

Requisitos sobre COVID-19 para restaurantes, tabernas, cervecerías, bodegas y destilerías

Resumen de los cambios de noviembre 20:

De conformidad con la Proclamación 20-25.8 del gobernador Inslee, *Stay Safe-Stay Healthy* (Quédese en casa, manténgase sano), estos requisitos tienen vigencia desde noviembre 17, 2020 hasta diciembre 14, 2020. Resumen de los cambios en la actualización de la Proclamación 20-25.8 de noviembre 16:

- Los restaurantes y bares están cerrados para prestar el servicio de comedor en interiores.
- Se permite el servicio de comedor al aire libre y el servicio de comida para llevar, siempre que todo el comedor al aire libre cumpla con los requisitos de la Guía de comedores al aire libre.
- El tamaño de la mesa para el servicio de comedor al aire libre está limitado a un máximo de cinco (5) personas.
- Estas restricciones modificadas para restaurantes y bares entran en vigencia a las 12:01 a. m. del miércoles, noviembre 18, 2020.
- Estas restricciones se aplican en todo el estado, independientemente de la fase del condado.

Resumen de los cambios de octubre 6:

- El servicio, entrega y consumo de alcohol en todos los establecimientos debe terminar 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) personas y, en la fase 3, el tamaño máximo de la mesa se incrementa a ocho (8) personas.
- Se eliminó el requisito de ser miembros de la familia para poder comer en persona.
- Hay otras aclaraciones relacionadas con los requisitos de espacio.

Los restaurantes, tabernas, cervecerías, bodegas y destilerías deben adoptar un procedimiento escrito que sea al menos tan estricto como los requisitos de este documento y que cumpla con los requisitos y pautas de seguridad y salud establecidos por el Washington State Department of Labor & Industries (Departamento de Trabajo e Industrias del estado de Washington) y el Washington State Department of Health (Departamento de Salud del estado de Washington).

Antes de reanudar los servicios en el lugar, todos los propietarios deben desarrollar en cada establecimiento un plan integral de control, mitigación y recuperación de la exposición al COVID-19 que deben respetar. Se designará un supervisor de COVID-19 específico para cada establecimiento para monitorear la salud de las personas y hacer cumplir el plan de seguridad de COVID-19 del lugar de trabajo. Debe haber una copia del plan en todas las ubicaciones y debe estar disponible para su inspección por parte de las autoridades estatales y locales. El incumplimiento de este requisito puede dar lugar a sanciones que pueden incluir la suspensión de la licencia.

Todos los establecimientos

Los restaurantes, tabernas, cervecerías, bodegas y destilerías deben asegurar el estricto cumplimiento de

todas las medidas

establecidas en la guía del gobernador, [Prevención del coronavirus \(COVID-19\) del Department of Labor & Industries \(L&I\): los Requisitos generales y las ideas de prevención para los lugares de trabajo](#), y los [Recursos y recomendaciones para el empleador de Washington State Department of Health \(DOH\)](#).

Todos los negocios deben exigir que sus clientes usen protectores faciales de tela cuando interactúen con su personal.

1. Está prohibido comer en el interior. Para los asientos al aire libre, se puede utilizar una estructura temporal. Consulte los [Requisitos de los asientos al aire libre](#).
2. El tamaño de la mesa para el servicio de comedor al aire libre está limitado a un máximo de cinco (5) personas.
3. Para los licenciatarios de licores que quieran agregar asientos al aire libre a sus instalaciones, visite el sitio web de la WSLCB (Junta de Licores y Cannabis del estado de Washington), aquí, para acceder al Formulario de solicitud de modificación de licores. Envíe los formularios completos a liquoralterations@lcb.wa.gov.
4. Las mesas deben colocarse a un mínimo de 6 pies de distancia de las mesas de al lado o debe haber una barrera física o una pared que separe las cabinas o mesas.
5. Si el establecimiento no ofrece servicio de atención a la mesa (es decir, camareros), debe tener protocolos para asegurar un distanciamiento social adecuado en las estaciones de recogida de comida o bebida y dentro de su área de asientos.
6. El servicio, entrega y consumo de alcohol, incluyendo cerveza, vino y licores, debe terminar a las 11:00 p. m. hasta la fase 4.
7. Las máquinas expendedoras y otras áreas de juego, incluyendo billares, dardos y videojuegos, están prohibidas hasta la fase 4.
8. No se permiten asientos en el área del bar. Esta es el área con una mesa/barra de bar donde los clientes se sientan o se paran uno al lado del otro. Si un establecimiento tiene asientos en el área de bar, debe cerrarse para prohibir su uso. Se permite el uso de asientos de tipo mostrador en otras áreas del establecimiento (en interiores o exteriores). Se debe mantener una distancia de seis pies con las otras mesas.
9. Los clientes deben usar un protector facial de tela cuando no estén sentados (mientras se van a sentar o a retirar o mientras van al baño) y mientras estén hablando en las mesas y no estén comiendo.
10. Se requieren menús de un solo uso o menús reutilizables que se desinfectan después de cada uso.
11. Reducir al mínimo 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/comida/utensilios, reciba su pago, etc.
12. El desinfectante para manos debe estar disponible en la entrada para todo el personal y los clientes (suponiendo que haya disponibilidad de suministros).
13. Todo condimento que se deje normalmente en la mesa (kétchup, salsa de soja, etc.) debe ser de un solo uso o desinfectarse después de cada uso.
14. Los autoservicios y bares de ensaladas están permitidos y deben seguir las directrices del Department of Health.

15. Todos los establecimientos deben tener implementado un plan para asegurar un distanciamiento físico adecuado en la recepción/zonas de espera/ventanillas de cobro.
16. Está prohibido ponerse de pie en cualquier área del establecimiento, excepto en la recepción/zona de espera y debe hacerse manteniendo una distancia de 6 pies entre los clientes.
17. Se prohíbe todo tipo de entretenimiento en vivo.

Requisitos de seguridad y salud

Todos los propietarios de restaurantes, tabernas, cervecerías, bodegas y destilerías tienen la obligación general de mantener un lugar de trabajo seguro y saludable de acuerdo con las leyes estatales y federales y las normas de seguridad y salud para una variedad de riesgos en el lugar de trabajo. Además, deben cumplir con las siguientes prácticas de seguridad específicas para COVID-19 del lugar de trabajo, tal como se describe en la [Proclamación 20-25.4 “Safe Start” \(Comienzo seguro\)](#) del Gobernador Jay Inslee, los [Requisitos generales y las ideas de prevención para los lugares de trabajo](#) de Washington State Department of Labor & Industries y los [Recursos y recomendaciones para el empleador](#) de Washington State Department of Health. Todos los establecimientos de servicios profesionales están obligados a colocar carteles en la entrada de sus negocios que indiquen que sus clientes deben usar protectores faciales de tela. Los empleadores y propietarios deben asegurarse específicamente de que las operaciones se realicen conforme a los requisitos principales de L&I sobre COVID-19 para proteger a los empleados y proveedores de servicios profesionales:

Los empleadores deben garantizar específicamente que las operaciones cumplan los requisitos principales sobre el COVID-19 dispuestos por el L&I para proteger a los trabajadores, incluidos los siguientes:

- Informar a los trabajadores sobre el coronavirus en el idioma que mejor entiendan, cómo prevenir la transmisión y las políticas del COVID-19 del empleador.
- Mantener un mínimo de seis pies de separación entre todos los empleados (y clientes) en todas las interacciones en todo momento. Cuando no sea posible el distanciamiento físico estricto para una tarea específica, se deberán tomar otras medidas de prevención, como el uso de barreras, la reducción al mínimo de personal o clientes en áreas cerradas estrechas, el escalonamiento de los descansos y los comienzos de los turnos de trabajo.
- 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. **Todo empleado que no esté trabajando solo en su lugar de trabajo debe usar un protector facial de tela, a menos que su exposición dicte un nivel de protección más alto en virtud de las normas y la guía sobre seguridad y salud del Department of Labor & Industries.** Para obtener más detalles, consulte los [Requisitos sobre los protectores y mascarillas faciales contra el virus del coronavirus](#). El protector facial de tela se describe en las [pautas del Department of Health](#).
- Garantizar el lavado de manos frecuente y minucioso con un mantenimiento adecuado de los suministros. Utilice guantes desechables, cuando sea seguro y corresponda, para evitar la transmisión en herramientas y otros artículos de uso compartido.
- Establecer un programa de limpieza que incluya la limpieza y desinfección frecuentes, con especial énfasis en las superficies que se tocan con frecuencia.
- Examinar a los empleados al comienzo de cada turno, para detectar signos o síntomas de COVID-

19. Asegúrese de que los empleados enfermos se queden en casa o se vayan inmediatamente a casa si se sienten o parecen enfermos. Separe las áreas en las que haya trabajado un empleado con enfermedad de COVID-19 presunta o confirmada, las superficies que haya tocado, etc., hasta que el área y el equipo se limpien y desinfecten. Siga las [pautas de limpieza establecidas por los CDC \(Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades\)](#) para limpiar y desinfectar en profundidad.

El empleador designará a un supervisor de COVID-19 específico en cada lugar de trabajo para controlar la salud de los empleados y hacer cumplir el plan de seguridad relacionado con el COVID-19 del lugar de trabajo.

Un trabajador puede negarse a realizar un trabajo inseguro, incluidos los riesgos causados por el COVID-19. Y, es ilegal que el empleador tome medidas adversas contra un trabajador que haya participado en actividades protegidas por la ley si su negativa a trabajar cumple con ciertos requisitos.

Los empleados que decidan retirarse de un lugar porque no creen que sea seguro trabajar debido al riesgo de exposición al COVID-19, pueden tener acceso a ciertas licencias o beneficios de desempleo. Los empleadores deben ofrecer a las personas de alto riesgo contempladas en la Proclamación 20-46 la opción 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 la licencia familiar y médica ampliada incluida en la Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus, acceso a los beneficios de desempleo o acceso a otros días libres remunerados, según las circunstancias. Puede encontrar información adicional en <https://www.lni.wa.gov/agency/outreach/paid-sick-leave-and-coronavirus-covid-19-common-questions>.

Ningún restaurante, taberna, cervecería, bodega ni destilería puede funcionar hasta que pueda cumplir y mantener todos los requisitos de este documento, incluyendo el suministro de materiales, horarios y equipos necesarios para cumplirlos. No se requieren inspecciones de reapertura antes de que reabra un restaurante, siempre que cumpla y mantenga todos los requisitos de este documento. Todos los asuntos relacionados con la seguridad y la salud de los trabajadores están sujetos a medidas de ejecución según la División de Seguridad y Salud Ocupacional (DOSH) de L&I.

- Los empleadores pueden solicitar [asesoramiento y ayuda sobre la prevención](#) del COVID-19 a la División de Seguridad y Salud Ocupacional (DOSH) de L&I.
- Las quejas con respecto a la seguridad y la salud de los empleados en el lugar de trabajo pueden presentarse al Centro de atención sobre seguridad de la DOSH del L&I por teléfono al 1-800-423-7233 o correo electrónico a adag235@lni.wa.gov.
- Las preguntas generales sobre cómo cumplir con las prácticas contractuales se pueden enviar al Centro de Respuesta Empresarial del estado en <https://coronavirus.wa.gov/how-you-can-help/covid-19-business-and-worker-inquiries>.
- Todas las demás infracciones relacionadas con la Proclamación 20-25, y siguientes, pueden presentarse en <https://coronavirus.wa.gov/report-safe-start-violation>