



Salud Pública Servicios de Salud Ambiental

Prácticas Recomendadas para Establecimientos de Alimentos Durante la Pandemia del COVID-19

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA por su sigla en inglés) está compartiendo información para proteger a los trabajadores y consumidores, sobre las prácticas recomendadas para operar establecimientos de alimentos, restaurantes, y servicios para llevar y entregar alimentos durante la pandemia del COVID-19.

Para Restaurantes, y Servicios para Llevar y Entregar Alimentos.

Esto aborda las consideraciones claves sobre como los alimentos que se venden en tiendas se pueden manejar y entregar de manera segura al público, así como también prácticas claves y recomendadas para la salud, limpieza y desinfección de los empleados, y el equipo de protección personal (EPP). Esta no es una lista comprensiva. Le alentamos a que consulte las referencias y enlaces a continuación proporcionados por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por su sigla en inglés), Administración de Alimentos y Medicamentos de Los Estados Unidos (FDA por su sigla en inglés), Agencia de Protección Ambiental (EPA por su sigla en inglés), y Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA por su sigla en inglés) para obtener información más detallada.

Controlando la Salud de sus Empleados (Incluyendo los Trabajadores Subcontratados)

- Instruya a los empleados con síntomas asociados con el COVID-19 que los reporten a sus supervisores. Indique a los empleados enfermos que se queden en casa y sigan las recomendaciones del CDC en [Que hacer si está enfermo con la enfermedad del coronavirus 2019 \[COVID-19\]](#).
- Si un empleado está enfermo en el trabajo, envíelo a su casa inmediatamente. [Limpie y desinfecte todas las superficies](#) y áreas utilizadas por la persona enferma en el trabajo. Otras personas en el establecimiento que hayan tenido contacto cercano con el empleado durante este tiempo [i.e. menos de 6 pies] se deben considerar expuestos al virus.
- Instruya a los empleados que están saludables, pero que saben que han estado expuestos al COVID-19, que notifiquen a su supervisor y sigan las precauciones recomendadas por el CDC (vea abajo).
- Si se confirma que un empleado tiene el COVID-19 mantenga la confidencialidad e informe a los compañeros de trabajo que es posible que hayan estado expuestos al COVID-19 en el lugar de trabajo.
- Implemente controles en el lugar de trabajo para reducir la transmisión entre empleados, tales como los que se describen abajo y que están incluidos en la guía para [Implementar Prácticas de Seguridad para Trabajadores de Infraestructuras Críticas que Pueden Haber Estado Expuestos a una Persona con COVID-19 Presunto o Confirmado](#).

Empleadores

- Pre-evaluación (ej. Tome su temperatura) y evalúe sus síntomas antes de empezar a trabajar.
- Desinfecte y limpie más frecuentemente las áreas de trabajo, el equipo, y las superficies que más se usan.

Empleados

- Monitoréese regularmente (ej. Tome su temperatura y evalúe sus síntomas del coronavirus).
- Use una mascarilla o una cobertura para la cara.
- Practique el distanciamiento social y manténgase al menos 6 pies de distancia de otras personas, siempre que sea posible.



- Para más información sobre la salud e higiene de los empleados, y recomendaciones para prevenir la transmisión entre empleados de una enfermedad transmitida por los alimentos consulte el [Manual de la FDA de salud e higiene personal de los empleados \(en inglés\)](#).
- Para los empleados que estuvieron enfermos y que regresan al trabajo, consulte la [Guía de los CDC de suspensión del aislamiento en casa para las personas con el COVID-19 \(en inglés\)](#)
- Siga la información del [CDC](#) sobre el EPP (ej. Guantes, máscaras, faciales y el equipo de protección.)
- Repase frecuentemente las [Directrices provisionales para empresas y empleadores, para planificar y responder a la enfermedad del coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#).
- Conozca los riesgos en el lugar de trabajo – consulte la [Guía de OSHA sobre cómo preparar los lugares de trabajo para el COVID-19 \(en inglés\)](#).



El Higiene Personal de los Empleados y Cuando Lavarse las Manos

Es importante que todos se laven las manos frecuentemente con agua y jabón por al menos 20 segundos. Asegúrese de que haya suministros adecuados para el lavado de manos, incluyendo jabón, toallas de papel y recipientes de residuos.

[Vea el video sobre como lavarse las manos correctamente.](#)

Se Requiere Lavarse las Manos:

- Antes de preparar alimentos
- Después de tocarse la cara, el cabello u otras áreas del cuerpo
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo, fumar, comer o beber
- Al cambiar entre alimentos crudos y listos para comer
- Antes de ponerse guantes
- Después de tocar dinero/tarjetas de crédito/ bolígrafos/ recibos y luego manejar alimentos
- Después de participar en otras actividades que contaminan las manos

Recomendaciones Adicionales para el Higiene de las Manos

- Reducir el contacto con las manos desnudas cuando maneje alimentos listos para el consumo
- Proteja los alimentos y bebidas de la contaminación al preparar y empaquetar alimentos para llevar y para clientes de entrega
- Minimice tocar su teléfono u otros artículos personales
- Todo el personal debe lavarse las manos con más frecuencia
- Proporcione botes de basura adicionales cerca de las salidas de los baños
- Proporcione desinfectante de manos hecho con una base de 60% alcohol a los clientes y personal
- Se recomienda el uso de un desinfectante de manos después de lavarse las manos
- Todo el personal que opere una caja registradora debe lavarse las manos o usar un desinfectante de manos



En un esfuerzo por proteger al público de una mayor propagación de COVID-19, el Oficial de Salud Pública ha ordenado formalmente a todos en el condado de San Bernardino que usen un cubrimiento para la cara al salir de



Dirigir Operaciones en un Establecimiento de Servicio de Alimentos o Tienda Minorista

Continúe siguiendo los protocolos establecidos de seguridad alimenticia, las mejores prácticas para los establecimientos de alimentos, tiendas minoristas, y las recomendaciones importantes sobre el COVID-19 incluyendo lo siguiente:

- **Desinfección:** Para superficies duras se puede utilizar un desinfectante basado en cloro de más de 1.000 ppm (hipoclorito de sodio). Siga las instrucciones de aplicación del fabricante, asegurando un tiempo de contacto de al menos 1 minuto, y permita una ventilación adecuada durante y después de la aplicación. Utilice las medidas del [CDC, Limpiar y Desinfectar](#).
 - Prepare una solución mezclando 1/3 taza de blanqueador con cloro por galón de agua o 4 cucharaditas de blanqueador con cloro por cada cuarto de galón de agua.



- Lave, enjuague y desinfecte las superficies que tocan los alimentos, como los platos, utensilios, superficies donde se preparen alimentos y el equipo para las bebidas.
- Desinfecte frecuentemente las superficies que los empleados o clientes tocan, como las manijas de las puertas, las asas del equipo, el mostrador donde se paga y los carritos de compras etc.
- Limpie y desinfecte frecuentemente los pisos, mostradores y otras áreas del establecimiento usando [desinfectantes registrados por el EPA](#).
- Siga los 4 pasos clave para la seguridad de alimentos: [Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar](#).
- Cuando cambie sus procedimientos normales de preparación de alimentos, funciones de entrega, o haga cambios en el personal, aplique los procedimientos asegurándose que:
 - ✓ Los alimentos cocidos alcancen la temperatura interna apropiada antes de servirlos o enfriarlos.
 - ✓ Los alimentos calientes sean enfriados rápidamente para usarse después – revise las temperaturas de los alimentos que se enfrían en refrigeradores o usando técnicas de enfriamiento rápido como los baños de hielo y las varas de enfriamiento.
 - ✓ Minimice el tiempo que los alimentos se mantienen en la zona de peligro (entre 41°F a 135°F) cuando se almacenan, muestran o entregan.
 - ✓ Proporcione entrenamiento apropiado para los empleados con funciones nuevas o modificadas, y que apliquen su entrenamiento de acuerdo a los procedimientos establecidos.

Ayude a los empleados y clientes a mantener un buen control de infección y a distanciarse socialmente al:

- Suspende operaciones tales como las barras de ensaladas, bufes, y estaciones para servir bebidas, que requieren que los clientes usen utensilios o dispensadores comunes.
- Limite la cantidad de clientes en la tienda a la misma vez.
- Encuentre maneras para motivar a los clientes a mantener una distancia entre ellos mientras están en línea, hacen pedidos o pagan de acuerdo con los requisitos locales y estatales aplicables.
- Asegure que los empleados tomen su descanso y almuerzo a diferentes horarios y separe las sillas en las áreas de descanso.
- Escalone o aumente el número de turnos de trabajos para limitar el número de personal.
- Desalente a los clientes de llevar mascotas – excepto animales de servicio – a tiendas o zonas de espera.
- Cuando los clientes traen sus propias bolsas, se debe indicar a los empleados que no deben tocar ni colocar alimentos en bolsas traídas por los clientes. Pida a los clientes que dejen sus bolsas en el carrito de compra y que embolsen sus propias compras. Para obtener más recomendaciones para las tiendas de alimentos revise la [Guía Sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo de OSHA](#).

- Continúe usando desinfectantes para los propósitos previstos.
- Verifique que las máquinas de lavaplatos estén operando a las temperaturas requeridas, y con los detergentes y desinfectantes apropiados.
- Recuerde que puede usar agua caliente en lugar de productos químicos para desinfectar el equipo y utensilios en máquinas de lavaplatos manuales.
- Si dona alimentos a programas de recuperación o a organizaciones benéficas, revise las guías estatales y locales y las [Directivas de COVID-19 Para Proveedores de Servicios de Alimentos Comunitarios](#). También puede encontrar más información en la [Conferencia para la protección de alimentos \(en inglés\)](#).





Administrando la Recogida y Entrega de Alimentos

- Continúe usando desinfectantes para los propósitos previstos.
- Observe las prácticas de seguridad alimentaria establecidas para el tiempo/temperatura, la prevención de contaminación, el lavado de las manos, trabajadores no enfermos y el almacenamiento de alimentos, etc.
- Haga que los empleados se laven las manos con frecuencia usando agua y jabón por al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, después de sonarse la nariz, toser o estornudar, o después de tocar áreas de uso común, por ejemplo, las manijas de las puertas y los timbres.
- Si no tiene agua y jabón disponible, use un desinfectante para las manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- Siempre lávese las manos con agua y jabón si sus manos están claramente sucias. Vea [Como protegerse y proteger a los demás de los CDC](#).
- Aumente la frecuencia de lavar y desinfectar las superficies que se tocan mucho, tales como los mostradores, los teclados, y dentro de los vehículos usando un aerosol o paño de limpieza casero regular.
 - Asegúrese de leer la etiqueta y seguir las instrucciones de uso del fabricante.
- Establezca áreas designadas para que los clientes recojan sus alimentos para ayudar a mantener el distanciamiento social.
- Practique el distanciamiento social al entregar alimentos, por ejemplo, ofreciendo entregas "sin tocar" y enviando textos de alerta o llamando cuando la entrega haya llegado.
- Realice una evaluación de su establecimiento para identificar e implementar cambios operativos con el fin de mantener una distancia de por lo menos 6 pies de los demás cuando sea posible, si ofrece la opción de llevar y entregar alimentos.
- Mantenga las comidas calientes, calientes y las comidas frías, frías almacenándolas en los contenedores de transportes apropiados.
 - Mantenga las comidas frías, frías manteniendo suficientes refrigerantes, por ejemplo, compresas de gel.
 - Mantenga las comidas calientes, caliente asegurándose de que los contenedores térmicos funcionan apropiadamente.
- Mantenga los alimentos separados para evitar la contaminación cruzada entre ellos, por ejemplo, mantener los alimentos crudos separados de los alimentos cocidos y de los que están listos para comer.
- Asegúrese de que las envolturas y los envases que se usen para transportar alimentos prevengan la contaminación de los alimentos.
- Limpie y desinfecte regularmente las neveras y bolsas térmicas que se usan para entregar comidas.



Para Información Adicional

Para preguntas específicas sobre las operaciones de servicios alimenticios:

Llame o envíe un texto al:

800-442-2283

o visite:

wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs

Para preguntas específicas de COVID-19:

Envíe un correo electrónico a:

coronavirus@dph.sbcounty.gov

Llame: (909) 387-3911

(Lunes - viernes 9 a.m. – 5 p.m.)

o visite:

sbccovid19.com

Referencias:

- Departamento de Salud Pública de California: CDPH.ca.gov/COVID19
- Departamento de Salud Pública de California: [Código de Alimentos para Minoristas de California \(en inglés\)](#)
- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades: CDC.gov/coronavirus
- Administración de Alimentos y Medicamentos de Los Estados Unidos: FDA.gov/COVID-19

Para más información sobre el soporte emocional y el bienestar, siga [este enlace](#).

Adoptado de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Los Estados Unidos www.FDA.gov



385 N. Arrowhead Ave., San Bernardino
Llame o envíe un texto: 800.442.2283

wp.sbcounty.gov/dph