mesa al aire libre y vendan alcohol solo en la misma transacción que la comida. Puede consultar la Orden de la Oficial de Salud Pública para todo el Estado [aquí](https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SHO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%2007-13-2020.pdf) (https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SHO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%2007-13-2020.pdf). Estas empresas no pueden funcionar excepto de acuerdo con la Orden de la Oficial de Salud Pública para todo el Estado. Todas las actividades al aire libre también están sujetas a los requisitos obligatorios de esta Directiva.

Se entienden por establecimientos de alimentación supermercados, restaurantes, cafeterías, panaderías, camiones restaurante, negocios de catering, tiendas de conveniencia y otros establecimientos que almacenan, empaquetan, preparan, sirven y venden alimentos con un permiso válido del Departamento de Salud Ambiental. Si bien estas empresas son un eslabón esencial en la cadena de suministro de alimentos de la sociedad, también pueden presentar riesgos significativos para la salud pública debido a la pandemia de COVID-19. Las actividades de los establecimientos de alimentación conllevan la manipulación de alimentos y también pueden incluir una interacción significativa entre miembros de diferentes unidades familiares y entre el personal y el público, por lo que estos establecimientos deben tomar precauciones extra para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 para sus clientes y personal.

La presente Directiva explica cómo se permite funcionar a los establecimientos de alimentación. **Esta Directiva es obligatoria y su incumplimiento constituye una infracción de la Orden de la Oficial de Salud emitida el 2 de julio de 2020** (la "Orden"). Debe usted cumplir la Orden y todos los requisitos de esta Directiva. Asimismo, los establecimientos de alimentación que ofrezcan comidas al aire libre o funcionen como bodegas o salas de degustación deben cumplir la Directiva de la Oficial de Salud para Comidas al Aire Libre, Bodegas y Salas de Degustación al Aire Libre.

La Orden emitida el 2 de julio

La Orden impone varias restricciones a todas las empresas y actividades para garantizar que el Condado se mantenga lo más seguro posible, incluidas, entre otras, los siguientes:

- **El Protocolo de Distanciamiento Social:** todas las empresas deben completar y presentar al Condado la versión más reciente del Protocolo de Distanciamiento Social utilizando el formulario en línea, disponible [aquí](#). El Protocolo se envía bajo pena de perjurio, lo que significa que todo lo escrito en el formulario debe ser veraz y preciso al leal saber y entender del firmante, y el envío de información falsa es un delito. El Protocolo debe distribuirse a todos los trabajadores, y debe ser accesible a todos los funcionarios encargados de hacer cumplir la Orden. Las empresas son responsables de garantizar que los trabajadores entiendan y estén capacitados sobre los requisitos del Protocolo en un idioma que entiendan.
- **Letreros:** todas las empresas deben imprimir (1) un letrero PREPARADOS PARA COVID-19 actualizado y (2) una Hoja Informativa para Visitantes sobre el Protocolo de Distanciamiento Social, y exponer ambos de forma prominente en todas las entradas del establecimiento. Dicho material estará disponible para imprimir una vez que se envíe el Protocolo de Distanciamiento Social por Internet.
- **Cubrebocas:** todas las personas que se encuentren en un establecimiento o sitio de trabajo comercial deben usar cubrebocas en todo momento (excepto los niños muy pequeños, personas para quienes los cubrebocas son médicamente desaconsejables, o para la comunicación con personas con discapacidad auditiva).
- **Limitación de Densidad:** todas las empresas deben limitar el número de personas presentes en el establecimiento simultáneamente. Para los miembros del personal, el límite es de 1 persona por cada 250 pies cuadrados brutos de espacio de espacio interior del establecimiento (esto significa espacio total, incluidas las áreas abiertas solo para el personal, p. ej. espacios de almacenamiento). Para los clientes, el límite es de 1 persona por cada 150 pies cuadrados de espacio interior abierto al público. Los requisitos de densidad indican a las empresas cuántas personas (personal o clientes) pueden dejar entrar antes de que deba salir otra persona. Los menores de 12 años que acompañen a un padre o tutor no cuentan para el límite, pero todos los mayores de 12 años sí lo hacen.
Esta Directiva describe una excepción limitada a la limitación de densidad, aplicable

solo a los establecimientos de alimentación.

Consulte la [Orden](#) y la [página de preguntas frecuentes](#) para obtener más detalles.

Además de estos requisitos generales aplicables a todas las empresas bajo la Orden, los establecimientos de alimentación deben cumplir las siguientes directivas.

Medidas para Hacer Cumplir el Distanciamiento Social

1. Asegúrese de que hay 6 Pies de Distancia Social

Los establecimientos de alimentación deben garantizar que todas las personas en sus locales mantengan al menos 6 pies de distancia social con todas las personas no pertenecientes a su unidad familiar en todo momento, con la limitada excepción de casos en los que sea necesario estar más cerca para cumplir una función o transacción laboral. Para lograr este distanciamiento, los establecimientos de alimentación deben:

- a. Poner cinta adhesiva u otras marcas en el suelo donde se formen filas para mostrar a los clientes dónde estar para mantener al menos 6 pies de distancia social en todo momento (por ejemplo, cuando esperan para pasar por caja o ingresar en el local).
- b. Separar las áreas donde se puede hacer un pedido de las áreas de entrega / recogida para evitar aglomeraciones.
- c. Poner letreros que recuerden a los clientes que deben mantenerse al menos a 6 pies de distancia de cualquier persona con la que no convivan.
- d. Escalonar los horarios de reposición de existencias para reducir la necesidad de que los miembros del personal ocupen el mismo pasillo al mismo tiempo.
- e. Si es posible, equipar las cajas registradoras y otras áreas con altos niveles de interacción cliente-personal con plexiglás u otras barreras impermeables.

2. Densidad de Clientes

Limite el número de clientes presentes simultáneamente en el establecimiento a 1 cliente por cada 150 pies cuadrados de espacio interior accesible al público. Los menores de 12 años que acompañen a un padre o tutor no cuentan para el límite, pero los mayores de 12 años sí lo hacen.

3. Densidad de Personal

Limite la cantidad de miembros del personal presentes simultáneamente en el establecimiento a 1 por cada 250 pies cuadrados brutos; excepción: los establecimientos con 1,000 pies cuadrados de espacio o menos pueden tener hasta 4 miembros del personal

en su interior a la vez.

- Por ejemplo, un establecimiento de alimentación de 700 pies cuadrados puede tener hasta 4 miembros del personal en su interior a la vez. Si el público tiene acceso a 300 pies cuadrados de espacio, también puede haber 2 clientes a la vez en el establecimiento.

4. *Vigile el Cumplimiento de las Restricciones de Ocupación*

Designe a un miembro del personal para asegurarse de que no se exceda el máximo de clientes y trabajadores permitidos simultáneamente dentro del establecimiento, y que todos cumplan los requisitos de cubrebocas y otras disposiciones de esta Directiva y el Protocolo de Distanciamiento Social del establecimiento. Los establecimientos con una gran cantidad de clientes, como las tiendas de comestibles, deben tener a un miembro del personal en la entrada para controlar el número de clientes que ingresan a la tienda.

Medidas de Lavado de Manos e Higiene de Manos

Los establecimientos de alimentación deben tomar las siguientes medidas para garantizar prácticas adecuadas de lavado de manos e higiene de manos entre los miembros del personal:

5. *Suministros para Lavarse las Manos*

Proporcione cantidades adecuadas de jabón y agua, desinfectante de manos y / o desinfectante genérico en o cerca de la entrada del establecimiento y en otros lugares apropiados para uso del público y el personal, incluidos lugares donde haya interacción frecuente entre ambos (como en la caja registradora).

6. *Requisitos para el Personal*

- a. Haga que el personal se lave las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos, lo que incluye:
 - i. Al entrar en la cocina.
 - ii. Antes de preparar alimentos.
 - iii. Después de tocarse la cara, el cabello u otras partes del cuerpo.
 - iv. Después de ir al baño.
 - v. Después de toser, estornudar, usar pañuelos desechables, fumar o beber.
 - vi. Antes y después de comer.

- vii. Al manipular alimentos crudos y después alimentos listos para comer.
 - viii. Después de limpiar, mover mesas o tocar cualquier artículo que los clientes hayan usado.
 - ix. Antes de ponerse guantes. Para obtener información sobre el uso de guantes, visite https://www.sccgov.org/sites/deh/Pages/scc_deh_covid19_info.aspx.
 - x. Entre el manejo de alimentos y el manejo de dinero, tarjetas de crédito, teléfonos, bolígrafos u otros artículos de mucho contacto.
 - xi. Después de otras actividades que puedan contaminar las manos.
- b. Permita que los empleados se laven las manos cada 30 minutos, y más si es necesario. (Orden ejecutiva N-51-20)
 - c. Asigne personal para que realice controles periódicos, al menos cada hora, para asegurarse de que hay suficiente jabón y las toallas de papel en las estaciones de lavado de manos.
 - d. Ponga cubos de basura adicionales cerca de las salidas de los baños.
 - e. Dé instrucciones al personal para que:
 - i. Evite el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer.
 - ii. Proteja los alimentos y bebidas de toda contaminación cuando los prepare y empaque para su entrega o recogida por parte de los clientes.
 - iii. Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - iv. Reduzca al mínimo su contacto con sus teléfonos u otros artículos personales.
 - v. Se lave las manos con más frecuencia de lo normal.

Desinfección del Equipamiento y el Establecimiento

Los establecimientos de alimentación deben implementar las siguientes medidas de desinfección para minimizar el riesgo de transmisión dentro del local:

7. Áreas y Superficies de Mucho Contacto

- a. Desinfecte periódicamente todas las áreas y superficies de mucho contacto (como pomos de las puertas, manijas, rieles, interruptores de luz, estaciones de

desinfección, baños, lavados, inodoros, mostradores de alimentos, áreas y equipos de preparación de alimentos, cajas registradoras, cintas transportadoras de las cajas registradoras, carritos y cestas de la compra, y áreas de auto pago), siguiendo las [guías de los CDC](#) y las siguientes medidas:

- i. Prepare un desinfectante a base de cloro (lejía) a 100 ppm o desinfectantes a base de amonio cuaternario a 200 ppm para desinfectar eficazmente las superficies. Use tiras de prueba para asegurarse de que el desinfectante esté preparado en las concentraciones adecuadas. El desinfectante debe cambiarse con frecuencia cuando la solución se vuelva turbia, sucia o no alcance la concentración requerida.
 - ii. Use desinfectantes etiquetados como eficaces contra patógenos virales emergentes, soluciones diluidas de lejía doméstica (5 cucharadas por galón de agua) o soluciones con al menos un 70 % de alcohol apropiadas para la superficie. La CDC han proporcionado una lista de desinfectantes efectivos [aquí](#).
- b. Ponga toallitas desinfectantes eficaces contra COVID-19 cerca de los carros y cestas para clientes.
 - c. Si es necesario, cambie el horario para garantizar que se pueda realizar una desinfección regular y exhaustiva.
 - d. Proporcione retretes e instalaciones de lavado con una cantidad adecuada de agentes de limpieza, agua y secadores de manos o toallas de un solo uso.

Prevención de Contactos Innecesarios

Los establecimientos de alimentación deben seguir estos pasos para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19:

8. *Prohíba la degustación de productos.*

Se prohíbe la degustación de muestras de productos.

9. *Uso por los Clientes de Artículos de Sus Casas, Áreas de Autoservicio y otros Suministros*

- a. Implemente medidas para evitar el contacto entre el personal y los artículos que los clientes traen de casa (como bolsas, tazas y recipientes de comida reutilizables) o prohíba el uso de artículos reutilizables, según sea apropiado. Por ejemplo, pida a los clientes que hayan traído bolsas reutilizables que empaquen ellos mismos sus compras en el punto de venta, o pida a los clientes que hayan traído tazas reutilizables que las pongan sobre una superficie estable para que el

personal pueda vertir la bebida en ellas.

- b. No permita que los clientes accedan a áreas de autoservicio, incluidas estaciones de bebidas, contenedores de alimentos a granel, estaciones de molienda de café y barras de alimentos. Puede asignar personal a las áreas de autoservicio para que ayude a los clientes realizando los servicios en sí (como moler café, llenar tazas de bebidas, dispensar alimentos sin empacar o agregar condimentos a los productos, p. ej. la crema para el café), y luego entregue los artículos preparados a los clientes.
- c. Deben entregarse tapas para tazas, condimentos, utensilios y servilletas a los clientes que lo soliciten.

Otros Pasos Recomendados por la Oficial de Salud

Los siguientes pasos no son obligatorios, pero la Oficial de Salud **urge a seguirlos**:

- a. Ofrezca horas reservadas para clientes con alto riesgo de enfermedad grave por COVID-19, incluidas personas mayores de 50 años, personas con afecciones de salud subyacentes o sistemas inmunes debilitados y mujeres embarazadas.
- b. Proporcione una entrada única, claramente señalizada, y una salida distinta para ayudar a mantener el distanciamiento social donde sea posible.
- c. Aumente las opciones de compra a distancia (en línea y por teléfono), de entrega y de servicio de recogida en la calle para reducir la cantidad de clientes que entren en el local o esperen en fila.
- d. Escalone los períodos de descanso del personal, de conformidad con las regulaciones salariales y horarias, para reducir la cantidad de trabajadores que toman descansos juntos.
- e. Instale barreras físicas (por ejemplo, una partición de plástico o plexiglás) entre los clientes y el personal donde ocurran transacciones e intercambios cercanos, como en las estaciones de pago.

Requisitos para Baja por Enfermedad

Desde el 16 de abril de 2020, la Orden Ejecutiva N-51-20 de California requiere que todos los empleadores con 500 o más trabajadores que participan en la cadena de suministro de alimentos ofrezcan hasta 80 horas de baja por enfermedad a sus trabajadores a tiempo completo (así como baja calculada sobre las horas trabajadas a los que trabajen a tiempo parcial). Esto incluye a los trabajadores de supermercados, restaurantes y establecimientos de comida rápida, y almacenes de alimentos, así como trabajadores que recojan o entreguen cualquier artículo alimenticio. Los

trabajadores pueden acceder a la baja por enfermedad si: (1) están sujetos a una orden de cuarentena o aislamiento; (2) un proveedor de atención médica les aconseja ponerse en cuarentena o autoaislamiento por motivos relacionados con COVID-19; o (3) su entidad contratante les prohíbe trabajar debido al riesgo de transmisión de COVID-19.

Se urge a los empleadores no sujetos a esta ley a que amplíen el acceso de sus trabajadores a la baja por enfermedad de emergencia a fin de proteger a los trabajadores y sus familias de la propagación de COVID-19.

Manténgase Informado

Para obtener respuesta a preguntas frecuentes sobre este sector y otros temas, consulte la [página de preguntas frecuentes](#). **Tenga en cuenta que esta Directiva puede modificarse en el futuro.** Para obtener la información más reciente sobre la Orden de la Oficial de Salud, visite el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado en www.sccgov.org/coronavirus.

Para obtener información sobre COVID-19 del Departamento de Salud Ambiental, visite www.EHinfo.org/coronavirus y proporcione su email para recibir actualizaciones electrónicamente. Si tiene preguntas específicas sobre el funcionamiento de los servicios de alimentación, escriba a dehweb@cep.sccgov.org.

Recursos Adicionales

Para obtener información y recursos adicionales sobre la actividad de los establecimientos de alimentación, consulte:

- [Guía de Seguridad Alimentaria durante el Transporte y Entrega](#) (Departamento de Salud Ambiental del Condado de Santa Clara)
- [Lo que deben saber los trabajadores de tiendas de alimentos y comestibles acerca del COVID-19](#) (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades)