

## COVID-19 NEGOCIOS DE ALIMENTOS PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

Estas preguntas y respuestas frecuentes son basadas en las Pautas Estatales y la Orden de Salud Pública del Condado de Sacramento. Las [Pautas para Restaurantes, Bares, y Vinerías](#) publicadas por el Estado de California se deben seguir para ayudar a prevenir la propagación de COVID-19. Los requisitos pueden cambiar. Consulte el sitio web de [EMD](#) para obtener la información más reciente.

### RESTAURANTES, BARES Y VENERIAS

**1. P: ¿Qué es el Plan de California para una Economía Más Segura?**

R: El estado de California ha diseñado un sistema escalonado para reducir COVID-19 en el estado con criterios para relajar y endurecer las restricciones sobre las actividades aprobadas. Según el sistema de niveles, los condados se designan con un nivel codificado por colores en función de varios factores.

A medida que el condado de Sacramento pasa por diferentes niveles de color, se ajustan las restricciones. El siguiente es un resumen de las restricciones de cada nivel de color.

	Morado – Nivel 1 Extendido	Rojo - Nivel 2 Sustancial	Anaranjado Nivel 3 Moderado	Amarillo Nivel 4 Mínimo
<b>Restaurantes</b>	Cerrado al interior. Abierto al aire libre con restricciones	Abierto al interior al 25% de capacidad o 100 personas, lo que sea menor	Abierto al interior al 50% de capacidad o 200 personas, lo que sea menor	Abierto al interior al 50% de capacidad
<b>Vinerías, Cervecerías y Destilerías</b> (sin servicio de comida)	Cerrado al interior. Abierto al aire libre con restricciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>Reservaciones</li> <li>Límite de 90 minutos</li> <li>Sentados solamente</li> <li>Horas de servicio limitadas (servicio de consumir cerrado a las 8 pm)</li> </ul>	Cerrado al interior. Abierto al aire libre con restricciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>Reservaciones</li> <li>Límite de 90 minutos</li> <li>Sentados solamente</li> </ul> Horas de servicio limitadas (servicio de consumir cerrado a las 8 pm).	Abierto al interior con restricciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>Máximo 25% de capacidad o 100 personas, lo que sea menor</li> </ul>	Abierto al interior con restricciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>Máximo 50% de capacidad o 200 personas, lo que sea menor</li> </ul>
<b>Bares</b> (sin servicio de comida; siga pautas para restaurantes si sirve comida)	Cerrado	Cerrado	Abierto al aire libre solamente con restricciones	Abierto al interior al 25% de capacidad o 200 personas, lo que sea menor

**2. P: ¿En qué nivel se encuentra actualmente el Condado de Sacramento?**

R: El nivel actual del Condado de Sacramento se puede encontrar en <https://www.saccounty.net/COVID-19/Pages/default.aspx>. Verifique en qué nivel de color se encuentra el Condado de Sacramento antes de ajustar las operaciones.

**3. P: ¿Cómo se determina la capacidad del sistema de niveles?**

R: El porcentaje de capacidad varía según el nivel. Incluye solo a los clientes (no a los empleados) y se basa en la ocupación del edificio.

*Ejemplo:*

Nivel Rojo

La ocupación del edificio es 100

25% = 25 personas

Todos los clientes en el interior no deben exceder las 25 personas.

**4. P: ¿Las áreas de comedor al aire libre son sujetas a la restricción de capacidad del sistema por niveles??**

R: No. Las áreas de comedor al aire libre no tienen una restricción de capacidad del sistema de niveles, pero deben mantener 6 pies de distancia social entre hogares / grupos. Las operaciones al aire libre se pueden realizar bajo una carpa, toldo u otro refugio solar siempre que no se cierre más de dos lados.

**5. P: ¿Se permite operar bufets, barras de ensaladas y barras de salsa?**

R: No. El autoservicio del cliente para bufets, barras de ensaladas, barras de salsa o barras de ingredientes de barbacoa de Mongolia, etc. no es permitido. Este tipo de operaciones de autoservicio permanecerán cerradas para el cliente; sin embargo, su empleado puede trabajar en estas estaciones y servir a los clientes.

**6. P: ¿Se permite autoservicio al cliente con las fuentes de soda, dispensadores de agua, dispensadores de hielo y máquinas de yogur congelado?**

R: Sí. Las fuentes de soda, las máquinas dispensadoras de agua, los dispensadores de hielo y las máquinas de yogur congelado se permiten abrir para el autoservicio del cliente. Todos los puntos de contacto en el equipo deben limpiarse y desinfectarse con mayor frecuencia. Los clientes pueden acceder a los vasos en las estaciones de bebidas, pero los empleados aún deben proporcionar tapas, o se puede usar un dispensador de tapa sin contacto.

**7. P: ¿Pueden los clientes usar dispensadores de gravedad para alimentos y molinillos de café?**

R: Sí. Los dispensadores de gravedad para alimentos y los molinillos de café se pueden usar si la tienda proporciona guantes desechables para uso del cliente o desinfecta los puntos de contacto del equipo después de cada uso.

**8. P: ¿Se permite autoservicio al cliente con condimentos en dispensadores estilo bomba?**

R: Sí. Se permiten dispensadores estilo bomba y también se permiten otros tipos de equipo cerrados similares. Todos los puntos de contacto en el equipo deben limpiarse y desinfectarse con mayor frecuencia.

**9. P: ¿Deberían pre-empaquetarse los alimentos de autoservicio al cliente para llevar?**

R: Sí. Los alimentos para de autoservicio al cliente para llevar (por ejemplo: tamales, perritos calientes, sándwiches, etc.) deben envolverse previamente. Se pueden proporcionar servilletas o guantes desechables para manipular alimentos que no se pueden envolver previamente.

**10. P: ¿Los utensilios multiuso son permitidos para el autoservicio al cliente al manipular alimentos pre-empaquetados?**

R: Sí. Los utensilios multiuso, como las pinzas, son permitidos para manipular alimentos pre-empaquetados para llevar si el utensilio se cambia o limpia y desinfecta después de cada uso del cliente.

**11. P: ¿Los clientes pueden servirse ingredientes para yogur congelado?**

R: Sí. Los clientes pueden servirse los ingredientes en locales de yogur congelado si el empleado desinfecta las cucharadas de servir después de cada uso o si el empleado le proporciona al cliente una cuchara desechable para servir sus ingredientes. Se deben mantener las pautas de distanciamiento social.

**12. P: ¿Se permite el autoservicio de productos horneados para el cliente cuando los artículos están en una caja de panadería completamente cerrada?**

R: Sí. Cada cliente debe usar papel de panadería, guantes desechables, servilletas o pinzas y deben limpiarse y desinfectarse las pinzas después de cada uso. Deben mantenerse las pautas de distanciamiento social.

**13. P: ¿Se permite el autoservicio de café de una jarra junto con el uso de botes de condimentos (por ejemplo, azúcar, crema de café no lácteo, etc.)?**

R: Sí, con desinfectante de manos junto a la cafetera para que cada cliente pueda desinfectarse las manos.

**14. P: ¿Se permite al cliente el autoservicio de pescado entero en hielo?**

R: Sí. Cada cliente debe usar guantes o pinzas y deben limpiarse y desinfectarse las pinzas después de cada uso. Deben mantenerse las pautas de distanciamiento social.

**15. P: ¿Pueden los empleados de las instalaciones de alimentos entregar muestras a los clientes?**

R: Sí, si la instalación cuenta con un protocolo que evita que los clientes se junten y las muestras no están disponibles para el autoservicio del cliente.

## **DISTANCIAMIENTO SOCIAL**

**16. P: ¿Se requiere colocar marcas en el piso para mantener el distanciamiento social?**

R: Sí. Las marcas son útiles para mantener un distanciamiento social adecuado de un mínimo de 6 pies. La cinta se considera una forma aceptable para marcar.

**17. P: ¿Se requiere que el empleado hable a los clientes si no se adhieren a las pautas de distanciamiento social?**

R: Sí. Los empleados deben recordarles a los clientes que mantengan las pautas de distanciamiento social.

**18. P: ¿Cuáles son los materiales aprobados para las barreras físicas para mantener las pautas de distanciamiento social? ¿Cuál es la altura aprobada para la instalación?**

R: Plexiglás o cualquier otra barrera física impermeable son aceptables. Si se utilizarán barreras físicas, las particiones entre las mesas deben comenzar en el piso o la altura del asiento y extenderse para proteger al menos hasta 5 pies de altura. Las barreras físicas en las cabinas del comedor deben comenzar en el respaldo y extenderse hasta 5 pies de altura. Particiones físicas no son requeridas si se mantiene distanciamiento social de al menos 6 pies de distancia entre grupos. Asegúrese que las restricciones de capacidad en el comedor interior se sigan. Consulte al #1 y #2 para más información de operaciones aprobadas y el nivel de color del Condado de Sacramento actualizado.

**19. P: ¿Negocios pueden ampliar su área de comedor por medio de colocar mesas y sillas fuera de sus negocios en la acera?**

A: Sí. Antes de configurar una nueva área para sentarse al aire libre, siga las instrucciones a continuación:

**Condado no incorporado:** Los restaurantes deben autocertificar que cumplen con las Regulaciones del Condado para Uso Temporario al Aire Libre. Información adicional, incluyendo la lista de autocertificación, está disponible en [www.SacCounty.net](http://www.SacCounty.net)

**Tenga en cuenta:** Los calentadores no están permitidos debajo de las carpas portátiles, pero se pueden permitir en otro lugar del área de comedor al aire libre. Antes de instalar calentadores u otros equipos (como luces que requieren electricidad), comuníquese con Permisos de Construcción e Inspecciones en [www.Building.SacCounty.net](http://www.Building.SacCounty.net). Comuníquese con su proveedor de bomberos local para conocer los requisitos relacionados con los calentadores que usan propano / gas.

**Ciudades incorporadas:** La instalación debe comunicarse con su departamento local de bomberos, planificación / zonificación, construcción y el Departamento de Control de Alcohol y Bebidas de California (ABC) para obtener la aprobación y los requisitos para operaciones al aire libre, calentadores y otros equipos al aire libre.

La siguiente información se basa en la orientación proporcionada por [CDPH en El Uso de Estructuras Temporarias al Aire Libre para Empresas](#). 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 no permeables.

Las paredes no permeables están hechas de cualquier tipo de material que pueda restringir el paso de los aerosoles (tela, lona de vinilo, láminas de plástico, vidrio, cerca sólida o pared). Las paredes no permeables deben ser no adyacentes (sin 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 del curso).

**Tenga en cuenta:** Una barrera o estructura sólida, de más de 3 pies de altura desde el piso, utilizada para crear un perímetro para un negocio se considera un lado cerrado.

**20.P: ¿Cuáles son los criterios para determinar las áreas de comedor al aire libre?**

R: Para operar para el servicio de comedor al aire libre, una instalación debe permitir el libre flujo de aire exterior a través de todo el espacio y debe cumplir con **uno** de los dos criterios siguientes:

1. La instalación está completamente descubierta y abierta al cielo (lo que significa que no hay estructuras de sombra en uso que no sean sombrillas de mesa individuales), como un patio o patio al aire libre; o,
2. Si la instalación está cubierta (en su totalidad o en parte) por una estructura de sombra temporal o permanente (como un toldo, dosel o techo), al menos el 50% de su perímetro está abierto al exterior. Por ejemplo, una carpa cuadrada con techo debe tener **al menos dos de sus lados** completamente abiertos para calificar como una instalación al aire libre.

**Notas:**

1. Se pueden usar particiones o barreras físicas alrededor o dentro de la instalación y no califican como lados cerrados siempre que no tengan más de 5 pies de altura medidos desde el piso y no impidan el libre flujo de aire a través de toda la instalación. Una partición o barrera que tenga más de 5 pies de altura se considera un lado cerrado;
2. Las cercas y las pantallas que no impiden el flujo de aire no se consideran lados cerrados para determinar si un área está al aire libre.

**21.P: ¿Qué se considera un evento / reunión?**

R: Una "reunión" es un evento, asamblea, reunión o convocatoria que reúne a varias personas de hogares separados en un solo espacio, en el interior o al aire libre, al mismo tiempo y de forma coordinada, como una conferencia, un festival o una feria, fiesta o actuación. Los eventos tales como ceremonias matrimoniales, ceremonias culturales, funerales y servicios de adoración tienen una guía específica que se aplica a ellos y se puede encontrar en [EMD.SacCounty.net](http://EMD.SacCounty.net).

**Se desaconseja altamente las reuniones en casa.** Si la persona elige no seguir la orden de salud pública y participar en una reunión, no deben estar presentes más de 3 hogares. **Las reuniones en público generalmente no están permitidas** porque es probable que participen más de 3 hogares.

**Nota:** Se permiten algunas reuniones al aire libre siempre que todos los que asistan a la reunión al aire libre cumplan estrictamente con todos los requisitos establecidos en la [Guía de eventos y reuniones](#) para reducir el riesgo y mantener a todos los que asisten lo más seguros posible. Se puede enviar una [solicitud](#) de evento a [EMD-EventApplication@sacounty.net](mailto:EMD-EventApplication@sacounty.net).

**22.P: ¿Puede un salón de banquetes celebrar un evento privado o una fiesta que reúna a personas de diferentes hogares?**

R: No. Todos los eventos o reuniones que reunirían a personas de diferentes hogares, como fiestas privadas, deben cancelarse o posponerse hasta nuevo aviso; a menos que sea una

ceremonia de matrimonio (recepción adentro o afuera no se permiten), ceremonia cultural, funeral en el interior al 25% de capacidad, o un servicio de adoración. La guía específica que se aplica a los eventos mencionados anteriormente se puede encontrar en [EMD.SacCounty.net](http://EMD.SacCounty.net).

**23.P: ¿Puede un salón de banquete o centro de eventos operar como una instalación de comida?**

R: Si, un salón de banquete o centro de eventos puede usar su permiso de salubridad para operar como una instalación de comida, pero no pueden tener eventos o fiestas privadas que junten a personas de diferentes hogares. Todos los eventos o reuniones que reunirían a personas de diferentes hogares, como fiestas privadas, deben cancelarse o posponerse hasta nuevo aviso; a menos que sea una ceremonia de matrimonio (recepción adentro o afuera no se permiten), ceremonia cultural, funeral en el interior al 25% de capacidad, o un servicio de adoración. La guía específica que se aplica a los eventos mencionados anteriormente se puede encontrar en [EMD.SacCounty.net](http://EMD.SacCounty.net).

**24.P: ¿Hay un límite en la cantidad de personas que pueden sentarse juntas en un restaurante?**

R: No. No hay límite mientras las personas sean del mismo hogar o hayan pedido sentarse juntas. Todos los eventos o reuniones que reunirían a personas de diferentes hogares, como fiestas privadas, deben cancelarse o posponerse hasta nuevo aviso.

## **EQUIPO DE SEGURIDAD**

**25.P: ¿Es requerido que los servidores, meseros, y ayudantes del mesero usen guantes?**

R: No, sin embargo el lavado de manos apropiado si es requerido. Es recomendado que los servidores, meseros, y ayudantes del mesero y cualquier otro empleado que retire los artículos utilizados por los clientes (vasos sucios, platos, servilletas, etc.) o que manejen la basura usen guantes desechables (y se laven las manos antes de ponérselos y después de quitárselos).

**26.P: ¿Pueden los empleados del bar servir la guarnición en las bebidas sin usar guantes?**

R: Sí. No se requieren guantes para esta actividad; sin embargo, el lavado de manos es requerido antes de manejar la guarnición.

**27.P: ¿Se requiere usar cubierta facial?**

A: Sí. Se requiere el uso de cubierta facial mientras este fuera del hogar, al menos que sea [exento](#).

**28.P: ¿En qué situaciones específicas son individuos exentos de usar cubierta facial?**

A: Individuos son exentos de usar una cubierta facial en las siguientes situaciones específicas:

- Personas solas en un automóvil o solo con miembros de su propio hogar.
- Personas que trabajan solas en una oficina o en una habitación.
- Personas que están comiendo o bebiendo activamente siempre que puedan mantener una distancia de al menos 6 pies de distancia de personas que no son miembros del mismo hogar o residencia.



- Personas que están al aire libre y que mantienen al menos 6 pies de distancia social de otras personas que no están en su hogar. Estas personas deben tener una cubierta facial en todo momento y deben ponérsela si están a menos de 6 pies de otras personas que no están en su hogar.
- Personas que estén obteniendo un servicio que involucre la nariz o la cara para las cuales sea necesario quitar temporalmente la cubierta facial para realizar el servicio.
- Trabajadores que deben usar protección respiratoria.
- Personas que están específicamente exentas de usar cubiertas faciales por otra guía del CDPH.

**Las siguientes personas están exentas de usar cubiertas faciales en todo momento:**

- Personas de dos años o menos. Estos niños muy pequeños no deben cubrirse la cara debido al riesgo de asfixia.
- Personas con una condición médica, condición de salud mental o discapacidad que impide el uso de una cubierta facial. Esto incluye a las personas con una afección médica para quienes usar una cubierta facial podría obstruir la respiración o que estén inconscientes, incapacitados o de otra manera incapaz de quitarse la cubierta facial sin ayuda. Tales condiciones son raras.
- Personas con discapacidad auditiva o que se comunican con una persona con discapacidad auditiva, donde la capacidad de ver la boca es esencial para la comunicación.
- Las personas para quienes usar una cubierta facial crearía un riesgo para la persona relacionada con su trabajo, según lo determinen los reguladores locales, estatales o federales o las pautas de seguridad en el lugar de trabajo.

**Nota:** Las personas exentas de usar una cubierta facial debido a una afección médica que trabajan con y tienen contacto regular con otras personas, deben usar una alternativa no restrictiva a la cubierta facial, como una careta con una cortina en el borde inferior, siempre que la condición lo permite. Información completa sobre mandatos y exenciones están disponibles en el sitio web del [CDPH](#).

**29.P: ¿Se puede usar una careta (protector facial de plástico) en lugar de una cubierta facial?**

R: No. Según la Orden de Salud Pública, una careta no cumple con la definición de una cubierta facial. Una careta proporciona protección contra salpicaduras, no protección respiratoria. Según la guía de los Centros de Control de Enfermedades (CDC), las caretas no deben funcionar como protección respiratoria primaria y deben usarse simultáneamente con una cubierta facial. Las personas exentas de usar una cubierta facial debido a una afección médica que trabajan con y tienen contacto regular con otras personas, deben usar una alternativa no restrictiva a la cubierta facial, como una careta con una cortina en el borde inferior, siempre que la condición lo permita.

**30.P: ¿Puede un empleado de lavado de platos usar una careta (protector facial) en lugar de una cubierta facial y gafas?**

R: No. Según la Orden de Salud Pública, una careta no cumple con la definición de una cubierta facial. Se requieren cubiertas faciales mientras en el interior de espacios públicos a menos que estén [exentos](#) de usar la. El empleado que lava platos debe estar protegido de las salpicaduras de platos y utensilios sucios y se requiere que use una cubierta facial y un protector facial o gafas protectoras. Las personas exentas de usar una cubierta facial debido

a una condición médica deben usar una alternativa no restrictiva, como una careta con una cortina en el borde inferior, siempre que su condición lo permita.

**31. P: ¿Se puede usar una barrera de plástico en una caja registradora en lugar de una cubierta facial?**

R: No. No se pueden usar barreras físicas o particiones en lugar de cubiertas faciales. Se requieren cubiertas faciales mientras en el interior de un espacio público y al aire libre en un espacios públicos cuando no es posible mantener una distancia física de 6 pies de personas de otros hogares / residencias. Información completa sobre mandatos y exenciones disponibles en el sitio web del [CDPH](#).

**32. P: ¿Cubiertas faciales con aberturas cilíndricas en la parte frontal o lateral son aprobadas? (Ver ejemplo)**

R: Sí, pero solo si la cubierta facial incorpora un inserto de tela entre el usuario y la abertura de la cubierta facial.



Las cubiertas faciales de respiración ligera tradicionales incorporan una válvula unidireccional (generalmente un cilindro de plástico elevado del tamaño de una moneda en la parte frontal o lateral de la mascarilla) que está diseñada para facilitar la exhalación. Estas válvulas permiten la liberación de gotas de la mascarilla, poniendo en riesgo a otras personas cercanas. Las cubiertas faciales de respiración ligera **sin el inserto de tela** no se consideran una cubierta facial según la Orden de Salud Pública más reciente y no deben usarse.



**33. P: ¿Qué sucede si un empleado se niega a usar una cubierta facial?**

R: Un individuo puede negarse a usar una cuberita facial si está [exento](#). Consulte el #26 para información sobre las exenciones. Individuos exentos de usar una cubierta facial debido a una afección médica que trabajan regularmente con el público deben usar una alternativa no restrictiva, como una careta facial con una cortina en el bordo inferior, siempre que su condición lo permita. No se requiere una nota médica o certificación de una condición médica para demostrar que uno está exento de usar una cubierta facial; sin embargo, los empleadores pueden solicitar una de sus empleados. Información completa sobre mandatos y exenciones disponibles en el sitio web del [CDPH](#).



**34. P: Si los clientes no están usando una cubierta facial en mi establecimiento o por la ventanilla de órdenes por coche, ¿están obligados mis empleados a hacer cumplir a los clientes con el mandato del estado de cubiertas faciales?**

R: No, sin embargo, las empresas privadas pueden rechazar el servicio a los clientes si así lo desean, y los establecimientos deben informar a sus clientes sobre el mandato del uso de cubiertas faciales. Algunas personas pueden estar [exentas](#) de usar una cubierta facial. Si no se siguen las pautas de COVID-19 y los casos de COVID-19 continúan aumentando, el condado y las ciudades pueden verse obligados a ordenar otro toque de queda que creará dificultades económicas adicionales.

**35. P: ¿Los empleados de la cocina deben usar cubiertas faciales cuando se sobrecalienten y no pueden respirar?**

R: No. Los empleados que sufren de calor excesivo y dificultad para respirar deben quitarse la cubierta facial, permanecer al menos de 6 pies de distancia de los demás y recuperarse hasta que puedan volverse a poner la cubierta facial.

## **MISCELÁNEO**

**36. P: Debido a las regulaciones actuales del Departamento de Control de Alcohol y Bebidas (ABC), ¿puede un bar que no vende comida asociarse con un restaurante o camión de comida para poder operar? Si es así, ¿cada transacción en el bar requiere una compra de alimentos?**

R: Sí, las instalaciones pueden asociarse. El alcohol solo se puede vender en la misma transacción que una comida. Se debe crear un menú para mostrar las opciones disponibles acordadas en ambas instalaciones. Consulte al #1 y #2 para más información de operaciones aprobadas y el nivel de color del Condado de Sacramento actualizado. Visite los enlaces a continuación para obtener información adicional.

[Actualizaciones de Covid-19 \(ABC\)](#)

[Orientación por tipo de licencia \(ABC\)](#)

[Pautas para Restaurantes, Bares, y Vinerías](#)

**37. ¿P: Según el Departamento de Control de Alcohol y Bebidas (ABC), que se considera una comida?**

R: Para una lista completa sobre que se considera una comida, visite la [página de ABC](#).

**38. P: ¿Puede un bar, cervecería, vinería, o destilería permanecer abierto?**

R: Consulte al #1 y #2 para más información de operaciones aprobadas y el nivel de color del Condado de Sacramento actualizado.

**39. P: ¿Dónde puedo reportar a un empleado con un resultado positivo de la prueba de COVID-19?**

R: Llame al Departamento de Salubridad al 916-875-8440.

**40. P: ¿Existe algún requisito de que es necesario fabricar el desinfectante de manos para uso del cliente?**

R: No, si se cumplen ciertas condiciones. Siga la [Póliza temporal de la FDA para la preparación de ciertos productos desinfectantes par manos a base de alcohol](#).

**41. P: ¿Se les permite a los clientes traer sus propias bolsas reutilizables, tazas u otros artículos personales reutilizables del hogar a los mercados u otros establecimientos de comida?**

R: Los clientes pueden traer sus bolsas reutilizables a los establecimientos de comida; sin embargo, no se pueden traer otros artículos personales reutilizables del hogar, como tazas. Los establecimientos ya no deberían distribuir bolsas de un solo uso y deberían cobrar a los clientes al proporcionar bolsas reutilizables.

**42. P: ¿Se permiten los eventos basados en vehículos en el condado de Sacramento?**

R: Sí, los eventos basados en vehículos se pueden permitir bajo circunstancias específicas y solo después de ser aprobados por EMD y Salud Pública del Condado de Sacramento. Consulte las [pautas para eventos basados en vehículos](#), proponga un plan de reunión y envíelo a EMD para comenzar el proceso de revisión y aprobación.

**43. P: ¿Se permite el entretenimiento en vivo al interior de instalaciones de comida?**

R: Si, pero solo si cumplen con condiciones específicas. El nivel actual debe permitir el uso del comedor interior y debe permitir la operación del negocio específico (es decir, bar, restaurante, vinería, etc.) El entretenimiento en vivo al siguiente son permitidos solo si se usa cubierta facial y se mantiene 6 pies de distanciamiento social:

- Cantar
- Instrumentos (incluyendo instrumentos de viento y latón: flauta, trompeta, saxofón, etc.)
- Espectáculo de cena (magia, misterio de asesinato, etc.)
- Show de comedia
- Entretenimiento de adultos

**INFORMACIÓN ADICIONAL**

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

- Si tiene preguntas, llame a EMD al (916) 875-8440.
- Para obtener información adicional, consulte el [Centro de Recursos Ambientales Empresariales de Sacramento \(BERC\)](#) y [Pautas para Restaurantes, Bares, y Vinerías](#) (Pautas Estatales).
- Para asegurarse de recibir la información más reciente, llame a EMD al (916) 875-8440 para actualizar su correo electrónico e información de contacto.

*Revised 03/25/2021*