

Protocolo para cervecerías, bodegas y destilerías artesanales: Apéndice Y Entra en vigor el **jueves 6 de mayo de 2021 a las 12:01 A.M.**

Actualizaciones recientes: (Cambios resaltados en amarillo)

5/5/2021: La ocupación en interiores puede aumentarse hasta el 50% de la capacidad máxima o hasta 200 personas, lo que sea menor. En áreas interiores, se permite que clientes de hasta seis (6) hogares diferentes se sienten en grupos si todos están vacunados completamente. En áreas al aire libre, se permite que clientes de hasta ocho (8) hogares diferentes se sienten en grupos si todos están vacunados completamente. Pueden encender los televisores en áreas de comida al aire libre y en interiores.

Las tasas de casos, hospitalizaciones y muertes por COVID-19 han disminuido y parecen ser estables, pero el COVID-19 sigue constituyendo un alto riesgo para las comunidades y requiere que todas las personas y negocios tomen precauciones y modifiquen sus operaciones y actividades para reducir el riesgo de propagación.

Debido a que el Condado de Los Ángeles entró en el "nivel amarillo" del Plan estatal para una economía más segura, este protocolo se ha actualizado para levantar algunas restricciones específicas de esta actividad a nivel local. Los negocios deben proceder con precaución y cumplir las disposiciones de este protocolo para reducir la posible propagación del COVID-19 en sus operaciones comerciales.

Este protocolo y sus requisitos señalados a continuación son específicos para la reapertura de bodegas, cervecerías y destilerías con licencia estatal para el expendio de alcohol #1, #2, #4, #25 y #74, que no posean un permiso sanitario para restaurante y donde no se ofrezca el servicio de comida (comida tipo) en el lugar. Estos establecimientos pueden ahora abrir en interiores con una capacidad máxima del 50% o 200 personas, lo que sea menor.

- Las cervecerías, bodegas y destilerías que ofrecen servicio de comidas completas en el lugar deben adherirse a los Protocolos para restaurantes: **Apéndice A**.
- Las cervecerías, bodegas y destilerías actualmente autorizadas para vender cerveza, vino o licores para su consumo fuera de las instalaciones también deben cumplir los Protocolos para establecimientos minoristas: **Apéndice B**.
- Las cervecerías, bodegas y destilerías que son productores de cerveza, vino o licores también están obligados a cumplir los Protocolos para establecimientos de almacenamiento, manufactura y logística: **Apéndice C**.
- Las cervecerías, bodegas y destilerías deben suspender cualquier operación de juegos, incluyendo, entre otros, los bolos, tiro al blanco y mesas de billar hasta que se permita la reapertura y funcionamiento de estas actividades de forma modificada o completa.
- Las cervecerías, bodegas y destilerías pueden realizar espectáculos en vivo al aire libre conforme a los Protocolos para restaurantes.

Las bodegas y cervecerías que producen vino o cerveza con áreas reservadas para la degustación de vino o cerveza y que están exentas de la definición de establecimiento alimentario según el Código de Salud y Seguridad de California Sección 113789 (c) (5) y que no requieren un permiso sanitario para operar pueden abrir para degustaciones en interiores y al aire libre. Las destilerías también pueden abrir para degustaciones en interiores y al aire libre.

Todas las bodegas, cervecerías y destilerías que operen de conformidad con este protocolo pueden alquilar un espacio y realizar eventos privados de acuerdo con el [Protocolo para Eventos Privados: Apéndice BB](#) del Condado. La bodega, cervecería o destilería que lleve a cabo un evento privado debe estar cerrada para sus operaciones comerciales habituales durante el periodo en el que se realice el evento privado, excepto por las bodegas, cervecerías o destilerías que cuenten con un espacio aparte para el evento privado que tenga una entrada completamente independiente e instalaciones separadas, las cuales pueden realizar un evento privado mientras llevan a cabo las operaciones comerciales habituales de la bodega, cervecería o destilería. Cuando un evento privado se realice al mismo tiempo que el negocio esté abierto para sus operaciones comerciales habituales, los invitados del evento privado no podrán mezclarse con otros clientes de la bodega, cervecería o destilería.

Conforme el [Protocolo para eventos privados](#), los eventos privados pueden realizarse en espacios cerrados solo si todos los invitados están completamente vacunados contra el COVID-19 o si el test de COVID-19 les ha dado negativo previamente al evento. Se requiere que todos los invitados de los eventos privados muestren al operador de la bodega, cervecería o destilería pruebas de que se han vacunado completamente o de que el test de COVID-19 (test salival o hisopado) les ha dado negativo antes de ingresar al evento privado.

Nota: Este protocolo no se aplica a bares (esto incluye aquellos que tienen un permiso sanitario para restaurante de bajo riesgo). Consulte el [Protocolo de reapertura para bares: Apéndice Y-1](#) para ver los requisitos específicos.

El COVID-19 se propaga principalmente cuando las personas están físicamente cerca de otra persona con COVID-19 o tienen contacto directo con esa persona. Cuando una persona con COVID-19 tose, estornuda, canta, habla o respira, produce gotas respiratorias. Y, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, el riesgo de propagación del COVID-19 aumenta en cualquier entorno donde las personas se quiten las mascarillas/cubrebocas para comer o beber y se incremente la interacción con otras personas que no viven en el mismo hogar.

- **Riesgo más bajo:** El servicio de alimentos y bebidas cuando este se limita al servicio al auto, entrega a domicilio, para llevar y entrega en la acera.
- **Más riesgo:** Se destacan el servicio al auto, entrega a domicilio, para llevar y entrega en la acera. Servicio de comidas/bebidas en el sitio limitado a asientos al aire libre. Reducción de la capacidad de asientos para permitir un mayor distanciamiento entre mesas.
- **Mayor riesgo:** Servicio de comidas/bebidas en el sitio con una reducción de la capacidad de asientos al interior del local para permitir un mayor distanciamiento entre mesas. Y/o servicio de comidas/bebidas en el sitio con asientos al aire libre, pero sin distanciamiento de mesas.
- **Riesgo más alto:** Servicio de comidas/bebidas en el sitio con asientos al interior del local. No se reduce la capacidad de asientos ni se aplica el distanciamiento de mesas.

En los siguientes protocolos, el término "hogar" se define como "personas que convivan juntas como una sola unidad de vivienda" y no incluirá situaciones de vivienda en grupos institucionales como residencias, fraternidades, hermandades, monasterios, conventos o centros de cuidado residencial, ni incluye situaciones de vivienda tales como pensiones, hoteles o moteles.¹ Los términos "personal" y "empleado" incluyen a empleados, voluntarios, pasantes y aprendices, personal académico y todas las demás personas que realizan trabajos en el sitio. El término "visitantes" o "clientes" debe entenderse en el sentido de incluir a los miembros del público y a otras personas que no sean empleados o personal y que pasen tiempo en el negocio o sitio. Los términos "establecimiento", "sitio" e "instalación" se refieren tanto al edificio, los terrenos y los edificios o terrenos adyacentes en los que se realizan las actividades permitidas. "LACDPH" es el Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles.

Además de las condiciones impuestas a las cervecerías, bodegas y destilerías por el Oficial de Salud Pública del Estado, las cervecerías, bodegas y destilerías también deben cumplir con estos protocolos de seguridad y control de infecciones.

Nota: Este documento puede actualizarse a medida que se disponga de información y recursos adicionales, por lo tanto, consulte periódicamente el sitio web del Condado de Los Ángeles <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> para revisar las actualizaciones de este documento y otras guías.

Esta lista de verificación comprende:

- (1) Políticas y prácticas en el lugar de trabajo para proteger la salud de los empleados
- (2) Medidas para garantizar el distanciamiento físico
- (3) Medidas para garantizar el control de infecciones
- (4) Comunicación con los empleados y el público
- (5) Medidas para garantizar un acceso equitativo a los servicios esenciales

Este establecimiento deberá abordar estas cinco áreas clave al momento de elaborar los protocolos de reapertura.

Todos los establecimientos comprendidos en este protocolo deben implementar todas las medidas aplicables señaladas a continuación y estar preparados para explicar por qué una medida que no se ha implementado no es aplicable al negocio.

Nombre de negocio:

Dirección del negocio:

Ocupación máxima anterior:

¹ Código del Condado de Los Ángeles, Título 22. §22.14.060 - F. Definición de familia. (Ord. 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

Límite de ocupación: _____

Fecha de publicación: _____

**A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS
(MARQUE TODAS LAS QUE SE APLIQUEN AL ESTABLECIMIENTO)**

- Se les ha indicado a todos los que puedan realizar sus funciones laborales desde casa que lo hagan.
- Al personal vulnerable (personas mayores de 65 años, mujeres embarazadas, personas con condiciones médicas crónicas) se les asigna trabajo que puedan realizar desde sus casas, siempre que sea posible y deben conversar cualquier inquietud con su proveedor de atención médica o de servicios de salud ocupacional para tomar las decisiones que correspondan sobre su regreso al lugar de trabajo.
- Se ha indicado a todos los empleados que no vengan a trabajar si están enfermos o si están expuestos a una persona que tiene COVID-19.
- Se realizan controles de ingreso antes de que los empleados, proveedores y personal de entrega puedan ingresar al lugar de trabajo, de conformidad con la [Guía para control de ingreso](#) del LACDPH. Los controles deben incluir una verificación con respecto a tos, falta de aliento, dificultad para respirar, fiebre o escalofríos y si la persona está actualmente bajo órdenes de aislamiento o cuarentena. Estos controles se pueden hacer de forma remota o en persona cuando los empleados llegan. También se debe realizar una verificación de temperatura en el lugar de trabajo, de ser posible.
 - Control negativo (autorizado). Si la persona no tiene síntomas ni ha tenido contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 10 días, se podrá autorizar su ingreso por ese día.
 - Control positivo (no autorizado):
 - Si la persona no fue vacunada completamente² contra el COVID-19 y ha tenido contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 10 días o se encuentra actualmente bajo órdenes de cuarentena, no podrá entrar ni trabajar en las instalaciones y se la deberá enviar inmediatamente a su casa para que se ponga en cuarentena. Proporcíonele las instrucciones de cuarentena que se encuentran en ph.lacounty.gov/covid/quarantine.
 - Si la persona presenta alguno de los síntomas señalados anteriormente o está actualmente bajo órdenes de aislamiento, no podrá entrar ni trabajar en las instalaciones y se la deberá enviar inmediatamente a su casa para que se ponga en aislamiento. Proporcíonele las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covid/isolation.
- Se brinda información a los empleados sobre las prestaciones de licencia laboral patrocinadas por el empleador o por el gobierno a las que el empleado podría tener derecho y que les facilitarían quedarse en casa en el aspecto financiero. Consulte información adicional sobre los [programas gubernamentales en apoyo a la licencia por enfermedad y la indemnización a trabajadores por el COVID-19](#), incluidos los derechos de licencia por enfermedad de los empleados en virtud de la [Ley COVID-19 de Licencia por Enfermedad Remunerada Suplementaria del año 2021](#).
- El empleador, en caso de que se le informe que uno o más empleados han dado positivo o tienen síntomas compatibles con COVID-19 (caso), tiene un plan o protocolo establecido para que dichos casos se aíslen en sus hogares y para exigir la auto-cuarentena inmediata de todos los empleados que tuvieron una exposición a dichos casos en el lugar de trabajo. El plan del empleador debe considerar un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso a que se les realice pruebas de detección de COVID-19 para determinar si ha habido exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, que puedan requerir medidas adicionales de control de COVID-19. Consulte la guía de Salud Pública sobre [Cómo responder al COVID-19 en el lugar de trabajo](#).
- En caso de que el propietario, gerente u operador conozca que existen 3 o más casos de COVID-19 dentro del lugar de trabajo en un periodo de 14 días, el empleador deberá reportar este brote al Departamento de Salud Pública al (888) 397-3993 o (213) 240-7821 o en línea en www.redcap.link/covidreport. Si se identifica un brote en un lugar de trabajo, el Departamento de Salud Pública iniciará una respuesta de brote que incluye brindar orientación y recomendaciones sobre control de infecciones, soporte técnico y medidas de control específicas para el sitio. Se

²Se considera que una persona está completamente vacunada contra el COVID-19 luego de dos (2) semanas o más de haber recibido la segunda dosis, en el caso de vacunas de 2 dosis (como Pfizer-Biontech o Moderna), o luego de dos (2) semanas o más de haber recibido una vacuna de dosis única (como Johnson y Johnson [J&J] /Janssen).

asignará un administrador de caso de salud pública a la investigación del brote para ayudar a orientar la respuesta del establecimiento.

- A los empleados que tienen contacto con otras personas se les ofrece, sin costo, una mascarilla o cubrebocas adecuado que cubra la nariz y la boca. Para más información, consulte la página web del DPH del Condado de Los Ángeles sobre mascarillas para el COVID-19 <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/mask>. El empleado debe usar la mascarilla en todo momento durante la jornada laboral cuando esté en contacto o pueda entrar en contacto con otros. Los empleados que han recibido indicaciones de su proveedor médico de que no deben usar una mascarilla o cubrebocas deberán usar un protector facial con un paño en el borde inferior para cumplir con las directivas del Estado, siempre y cuando su condición lo permita. Se prefiere un paño que se ajuste debajo del mentón. No se deben usar mascarillas con válvulas unidireccionales.
- Se capacita a los empleados sobre el uso y cuidado adecuado de la mascarilla, incluyendo usarla de manera que cubra tanto la nariz como la boca y la necesidad de lavar o cambiar sus mascarillas a diario.
- Todos los empleados que no están completamente vacunados y que están o pueden entrar en contacto con los clientes (esto incluye, entre otros, los anfitriones y personal de mesa que interactúan con los clientes, así como otros empleados como auxiliares, camareros y otros que pueden entrar en la parte frontal del local) reciben y utilizan protectores faciales. El protector facial se debe usar además de la mascarilla (cubrebocas). Las mascarillas protegen a los demás de las gotitas de quien las usa; los protectores faciales ayudan a proteger a quien lo usa de las gotitas de los demás. Los protectores faciales son opcionales para aquellos empleados que muestren una prueba aceptable de que recibieron la vacunación completa a su empleador. El uso de mascarilla facial continúa siendo obligatorio. Para los empleados completamente vacunados que han mostrado prueba de su vacunación completa contra el COVID-19 y optan por no usar una pantalla facial, el empleador debe crear y mantener un registro escrito que documente que cada uno de estos empleados les ha mostrado una prueba aceptable de vacunación completa. El empleador no necesita conservar una copia del comprobante de vacunación completa que se mostró.
 - Se considera que una persona está completamente vacunada contra el COVID-19 luego de dos (2) semanas o más de haber recibido la segunda dosis, en el caso de vacunas de 2 dosis (como Pfizer-Biontech o Moderna), o luego de dos (2) semanas o más de haber recibido una vacuna de dosis única (como Johnson y Johnson [J&J] /Janssen).
 - Los documentos que se describen a continuación son válidos para que el empleado le demuestre al empleador que se ha vacunado por completo contra el COVID-19: tarjeta de vacunación (que incluye el nombre de la persona vacunada, el tipo de vacuna administrada y la fecha de la administración de la última dosis) O una foto de la tarjeta de vacunación como un documento independiente O una foto en el celular o en otro dispositivo electrónico de la tarjeta de vacunación de la persona vacunada O documentación de vacunación completa que proveenga de un profesional del cuidado de la salud (que incluye el nombre de la persona vacunada y que confirme que el empleado está completamente vacunado contra el COVID-19).
- Los protectores faciales se deben usar, limpiar y desinfectar según las instrucciones del fabricante.
- Para garantizar el uso constante y correcto de las mascarillas, se prohíbe a los empleados comer o beber, excepto durante sus descansos cuando pueden quitarse sus mascarillas de forma segura y distanciarse físicamente de los demás. En todo momento cuando estén comiendo o bebiendo, los empleados deben mantener al menos seis pies de distancia de otras personas. Para comer o beber, se prefiere hacerlo al aire libre y lejos de los demás.
- Se debe limitar el número de empleados que atienden a clientes individuales o grupos, en cumplimiento de las regulaciones salariales y de horarios.
- Se reduce la ocupación y se maximiza el espacio entre empleados en todas las salas o áreas utilizadas por los empleados para comidas y/o descansos. Esto se ha logrado mediante:
 - La publicación de una ocupación máxima que permita una distancia de al menos seis pies entre las personas en las salas o áreas de descanso;
 - La implementación de periodos de descanso o comidas escalonados para reducir la ocupación en las salas o áreas utilizadas para comidas y descansos; y
 - La colocación de mesas con al menos ocho pies de separación; quitar o acordonar asientos para reducir la ocupación, colocar marcas en los pisos para garantizar el distanciamiento y organizar los asientos de manera que se minimice el contacto cara a cara. Se aconseja el uso de divisiones para frenar aún más la propagación, pero no se podrán utilizar como reemplazo de reducir la ocupación y mantener el distanciamiento físico.

- Se indica a los empleados que deben respetar las prácticas de higiene de manos, incluyendo la frecuencia de lavado de manos, el uso de desinfectante de manos y el uso adecuado de guantes.
- Se les da tiempo a los empleados para lavarse las manos con frecuencia.
- Se les recuerda a los empleados que deben cubrirse con una toallita de papel desechable al toser o estornudar. La toallita utilizada se debe arrojar a la basura y el empleado debe lavarse las manos inmediatamente con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.
- Todos los empleados, proveedores y personal de entrega han recibido instrucciones sobre cómo mantener el distanciamiento físico y el uso de mascarillas cuando están cerca de otras personas.
- Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan con la frecuencia detallada a continuación, pero no menos de una vez al día durante el horario de funcionamiento, en el siguiente horario:
 - Salas de descanso _____
 - Baños _____
 - Otros _____
- Los empleados disponen de desinfectante y suministros relacionados en las siguientes ubicaciones: _____
- Hay desinfectante de manos eficaz contra el COVID-19 disponible para todos los empleados en las siguientes ubicaciones: _____
- Se han entregado copias de este protocolo a todos los empleados.
- Opcional: Describir otras medidas: _____

B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Áreas interiores:

- El número de clientes en el área de comedor interior está limitado al **50%** de la ocupación interior o a un máximo de **200** asistentes, lo que sea menor. De ser factible, se han redistribuido los estacionamientos para limitar los puntos de congregación y garantizar un distanciamiento adecuado.
 - El número máximo de clientes en el área de comedor interior está limitado a: _____
- Para garantizar un distanciamiento físico de al menos 6 pies entre los clientes sentados en diferentes mesas, las mesas deben estar separadas con al menos seis (6) pies de distancia, medidos desde el respaldo de la silla de una mesa hasta el respaldo de la silla de la mesa adyacente mientras los clientes están sentados. Esto también permite que haya espacio para circular entre las mesas y toma en cuenta el movimiento de sillas cuando los clientes se sientan a la mesa. El plexiglas u otras barreras no sustituyen el requisito de distanciamiento entre mesas y comensales. Consulte la sección "Ejemplos de distribución de mesas aprobados dentro de la ocupación permitida" más adelante.
- El número máximo de personas sentadas en cada mesa al interior del local será de **seis (6)** personas de un mismo grupo. Todas las personas sentadas en una mesa al interior del local deben ser miembros de un mismo hogar y, por lo tanto, no tienen que sentarse a seis pies de distancia entre sí. Antes de sentarse, el anfitrión informará verbalmente al grupo que todos los que compartan una mesa al interior deben ser del mismo hogar.
- Si todos los miembros de un grupo testifican que han sido vacunados completamente contra el COVID-19³ y presentan pruebas de ello, podrán sentarse juntos, con un máximo de seis (6) personas por mesa y de hasta seis (6) hogares diferentes. Antes de poder sentarse juntos, los clientes que hayan testificado que están completamente vacunados deberán mostrarle al operador los comprobantes solicitados, que consisten en una identificación con foto y una prueba de vacunación completa, como por ejemplo su tarjeta de vacunación (que incluye el nombre de la persona vacunada, el tipo de vacuna contra el COVID-19 que se le aplicó y la fecha de la administración de la última dosis) o

³ Se considera que una persona está completamente vacunada contra el COVID-19 luego de dos (2) semanas o más de haber recibido la segunda dosis, en el caso de vacunas de 2 dosis (como Pfizer-Biontech o Moderna), o luego de dos (2) semanas o más de haber recibido una vacuna de dosis única (como Johnson y Johnson [J&J] /Janssen).

una foto de su tarjeta de vacunación como un documento separado o una foto de la tarjeta de vacunación del cliente en cuestión almacenada en un celular o en un dispositivo electrónico o documentación de vacunación completa contra el COVID-19 que haya sido provista por un profesional de la salud.

Áreas al aire libre:

- El número de clientes en una zona de asientos al aire libre es lo suficientemente bajo para garantizar el distanciamiento físico. Debe haber una distancia de seis (6) pies entre cada mesa, medidos desde el respaldo de la silla de una mesa hasta el respaldo de la mesa adyacente mientras los clientes están sentados. Esto también permite un espacio para circulación entre mesas y para tomar en cuenta el movimiento de las sillas ocupadas por los clientes mientras se encuentran en la mesa. El plexiglás u otras barreras no sustituyen el requisito de distanciamiento entre mesas y clientes. Consulte la sección "Ejemplos de distribución de mesas aprobados" y "Espacios de ocupación permitida" más adelante. El número máximo de clientes en el área de asientos al aire libre está limitado a: _____, determinado según el número total de asientos disponibles luego de separar las mesas como se describe más arriba y con un máximo de seis (6) asientos en cada mesa.
- El número máximo de personas sentadas en cada mesa al aire libre en el lugar será de **ocho (8)** personas de un mismo grupo. El total de personas sentadas en una mesa al aire libre podrán ser de máximo tres hogares diferentes. Antes de sentarse, 1) todos los miembros de la familia deben estar presentes, 2) el afitrión informará verbalmente al grupo que todos los que compartan una mesa al aire libre deben ser de máximo tres hogares.
- Si todos los miembros de un grupo testifican que han sido vacunados completamente contra el COVID-19⁴ y presentan pruebas de ello, podrán sentarse juntos, con un máximo de ocho (8) personas por mesa y de hasta ocho (8) hogares diferentes. Antes de poder sentarse juntos, los clientes que hayan justificado que están completamente vacunados deberán mostrarle al operador los comprobantes solicitados, que consisten en una identificación con foto y una prueba de vacunación completa, como por ejemplo su tarjeta de vacunación (que incluye el nombre de la persona vacunada, el tipo de vacuna contra el COVID-19 que se le aplicó y la fecha de la administración de la última dosis) o una foto de su tarjeta de vacunación como un documento separado o una foto de la tarjeta de vacunación del cliente en cuestión almacenada en un celular o en un dispositivo electrónico o documentación de vacunación completa contra el COVID-19 que haya sido provista por un profesional de la salud.
- Los establecimientos que utilicen estructuras exteriores deben cumplir con los parámetros del Estado para ambientes exteriores, tal como se dispone en la Guía obligatoria del Departamento de Salud de California sobre el [Uso de estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre](#). Las estructuras exteriores que no cumplan los parámetros del Estado para ambientes exteriores se clasifican como áreas interiores y su capacidad debe estar limitada a un **50%**.

Requisitos generales para todos los establecimientos:

- Todos los clientes que lleguen al establecimiento para el servicio en interiores deben tener una reserva. El sistema de reservas del establecimiento debe notificar que se llame con antelación para confirmar la capacidad de asientos o servicios, en la medida de lo posible. Se registra la información de contacto de cada grupo al momento de la reserva o en el establecimiento, res factible en el desarrollo de las operaciones comerciales regulares, para permitir el rastreo de contactos en caso de que sea necesario.
 - Los mostradores de bar utilizados para preparar o servir bebidas alcohólicas están cerrados para el servicio de bebidas en el mostrador.
 - Los clientes solo pueden comer o beber mientras están sentados en una mesa en un comedor designado.
 - Todos los clientes deben usar una mascarilla mientras están en el lugar, excepto mientras estén comiendo o bebiendo sentados en una mesa de comedor.
- Eventos Privados:
 - Las bodegas, cervecerías y destilerías pueden realizar eventos privados (por ejemplo, recepciones, reuniones o banquetes) en áreas interiores o al aire libre del establecimiento siempre y cuando dichos eventos cumplan por completo con el [Protocolo para Eventos Privados: Apéndice BB](#) de Salud Pública del Condado.
 - Si la bodega, cervecería o destilería no cuenta con un espacio aparte para el evento privado que tenga una entrada completamente independiente, el evento privado solo podrá realizarse cuando la bodega, cervecería o destilería no esté llevando a cabo sus actividades comerciales habituales. No obstante, las bodegas,

⁴ Se considera que una persona está completamente vacunada contra el COVID-19 luego de dos (2) semanas o más de haber recibido la segunda dosis, en el caso de vacunas de 2 dosis (como Pfizer-Biontech o Moderna), o luego de dos (2) semanas o más de haber recibido una vacuna de dosis única (como Johnson y Johnson [J&J] /Janssen).

cervecerías o destilerías que cuenten con un espacio aparte para el evento privado que tenga una entrada completamente independiente e instalaciones separadas pueden realizar un evento privado mientras llevan a cabo las operaciones comerciales habituales de la bodega, cervecería o destilería si es que la bodega, cervecería o destilería puede mantener una distancia absoluta entre el evento privado y las operaciones comerciales. Los invitados de los eventos privados no se pueden mezclar con los clientes de la bodega, cervecería o destilería.

- Conforme el Protocolo de Salud Pública del Condado para Eventos Privados, la capacidad máxima para todo evento privado al aire libre es de 200 personas y puede elevarse a 400 personas si todos los invitados están completamente vacunados contra el COVID-19 o si el resultado del test de COVID-19 les ha dado negativo. De acuerdo con el Protocolo de Salud Pública del Condado para Eventos Privados: Apéndice BB, los eventos privados pueden realizarse en espacios cerrados de bodegas, cervecerías y destilerías solo si todos los invitados están completamente vacunados contra el COVID-19 o si el resultado de la prueba de COVID-19 les ha dado negativo. La capacidad máxima para todos los eventos privados en espacios cerrados es de 150 personas.
- Si la bodega, cervecería o destilería está llevando a cabo sus actividades comerciales mientras se está realizando el evento privado, la capacidad para la bodega, cervecería o destilería y la capacidad para el evento privado se calculan por separado.
- ❑ Se permiten los espectáculos en vivo al aire libre. Debe haber una delimitación visible para establecer al menos 12 pies de distancia entre los grupos de clientes sentados y el escenario o el intérprete. Se recomienda que los intérpretes usen los micrófonos para sus interpretaciones a la mayor distancia posible para limitar la proyección de su voz, la cual hace que más partículas, líquido y gotitas cambien y viajen más lejos. No se permiten los espectáculos en vivo en espacios interiores.
- ❑ **Para los músicos:**
 - Se recomienda que los músicos vacíen las llaves de agua en toallitas descartables o de papel siempre que sea posible y que se alejen del resto de las personas cuando las vacíen para evitar la contaminación del líquido. Los músicos también deben usar sus propias toallitas usadas y lavarse las manos y/o usar desinfectante para manos luego de asecharlas. Si los músicos vacían las llaves de agua en toallas no descartables, dichas toallitas deben estar limpias cuando se lleven al lugar de actuación o de práctica. El músico debe retirarlas y colocarlas en un recipiente cerrado que esté lejos de los demás para que sean lavadas. Asimismo, el músico debe lavarse las manos y/o usar desinfectante para manos.
 - Debe realizarse la limpieza de los instrumentos, lo que incluye pasarles un trapo y secarlos, en su casa y alejado de las demás personas antes y después de practicar.
 - Si es posible, no comparta los instrumentos. Considere dejar de recibir ayuda de los ayudantes de músicos, como quienes limpian las páginas, u otros ayudantes que no pueden mantener al menos 6 pies de distancia.
 - Cuando se encuentre al aire libre o cuando no use mascarilla facial, aumente la distancia entre los cantantes y otras personas, o entre los músicos con instrumentos de viento y otras personas, a más de 6 pies. Considere utilizar barreras para incrementar la distancia en estos casos.
 - Los músicos de instrumentos de viento deben usar objetos adicionales según corresponda, como dispositivos para capturar aerosoles o para cambiar la dirección del aire que expulsa el instrumento.
- ❑ Aún está prohibido que los clientes bailen. Los grupos de clientes deben permanecer sentados tanto como sea posible durante todas las interpretaciones. La música grabada está permitida, pero el volumen debe ser bajo a fin de que los trabajadores puedan oír a los clientes mientras mantienen distancia.
- ❑ Los televisores o cualquier otra pantalla se pueden utilizar para los clientes **en espacios interiores y** al aire libre.
- ❑ Siempre que sea factible, establezca una entrada única, claramente designada, y salidas separadas para ayudar a mantener el distanciamiento físico.
- ❑ Se cumplen las medidas para garantizar el distanciamiento físico cuando los clientes o empleados hacen fila. Esto incluye puestos de bienvenida y terminales, líneas de mostrador, baños, vestíbulos de ascensor, puestos de anfitriones y áreas de espera, servicio de entrega y recogida de valet, y cualquier otra área donde se congregan los clientes.
 - Coloque cinta u otras marcas a intervalos de 6 pies en cualquier área donde el público pueda hacer fila o pararse.
 - Establecer pasillos y vías unidireccionales para tráfico peatonal, si es posible, para evitar que los empleados y clientes pasen muy cerca unos de otros.
 - De ser posible, se coloca un empleado con su respectivo protector facial y mascarilla cerca de las áreas arriba

mencionadas, pero al menos a 6 pies de distancia de los clientes más cercanos, para controlar que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.

- En la medida de lo posible, se han implementado soluciones tecnológicas para reducir la interacción persona a persona, como pedidos móviles y tabletas de menú, mensaje de texto a la llegada para obtener una mesa, opciones de pago sin contacto.
- Planifique la interacción entre clientes, conductores de entrega y empleados para permitir el distanciamiento físico.
 - Los pisos dentro y fuera del establecimiento en áreas de espera para clientes, proveedores y personal de entrega u otros están marcados para facilitar y hacer cumplir el distanciamiento físico.
 - En la medida de lo posible, se ha implementado el uso de procesos sin contacto para la recepción y entrega de productos y otros sistemas electrónicos para las interacciones con los clientes.
 - Las interacciones entre empleados y clientes se limitan a un máximo de cinco minutos en cada ocasión, siempre que sea posible.
- Limitar el contacto entre el personal y los clientes.
 - Instalar barreras físicas, como divisiones o plexiglás, en las cajas registradoras, puestos de anfitriones, mostradores para pedidos, etc., donde es difícil mantener una distancia física de seis pies.
 - Limitar el número de empleados que atienden a cada grupo de clientes.
- Aconseje a los empleados y clientes no congregarse en áreas de alto tráfico como baños, pasillos, áreas de bar, reservas, terminales de tarjetas de crédito, etc.
- Los protocolos de distanciamiento físico deben usarse en cualquier área de oficina, cocinas, despensas, congeladores u otras áreas de empleados con alta densidad y alto tráfico.
 - El contacto incidental es inevitable sin embargo, el objetivo es limitar esto a menos de 15 minutos, preferiblemente 10 minutos, y los empleados siempre deben usar sus mascarillas.

CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA DEGUSTACIONES

- Proporcione un vaso limpio para cada degustación y, de ser posible, no vierta bebidas en vasos que el cliente ya haya utilizado (para oler, degustar, etc.).
- Se debe suspender el uso de recipientes para desechos comunales, cubos para escupir, escupidoras, etc.
 - En su lugar, proporcione vasos individuales y desechables a cada cliente para evitar la contaminación por salpicaduras entre los clientes.
- Evite que el cuello de la botella toque los vasos, copas, etc. al momento de servir vino, cerveza o licores.
- Adopte medidas para garantizar que los horarios de los turnos para grupos de degustación no se crucen para minimizar la interacción de personas de diferentes grupos y lugares.
- Suspense los tours que agrupan a personas de diferentes hogares en un mismo grupo de tour. Los guías turísticos deben mantener al menos seis pies de distancia física de los clientes/visitantes.

C. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INFECCIONES

PREVIO A LA APERTURA

- El sistema de aire acondicionado ha sido inspeccionado por un especialista en aires acondicionados al menos 30 días antes de la apertura y está en buen estado y funciona; en la medida de lo posible, se ha incrementado la ventilación. Una ventilación efectiva es una de las formas más importantes de controlar la transmisión de partículas de aerosol.
 - Considere instalar purificadores de aire portátiles de alto rendimiento, renovar los filtros de aire del edificio para obtener la máxima eficiencia posible y realizar otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire externo y la ventilación en todas las áreas de trabajo.
 - Consulte la [Guía provisional sobre ventilación, filtración y calidad del aire en ambientes interiores](#) del

Departamento de Salud Pública de California para obtener información detallada.

- Nota: Las mejoras de ventilación y otras mejoras en la calidad del aire interior se suman, mas no sustituyen, a las protecciones obligatorias, incluyendo el uso de mascarillas (excepto en ciertos entornos de alto riesgo que exigen el uso de protección respiratoria adecuada), mantener al menos seis pies de distancia entre las personas, lavarse las manos con frecuencia y limitar las actividades que congreguen a personas de diferentes hogares.
- En el caso de instalaciones que no han estado funcionando, abra las llaves de paso de agua fría y caliente durante cinco minutos previo a la reapertura para reemplazar el agua estancada en las tuberías con un suministro de agua fresca y segura.
- Se ha limpiado y desinfectado el establecimiento a fondo (utilizando productos aprobados contra el COVID-19), especialmente si ha estado cerrado.
 - Puede contratar opciones de empresas externas de limpieza para ayudar con el aumento en las tareas de limpieza, según sea necesario.
- Los espacios como áreas de comedores interiores y al aire libre, mostradores de anfitriones y áreas de preparación de bebidas han sido equipados con productos adecuados de desinfección, incluyendo desinfectante de manos y toallitas desinfectantes para todos los empleados que atienden directamente a los clientes.
 - Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan operativas y abastecidas en todo momento y proporcione jabón, toallas de papel y desinfectante de manos adicionales cuando sea necesario.
 - Recomendamos instalar dispensadores sin contacto para desinfectante de manos, jabón, toallas de papel y recipientes de basura.
- Se han designado lugares específicos para recibir entregas fuera de las zonas de alto tráfico. En la medida de lo posible, se ha eliminado el contacto persona a persona para la entrega de mercancías.

CONSIDERACIONES PARA EL ESTABLECIMIENTO

- Los baños que hayan estado abiertos al público anteriormente deberán permanecer abiertos al público.
- Se designa a un empleado por turno para supervisar y hacer cumplir los procedimientos adicionales de aseo y desinfección, según sea necesario.
- Los baños se controlan regularmente y se limpian y desinfectan al menos una vez por día o con la frecuencia que se considere necesaria utilizando desinfectantes aprobados por la EPA.
- Se ha elaborado y se cumple un plan de limpieza y desinfección para superficies de alto contacto y áreas de acceso.
 - Las áreas comunes y los objetos que son tocados frecuentemente relacionados con retiros y pagos de clientes (por ejemplo, mesas, pomos o manijas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan al menos una vez al día durante el horario comercial utilizando desinfectantes aprobados por la EPA.
 - Se ha aumentado la limpieza y desinfección de superficies que se encuentran en áreas de alta circulación o de superficies frecuentadas por individuos sin mascarillas.
- El establecimiento se limpia y se desinfecta adecuadamente (utilizando productos aprobados para su uso contra el COVID-19) todas las noches. Se mantiene un registro para monitorear su realización, si es posible.
- No se comparten auriculares de audio y otros equipos entre los empleados a menos que dichos equipos se desinfecten correctamente después de cada uso. Consulte con los fabricantes de los equipos para determinar las medidas de desinfección adecuadas.
- Se provee a los lavavajillas equipos para protegerse los ojos, nariz y boca de la contaminación causada por salpicaduras utilizando una combinación de mascarillas, gafas protectoras y/o protectores faciales. Se provee a los lavavajillas delantales impermeables, los cuales deben cambiarse con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables, tales como protectores faciales y gafas, deben desinfectarse correctamente después de cada uso.
- Hay desinfectante de manos y recipientes de basura disponibles para el público a la entrada del área de servicio de bebidas al aire libre o cerca de ella.

ÁREAS PARA CLIENTES/ÁREAS DE SERVICIO

- Se indica a los clientes que deben usar mascarillas/cubrebocas siempre que no estén comiendo o bebiendo, incluido al entrar al área de asientos al aire libre, cuando caminen en cualquier lugar del área de asientos al aire libre y al usar los baños de esta área. Esto se aplica a todos los adultos y niños **de 2 años en adelante**. Las personas que han recibido indicaciones de su proveedor médico de que no deben usar una mascarilla o cubrebocas deberán usar un protector facial con un paño en el borde inferior, para cumplir con las directivas del Estado, siempre y cuando su condición lo permita. Se prefiere un paño que se ajuste debajo del mentón. No se deben usar mascarillas con válvulas unidireccionales. Para fomentar la seguridad de sus empleados y otros visitantes, se debe tener una mascarilla a disposición de los visitantes que lleguen sin una.
 - Los clientes pueden quitarse las mascarillas mientras estén sentados en una mesa y bebiendo.
 - Los clientes deben estar sentados para consumir cualquier bebida. Los clientes no pueden caminar ni pararse mientras beben.
 - A los clientes que se rehúsen a usar una mascarilla se les podrá negar el servicio y se les pedirá que se retiren.
- Instrucciones para clientes. Los establecimientos deben colocar un letrero o tarjeta (de mínimo 3 x 5 pulgadas) en la mesa el cual deberá contener, como mínimo, las siguientes instrucciones u otras considerablemente similares luego de desinfectar cada mesa entre clientes:

"Ayúdenos a mantener nuestro negocio abierto, proteger a nuestro personal y proteger a otros clientes siguiendo estas sencillas pautas:

 - Mantenga su mascarilla puesta hasta que lleguen sus bebidas y después de terminárselas.
 - Póngase la mascarilla siempre que un mesero se acerque a su mesa.
 - Póngase la mascarilla cada vez que salga de su mesa.
 - Lávese o desinfectese las manos.

¡Gracias por ayudarnos a proteger la salud de nuestro personal y de los demás clientes!"

Puede descargar un modelo de gráfico de seguridad en mesas por el COVID-19 en: <http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/food/Tabletop.pdf>.

Se pueden utilizar otras opciones, como letreros, tableros digitales, entre otras, en el área de servicio de bebidas para informar y recordar a los clientes esas instrucciones mientras están sentados y durante el tiempo que estén en el establecimiento.
- El volumen de la música o televisor se ajusta para garantizar que el personal de servicio pueda escuchar los pedidos de los clientes sin tener que acercarse mucho al cliente
- Se realizan controles de síntomas antes de que los clientes puedan ingresar al establecimiento. Los controles deben incluir una verificación con respecto a tos, falta de aliento, dificultad para respirar, fiebre o escalofríos y si la persona está actualmente bajo órdenes de aislamiento o cuarentena. Estos controles pueden realizarse en persona o a través de otros métodos como sistemas de control y verificación en línea o de [letreros](#) publicados en la entrada del establecimiento, indicando que los visitantes con estos síntomas no deben entrar a las instalaciones.
 - Control negativo (autorizado). Si la persona no tiene síntomas ni ha tenido contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 10 días, se podrá autorizar su ingreso por ese día.
 - Control positivo (no autorizado):
 - Si la persona ha tenido contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 10 días o se encuentra actualmente bajo órdenes de cuarentena, no podrá ingresar y deberá regresar inmediatamente a su casa para ponerse en cuarentena. Proporciónale las instrucciones de cuarentena que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Si la persona presenta alguno de los síntomas señalados anteriormente o está actualmente bajo órdenes de aislamiento, no podrá ingresar y deberá regresar inmediatamente a su casa para ponerse en aislamiento. Proporciónale las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Los meseros, ayudantes de meseros y otros empleados que mueven artículos utilizados por los clientes (vasos, platos,

servilletas sucias, etc.) o que manipulan bolsas de basura deben lavarse las manos después de completar sus tareas.

- Los menús reutilizables se limpian y desinfectan entre cada cliente. Se deben considerar alternativas como tableros de menú fijos, menús electrónicos o menús descargables para dispositivos móviles.
- Las áreas de asientos para clientes se limpian y desinfectan después de cada uso. Los asientos, mesas y otros artículos de mesa deben ser de un solo uso o se deben limpiar/desinfectar entre cada cliente. Cada mesa cuenta con un mantel que se cambia después de cada cliente o una superficie dura no porosa que se desinfecta entre clientes.
- Los contenedores para llevar se entregan solo bajo solicitud y son los clientes quienes los llenan.
- Se fomentan las transacciones sin efectivo. De ser factible para el establecimiento, los clientes pueden deslizar sus tarjetas de crédito/débito por sí mismos y los lectores de tarjetas se desinfectan completamente después de cada uso.
- La mantelería sucia utilizada en las mesas para clientes, como manteles y servilletas, se debe retirar luego de cada uso. Los empleados deben usar guantes para manipular la mantelería sucia.
- Opcional: Describir otras medidas (por ejemplo, ofrecer horarios sólo para personas mayores, incentivar ventas en horarios no pico):

D. MEDIDAS DE COMUNICACIÓN AL PÚBLICO

- Una copia de este protocolo o del Certificado de Cumplimiento de Seguridad en relación al COVID-19 emitido por el Condado de Los Ángeles está publicado en todas las entradas al establecimiento. Para obtener más información o para completar el programa de autocertificación de seguridad en relación al COVID-19, visite: <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. Los establecimientos deben mantener una copia de los protocolos en el lugar para su revisión, previa solicitud.
- Se han colocado letreros en todas las entradas para recordar a los clientes que deben mantener el distanciamiento físico de seis pies, lavarse las manos o usar un desinfectante al entrar al restaurante, usar una mascarilla mientras no estén comiendo o bebiendo y quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas compatibles con COVID-19. Consulte la [página web de orientación sobre el COVID-19 del DPH del Condado de Los Ángeles](#) para obtener recursos adicionales y ejemplos de letreros que los negocios pueden utilizar.
- Los puntos de venta en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) proporcionan información clara sobre el horario comercial, uso obligatorio de mascarillas, políticas sobre pedidos anticipados, reservas, pagos por adelantado, retiros y/o entregas y otros asuntos relevantes.

E. MEDIDAS PARA GARANTIZAR UN ACCESO EQUITATIVO A LOS SERVICIOS ESENCIALES

- Se ha priorizado los servicios que son esenciales para los clientes y usuarios.
- Las transacciones o servicios que se pueden ofrecer de forma remota han pasado a hacerse en línea.
- Se han establecido medidas para garantizar el acceso a bienes y servicios a los clientes que tienen limitaciones de movilidad y/o están en alto riesgo en espacios públicos.

Cualquier medida adicional que no se haya señalado anteriormente deberá constar en páginas aparte, las cuales se deberán adjuntar a este documento.

Puede comunicarse con la siguiente persona en caso de tener alguna pregunta o comentario sobre este protocolo:

Nombre del contacto del negocio:

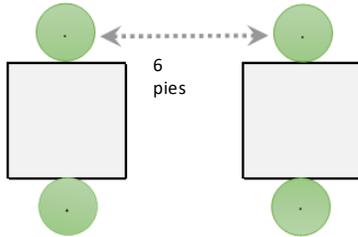
Número de teléfono:

Fecha de la última modificación:

Diagramas de disposición de asientos

La intención es que estos seis (6) diagramas se tomen como ejemplos de la disposición de asientos en espacios cerrados y al aire libre. No se pueden utilizar barreras para disminuir el espacio entre mesas para aumentar el aforo. Separar las mesas a 8 pies de distancia de borde a borde garantizará una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes de distintos hogares.

DIAGRAMA 1



Lado a lado

6 pies entre cada silla
Sillas de borde a borde

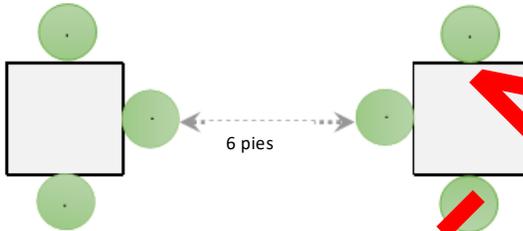
DIAGRAMA 2



Ubicación perpendicular

6 pies entre los asientos de clientes en las mesas
adyacentes
Sillas de borde a borde

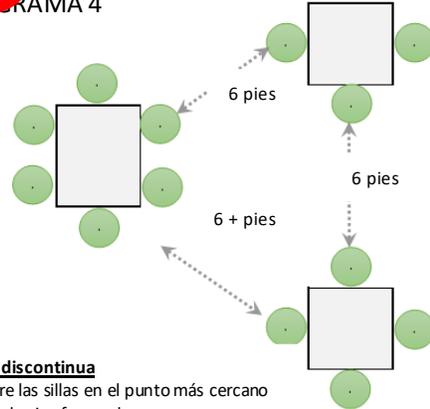
DIAGRAMA 3



Lado a lado

6 pies entre el respaldo de las sillas respaldado contra
respaldo

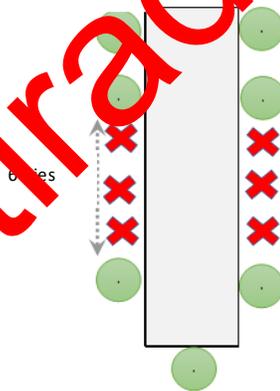
DIAGRAMA 4



Ubicación discontinua

6 pies entre las sillas en el punto más cercano
Aplica a cualquier forma de mesa

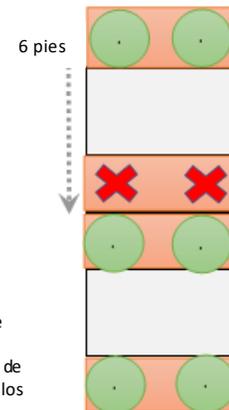
DIAGRAMA 5



Mesa estilo comunal, sin barreras

6 pies al miembro más cercano de otro
grupo
Sillas de borde a borde

DIAGRAMA 6



Cabinas

Las cabinas fijas
pueden colocarse
para permitir un
mínimo de 6 pies de
separación entre los
clientes

Retirado

NO