

# PAUTAS DE PROTECCIÓN CONTRA LA COVID-19 PARA LAS INDUSTRIAS:

## Bodegas y salas de cata de vinos

**24 de noviembre de 2020**

*Estas pautas están diseñadas para la apertura de sectores y actividades en todo el estado. No obstante, los funcionarios de salud locales pueden implementar reglas más estrictas en función de las condiciones epidemiológicas, por lo cual los empleados también deben confirmar las políticas de apertura locales pertinentes.*

## DESCRIPCIÓN GENERAL

El 19 de marzo de 2020, el Funcionario de Salud Pública Estatal y el Departamento de Salud Pública de California emitieron una orden en la que se solicita a todos los californianos que se queden en sus casas para interrumpir la propagación de la COVID-19 entre la población.

El impacto de la COVID-19 en la salud de los californianos aún no se conoce por completo. Se informó que la enfermedad puede ser desde leve (algunas personas no presentan síntomas) hasta grave y podría provocar la muerte. Determinados grupos, entre ellos las personas mayores de 65 años y las que tienen afecciones médicas subyacentes graves, como enfermedades cardíacas y pulmonares o diabetes, corren un mayor riesgo de hospitalización y complicaciones graves. La transmisión es más probable cuando las personas están en contacto estrecho o en un área con poca ventilación con una persona infectada, incluso si esa persona no tiene síntomas o aún no los presentó.

En este momento, no se cuenta con información precisa sobre la cantidad y el índice de COVID-19 de los grupos industriales u ocupacionales. Hubo varios brotes en diversos lugares de trabajo, lo cual indica que los trabajadores corren el riesgo de contraer o transmitir la infección por COVID-19. Los ejemplos de estos lugares de trabajo comprenden hospitales, establecimientos de cuidado de largo plazo, prisiones, producción de alimentos, depósitos, plantas de procesamiento de carne, restaurantes y tiendas de alimentos.

Dado que las órdenes de quedarse en la casa se modifican, es esencial que se tomen todas las medidas posibles para garantizar la seguridad de los trabajadores y del público.

Las prácticas de prevención clave comprenden lo siguiente:

- ✓ asegurar una ventilación adecuada en todos los espacios,
- ✓ distanciamiento físico en la mayor medida posible,
- ✓ uso de mascarillas de los trabajadores (cuando no se requiere protección respiratoria) y de los clientes,
- ✓ lavado de manos frecuente, y limpieza y desinfección periódicas, y
- ✓ capacitación para los trabajadores sobre estos y otros elementos del plan de protección contra COVID-19.

Además, será fundamental contar con los procesos adecuados para identificar casos nuevos de la enfermedad en los lugares de trabajo y, cuando se identifiquen, intervenir rápidamente y trabajar con las autoridades de salud pública para detener la propagación del virus.

# OBJETIVO

El presente documento contiene pautas para las bodegas y salas de cata de vinos **que no sirven** comidas. Las bodegas que operan restaurantes y sirven comidas de buena fe (de acuerdo con las pautas emitidas por el Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California, que incluye [pautas sobre lo que constituye una comida](#)) deben seguir las pautas para los restaurantes. Estas pautas tienen el fin de propiciar un entorno seguro y limpio para trabajadores y clientes. Las empresas deben identificar y supervisar el nivel de riesgo del condado en el que se desempeña la empresa y hacer los ajustes necesarios en sus operaciones:

- **Púrpura – Generalizado – Nivel 1:** Solo se permiten operaciones en lugares al aire libre, y los operadores deben seguir las modificaciones de estas pautas. Los artistas deben mantener el distanciamiento físico de los espectadores y otros artistas. Los artistas que canten, griten, toquen un instrumento de viento o realicen actividades similares sin usar mascarilla deben mantener una distancia mínima de tres metros de los espectadores. Es posible que se requieran modificaciones adicionales para las actuaciones según las próximas pautas para actuaciones en vivo.
- **Rojo – Significativo – Nivel 2:** Solo se permiten operaciones en lugares al aire libre, y los operadores deben seguir las modificaciones de estas pautas. Los artistas deben mantener el distanciamiento físico de los espectadores y otros artistas. Los artistas que canten, griten, toquen un instrumento de viento o realicen actividades similares sin usar mascarilla deben mantener una distancia mínima de tres metros de los espectadores. Es posible que se requieran modificaciones adicionales para las actuaciones según las próximas pautas para actuaciones en vivo.
- **Naranja – Moderado – Nivel 3:** Están permitidas las operaciones en lugares cerrados pero deben limitarse al 25 % de la capacidad o a 100 personas, lo que sea menor. Los operadores deben seguir las modificaciones de estas pautas. Para las actuaciones en lugares cerrados, los artistas deben usar mascarillas y observar todas las demás modificaciones necesarias según las próximas pautas para actuaciones en vivo. En el ínterin, los artistas deben usar mascarillas en todo momento y mantener el distanciamiento físico de los espectadores y otros artistas. Los artistas se cuentan en el límite de capacidad de ocupación.
- **Amarillo – Mínimo – Nivel 4:** Están permitidas las operaciones en lugares cerrados pero deben limitarse al 50 % de la capacidad o a 200 personas, lo que sea menor. Los operadores deben seguir las modificaciones de estas pautas. Para las actuaciones en lugares cerrados, los artistas deben usar mascarillas y observar todas las demás modificaciones necesarias según las próximas pautas para actuaciones en vivo. En el ínterin, los artistas deben usar mascarillas en todo momento y mantener el distanciamiento físico de los espectadores y otros artistas. Los artistas se cuentan en el límite de capacidad de ocupación.

Para consultar la información más reciente sobre el nivel del condado, visite el [Plan para una economía más segura](#). Tenga en cuenta que los departamentos de salud locales pueden tener criterios más restrictivos y cierres diferentes. Busque la [información local de su condado](#).

**NOTA:** Las bodegas deben consultar las [pautas de protección contra la COVID-19](#) del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California. Todas las pautas están sujetas a los permisos ABC para las bodegas. Las bodegas que operan una “sala de cata de vino” solo pueden vender su vino para su consumo en el local. Las bodegas deben tener un número de aspectos operativos y ofertas de servicios disponibles en otras pautas en el sitio web de las [Pautas de la industria para reducir el riesgo](#) y en el sitio web del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California. Los establecimientos no podrán abrir esas operaciones hasta que lo permita el Plan y, al hacerlo, deberán revisar estas pautas para aplicar los protocolos adecuados a todos los aspectos de las operaciones, entre ellos:

- Servicio de comidas de buena fe de acuerdo con las pautas proporcionadas por el Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California (Pautas para restaurantes)
- Venta de vino y brandy para ser consumidos fuera de las instalaciones (Pautas para locales de venta al por menor y pautas del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California)
- Producción de vino (Pautas para locales de fabricación)

Esta guía no está destinada a lugares donde se realicen conciertos, presentaciones o entretenimiento. Estos tipos de establecimientos deben permanecer cerrados hasta que puedan reanudar sus operaciones de manera modificada o completa, según lo establezca un mandato o una guía de reapertura específicos.

Estas pautas no pretenden revocar o derogar ningún derecho de los trabajadores, ya sea estatutario, normativo o negociado colectivamente, y no es exhaustiva, ya que no incluye las órdenes de salud del condado, ni es un sustituto de ningún requisito normativo existente o recientemente creado relacionado con la seguridad y la salud, como los de Cal/OSHA, incluida una [Norma Temporal de Emergencia](#) que se espera que entre en vigor pronto.<sup>1</sup> Manténgase al día sobre los cambios en las pautas de salud pública y las órdenes estatales/locales mientras la situación de la COVID-19 continúe. Cal/OSHA cuenta con pautas más exhaustivas sobre su [sitio web de Pautas generales de Cal/OSHA para proteger a los trabajadores contra la COVID-19](#). Los CDC tienen otras [consideraciones para restaurantes y bares](#).

## Uso obligatorio de mascarillas

Consulte la [Guía sobre el uso de mascarillas del CDPH](#), que requiere ampliamente el uso de mascarillas tanto para miembros del público como para trabajadores en todos los entornos públicos y de trabajo fuera de del hogar. Los detalles completos, incluidos todos los requisitos y las excepciones a estas reglas, pueden encontrarse en las [pautas, que debe revisar periódicamente para obtener actualizaciones](#).

Para acceder a la información más actualizada sobre el estado del condado, visite [Proyecto para una economía más segura](#). Tenga en cuenta que los departamentos de salud locales pueden tener criterios más restrictivos y cierres diferentes. Encuentre [la información local de su condado](#).



## Plan específico del lugar de trabajo

- Establezca un plan de prevención escrito para la COVID-19 específico del lugar de trabajo para cada establecimiento, realice una evaluación de riesgos integral de todas las áreas de trabajo y tareas de trabajo, y designe a una persona en cada establecimiento para implementar el plan.
- Incorpore la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#) en el Plan específico del lugar de trabajo e incluya una política para el manejo de las excepciones.
- Identifique la información de contacto para el departamento de salud local en donde se encuentra la operación para comunicar información sobre los brotes de COVID-19 entre trabajadores o clientes.
- Capacite y comunique a los trabajadores y sus representantes el plan, y póngalo su disposición.
- Evalúe con regularidad el establecimiento para verificar el cumplimiento del plan, y documente y corrija las deficiencias identificadas.
- Investigue los casos de COVID-19 y determine si algún factor relacionado con el trabajo podría contribuir al riesgo de infección. Actualice el plan según sea necesario para prevenir casos futuros.
- Implemente los procesos y protocolos necesarios cuando haya un brote en el lugar de trabajo, de acuerdo con las [pautas del CDPH](#) y las órdenes o pautas del departamento de salud local.
- Identifique los contactos cercanos (dentro de los seis pies durante un total de 15 minutos o más por un período de 24 horas) de una persona infectada y tome medidas para aislar a los trabajadores positivos de COVID-19 y a los contactos cercanos.
- Notifique a todos los empleados por escrito, y a los empleadores de los empleados subcontratados, que podrían haber estado expuestos a COVID-19, e informe los brotes al departamento de salud local. Para obtener información adicional sobre las responsabilidades de los empleadores según [AB 685](#) (Capítulo 84, Estatutos de 2020), consulte los [Requisitos de información para empleadores y aplicación mejorada](#) de Cal/OSHA y las [Preguntas de empleadores sobre AB 685](#) del CDPH.
- **Para operaciones al aire libre:** Establezca un plan de prevención eficaz de enfermedades causadas por el calor tanto en inglés como en el idioma que comprendan la mayor parte de los empleados. El plan debe estar disponible para los empleados en el lugar de trabajo. Consulte la [página de prevención de enfermedades causadas por el calor de](#)

[Cal/OSHA](#) para ver recursos, incluidas las preguntas frecuentes, un seminario virtual y un plan escrito de muestra. Los elementos del plan de prevención de enfermedades causadas por el calor deben incluir los siguientes:

- Acceso a agua potable
  - Acceso a un lugar con sombra
  - Descansos para refrescarse
  - Procedimientos de emergencia para casos de enfermedades causadas por el calor
  - Procedimientos para temperaturas elevadas cuando superen los 95 grados
  - Supervisión de los empleados que se están aclimatando durante una ola de calor
  - Capacitación sobre la prevención y los síntomas de enfermedades causadas por calor
- Cumplas las pautas a continuación. De lo contrario, podría haber enfermedades en el lugar de trabajo que provoquen el cierre o la restricción temporal de las operaciones.



## Temas de capacitación para trabajadores

- Información sobre [COVID-19](#), cómo evitar que se propague y qué [personas corren un mayor riesgo](#) de padecer una forma grave de la enfermedad o de muerte.
- Realice una autoevaluación en casa, incluido el control de la temperatura y los síntomas usando las [pautas de los CDC](#).
- La importancia de no ir a trabajar:
  - Si un trabajador tiene síntomas de COVID-19 según lo que [indican los CDC](#), como fiebre o escalofríos, tos, falta de aliento o dificultad para respirar, fatiga, dolores musculares o corporales, dolor de cabeza, pérdida reciente del gusto u olfato, dolor de garganta, congestión o secreción nasal, náuseas, vómitos o diarrea.
  - Si a un trabajador le diagnosticaron COVID-19 y aún no se autorizó la finalización del aislamiento, O
  - Si, en los últimos 14 días, un trabajador estuvo en contacto con una

persona a la que le diagnosticaron COVID-19 y se considera potencialmente contagioso (es decir, sigue en aislamiento).

- Regresar al trabajo después de que un trabajador recibe el diagnóstico de COVID-19 solo después de cumplir las [pautas del CDPH sobre el regreso al trabajo o a la escuela después del diagnóstico de COVID-19](#).
- Buscar atención médica si los síntomas empeoran, incluido dolor o presión constante en el pecho, confusión, o labios o rostro azulado. Puede encontrar las actualizaciones y más detalles en [el sitio web de los CDC](#).
- La importancia del lavado de manos frecuente con agua y jabón, incluido frotar con jabón durante 20 segundos (o usar desinfectante para manos con al menos 60 % de etanol (recomendado) o 70 % de alcohol isopropílico (si el producto no es accesible para niños sin supervisión) cuando los trabajadores no tienen un lavabo o estación de lavado de manos, según las [pautas de los CDC](#)). Nunca use desinfectante para manos con [metanol](#) dado que es muy tóxico tanto para niños como para adultos.
- La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como durante el tiempo libre (consulte la sección Distanciamiento físico a continuación).
- Uso correcto de mascarillas, incluido:
  - Las mascarillas ofrecen cierta protección al usuario pero no están diseñadas para cumplir con las normas de filtrado de partículas que contienen virus.
  - Las mascarillas no reemplazan la necesidad de distanciamiento físico y lavado de manos frecuente.
  - Las mascarillas deben cubrir la nariz y la boca.
  - Los trabajadores deben lavarse o desinfectarse las manos antes y después de usar o ajustarse las mascarillas.
  - Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
  - Las mascarillas no deben compartirse y deben lavarse o desecharse después de cada turno.
- La información incluida en la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#), que indica las circunstancias en las que se deben usar las mascarillas y sus excepciones, así como las políticas, reglas laborales y prácticas que el empleador haya adoptado para garantizar el uso de las mascarillas. La capacitación también debe incluir las políticas del empleador sobre cómo se manejarán las personas que están exceptuadas de usar una mascarilla.



- Asegúrese de que todos los contratistas independientes, los trabajadores temporales o contratados, y voluntarios en las instalaciones también estén debidamente capacitados en las políticas de prevención de COVID-19 y cuenten con los suministros y EPP necesarios. Analice estas responsabilidades con anticipación con las organizaciones que envían trabajadores temporales o contratados.
- Información sobre los beneficios de licencias remuneradas a las que el empleado pueda tener derecho para facilitar en términos financieros que se quede en su casa. Consulte información adicional sobre los [programas del gobierno que respaldan la licencia por enfermedad y la compensación de los trabajadores por COVID-19](#), incluidos los derechos de licencia por enfermedad de los trabajadores y la [Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus](#).



## Medidas de control y evaluación individuales

- Realice controles de temperatura o síntomas a todos los trabajadores al comienzo de su turno y a los proveedores, contratistas u otros trabajadores que ingresen en el establecimiento. Asegúrese de que los controladores de temperatura/síntomas no entren en contacto estrecho con los trabajadores en la medida de lo posible.
- Si los trabajadores deben autoevaluarse en su casa, la cual es una alternativa adecuada al control en el establecimiento, asegúrese de que esa evaluación se realice antes de que el trabajador salga de su casa para ir a trabajar y cumpla las [pautas de los CDC](#), como se describe en la sección "Temas para la capacitación de trabajadores" arriba.
- Estimule a los trabajadores que están enfermos o presentan síntomas de COVID-19 para que se queden en la casa.
- Los empleadores deben proporcionar y garantizar que los trabajadores usen todos los equipos de protección requeridos, incluso para protección ocular y guantes, cuando sea necesario.
- Los empleadores deben considerar cuándo puede ser útil usar guantes descartables para complementar el lavado de manos o el uso de desinfectante para manos, por ejemplo, los trabajadores que llevan a cabo el control de los síntomas o manipulan elementos manipulados en común. Los trabajadores deben usar guantes al manipular artículos contaminados con fluidos corporales.
- Los trabajadores que muevan los artículos que usen los clientes (es decir, tazas, platos, servilletas sucias, etc.) o que manipulen bolsas de basura deben usar guantes descartables (y lavarse las manos antes de colocárselos y después de quitárselos) y deben usar delantales que se cambien con frecuencia.

- Los lavaplatos deben usar un equipo que les proteja los ojos, la nariz y la boca de una posible salpicadura de contaminante; es por eso que deben usar gafas de protección, antiparras o un protector facial además de una mascarilla. Los lavaplatos deben tener delantales impermeables y cambiarlos con frecuencia. El equipo de protección reutilizable, como protectores y gafas, debe desinfectarse adecuadamente entre los usos.
- Los empleadores deben asegurarse de que los trabajadores mantengan seis pies de distancia de los demás en la medida de lo posible. Cuando no sea posible, la duración y la frecuencia de la interacción deben mantenerse al mínimo. Cuando las tareas del trabajo requieran una interacción regular (por ejemplo, el personal de espera), los empleadores deben ofrecer una barrera secundaria (es decir, protectores faciales o gafas de seguridad) para que la utilicen los trabajadores que deseen utilizarla y permitir que los trabajadores utilicen las suyas si lo prefieren.
- Los establecimientos deben tomar medidas razonables, incluidos los anuncios para el público, la colocación de carteles en lugares estratégicos y de alta visibilidad, y en las confirmaciones de reservas, para recordarle al público que deben usar mascarillas cuando no estén comiendo o tomando (a menos que estén exceptuados por las [Pautas para el uso de mascarillas del CDPH](#)), mantener el distanciamiento físico, no tocarse la cara, que deben lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos, y usar desinfectante para manos.
- Recuérdeles a los clientes con anticipación que lleven una mascarilla; de lo contrario no podrán entrar en el establecimiento (a menos que estén exceptuados por las [Pautas para el uso de mascarillas del CDPH](#)). Considere poner mascarillas a disposición de los clientes que no lleguen con una.
- Se debe controlar la temperatura o los síntomas de los clientes en el momento de su llegada, pedirles que usen desinfectante para manos y una mascarilla cuando no estén comiendo ni bebiendo. Los empleadores tienen derecho a cancelar las reservas de las personas/los grupos con clientes sintomáticos y denegar su ingreso.
- Coloque un conjunto de reglas, que serán una condición de ingreso, claramente visibles para los clientes y el personal en la entrada. Las reglas podrían incluir instrucciones para usar mascarillas en todo momento cuando no estén bebiendo o comiendo, usar un desinfectante para manos, mantener el distanciamiento físico con otros clientes, evitar tocar superficies si no es necesario, así como la información de contacto de departamento de salud local y los cambios en los servicios. En la medida de lo posible, las reglas deben estar disponibles en medios digitales, incluir pictogramas y estar presentes en los menús.



## Protocolos de ventilación, limpieza y desinfección

- Los establecimientos deben aumentar la circulación de aire fresco y, para ello, deben abrir las ventanas o las puertas, en la medida de lo posible y de acuerdo con los protocolos de seguridad.
- Coloque las mesas en el interior cerca de las ventanas y puertas para maximizar el intercambio de aire y la ventilación, pero evite que la dirección del aire vaya desde donde un grupo de personas está sentado directamente hacia otro.
- Para los lugares cerrados, 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 limpiadores de aire portátiles de alto rendimiento, reemplace los filtros de aire del edificio con filtros del mayor rendimiento, y haga otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en oficinas y otros espacios cerrados.
- Consulte el [sitio web del CDPH](#) periódicamente para conocer las actualizaciones de las pautas de ventilación y calidad del aire respecto de enfermedades de transmisión aérea en entornos cerrados.
- Proporcione un vaso limpio para cada cata y, de ser posible, no vierta bebidas en un vaso que el cliente ya haya usado (del cual haya olido, tomado, etc.).
- Interrumpa el uso de recipientes de descarga, escupideras, saliveras, etc. comunales. Proporcione vasos personales y descartables a cada cliente para evitar la contaminación por salpicadura entre los clientes.
- Al servir vino, cerveza o licores, no toque los vasos, las copas, etc. con el cuello de la botella.
- Limpie en profundidad las áreas con mucho tránsito, como las áreas de espera para clientes y vestíbulos, las salas de descanso, las áreas de almuerzo y las áreas de ingreso y egreso, incluidos los puestos de anfitriones, las vías de ingreso, las escaleras, los descansos de las escaleras, las escaleras mecánicas, los pasamanos y los controles de los ascensores. Desinfecte con frecuencia las superficies de mayor uso como las puertas, las manijas de las puertas, las barreras de protección, los interruptores de luz, las sillas del área de espera, los terminales de tarjetas de crédito, los teclados de cajero automático, las bandejas para recibos, las bandejas para los platos sucios, las bandejas de servicio, los teléfonos, los baños, las llaves de vehículos y los lavabos.

- Limpie con frecuencia los artículos que toquen los clientes, incluidos el equipo de producción, los barriles, las fuentes decorativas, etc. Limpie las superficies que se toquen entre turnos o usuarios, lo que sea más frecuente, eso incluye, entre otras, superficies de trabajo, teléfonos, cajas registradoras, paneles/pantallas táctiles, tabletas, relojes de fichar, dispositivos, utensilios e instrumentos de bar y cocina, manijas, carros y carritos, llaves, etc.
- Evite compartir equipos de audio, teléfonos, tabletas, computadoras portátiles, escritorios, bolígrafos y otros insumos de trabajo siempre que sea posible. Nunca comparta los EPP.
- Suspenda el uso compartido de auriculares y otros equipos entre los trabajadores a menos que el equipo se pueda desinfectar correctamente después del uso. Consulte con los fabricantes de los equipos para determinar los pasos de desinfección correctos, en especial, para las superficies suaves y porosas, como las orejeras de espuma.
- Ofrezca tiempo a los trabajadores para que implementen prácticas de limpieza durante su turno. Asigne las tareas de limpieza durante las horas de trabajo como parte de las tareas laborales del trabajador. Consiga opciones para que empresas de limpieza externas asistan con la demanda creciente de limpieza, de ser necesario.
- Equipe los espacios como las salas de cata de vinos, las áreas de bar, los puestos de anfitriones y las cocinas con productos de desinfección adecuados, incluidos desinfectantes para manos y paños desinfectantes a todo el personal que esté en contacto directo con los clientes.
- Asegúrese de que las instalaciones sanitarias estén en funcionamiento y abastecidas en todo momento, y proporcione jabón, toallas para manos y desinfectante para manos adicionales cuando sea necesario.
- Al elegir las sustancias químicas desinfectantes, use productos aprobados para usar contra la COVID-19 de la lista [aprobada por la Agencia de Protección Ambiental \(EPA\)](#) y siga las instrucciones de los productos. Use desinfectantes rotulados como eficaces contra los patógenos virales emergentes, soluciones de lavandina para el hogar diluidas (5 cucharadas por galón de agua) o soluciones de alcohol con al menos 70 % de alcohol, que sean adecuados para la superficie. Proporcione a los trabajadores capacitación sobre las sustancias químicas, las instrucciones de los fabricantes, los requisitos de ventilación y los requisitos de Cal/OSHA para uso seguro. Los trabajadores que usan limpiadores o desinfectantes deben usar guantes y otros equipos de protección según lo indicado en las instrucciones de los productos. Siga los [métodos de limpieza seguros para asmáticos](#) recomendados por el Departamento de Salud Pública de California y garantice una ventilación adecuada.

- Continúe siguiendo los códigos existentes relativos a los requisitos de esterilización (en lugar de desinfección) para las superficies que entran en contacto con alimentos.
- A fin de minimizar el riesgo de presentar la [enfermedad del legionario](#) y otras enfermedades asociadas con el agua, [tome medidas](#) para garantizar que todos los sistemas de agua y sus accesorios sean seguros después de un cierre prolongado de las instalaciones.
- Siempre que sea posible, no barra los pisos ni use otro método para limpiarlos que puedan dispersar patógenos en el aire, a menos que todas las personas que estén en el área tengan el EPP adecuado. Use una aspiradora con filtro HEPA siempre que sea posible.
- Entregue menús descartables a los clientes y cree menús digitales para que los clientes puedan verlos en un dispositivo electrónico personal, de ser posible. Si no puede proporcionar menús descartables, desinfectelos de manera adecuada antes y después de que se usen. Considere opciones para que los clientes realicen el pedido con antelación.
- Deje de preparar las mesas de antemano con servilletas, cubiertos, cristalería, etc. Esto debe proporcionarse de manera individual a los clientes si lo necesitan. No deje tarjeteros, folletos, servilleteros u otros artículos en las mesas, mostradores, etc.
- Los artículos que usen los clientes que puedan volver a usarse, como la cristalería, debe lavarse, enjuagarse y desinfectarse de manera adecuada. Las copas, la vajilla, etc. limpias deben guardarse de manera adecuada lejos de los clientes y del personal hasta que se usen. Use artículos descartables si no puede limpiar los artículos reutilizables de manera adecuada.
- La mantelería sucia como los manteles y las servilletas deben retirarse de las áreas de cata de vinos después del uso de cada cliente en bolsas selladas. Los trabajadores deben usar guantes al manipular la mantelería sucia.
- Limpie bien cada lugar donde el cliente haya bebido después de cada uso. Esto incluye la desinfección de mesas, sillas, etc. y tomarse el tiempo necesario para desinfectar de manera apropiada, según las instrucciones del producto. Los desinfectantes aprobados por la Agencia de Protección Ambiental requieren un tiempo de contacto mínimo (de segundos a un minuto) para eliminar el coronavirus de manera efectiva.
- Cierre las áreas de autoservicio donde puedan juntarse clientes o donde estos puedan tocar artículos que otros clientes puedan usar, como servilletas, jarras de agua, etc. Modifique el suministro de estos artículos; para ello, proporcione los artículos a los huéspedes de manera

individual. Deseche o limpie, desinfecte o esterilice los artículos compartidos después de cada uso, según corresponda.

- No deje mentas, dulces o refrigerios para los clientes en recipientes de autoservicio. Ofrézcalos con la cuenta o proporciónelos solo a pedido.
- Debe instalar dispensadores de desinfectante para manos, sin contacto de ser posible, en las áreas de ingreso de clientes y trabajadores, como entradas, áreas de recepción, áreas de cata de vinos, cerca de las entradas a ascensores, etc.
- Considere interrumpir el uso de artículos de entretenimiento compartidos que sean difíciles de limpiar y desinfectar.



## Pautas de distanciamiento físico

- **ADVERTENCIA:** El distanciamiento físico solo no es suficiente para prevenir la transmisión de COVID-19.
- Priorice las mesas al aire libre para minimizar el flujo de clientes en ambientes cerrados. Las bodegas pueden colocar más mesas al aire libre si cumplen con las leyes y regulaciones locales.
- En la medida de lo posible, elimine el contacto entre personas en la entrega de alimentos. Designe lugares de recogida para entregar los pedidos lejos de las áreas con mucho tránsito. Mantenga un distanciamiento físico de al menos seis pies con los conductores que recogen pedidos.
- Debe suspender los recorridos que combinan individuos de distintas unidades familiares en el mismo grupo de recorrido. Los guías de los recorridos deben mantener al menos seis pies de distancia física entre los clientes/visitantes.
- En la medida de lo posible, las bodegas deben usar reservas y citas para tener tiempo para desinfectar las áreas de cata de vinos.
- Tome medidas para asegurarse de que los horarios de reserva de los grupos de cata de vinos no se superpongan para minimizar la interacción de personas de diferentes grupos y lugares.
- Considere permitir que los clientes realicen el pedido o hagan reservas para cata de vinos con antelación para limitar la cantidad de tiempo que pasan en el establecimiento. Pida a los clientes que esperen fuera del establecimiento mientras esperan su mesa.
- Las mesas de servicio en lugares cerrados y al aire libre deben estar separadas por lo menos seis pies, medidos desde el respaldo de la silla en una mesa hasta el respaldo de la silla en la mesa adyacente.

mientras los comensales están sentados. Maximice la distancia entre las mesas de comedor designadas en el interior más allá de los seis pies requeridos, siempre que sea posible, para minimizar los riesgos de que los clientes beban en el interior sin usar mascarillas.

- Limite la cantidad de clientes que pueden sentarse en una misma mesa a una unidad por familia o clientes que hayan pedido sentarse juntos. Las personas del mismo grupo que se sienten en la misma mesa no tienen que estar a seis pies de distancia. Todos los integrantes del grupo deben estar presentes antes de sentarse y los anfitriones deben llevar a todo el grupo a la mesa al mismo tiempo.
- Implemente medidas para garantizar el distanciamiento físico de al menos seis pies entre los trabajadores y los clientes/grupos individuales. Esto puede incluir el uso de separadores físicos o indicaciones visuales (por ejemplo, marcas o señales en el piso o para señalar dónde deben pararse los trabajadores o los clientes).
- Instale barreras físicas o divisiones en las cajas registradoras, los bares, los puestos de anfitriones y otras áreas donde se complica mantener un distanciamiento físico de seis pies.
- Cualquier área donde los clientes o trabajadores deban hacer fila debe estar claramente marcada para mantener un distanciamiento físico apropiado. Esto incluye las cajas y los terminales, los baños, los pasillos de ascensores, los puestos de anfitriones y las áreas de espera, la zona de entrega y recogida de autos, y cualquier otra área donde se junten clientes.
- Se deben implementar los protocolos de distanciamiento físico en cualquier área de oficinas, cocina, despensa, cámara frigorífica u otra área de trabajo de alta densidad y tránsito, en la medida de lo posible.
- En la medida de lo posible, los clientes deben ingresar por puertas que estén bien abiertas o que sean automáticas. Si los clientes deben tocar las manijas de las puertas, deben tener a disposición desinfectante para manos.
- Retire las mesas y las sillas de las salas y áreas de cata de vinos modo que haya una distancia física de seis pies entre los clientes y los trabajadores. Si no se pueden mover las mesas, las sillas, las cabinas, etc., use indicaciones visuales/físicas que muestren que no se pueden usar.
- Deje de atender a los clientes o grupos en las barras del bar, donde no pueden mantener una distancia de al menos seis pies entre ellos y las áreas/estaciones de trabajo.
- Deje de mantener abiertas áreas para sentarse o pararse. Todos los integrantes de un grupo de clientes deben estar presentes antes de



sentarse y los anfitriones deben llevar a todo el grupo a un área de cata de vinos designada al mismo tiempo. En la medida de lo posible, solicite a los clientes estar sentados y no de pie para minimizar el movimiento innecesario.

- El personal debe tomar y llevar los pedidos a los clientes para limitar la cantidad de personas que se mueven en lugares compartidos. Si los clientes deben realizar un pedido en el bar, reconfigure el espacio para que los trabajadores y los clientes puedan mantener una distancia de al menos seis pies entre sí.
- Ajuste el volumen de la música para que los trabajadores puedan mantener la distancia con los clientes, pero escuchar los pedidos y que las personas puedan evitar hablar muy fuerte o gritar.
- Implemente procedimientos para el período pico de filas, como un anfitrión que les recuerde a los clientes hacer fila con al menos seis pies de distancia de otros grupos o los lugares al aire libre o en las áreas de espera.
- Limite la cantidad de trabajadores que sirven a clientes o grupos individuales, de acuerdo con las regulaciones de salario y carga horaria.
- Aliente el uso de tarjetas de crédito y de sistemas de pago sin contacto.
- Todos los trabajadores deben minimizar la cantidad de tiempo que pasan a menos de seis pies de distancia de los clientes.
- Se deben implementar los protocolos de distanciamiento físico en cualquier área de oficinas, despensa, cámara frigorífica u otra área de trabajo de alta densidad y tránsito, en la medida de lo posible.
- Las reuniones previas al turno y las capacitaciones de trabajadores deben realizarse de manera virtual o en áreas que permitan mantener el distanciamiento físico entre los trabajadores. No se deben compartir alimentos, bebidas, vajilla, etc.
- Alterne los descansos de los trabajadores, de acuerdo con las regulaciones salariales y de horarios, para mantener los protocolos de distanciamiento físico.
- Considere ofrecer a los trabajadores opciones de tareas modificadas que minimicen su contacto con los clientes y otros trabajadores cuando lo soliciten (por ejemplo, administrar inventarios en lugar de trabajar como cajero o gestionar necesidades administrativas mediante teletrabajo).
- En la medida de lo posible, reconfigure los espacios de oficina, los vestíbulos, los bares de bebidas, las estaciones de trabajo, las áreas de puestos de anfitriones y otros espacios para dejar una distancia de al



menos seis pies entre las personas que beben o catan, trabajan y pasan por las áreas para entrar y salir.

- Asegúrese de que los trabajadores mantengan el distanciamiento físico en las salas de descanso con barreras, aumentando la distancia entre las mesas/sillas para separar a los trabajadores, etc. Cuando sea posible, cree áreas de descanso al aire libre con sombras y asientos dispuestos para garantizar el distanciamiento físico. Recomiende a los trabajadores que no se reúnan durante los descansos y asegúrese de que no coman ni beban sin mascarillas a seis pies de los otros trabajadores.
- No permita que la gente se reúna en áreas con mucho tránsito, como baños, pasillos, áreas de barras, ventanillas de reserva y terminales de tarjetas de crédito, etc.
- Exíjales a los trabajadores que eviten estrecharse la mano y saludarse de formas similares o demás comportamientos en las que se incumpla el distanciamiento físico.
- De ser posible, instale materiales de ayuda con las entregas, como estantes o tableros de anuncios, para reducir las entregas de persona a persona.
- Interrumpa las actividades que fomenten el movimiento y los artículos compartidos entre los clientes, como las actividades de trivia, la socialización, etc.
- Considere limitar el consumo excesivo de alcohol que pudiera impedir el cumplimiento de estas pautas por parte de los clientes.
- Cierre las pistas de baile e interrumpa las actividades que fomenten las grandes concentraciones de gente.

---

1Deben considerarse requisitos adicionales para las poblaciones vulnerables. Los empleadores deben cumplir con todos los estándares de [Cal/OSHA](#) y estar preparados para cumplir con su guía, así como con la guía de los [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#) y del [Departamento de Salud Pública de California \(CDPH\)](#). Además, los empleadores deben estar preparados para modificar sus operaciones a medida que esas pautas cambien.

