SACRAMENTO COUNTY
Environmental Management Department
Protecting Public Health and the Environment

11080 White Rock Road, Suite 200
Rancho Cordova, CA 95670
(916) 875-8440 ● **EMD.saccounty.net**

Pautas de COVID-19 para Restaurantes, Bares, y Vinerías

Según el "Plan para una economía más segura" del Estado de California, los condados se colocan en un nivel codificado por colores según varios factores. A medida que el Condado de Sacramento pasa por diferentes niveles de color, se ajustan las restricciones sobre la venta minorista. El siguiente es un resumen de las restricciones de cada nivel de color. Verifique en qué nivel de color se encuentra el Condado de Sacramento antes de ajustar las operaciones. El nivel del condado de Sacramento se puede encontrar en https://www.saccounty.net/COVID-19/Pages/default.aspx

	Morado-Nivel 1 Extendido	**Rojo-Nivel 2 Sustancial**	**Anaranjado-Nivel 3 Moderado**	**Amarillo-Nivel 4 Mínimo**
Restaurantes	No se permite comer en el interior. Se permite usar al comedor al aire libre con restricciones.	Se permite comer en el interior a 25% de capacidad o 100 personas, cual sea menos.	Se permite comer en el interior a 50% de capacidad o 200 personas, cual sea menos.	Se permite comer en el interior a 50% de capacidad.
Bares, Cervecerías, y Destilerías (sin servicio de comida)	Cerrados. No es permitido operar.	Cerrados. No es permitido operar.	Las áreas interiores deben permanecer cerradas para los clientes (excepto los baños). Se permiten áreas para sentarse al aire libre.	Se permite comer en el interior a 50% de capacidad.
Vinerías	Salas de degustación restringida al aire libre únicamente.	Salas de degustación restringida al aire libre únicamente.	Salas de degustación permitidas al interior al 25% de capacidad o 100 personas, cual sea menos.	Salas de degustación permitidas al interior al 50% de capacidad o 200 personas, cual sea menos.

Las áreas de comedor al aire libre deben mantener 6 pies de distancia social entre hogares / grupos. Las operaciones al aire libre se pueden realizar debajo de una carpa, toldo o refugio solar. En la página 5 de esta guía se encuentran requisitos específicos para patios y estructuras temporarias al aire libre.

Todos los bares, brewpubs, cervecerías y pubs deben permanecer cerrados bajo los niveles morado y rojo, a menos que operen una cocina con permiso y ofrezcan servicio de comida. Las brewpubs, cervecerías, bares, pubs, destilerías artesanales y vinerías que no tienen una cocina permitida pueden contratar a otro vendedor de alimentos autorizado para que proporcione comidas. Las comidas estarán disponibles en todo momento y el alcohol se venderá en la misma transacción que una comida.

Los lugares que actualmente están autorizados para ofrecer cerveza, vino y licores para consumir fuera de las instalaciones deben seguir las pautas para las operaciones minoristas y únicamente ofrecer ventas en la acera.

Antecedentes

COVID-19, también conocido como el nuevo coronavirus, es una enfermedad respiratoria que se propaga por el aire a través de gotas respiratorias de una persona infectada o por tocar superficies contaminadas.

La prevención de la transmisión de COVID-19 requiere una combinación de medidas de prevención que incluyen: distanciamiento físico, uso de cubiertas faciales, desinfección de superficies y quedarse en casa cuando no se siente bien. **TENGA EN CUENTA: El distanciamiento físico por sí solo es insuficiente para evitar la transmisión de COVID-19.**

El Estado de California ha publicado pautas para la operación sana de los restaurantes, bares, y vinerías. Estas pautas deben seguirse para ayudar a prevenir la propagación de COVID-19. La lista adjunta se deriva de las Pautas Estatales al siguiente.

COVID-19: Pautas de la Industria para Restaurantes
COVID-19: Pautas de la Industria para Bares, Cervecerías, y Destilerías
COVID-19: Pautas de la Industria para Vinerías y Salas de Degustación

Los requisitos pueden cambiar. Consulte el sitio de web de EMD para obtener la información más reciente.

Salubridad de Alimentos, Limpieza e Inspecciones

Aunque la reducción de la propagación de COVID-19 ha sido el enfoco principal en los últimos meses, la seguridad alimentaria sigue requiriendo cuidado y atención. Asegúrese de que también se cumplan los requisitos de seguridad alimentaria:

- Mantenga todas las estaciones de lavado de manos llenas y accesibles en todo momento
- Mantenga todos los alimentos fríos a 41 ˚F o menos
- Mantenga todos los alimentos calientes a 135 ˚F o más
- Mantenga alimentos almacenados correctamente para evitar la contaminación cruzada
- Lave y desinfecte las superficies de preparación de alimentos regularmente para evitar la contaminación cruzada.

Si tiene alguna pregunta, contacte a su inspector por teléfono o correo electrónico, o llame al Departamento de Salubridad al (916) 875-8484.

COVID-19 Lista General de Verificación General para Restaurantes

El uso previsto para este modelo es ayudar a los propietarios / gerentes de restaurantes a implementar un plan para prevenir la propagación de COVID-19.

Haga un Plan Escrito. Debe Contener los Siguientes Elementos:

- ☐ Nombre de la persona encargada de implementar el plan.
- ☐ Identifice las áreas y actividades de alto riesgo dentro del establecimiento y las medidas que se tomarán para limitar los riesgos.
- ☐ Describa cómo se llevará a cabo el entrenamiento y la comunicación con los empleados.
- ☐ Describa cómo verificará el negocio el cumplimiento de las medidas de seguridad y como se va a corregir el proceso de las medidas de seguridad que no se están implementadas correctamente.
- ☐ Desarrolle un plan para los empleados que reportan resultados positivos de COVID-19. Revise Pautas para Establecimientos de Alimentos con un Empleado Positivo o Sintomático de COVID-19
- ☐ Desarrolle un plan para los períodos ocupados en los que los clientes pueden exceder la capacidad del negocio. Entrene a los empleados con este plan.
  *Plan de distanciamiento social - Apéndice A o documento del Condado de Sacramento "Plan de Prevención de COVID-19 para Restaurantes, Bares, y Vinerías" - El modelo está disponible en la página web de EMD COVID-19.

Proveer Entrenamiento a los Empleados. Los Temas Deben Incluir:

- ☐ Información sobre COVID-19, evitando la propagación, y quién es especialmente vulnerable.
- ☐ Autoevaluación en el hogar, incluyendo controles de temperatura y/o síntomas usando las recommendaciones de los CDC.
- ☐ La importancia de no venir a trabajar si tiene los síntomas siguientes: una tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente del sabor o del olfato, o si ellos o alguien con quien viven han sido diagnosticados con COVID-19.
- ☐ Pautas para Establecimientos de Alimentos con un Empleado Positivo o Sintomático de COVID-19
- ☐ La importancia del lavado de manos y los requisitos para el lavado de manos.
- ☐ El uso adecuado de cubiertas faciales (mascarillas de cara).
- ☐ La importancia del distanciamiento social, tanto en el trabajo como fuera del horario laboral.
- ☐ Información sobre los beneficios de descanso patrocinados por el empleador o el gobierno, incluido programas de compensación laboral para COVID-19.

La Implementación de Medidas de Control y Evaluación de Empleados en el Sitio de Trabajo

- ☐ Complete una encuesta de salud con cada empleado antes del comienzo de cada turno y ofrezca reviso de temperatura para los empleados (no es requerido pero es recomendado)
- ☐ Anime a los empleados que están enfermos o presentan síntomas de COVID-19 a quedarse en casa. También tenga en cuenta, Cal Code sección 113949 establece que los empleados con síntomas de enfermedad gastrointestinal (como vómitos y / o diarrea) no pueden participar en ninguna actividad de manipulación de alimentos.
- ☐ Requiera el lavado frecuente de manos y el uso del desinfectante de manos. Asigne empleados para regularmente revisar los dispensadores de jabón y toallas de papel que estén llenos y funcionando. Mantenga las baterías adicionales disponibles para los dispensadores de detección de movimiento.

- Las cubiertas faciales son requeridas para cualquier empleado que deba estar a menos de seis pies de los clientes u otros empleados. Provee cubiertas faciales si es posible.
- Coloque letreros que avisen del requerimiento del uso de las cubiertas faciales para los empleados y clientes
- Coloque letreros que avisen del requerimiento del distanciamiento social de 6 pies.
- Mantenga los guantes desechables disponibles en todo momento. Recuérdele a los empleados que los guantes deben ser usados en adición a lavarse las manos y las manos deben lavarse cada vez que se cambian los guantes.
- Asegúrese de que los empleados que lavan los trastes usen guantes, mandiles, y protección para los ojos y la cara. Los guantes, mandil y la protección de los ojos deben cambiarse y/o desinfectarse con frecuencia.

Pautas de Cubiertas Faciales y Distanciamiento Social

- Para la información más actualizada, por favor refiérase a las Guía para Cubiertas Faciales de CDPH.
- Requiera que todos los empleados usen cubierta facial en todo momento. Provea cubiertas faciales si es posible. Para una lista actualizada de exenciones, por favor visite la Guía para Cubiertas Faciales de CDPH. Personas exentas de usar una cubierta facial debido a una condición médica que están empleadas en un trabajo que implique contacto regular con otros individuos deben usar una alternativa no restrictiva, como una careta con una cortina en el borde inferior, siempre que su condición lo permita.
- Cuando no sea posible que los trabajadores mantengan 6 pies de distancia (camareros), los empleadores deben ofrecer una barrera secundaria (es decir, caretas o gafas de seguridad) para el uso de los trabajadores si lo desean y permita a los trabajadores usar el suyo si lo prefieren.
- Pida que todos los clientes que entren al establecimiento usen cubiertas faciales. El cliente puede rechazar el requerimiento de uso de cubiertas faciales debido a una excepción en las pautas estatales. (salud, discapacidad, etc.)
- Si los clientes necesitan esperar comida para llevar o una mesa en el comedor al aire libre, pídales que esperen en sus vehículos y ofrezca alerta por teléfono móvil.
- Use un proceso de reserva para ayudar a evitar que las personas se junten.
- Implemente un sistema para identificar los períodos ocupados y los procedimientos de colocación en fila, incluyendo un anfitrión para recordar a los clientes que practiquen el distanciamiento social. Proporcione cinta o marcas en el piso para indicar la separación de 6 pies en cualquier área donde pueda formarse una fila.
- Coloque letreros en cada entrada pública del establecimiento informando al público que:
    - Use cubierta facial, al menos que este sentado para comer al aire libre.
    - Mantenga distancia física de 6 pies.
    - Lave las manos o use desinfectante de manos al entrar al restaurante.
    - Quédese en casa si está enfermo o si tiene síntomas consistentes con el COVID-19.

- Reconfigure, restrinja o cierre áreas comunes, como salas de descanso para empleados. Prevenga que los empleados se junten en áreas de alto tráfico.
- Reduzca las opciones del menú para que el personal de la cocina pueda ocupar generalmente una zona por persona. Intente completar la preparación de alimentos durante las horas menos ocupadas.
- Utilice pago sin contacto y entrega de la orden sin contacto cuando sea posible.

Arreglos de Asiento

- Mantenga los asientos en cada mesa al menos de 6 pies de otros asientos. El respaldo de la silla ocupada debe estar al menos 6 pies de distancia del respaldo de cualquier otra silla ocupada.
- Se permite sentarse en los bares o mostradores que estén frente de una área de trabajo de empleados.
- Implemente medidas para mantener 6 pies de separación entre los trabajadores y los clientes a través de la reconfiguración del espacio, la instalación de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en el piso, cinta de color o signos para indicar dónde deben estar los trabajadores).
- No siente a los clientes a menos de 6 pies de una estación de trabajo de empleados o del área de preparación de alimentos y bebidas si no hay barreras físicas.
- Si hay mesas y sillas adicionales, pero no se pueden utilizar, indique que no están disponibles.
- Bajo de los niveles rojo, anaranjado y amarillo, una fiesta privada puede reservar un espacio de banquete / cena privada, sin embargo, el grupo debe limitarse a no más de tres hogares y asientos e aún debe organizarse de manera que los hogares puedan mantener una distancia social de 6 pies entre sí.
- Mantenga las puertas y ventanas abiertas cuando sea posible para aumentar la circulación de aire. Si moscas, cucarachas, roedores o cualquier otro tipo de plagas se observan, tome medidas inmediatas para eliminar las plagas y mantenga las puertas y ventanas cerradas hasta que se resuelva el problema de las plagas.
- Coloque las mesas en el interior cerca de las ventanas y puertas para maximizar el intercambio de aire y la ventilación pero evite que el aire fluya desde un grupo sentado a otro.
- Para instalaciones interiores, maximice la cantidad de aire exterior suministrado por los sistemas de ventilación. Instale los filtros de mayor eficiencia compatibles con el sistema de ventilación.
- Siempre que sea posible, instale purificadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualice los filtros de aire del edificio para la mayor eficiencia posible, y realice otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- Visite el sitio de web del CDPH periódicamente para obtener actualizaciones sobre la calidad del aire interior y la guía de ventilación para enfermedades transmitidas por el aire en instalaciones interiores.

Medidas de Limpieza, Desinfección y Control de la Contaminación

- Proveer desinfectante de manos en las entradas de los clientes y empleados y los mostradores de cajeros.

- ☐ Crear un horario para que los trabajadores completen las actividades de limpieza y asignen un miembro del equipo en cada turno para supervisar cualquier procedimiento de desinfección adicional que pueda ser necesario.
- ☐ Limpie y desinfecte la mesa, las sillas y áreas alrededor después de cada uso del cliente.
- ☐ Desinfecté los puntos de alto contacto, tales como mostradores, teléfonos, agarraderas de puertas, máquinas de tarjetas de crédito, etc. siguiendo un horario regular.
- ☐ Limpie y desinfecte los baños de los clientes con frecuencia.
- ☐ Limpie las áreas de alto tráfico profundamente todos los días.
- ☐ Mantenga el desinfectante, las toallas y/o las toallitas desinfectantes en todas las estaciones de empleados (estación del anfitrión, cocinas, estación del camarero, etc.) Asegúrese de que los suministros se mantengan frescos y estén fácilmente disponibles.
- ☐ Asegúrense de que los utensilios y la vajilla de comida estén lavados, enjuagados y desinfectados durante un tiempo de contacto adecuado o se utilicen utensilios y alimentos de un solo servicio.

  Desinfectante para utensilios:

  - ► *Cloro a una concentración de al menos 100 ppm sumergido durante 30 segundos*
  - ► *Amoniaco a una concentración de al menos 200 ppm sumergido durante 1 minuto*
- ☐ Desinfecte las máquinas de autoservicio con frecuencia, como las máquinas de soda y yogur congelado.
- ☐ Si es posible, instale dispensadores de toalla de papel y jabón automático.
- ☐ Proveer menús por internet, menús desechables, o desinfecte los menús entre cado uso de cliente.
- ☐ No prepare las mesas antes de uso. Proveer servilletas, cubiertos, vasos, etc. a los clientes según sea necesario.
- ☐ Enrolle los utensilios en servilletas antes de uso por los clientes y almacene los en un recipiente limpio.
- ☐ Suministre condimentos según sean necesarios en recipientes limpios (pequeños recipientes) o en paquetes desechables. Los saleros y pimenteros deben desinfectarse entre uso de cada cliente si se dejan en una mesa.
- ☐ Proveer contenedores para llevar según sean necesarios y pida a los clientes que empaqueten sus propias sobras.
- ☐ Si se usan manteles de mesa, proveer uno limpio para cada nuevo cliente.
- ☐ No proporcione autoservicio de mentas, dulces, aperitivos y palillos de dientes.
- ☐ Elimine el autoservicio de buffet y los bares de ensaladas.
- ☐ Elimine las áreas de autoservicio con utensilios, servilletas, popotes, jarras de agua y condimentos.
- ☐ Descontinúe el uso de artículos de entretenimiento compartidos, como juegos de mesa, mesas de billar, dardos, bolos y juegos de maquinita.
- ☐ Descontinúe cualquier preparación de alimentos junto a la mesa, carritos de selección de alimentos y cintas transportadoras de alimentos.

Tome en cuenta: para superficies de alto contacto donde se puede usar cloro, el CDC recomienda mezclar 1/3 de taza de cloro por galón de agua. No use cloro con olor o cloro "sin salpicaduras".

Entretenimiento

El entretenimiento en vivo está prohibido en restaurantes, bares y vinerías, excepto como se indica a continuación:

- ☐ Se permite la música de fondo en vivo, pero debe limitarse a instrumentos que no sean de viento, como una guitarra o un piano. No se permiten instrumentos de viento como saxofón y trompeta.
- ☐ No se permite cantar.

Nota: Es posible que no se permitan sistemas de sonido y música en áreas exteriores temporarias. Consulte el Departamento de Planificación (www.Planning.SacCounty.net) en áreas del condado no incorporadas y a los departamentos de la ciudad aplicables en áreas del condado que son incorporadas.

Áreas de Comedor al Aire Libre

La información siguiente se basa en la guía proporcionada por CDPH en El Uso de Estructuras Temporarias para Operaciones Comerciales al Aire Libre. Consulte esta guía para obtener detalles adicionales.

Las áreas de comedor al aire libre deben mantener una distancia social de 6 pies entre hogares / grupos. Las áreas de comedor al aire libre con o sin cobertura superior solo pueden tener dos lados cerrados con paredes impermeables.

Las paredes impermeables son hechas de cualquier tipo de material que pueda restringir el paso de aerosoles a través (tela, lona de vinilo, láminas de plástico, vidrio, cerca sólida o pared). Las paredes impermeables no deben ser adyacentes (no tocarse entre sí para formar una esquina).

Las paredes permeables se pueden utilizar sin límite. Una pared permeable es aquella que está hecha de un material o diseño que no restringe el flujo de aire natural (hierro forjado, cerca de celosía, pantalla de malla)

Nota: las particiones o barreras alrededor o dentro del área de comedor al aire libre se pueden usar y no califican como lados cerrados siempre que no tengan más de 3 pies de altura, medido desde el piso y no impida el libre flujo de aire a través de toda la instalación. Una partición o barrera que esta a más de 3 pies de altura se considera un lado cerrado.

Agregar Áreas de Comedor al Aire Libre en el Condado No Incorporado:
Antes de instalar una nueva área de asientos al aire libre, los restaurantes deben autocertificar que cumplen con las Regulaciones del Uso Temporario de Áreas al Aire Libre del Condado. Información adicional, incluyendo la lista de autocertificación, está disponible en: https://pers.saccounty.net/Pages/COVID-19-EmergencyTemporary-Use-Permits.aspx.

Nota: Los calentadores no están permitidos debajo de las carpas portátiles, pero pueden estar permitidos en comedor al aire libre. Antes de instalar calentadores u otros equipos (como luces que requieran eléctrico), comuníquese con Permisos e Inspecciones de Construcción en www.building.SacCounty.net. Contacte su proveedor local de bomberos para conocer los requisitos relacionados con los calentadores que usan propano / gas.

Agregar Áreas de Comedor al Aire Libre en Ciudades Incorporadas:
Comuníquese con su Departamento de Incendios, Planificación y Construcción local para obtener información y requisitos para operaciones al aire libre, calentadores u otros equipos al aire libre.

Preguntas

¡Gracias por sus esfuerzos para mantener seguros a los residentes y visitantes de Sacramento!

Para detalles, refiérase a los siguientes enlaces:

- COVID-19: Pautas de la Industria para Restaurantes
- COVID-19: Pautas de la Industria para Bares, Cervecerías, y Destilerías
- COVID-19: Pautas de la Industria para Vinerías y Salas de Degustación
- Pautas para Establecimientos de Alimentos con un Empleado Positivo o Sintomático de COVID-19
- Departamento de Salud Pública de California: Guía Para el Uso de Cubiertas Faciales
- CDPH en El Uso de Estructuras Temporarias para Operaciones Comerciales al Aire Libre

Para obtener información sobre asistencia comercial, comuníquese con el Centro de Recursos Ambientales para Empresas de Sacramento (BERC).

Si tiene preguntas o desea actualizar su información de contacto, llame a EMD al (916) 875-8440.

Resumen de revisiones
4/9/20: versión inicial
5/20/20: se permite comer en el interior
6/30/20: Bares no se permiten operar
7/8/20: Se eliminaron palabras el comedor interior
9/8/20: Actualizaron palabras “Orden de salud pública actual” en la página uno.
9/29/20: Incluyeron restricciones de nivel de color en consonancia con los requisitos de CA
10/6/20: Actualizaron la definición de capacidad
11/4/20: Agregaron un límite de 3 hogares para salones y sección "Entretenimiento”
11/19/20: Actualizaron documento al resultado de ser asignado al nivel 1; elimino ejemplo de capacidad y restricciones de salones en la página uno. Agrego información sobre operaciones al aire libre en áreas del condado incorporado y no incorporado.
11/24/20: Actualizaron el requisito de carpa exterior para permitir dos lados cerrados (página uno). Requisitos adicionales se agregaron en la página 5.
12/2/20: Actualizaron requisitos de comedor al aire libre en consonancia con los requisitos de CDPH. Actualizaron los enlaces a guías del estado. Actualizaron requisitos de ventilación.
12/14/20: Actualizaron página uno con requisitos de la Orden Regional de Estancia en el Hogar.
1/5/21: Agregaron enlaces a Pautas para Establecimientos de Alimentos con un Empleado Positivo o Sintomático de COVID-19.
1/13/21: Removed Regional Stay at Home Order requirements from p.1. to align with public health order dated 1/13/21.

PHO: 1/13/2021