

# Estándares Temporales de Emergencia Sobre COVID-19 de Cal/OSHA en Restaurantes



El 30 de noviembre de 2020, la Junta de estándares de Cal/OSHA aprobó estándares temporales de emergencia para prevenir la propagación de COVID-19 en el lugar de trabajo (en inglés, Cal/OSHA COVID-19 Emergency Temporary Standards). California es uno de los pocos estados con estándares para proteger a trabajadores y trabajadoras de COVID-19. Los estándares están actualmente en vigor hasta el 2 de octubre de 2021 y podrían extenderse más allá de esa fecha. Esta hoja informativa no aborda todos los requisitos de los estándares temporales de emergencia sobre COVID-19. Visite <https://saferatwork.covid19.ca.gov> para obtener más información.

## ¿A quién protege estos estándares?

Trabajadores y trabajadoras en restaurantes con dos o más trabajadores en el sitio (o un trabajador en el sitio que tiene contacto con otras personas) están protegidos por esta norma.

Los estándares temporales de emergencia cubren a todos los trabajadores y trabajadoras, incluyendo trabajadores por tiempo completo y parcial, trabajadores y trabajadoras temporales y contratistas. Los estándares de Cal/OSHA se extienden a trabajadores o trabajadoras independientemente de su estatus migratorio.

## ¿Qué deben hacer los empleadores bajo estos estándares?

Los estándares requieren que todos los empleadores en restaurantes realicen las siguientes acciones:

### Establecer por escrito un Programa de Prevención de COVID-19 (PPC).

El programa debe describir todas las medidas que los empleadores están tomando para prevenir la propagación de COVID-19 en el lugar de trabajo. Los planes deben ser accesibles para trabajadores, trabajadoras y sus representantes autorizados.

### Corregir los riesgos de COVID-19 en el lugar de trabajo.

Los métodos de control de riesgos deben incluir una gama completa de controles de ingeniería factibles (como mejor ventilación y filtración, uso de barreras), controles administrativos (como distanciamiento físico, horarios de trabajo alternados) y equipo de protección personal (EPP).

### Capacitar a trabajadores y trabajadoras.

La capacitación debe incluir cómo se transmite COVID-19, políticas y procedimientos en el lugar de trabajo para prevenir COVID-19, la importancia de cubiertas de cara y el distanciamiento físico, e información sobre los beneficios laborales a nivel federal, estatal y local en cuanto a COVID-19.

### Fomentar la comunicación y los informes sin temor a represalias.

Los trabajadores y trabajadoras deben sentirse seguros al informar sobre riesgos de COVID-19 en el lugar de trabajo, las posibles exposiciones y los resultados de las pruebas (se mantiene la confidencialidad) de COVID-19. Los empleadores tienen prohibido tomar represalias contra los trabajadores por informar sobre riesgos, lesiones y enfermedades.

## ¿Cómo se ve esto en mi lugar de trabajo? Los propietarios y gerentes de restaurantes deben:

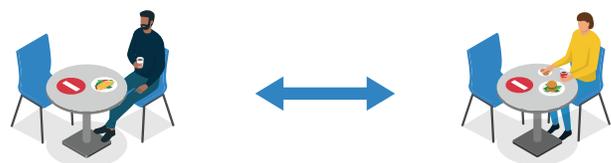
**Por Favor Espere Aquí**

Reorganizar el restaurante para mantener la distancia física durante el pedido, la recogida y la entrega de alimentos al cliente. Esto incluye el uso de señales o marcas visuales para recordarle a la clientela dónde debe pararse mientras espera para ordenar o recoger alimentos. Asegúrese también de consultar los requisitos del departamento local de salud.

Usar barreras físicas, como cortinas de tiras, plexiglás u otros divisores o particiones impermeables que se puedan limpiar y desinfectar fácilmente, para separar a los trabajadores y las trabajadoras de los clientes y los clientes entre sí, siempre que sea posible.

Seguir las pautas del departamento local de salud para espaciar las mesas para mantener distancia entre la clientela que no usen cubiertas de cara mientras comen. Cada departamento tiene sus propias pautas sobre la separación de mesas.

Fomentar al menos 6 pies de distancia entre cada trabajador y trabajadora en toda la instalación. Alternar tiempos de llegada, salida y descanso para promover la distancia física en las áreas comunes, y establecer límites de ocupación en baños, salas de descanso y otras áreas comunes.



Proporcionar cubiertas de cara a cada trabajador y trabajadora y asegurarse de que se usen sobre la nariz y la boca. Los empleadores deben proporcionar cubiertas de cara limpias y sin daños.

Determinar la necesidad de otro equipo de protección personal. Por ejemplo:

Máscaras faciales (además de las cubiertas de cara) para los servidores y las servidoras que tienen que interactuar con clientes que no usen una cubierta de cara cuando comen.

Guantes desechables para trabajadores y trabajadoras en contacto con artículos que hayan sido utilizados por la clientela. Asegúrese de que los trabajadores y las trabajadoras se laven las manos correctamente (20 segundos) inmediatamente después de quitarse los guantes.

Delantales y guantes para personal que tenga que entrar en contacto con platos y servilletas que hayan sido utilizados por los clientes.

Aumentar el flujo de aire en áreas interiores y estaciones de trabajo. El flujo de aire exterior debe maximizarse siempre que sea posible (es decir, abrir ventanas y puertas si es seguro), a menos que hacerlo represente un riesgo adicional, como el humo de un incendio forestal.

Limpiar y desinfectar con frecuencia las áreas y superficies de alto contacto, como mostradores de pago y cajas registradoras. Asegure un suministro adecuado de limpiadores y desinfectantes aprobados por EPA para COVID-19 que se utilicen de acuerdo con las instrucciones de fabricación. Los empleadores deben dar tiempo adicional a los trabajadores y las trabajadoras para que se desinfecte superficies y mesas entre clientes.

## ¿Cómo se ve esto en mi lugar de trabajo? (continuado)



Fomentar la higiene de las manos proporcionando suministros y tiempo adicional a los trabajadores y las trabajadoras en su turno para lavarse las manos correctamente (20 segundos) con agua y jabón. Si es posible, use dispensadores de jabón y desinfectante para manos sin tocar. Los desinfectantes de manos solo deben usarse si no se puede acceder continuamente a instalaciones adecuadas para lavarse las manos.



Crear un sistema para evaluar síntomas de COVID-19 con los trabajadores antes de que entren a trabajar. Los exámenes deben de preguntarles a los trabajadores y las trabajadoras si están experimentando síntomas de COVID-19 o si han estado en contacto con alguien con COVID-19.



## ¿Qué pasa si hay casos de COVID-19 en mi lugar de trabajo?

**Si hay un caso de COVID-19 en el lugar de trabajo**, los empleadores deben notificar a trabajadores y trabajadoras que podrían haber estado expuestos/expuestas, a sus representantes autorizados y a contratistas que estuvieron presente en el mismo lugar de trabajo que el caso de COVID-19, y ofrecer pruebas sin costo para trabajadores y trabajadoras que podrían haber estado expuestos. También deben investigar y corregir las condiciones que pudieran haber contribuido al riesgo de exposición a COVID-19.

**Se considera un brote si 3 o más trabajadores o trabajadoras dan positivo por COVID-19 en un período de 14 días.** Los empleadores deben realizar pruebas a los trabajadores o las trabajadoras que podrían haber estado expuestos cuando se identificó el brote. Las pruebas deben continuar al menos una vez a la semana mientras el brote continúe. Trabajadores o trabajadoras que no estuvieron presente en la ventana del brote identificado no necesitan ser examinados. Los empleadores deben investigar y corregir las condiciones que pueden haber llevado a la transmisión de COVID-19 cuando se identificó el brote por primera vez y luego cada treinta días mientras el brote continúa.

**Si 20 o más trabajadores o trabajadoras dan positivo por COVID-19 en un período de 30 días**, los empleadores deben realizar pruebas a todos los trabajadores o todas las trabajadoras cuando se identificó el brote, luego al menos dos veces por semana mientras el brote continúa y hasta que no se detecten nuevos casos de COVID-19 en el lugar de trabajo durante un período de 14 días. Además, los empleadores deben investigar las enfermedades causadas por COVID-19 en el lugar de trabajo y corregir las condiciones que puedan haber provocado la transmisión de COVID-19 cuando se identificó el brote por primera vez y mientras el brote continúe. Los empleadores deben actualizar la filtración de aire en edificios o estructuras con ventilación mecánica, y deben determinar la necesidad de un programa de protección respiratoria o cambios en un programa de protección respiratoria existente. También deben considerar suspender algunas o todas las operaciones en el lugar de trabajo hasta que se hayan corregido los riesgos de COVID-19.

- Se debe notificar al departamento local de salud cualquier caso de COVID-19 en el lugar de trabajo.
- Es importante que los trabajadores sepan que si tienen o se sospecha que tienen COVID-19, no deben ir a trabajar.
- Los empleadores deben mantener registros de todos los casos de COVID-19 e informar los brotes y otras enfermedades graves a Cal/OSHA y al departamento de salud local, según sea necesario.



### ¿Dónde puedo obtener más información sobre COVID-19 y como detener la propagación en mi comunidad?

Su departamento de salud pública local tiene la información más actualizada sobre cómo protegerse a sí mismo y a su comunidad de COVID-19.

- Puede encontrar información general sobre COVID-19 en el sitio web de el CDC: <http://bitly.ws/ctoQ>
- Puede ir a <https://hablandoclarocovid.org/> para saber más sobre los mitos de COVID-19.

### ¿Dónde puedo encontrar más información sobre mis derechos a un lugar de trabajo seguro y saludable?

Puede encontrar más información sobre sus derechos en el sitio web de Cal/OSHA:  
<https://www.dir.ca.gov/covid/Spanish/Stay-safe-at-work.html>

- Si desea reportar una violación de los estándares de seguridad en su lugar de trabajo, puede presentar un reclamo de salud y seguridad en el lugar de trabajo ante Cal/OSHA en línea o por teléfono en la oficina más cercana a su lugar de trabajo: <https://www.dir.ca.gov/dosh/Spanish/Complaint.htm>
- Si ha estado expuesto al COVID-19 y necesita ayuda para obtener permiso por enfermedad de su empleador, llame al 833-LCO-INFO (833-526-4636).

Para obtener recursos adicionales, visite la página de UCLA LOSH haciendo clic o escaneando el código QR o visitando uno de estos sitios de redes sociales:



**UCLA**  
Labor Occupational Safety  
& Health Program



@uclacovid19, @preventcovid19,  
su departamento local de salud pública también tendrá una cuenta de Instagram



Covid-19 Prevention Network: <https://www.facebook.com/PreventCOVID19>, UCLA Covid-19: <https://www.facebook.com/UCLACOV19English>