

Requisitos contra la COVID-19 para restaurantes, bares, cervecerías, bodegas y destilerías en la Fase 2 y la Fase 3

Resumen de las modificaciones realizadas el 6 de octubre:

- El servicio, entrega y consumo de alcohol en todos los establecimientos debe finalizar a las 11:00 p.m. hasta la Fase 4.
- En la Fase 2, el tamaño máximo de la mesa se incrementa a seis (6) individuos y en la Fase 3 el tamaño máximo de la mesa se incrementa a ocho (8) individuos.
- Se eliminó el requisito de los miembros del hogar para cenar en persona.
- Otras aclaraciones relacionadas con los requisitos de espacio.

Los restaurantes, bares, cervecerías, bodegas y destilerías deben adoptar un procedimiento escrito que cumpla con todos los requisitos que se detallan en este documento y con las pautas y medidas de seguridad y salud adecuadas según lo establecido por el Departamento de Labor e Industrias y el Department of Health del estado de Washington.

Antes de reanudar los servicios en el sitio, todos los propietarios deben desarrollar y acatar un plan integral de control de exposición, reducción y recuperación de COVID-19 para cada establecimiento. Cada establecimiento tendrá designado un supervisor de COVID-19 específico que evaluará la salud de las personas y hará cumplir el plan de seguridad de COVID-19 del lugar de trabajo. Todos los establecimientos deben contar con una copia del plan, que debe estar disponible para inspecciones de las autoridades locales y estatales. El incumplimiento de este requisito puede dar origen a diversas sanciones, incluida la suspensión de la licencia.

Todos los establecimientos

Los restaurantes, bares, cervecerías, bodegas y destilerías deben garantizar el cumplimiento estricto de las pautas dispuestas por el Gobernador, y de todas las medidas establecidas por el Departamento de Labor e Industrias (L&I): [Prevención del coronavirus \(COVID-19\): Requisitos e ideas de prevención generales para lugares de trabajo y las Recomendaciones y recursos para empleadores y lugares de trabajo del Department of Health \(DOH\) del estado de Washington](#). Todos los comercios deben exigir a sus clientes que usen protectores faciales de tela cuando interactúan con el personal.

1. La entrada del establecimiento debe disponer de desinfectante para manos para el personal y los clientes (asumiendo la disponibilidad de suministros).
2. Si el establecimiento no cuenta con servicio de mesa (camareros), debe disponer de protocolos que garanticen el distanciamiento social adecuado en los puestos para retirar la comida o bebida y en el área del comedor. Las mesas deben colocarse con suficiente separación, midiendo desde una silla ocupada a otra silla ocupada para asegurar que, cuando los clientes estén sentados a la mesa, se cumpla con el distanciamiento mínimo de 6 pies con los clientes de las mesas contiguas; o debe haber una pared o barrera física que separe las mesas.
3. Hasta la Fase 4, el suministro, reparto y consumo de alcohol, incluidos la cerveza, el vino y las bebidas blancas, debe finalizar a las 11:00 p. m.

4. Hasta la Fase 4, las áreas de juegos y máquinas expendedoras están prohibidas, incluidos el billar, los dardos y los videojuegos.
5. No se permiten asientos en el área del bar, es decir, el área de la barra o el mostrador del bar en donde los clientes se sientan o permanecen parados, uno al lado del otro. Si un establecimiento cuenta con un área de bar, esta debe permanecer cerrada y no puede utilizarse. En otras áreas del establecimiento (en interiores o al aire libre), los asientos en barras están permitidos. Se deben mantener 6 pies de distancia entre otras mesas y grupos.
6. Los clientes deben usar protectores faciales de tela siempre que no estén sentados a la mesa (al ingreso o a la salida, o mientras van a los sanitarios) o mientras estén sentados hablando, pero sin comer.
7. Se deben utilizar menús de uso único o desinfectar menús reutilizables después de cada uso. Se debe reducir el número de personal por mesa. Es altamente recomendable que el mismo miembro del personal se haga cargo tanto de tomar la orden de una mesa como de llevar la cubertería, bebidas y platos, procesar el pago, etc.
8. Minimice la cantidad de personal que atiende una mesa determinada. Se recomienda encarecidamente que un miembro del personal tome el pedido de una mesa, traiga todas sus bebidas / alimentos / utensilios, tome su pago, etc.
9. Todos los establecimientos deben tener un plan en funcionamiento para garantizar el distanciamiento físico adecuado en las recepciones, áreas de espera y mostradores.
10. Está prohibido que los clientes permanezcan de pie en el establecimiento, con excepción de la recepción o el área de espera, en cuyos casos deben mantener 6 pies de distancia entre unos y otros.
11. Todo entretenimiento en vivo está prohibido.
12. Aquellos titulares de licencias de bebidas alcohólicas que quieran agregar asientos al aire libre en sus establecimientos pueden solicitarlo a través del formulario "Liquor Alterations Request Form" disponible en el sitio web de la Liquor and Cannabis Board (WSLCB) del estado de Washington. Enviar el formulario completo a liquoralterations@lcb.wa.gov.
13. Cuando sea posible, los establecimientos deben mantener las puertas y ventanas abiertas siempre que sea posible y utilizar ventiladores para mejorar la ventilación. Ajuste los sistemas de ventilación mecánica para que ingrese la mayor cantidad de aire exterior posible. Aumente los filtros a MERV 13 si el HVAC puede adaptarse.

Restaurantes

1. En los restaurantes, la ocupación debe ser del 50 % de ocupación máxima del establecimiento o menor, según lo determine el reglamento contra incendios. Los asientos al aire libre están permitidos, pero también deben estar al 50 % de su capacidad. Los asientos al aire libre no cuentan dentro del límite de ocupación del establecimiento. Los asientos al aire libre deben cumplir con todos los demás requisitos que se detallan en este documento.
2. En la Fase 2, el tamaño máximo de la mesa es de seis (6) personas y en la Fase 3 el tamaño máximo de la mesa es de ocho (8) personas.
3. Para asientos al aire libre, se puede recurrir a estructuras temporales. Las estructuras de exterior (temporales o permanentes) no deben contar con más de dos paredes. Estas restricciones se aplican tanto para paredes rígidas como flexibles.
4. Cualquier aderezo que suela dejarse sobre las mesas (kétchup, salsa de soja, etc.) debe ser de uso único o debe desinfectarse después de cada uso.

5. Se permiten los bufets y las barras de ensaladas, y deben cumplir con las pautas del Departamento de Salud

Bares, cervecerías, bodegas y destilerías

1. Se prohíben los asientos en el interior a menos que el establecimiento cumpla con las siguientes medidas:
 - a. Proporcionar un número razonable de opciones en el menú, como sándwiches, ensaladas, sopas, pizzas, hamburguesas, frituras o entradas y aperitivos sustanciosos.
 - b. Elaborar todas las opciones del menú en el mismo establecimiento, no pueden ser proporcionadas por un proveedor.
 - c. Obtener las licencias o permisos para el servicio de alimentos de las jurisdicciones locales correspondientes.
2. Para asientos al aire libre, se puede recurrir a estructuras temporales. Las estructuras de exterior (temporales o permanentes) no deben contar con más de dos paredes. Estas restricciones se aplican tanto para paredes rígidas como flexibles.
3. La ocupación de clientes no puede exceder el 50 % de la capacidad. Para asientos en el interior y al aire libre, siga los requisitos del restaurante (arriba) para los límites de tamaño de la mesa.

Requisitos de seguridad y salud

Todos los propietarios de restaurantes, bares, cervecerías, bodegas y destilerías tienen la obligación común de mantener un lugar de trabajo seguro y saludable, conforme a las leyes estatales y federales y las reglas de salud para una variedad de riesgos en el lugar de trabajo. Adicionalmente, deben cumplir con las siguientes prácticas de seguridad contra la COVID-19 específicas del lugar de trabajo: la [Disposición 20- 25.4 del plan “Safe Start”](#) del Gobernador Jay Inslee, y los [Requisitos generales e ideas de prevención para el lugar de trabajo](#) del Departamento de Labor e Industrias y las [Recomendaciones y recursos para empleadores y lugares de trabajo](#) del Department of Health del estado de Washington. Todos los establecimientos de servicios profesionales deben colocar un letrero en la entrada del negocio que indique que los clientes deben usar protectores faciales de tela. Los empleadores o dueños deben garantizar específicamente que las operaciones acaten los requisitos principales contra la COVID-19 dispuestos por el L&I para proteger a los proveedores/empleados de servicios profesionales:

Los empleadores son los responsables de asegurar que todas las operaciones cumplan con los requisitos principales contra el COVID-19 dispuestos por el L&I, para proteger a sus trabajadores. Entre los requisitos se incluyen:

- Educar a todos los trabajadores, en el idioma que comprendan mejor, acerca del coronavirus, cómo evitar la transmisión y las políticas sobre COVID-19 del empleador.
- Mantener una separación mínima de 6 pies entre todos los empleados (y clientes) para cualquier interacción y en todo momento. Cuando en una tarea específica no sea posible mantener el distanciamiento físico mínimo, deberán tomarse medidas de precaución adicionales, como utilizar barreras, reducir el número de personal o de clientes en espacios estrechos o cerrados e intercalar los descansos y los comienzos de turnos.
- Proveer equipo de protección personal (EPP), como guantes, gafas y protectores y máscaras faciales, según sea adecuado o se requiera a los empleados para la actividad que están

desempeñando.

Todos los empleados que no trabajan solos en el lugar deben usar protectores faciales de tela a menos que la exposición demande un nivel de protección más alto según las normas y pautas de salud y seguridad del Departamento de Labor e Industrias. Para más información, consulte los [Requisitos para máscaras y protectores faciales contra el coronavirus](#). En las pautas del Department of Health, se describe en qué consisten los protectores faciales de tela, <https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/ClothFacemasks.pdf>.

- Garantizar el lavado de manos frecuente y adecuado con el mantenimiento correcto de los insumos. Utilizar guantes desechables cuando sea seguro y corresponda, para evitar la transmisión de herramientas u otros elementos que se compartan.
- Establecer un cronograma de mantenimiento que incluya limpieza y desinfección frecuente, en especial en las superficies con mayor contacto.
- Examinar a los empleados al comienzo de cada turno, para detectar signos o síntomas de COVID-19. Asegurarse de que los empleados que estén enfermos no vayan a trabajar, y que aquellos que se sientan o parezcan enfermos regresen a sus casas de inmediato. Aislar con cordones las áreas en las que un empleado con un caso de COVID-19 probable o confirmado trabajó, tocó superficies, etc., hasta que el área y el equipo se limpien y desinfecten. Seguir las [pautas de limpieza que fijan los CDC](#) para limpiar y desinfectar.

El empleador designará un supervisor de COVID-19 específico para cada establecimiento, quien evaluará la salud de los empleados y hará cumplir el plan de seguridad de COVID-19 del lugar de trabajo.

Un trabajador puede negarse a realizar un trabajo inseguro, incluidos los riesgos que genera la COVID-19. Es ilegal que un empleador tome medidas adversas en contra de un trabajador que haya participado en actividades protegidas bajo ley, siempre y cuando la negativa a trabajar cumpla con ciertos requisitos.

Los empleados que decidan retirarse de un lugar de trabajo porque consideran que no es seguro trabajar debido al riesgo de exposición de COVID-19 podrían tener acceso a ciertos beneficios de licencia o desempleo. Los empleadores deben ofrecer a las personas de alto riesgo contempladas en la Disposición 20-46 las opciones de acceder a los días de licencia acumulados, otorgados por el empleador, o a beneficios de desempleo si no es posible acordar un trabajo alternativo. Otros empleados pueden tener acceso a una licencia médica y familiar extendida incluida en la Ley de Respuesta al Coronavirus “Families First”, acceso a usar beneficios de desempleo o acceso a otras licencias pagas dependiendo de las circunstancias. Para más información, consulte el sitio web <https://www.lni.wa.gov/agency/outreach/paid-sick-leave-and-coronavirus-covid-19-common-questions>.

Ningún restaurante, bar, cervecería, bodega o destilería podrá operar hasta que puedan cumplir y mantener todos los requisitos que se detallan en este documento, incluidos los suministros de materiales, cronogramas y equipamiento requeridos. Siempre que se cumplan y mantengan todos los requisitos que se detallan en este documento, no serán necesarias inspecciones previas a la reapertura de un restaurante. Todos los asuntos relacionados con la seguridad y salud de los trabajadores están sujetos a las medidas de cumplimiento bajo la Division of Occupational Safety and Health (DOSH) del Departamento de Labor e Industrias.

- Los empleadores pueden solicitar [consejos y ayuda para la prevención de la COVID-19](#) a la Division of Occupational Safety and Health (DOSH) de L&I.
- Los empleados pueden presentar sus reclamos sobre seguridad y salud en el entorno laboral en el Centro de Llamadas DOSH del L&I: (1-800-423-7233) o por correo electrónico a

adag235@lni.wa.gov.

- Preguntas generales sobre cómo cumplir con las prácticas acordadas pueden enviarse al Business Response Center del estado, a través del sitio web <https://coronavirus.wa.gov/how-you-can-help/covid-19-business-and-worker-inquiries>.
- Todas las demás infracciones relacionadas con la Disposición 20-25 pueden enviarse a <https://coronavirus.wa.gov/report-safe-start-violation>.