



**Anexo A a la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-16c (emitida el 30/9/2020)**

**Mejores Prácticas para los Establecimientos de Comida**

**Además de preparar, publicar y aplicar el Protocolo de Distanciamiento Social requerido en la Sección 4.d y el Apéndice A a la Orden del Oficial de Salud No. C19-07j (el “Protocolo de Distanciamiento Social”), cada Establecimiento de Comida que opera en San Francisco debe cumplir con cada uno de los requisitos que aplican a los Establecimientos de Comida indicados en la Directiva 2020-16c y con cada uno de las Mejores Practicas, y preparar un Plan de Salud y Seguridad de manera sustancial en el formato del Anexo B, debajo.**

**Estas mejores prácticas son adicionales s a las que forman parte de la Directiva de Salud 2020-05 para los Negocios Esenciales que Preparan o Entregan Comida.**

**1. Sección 1 – Requisitos Generales para todos los Establecimientos de Comida.**

- 1.1.*** Sigam todas las órdenes y directivas de la salud pública aplicables, incluyendo esta Directiva y todas las órdenes del Estado y las directivas específicas a la industria. Si hay un conflicto entre una orden o directiva del Estado y esta Directiva, deben seguir la mas restringida.
- 1.2.*** Asegúrese que los clientes y el personal cumplan con el Protocolo de Distanciamiento Social y de Salud. Al lo mínimo, cada Establecimiento de Comida debe:
  - 1.2.1.*** Requerir que todo el personal usen Cubrebocas como lo exige la Orden del Uso de Cubrebocas No. C19-12c emitida el 22/7/2020, y todas las enmiendas a esa orden (la “Orden del Uso de Cubrebocas”), que se laven las manos con frecuencia y que mantengan una distancia física de al menos 6 pies, en lo posible.
  - 1.2.2.*** Notificar a los clientes que deben usar cubrebocas en todo momento excepto cuando están comiendo o bebiendo, incluyendo, pero no limitándose a: mientras esperan sentarse; mientras revisan el menú y ordenan; mientras están socializando en una mesa esperando que les sirvan la comida y las bebidas o después de que los platos o la comida se ha terminado; y en cualquier momento en que se levanten de la mesa, como para utilizar el baño. Los clientes también deben usar Cubrebocas en cualquier momento en que los meseros y los ayudantes o otro personal se acerque a su mesa. El personal no debe acercarse a una mesa de clientes hasta que los clientes se hayan recolocado sus Cubrebocas.
  - 1.2.3.*** Como requiere la sección 3.5 del Protocolo de Distanciamiento Social, cada Establecimiento de Comida debe requerir de los clientes que se pongan una Cubreboca a no ser cuando estén comiendo o bebiendo. Este requisito requiere informar a los clientes que no se le va a servir si están en fila sin Cubrebocas y que se le va a negar servicio si no se ponen un Cubreboca, como esta detallado en la Orden del Uso de Cubrebocas. El negocio le puede dar a los clientes que están esperando en fila una Cubreboca limpia. Para ser claro, el servicio se tiene que suspender si el cliente no tiene puesto una Cubreboca. Pero el negocio tiene que darle a un cliente sin cubreboca servicios si ese cliente esta excusado de cumplir con la Orden del Uso de Cubrebocas, incluyendo tomando medidas que aumentarán la seguridad para todos.



- 1.2.4.** Establecer áreas/filas con marcas en el piso que indiquen la distancia de 6 pies para los clientes. Esto incluye los puntos de venta y baños, en diferentes lugares dentro del establecimiento, si corresponde (por ejemplo, las áreas donde los clientes ordenan la comida o donde piden la comida para llevar, o las áreas donde esperan que se les asignen una mesa).
        - 1.2.5.** Los Guardarropas deben mantenerse cerrados.
        - 1.2.6.** Crear rutas para el paso en el establecimiento donde sea posible (por ejemplo, separar las entradas y las salidas para los clientes, o filas para los baños).
      - 1.3.** Proveer el gel antibacterial (cuando sea posible, usando dispensadores de manos libres) en las entradas principales y las áreas de contacto como la recepción, el elevador, y las escaleras mecánicas.
      - 1.4.** Además de proveer el gel antibacterial (como se requiere en el Protocolo de Distanciamiento Social), pongan letreros para avisarle a los clientes y el personal que tienen que usar el gel antibacterial o lavarse las manos (con agua y jabón, por lo menos veinte segundos) antes de usar cualquier equipo.
      - 1.5.** Cualquier Establecimiento de Comida que ofrece una combinación de comida para llevar, comida al aire, y comida al interior, debe crear rutas claras de entrada y salida, y considerar si se debe designar entradas separadas para cada tipo de comida.
      - 1.6.** Cada Establecimiento de Comida tiene que cumplir con las directivas que le corresponde (por ejemplo: Preparación de Comida o Entregas de Negocios Esenciales), y preparar un Plan de Salud y Seguridad como requieren esas directivas. La lista de directivas del Oficial de Salud se encuentra en <http://www.sfdph.org/directives>.
    - 2. Sección 2 – Evaluaciones de Clientes y Advertencias.**

      - 2.1.** Evalúen todos los clientes y otros visitantes diariamente usando las preguntas de evaluación que se encuentran en el Apéndice A y el Anexo A-2 de la Orden de Quedarse Mas Seguros en Casa (la “Hoja Informativa de Evaluación”). Evaluaciones tienen que ocurrir antes de sentar a los clientes en el Establecimiento de Comida para prevenir el contagio involuntario del virus SARS-CoV-2. Una copia de la Hoja Informativa de Evaluación se le debe dar a cualquier persona que la pida, aunque se puede usar un póster o otro documento grande para hacerle las preguntas necesarias. Cualquier persona que contesta “si” a cualquier pregunta de evaluación verbal, tiene el riesgo de tener el virus SARS-CoV-2 y por eso le deben prohibir la entrada al Establecimiento de Comida y debe referir al cliente para la ayuda apropiada como lo describe la Hoja Informativa de Evaluación. Establecimientos de Comida pueden usar la orientación que se encuentra en <https://www.sfdph.org/dph/alerts/covid-guidance/covid-screening.pdf> para decidir como deben evaluar a los clientes. Los clientes que se sienten enfermos, que exhiben síntomas de COVID-19 en las 24 horas antes de llegar al Establecimiento de Comida, o los que contestan "si" a cualquier pregunta de evaluación, tienen que cancelar o cambiar la fecha de su reservación. En dado caso, los clientes no deben sufrir una penalidad monetaria.
      - 2.2.** Pongan un letrero que indique lo siguiente. Ejemplos de letreros se encuentran en <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.



- 2.2.1. Disimuladamente, pongan letreros alrededor del Establecimiento de Comida – incluyendo todas las entradas y salidas principales – recordándole a las personas que tienen que cumplir con los requisitos de distancia física, limpieza, y Cubrebocas y que se deben quedar en la casa si se sienten enfermo. Un letrero particular tiene que incluir el mensaje siguiente: que (1) COVID-19 se transmite a través del aire y el riesgo es mas alto estando dentro del establecimiento; (2) las personas mayores y personas con riesgos de salud deben evitar ir a lugares interiores con muchas personas. Ejemplos de letreros se encuentran en <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.
- 2.2.2. Pongan letreros recordándole a los clientes y el personal que personas que se sienten bien y que no parecen estar enfermos pueden propagar el virus SARs-CoV-2.
- 2.2.3. Pongan letreros informando los clientes que tienen que sentarse en las mesas para consumir alimentos o bebidas, y que tienen que mantener una distancia física de por lo menos 6 pies de clientes sentados en mesas contiguas.
- 2.2.4. Pongan letreros en las mesas recordándole a los clientes que tienen que usar Cubrebocas cuando ordenen y en todos otros momentos que no están comiendo o bebiendo.
- 2.2.5. Establecimientos de Comida que ofrecen el servicio de bebidas alcohólicas tienen que poner letreros informando los clientes que no pueden beber o llevar bebidas abiertas fuera del establecimiento; y que las bebidas alcohólicas nada mas se pueden servir con una comida completa.

### **3. Sección 3 – Requisitos Para Servicios de Comida en el Interior y al Aire Libre**

- 3.1. No puede haber mas de 6 clientes por mesa, con la excepción de mesas con clientes que forman parte de la misma casa. Clientes sentados en la misma mesa no tienen que mantener una distancia física de 6 pies. Se le advierte que solamente personas de la misma casa deben sentarse juntos en la misma mesa.
- 3.2. Todos los clientes tienen que estar sentados en una mesa para comer o beber. Esta prohibido pasar entre las mesas o reunirse en otras partes del Establecimiento de Comida. Los clientes no pueden pararse, reunirse, bailar, o circular entre las mesas.
- 3.3. No se le puede servir comida o bebidas a los clientes mientras esperan que los sienten y los Establecimientos de Comida tienen que servir bebidas alcohólicas solamente a clientes que están sentados en una mesa.
- 3.4. Cada cliente en una mesa tiene que ordenar una comida completa para recibir bebidas alcohólicas.
- 3.5. Promover reservaciones para evitar que muchas personas se reúnan. El horario de reservaciones tiene que permitir suficiente tiempo para desinfectar los asientos de los clientes.
  - 3.5.1. El horario de reservaciones puede permitir que los clientes se sienten a una hora fija. Pero, en este momento, clientes están limitados a una reservación por un máximo de 6 personas, con la excepción que todo el grupo vive en la misma casa.



- 3.5.2.** En este momento, los Establecimientos de Comida no pueden hacer reservaciones parciales o totales para el local.
- 3.6.** Se debe limitar que los clientes contaminen o toquen artículos comunes. Como mínimo, los Establecimientos de Comida tienen que:
- 3.6.1.** Animar a los clientes para que ver el menú en sus dispositivos móviles. Cuando un cliente pide un menú, se le debe dar uno desechable o laminado que se pueda limpiar después de cada uso.
  - 3.6.2.** No dejar servilleteros u otros artículos (por ejemplo candeleros o floreros) en las mesas. Soportes de tarjetas o folletos, como los que se requieren aquí en esta Directiva, tienen que ser de un solo uso y desechables, o laminados para permitir limpieza entre cada cliente.
  - 3.6.3.** No pongan en las mesas cubiertos y vasos con anticipación. Después que el personal se lave las manos y los clientes estén sentados pueden traer los vasos y cubiertos.
  - 3.6.4.** Si el Establecimiento de Comida envuelve los cubiertos en una tela o servilleta, el personal que los envuelve tiene que lavarse las manos justo antes de envolver los cubiertos o servilletas. Los cubiertos y las servilletas envueltos se tienen que mantener en un envase limpio.
  - 3.6.5.** Usen servilletas y manteles desechable o hecho de tela. Servilletas y manteles (incluyendo servilletas y manteles que no se usan) deben botarse o lavarse después de cada cliente. Servilletas y manteles sucios se deben mantener en un envase forrado y cerrado..
  - 3.6.6.** Cubiertos, vasos, y vajilla limpia se deben guardar lejos de los clientes y el personal, hasta que se necesiten.
  - 3.6.7.** No se debe compartir artículos de comida como botellas de condimentos, sal o pimienta, etc. Y si lo piden, se le debe dar estos artículos en cantidades individuales. Cuando esto no es posible, artículos que se comparten se pueden dar cuando lo piden los clientes; esos artículos se deben desinfectar después de cada uso.
  - 3.6.8.** Animen los clientes a usar formas de pago de manos libres. Cuando no se use una forma de pago de manos libres, evite contacto directo entre los clientes y el personal. Desinfecten todas las plumas, mostradores, bandejas, o sistemas de pago entre cada cliente. Cre suficiente espacio para que los clientes puedan mantener una distancia física de 6 pies entre ellos y el cajero mientras están pagando, o pueden crear una barrera física (por ejemplo, una barrera de Plexiglas que sea de un tamaño suficientemente alta y ancha para evitar transmisión de gotas respiratorias) entre el cliente y el cajero.
  - 3.6.9.** Proporcionar contenedores sobrantes si se requiere. El personal no debe llenar los contenedores sobrantes. Los clientes deben llenar sus propios contenedores sobrantes.



- 3.6.10.** Camareros que sirven comida y lavan platos tienen que lavarse las manos entre los dos trabajos.
- 3.6.11.** Elimine el uso de juegos, mesas de billar, y maquinitas recreativas.
- 3.7.** Cierren áreas donde clientes puedan reunirse, servirse, o tocar la comida u otros artículos que los clientes pueden usar. Proporcione estos artículos a clientes individualmente. Boten estos artículos después que se usen o limpie y desinfecte después de cada uso. Estos requisitos incluyen, pero no están limitados, a lo siguiente:
- 3.7.1.** Áreas de autoservicio con contenedores de condimentos, cubiertos, servilletas, tapas, sorbetos, jarras de agua, contenedores para comida.
- 3.7.2.** Maquinas de autoservicio como hielo, soda, maquinas de yogurt congelado, etc.
- 3.7.3.** Áreas de autoservicio como los bufés, barras de salsa y ensaladas, etc.
- 3.7.4.** Para quitarse el gusto de la comida, mentas, caramelitos, bocaditos, o palillos para los clientes.
- 3.8.** No se puede preparar o presentar comida al lado de las mesas; eso incluye carritos que tienen una variedad de comidas, correas transportadoras, condimentos, o la preparación de comida, etc.
- 3.9.** Se debe limitar el personal que sirve clientes, de acuerdo con las regulaciones de salario y hora. Cuando es posible, tenga un solo camarero para un grupo de clientes durante la comida.
- 3.10.** Cierren áreas donde los clientes puedan reunirse o bailar.

**4. Sección 4 – Requisitos Para La Comida al Aire Libre**

- 4.1.** Además de las disposiciones en las Secciones 1, 2, 3, 6, y 7, cualquier Establecimiento de Comida que ofrece comida al aire libre tiene que cumplir con los requisitos de esta sección.
- 4.2.** Comida al aire, la localización de mesas afuera, y el servicio de comida tienen que cumplir con los requisitos bajo la ley del Estado y local, regulaciones, y permisos (por ejemplo, acceso bajo el ADA, permisos para mesas y sillas incluyendo permisos bajo el programa “Shared Spaces”, cumplimiento con los requisitos aplicables a zonas, y requisitos del Departamento de Bebidas Alcohólicas de California).
- 4.3.** Si las mesas de afuera no se pueden poner suficientemente apartadas para que los clientes mantengan una distancia física de 6 pies de otros clientes en otras mesas, el Establecimiento de Comida tiene que poner una barrera física impermeable entre las mesas de afuera para proteger los clientes y el personal.
- 4.4.** Recomendarle a los clientes que si están comiendo afuera, se tienen que quedar afuera del Establecimiento de Comida, y solo pueden entrar para (1) ir al baño, (2) obtener acceso a una área que esta afuera pero que solamente se puede llegar por adentro del establecimiento, o (3) para ordenar o recoger comida de un mostrador adentro del establecimiento.



- 4.5. Se permiten sombrillas, toldos, y otras estructuras para la sombra si tienen solamente un lado vertical y si dejan que el aire pase a través de la estructura. También, el número y la composición de las estructuras usadas al aire libre, deben de permitir el libre flujo de aire en la zona de respiración de acuerdo con la orientación del Departamento de Salud Pública.
- 4.6. No se permite diversión en vivo que aumente el riesgo de la transmisión de aerosol de COVID-19 (por ejemplo, cantando, o tocando instrumentos de viento o metal). Pero se permite diversión en vivo que no aumente el riesgo de la transmisión de COVID-19, si se consigue los permisos necesarios de la Comisión de Diversión (por ejemplo guitarra instrumental o piano).
- 4.7. Los Establecimientos de Comida deben priorizar y usar sus espacios afuera los mas posible.

### **5. Sección 5 – Requisitos para El Comedor en el Interior**

- 5.1. Además de las disposiciones en las Secciones 1, 2, 3, 6 y 7, cualquier Establecimiento de Comida ofreciendo servicios en el comedor en el interior tiene que cumplir con los requisitos de esta sección.
- 5.2. Establecimientos de Comida tienen que limitar el número de clientes en el espacio de la parte interior del comedor a menos de: (1) 25% de la ocupación máxima o (2) 100 clientes. Establecimientos con más de un espacio interior para comedor tienen que limitar el espacio de cada comedor a menos de 25% de la máxima ocupación. El límite de ocupación incluye los clientes, pero excluye el personal y los clientes sentados al aire libre. El número del personal permitido en el resto de las áreas como las cocinas, tiene que ser basado en el espacio requerido por el distanciamiento social.
- 5.3. Los Establecimientos de Comida tiene que anunciar el límite de ocupación a la entrada del edificio.
- 5.4. Aseguren que los clientes sentados en mesas mantengan los seis pies de distancia entre otros clientes sentados en mesas diferentes. Los Establecimientos de Comida tienen que usar letreros o otras maneras (por ejemplo: meses sin sillas o usando cuerdas) para indicar cuales son las mesas que no están disponible para el uso. La disposición de las sillas debe tratar de aprovechar la mayor parte de el espacio teniendo en cuenta por lo menos los seis pies de distancia que se requieren entre los clientes en las diferentes mesas.
- 5.5. Pare de sentar clientes y/o grupos en la barra, en las áreas donde están preparando comida, etc., donde los seis pies de distancia física son imposibles de mantener.
- 5.6. Ninguna diversión está permitida en estos momentos. Esto incluye diversión en vivo, o en pantallas (como TVs o películas).
- 5.7. Los Establecimientos de Comida pueden servir comida y bebidas al paso regular de una comida en un restaurante, pero bajo ninguna circunstancia después de sentar los clientes en un comedor interior, pueden permitir que los clientes se queden más de dos horas.
- 5.8. A no ser que la zona de la Ciudad o otras leyes manden a cerrar más temprano, todo el servicio en el espacio interior de comidas y bebidas tiene que parar a medianoche. Los Establecimientos de Comida que paran de servir comida en comedores interiores a medianoche pueden permitir que los clientes se queden media hora mas. Todos los



Establecimientos de Comida con comedores interiores tienen que cerrar a las 12:30 a.m. al público.

**6. Sección 6 – Requisitos de Limpieza y Desinfección para Todos los Establecimientos de Comida**

- 6.1.** Desinfecte completamente el espacio, incluyendo mesas, sillas, asientos de niños, y los costados de todos los mencionados, todos los días antes de abrir y después de cada uso. Siga las instrucciones de los desinfectantes para permitir el tiempo adecuado en la superficie. Muchos de los desinfectantes aprobados por el EPA requieren un tiempo mínimo contra el coronavirus, y debe permanecer en la superficie durante el tiempo requerido antes de limpiar el exceso.
- 6.2.** Desinfecte las superficies tocadas a menudo (por ejemplo: puertas, manillas, grifos, mesas, etc.), y áreas de mucho tráfico (por ejemplo: salas de espera, pasillos, baños) por lo menos en cada hora.
- 6.3.** Desinfecte los baños frecuentemente, por lo menos cada cuatro horas. Cree y use una lista diaria para documentar cada vez que se desinfecta el baño. Disimuladamente coloque la lista dentro de cada baño para detallar claramente las fechas, y a que horas el cuarto se limpió, se desinfectó, y se reabasteció. Las puertas y ventanas externas deben dejarse abiertas siempre que sea posible para aumentar la ventilación.
- 6.4.** Si es necesario, modifique las horas de operación para asegurar tiempo para saneamiento regular y completo.
- 6.5.** Camareros, personas que retiran los platos, y otro personal transportando artículos usados por los clientes, ropa sucia, o recogiendo los cartuchos de basura tienen que lavarse las manos después de manejar esos artículos, o ponerse guantes desechables (y lavarse las manos antes de ponérselos y después de quitárselos) y cambiarse los delantales frecuentemente.
- 6.6.** Artículos reutilizables por el cliente incluyendo cubiertos, artículos alimenticios, cestas de pan, etc., tienen que lavarse apropiadamente, enjuagarse, y sanearse. Puede usar artículos desechables si no hay manera de limpiar los artículos adecuadamente.

**7. Requisitos de Funcionamiento para Todos los Establecimientos de Comida**

- 7.1.** Si todo o parte de un Establecimiento de Comida ha estado vacío o inactivo por un período extenso, chequee si hay infestación o refugio de insectos o animales dañinos, y asegúrese que todas las medidas para controlar la infestación están funcionando. Asegúrese que la plomería esta funcionando y las tuberías están descargadas antes de utilizarlas. El San Francisco PUC proporciona orientación para descargar y preparar el sistema de agua en <https://sfwater.org/index.aspx?page=1327>.
- 7.2.** Haga las mejoras necesarias al sistema de ventilación, incluyendo:
  - 7.2.1.** Para sistemas de HVAC (si existe uno): asegúrese que los sistemas de HVAC han recibido servicio y están funcionando apropiadamente; evalúe la posibilidad de actualizar los filtros a los de alta eficiencia; aumente el porcentaje de aire libre a través del sistema del HVAC, reajustando o anulando la recirculación (“economizador”) de las compuertas; deshabilite la demanda-control en los controles de la ventilación que reducen el suministro de aire basado en la temperatura o ocupación; evalúe corriendo el sistema de ventilación incluso



cuando el edificio esté vacío para maximizar la ventilación, y como mínimo, ajustar el reloj automático del sistema de ventilación para que comience dos horas antes que abra el edificio, y continúe funcionando dos o tres horas después que el edificio cierre.

- 7.2.2. Aumente la ventilación natural abriendo las ventanas y puertas cuando las condiciones ambientales y los requisitos de el edificio lo permiten.
- 7.2.3. Considere la instalación de limpiadores de aire portátiles (“filtros HEPA”).
- 7.2.4. Si el Establecimiento de Comida usa ventiladores de pedestal o ventiladores de montaje rígido, ajuste la dirección de los ventiladores para minimizar que el aire se dirija de un espacio individual a otro espacio.

Para más información y referencias adicionales, por favor diríjase a la guía en, <https://www.sfcdep.org/COVID-ventilacion>.

- 7.3 Aumente la circulación del aire fresco para el personal, abriendo ventanas y puertas, si es posible hacerlo de acuerdo con los requisitos de protección incluidos en California Retail Food Code sección 115259.2 & S.F. Health Code sección 412.
- 7.4 Cada Establecimiento de Comida tiene que nombrar un Monitor de Seguridad del Sitio de Trabajo. Establecimientos de Comida tienen que exigir que el personal se tiene que hacer una evaluación de salud antes de entrar al trabajo y proveer información sobre donde pueden hacerse las pruebas. Si alguien del personal prueba positivo a COVID-19, ese individuo o supervisor debe de reportar el resultado inmediatamente al Monitor de Seguridad del Sitio de Trabajo. El Monitor de Seguridad del Sitio de Trabajo. tiene que estar listo para asistir al DPH con los esfuerzos de rastreo de contactos o investigación del caso. El Monitor de Seguridad del Sitio de Trabajo será responsable por el cumplimiento de esta Directiva. El Monitor de Seguridad del Sitio de Trabajo no tiene que estar en el sitio de trabajo en todo momento.
  - 7.4.1 El Monitor de Seguridad del Sitio de Trabajo tiene que proveer a el personal con la información sobre la importancia de las evaluaciones de salud, la información sobre donde puede hacerse las pruebas, y el tipo de equipo apropiado para la protección personal. Estos temas se abordan en la orientación aplicable a Establecimientos de Comida (adjunto titulado Anexo C).
- 7.5 Proveer instrucción al personal en la manera apropiada de ponerse las Cubrebocas, como implementar el distanciamiento físico y el protocolo de salud, como controlar el número de clientes en la tienda o la fila, y la limpieza y la desinfección.
- 7.6 Para el personal que es vulnerable al riesgo de complicaciones severas sí cogen el COVID-19 ([www.sfcdep.org/vulnerable](http://www.sfcdep.org/vulnerable)), asígneles trabajos que reduzcan el contacto con los clientes y otros en personal (por ejemplo gestionando el inventario en vez de trabajar de cajero, gestionando las necesidades administrativas a través de teletrabajo).
- 7.7 Considere las medidas próximas para proteger el personal:
  - 7.7.1 Desanime al personal de reunirse en las salas de descanso; coloque las mesas a 6 pies de distancia; si el espacio es chiquito fije el horario del descanso a



- diferentes horas; escalone el descanso del personal para mantener la distancia física de acuerdo con los protocolos.
- 7.7.2 Para reducir el número de personal en la cocina a la misma vez, extiendan las horas del comienzo y del final.
  - 7.7.3 Para acomodar distancia física con menos personal, añada mas turnos de trabajo.
  - 7.7.4 Para evitar que el personal se encuentre directamente opuesto de uno a otro o dentro de 6 pies de distancia, escalone los puestos de trabajo.
- 7.8 Proporcione al personal que lava platos con equipo que le proteja los ojos, la nariz, y la boca de contaminación que puede salpicar usando una combinación de Cubrebocas, espejuelos de protección, y/o caretas. Al personal que lava platos, se le debe proporcionar delantales impermeables y cambios frecuentes. Equipo de protección reutilizable como caretas y espejuelos deben de ser desinfectando apropiadamente entre usos. Cubiertos limpios/desinfectados se deben manejar con guantes limpios.
- 7.9 Cambios mayores en la operación de servicios de alimentos, como aumentar las estaciones de limpieza, áreas de preparación de comida, o áreas de almacenamiento de pueden requerir permiso del Departamento de Salud Publica antes de efectuarlos.

