



Alameda County Department of Environmental Health
NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)
NUEVA GUIA FOR PARA INSTALACIONES DE COMIDA
(EFFECTIVO JUNIO 19, 2020)

El Oficial de Salud Pública del Condado de Alameda emitió una nueva Orden de Refugio en el Lugar. Esta guía se desarrolló para ayudar a las instalaciones de alimentos a cumplir con la Orden y reducir el riesgo de exposición tanto para los clientes y los empleados.

Distanciamiento Social

- ✓ Se debe completar y publicar un “Plan de protección específico del sitio” en o cerca de la entrada de todas las empresas abiertas. Consulte el Apéndice A de la Orden de Refugio en el Lugar más reciente para obtener una plantilla del “Plan de Protección Especifica de Sitio”.
- ✓ Imponga el distanciamiento social al exigir que los miembros del público estén separados por al menos seis (6) pies de los demás, tanto como sea posible. Las personas que son miembros de la familia o contactos del hogar, pueden pararse o moverse juntos, pero deben estar separados de otros por al menos seis (6) pies.

Ponga cinta adhesiva o marce de al menos seis pies. El oficial de Salud Pública del Condado de Alameda emitió una nueva Orden de Refugio en el Lugar. Esta guía se desarrolló para ayudar a las instalaciones de alimentos a cumplir con la Orden y reducir el riesgo de exposición tanto para los clientes y los empleados. La separación se usa en cualquier área donde los miembros del público pueden formar una línea como para pagar o esperar para usar el baño.

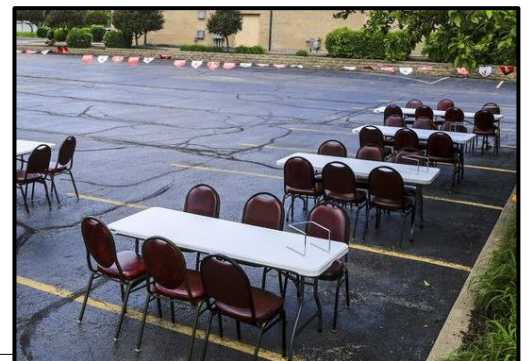


- ✓ Proporcione desinfectante para manos (60% de alcohol), agua y jabón u otro desinfectante efectivo para él publica en o cerca de la entrada de la instalacion, en los mostradores, y cualquier otro lugar dentro de las instalaciones o inmediatamente afuera donde las personan tienen interacciones directas.
- ✓ Recomiende proporcionar a los clientes servilletas o pañuelos adicionales cuando tosen o estornudan.
- ✓ Coloque en letrero en un lugar visible en todas las entradas públicas que indique a los miembros del público que no entren si tienen síntomas consistentes con COVID-19.
- ✓ Recuerde a los clientes que deben cubrirse la cara fuera de su hogar, a lo menos que estén específicamente exentos.
- ✓ Siga las instrucciones del Centros Para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) sobre limpieza y desinfección:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

Instalaciones de Comida Para Cenar

- ✓ No se permite que todos los restaurants e instalaciones de alimentos minoristas sirvan alimentos para comer en el lugar mientras están en el interior.
- ✓ La última orden de salud permite cenar al aire libre con requisitos específicos. Revise e implemente los Procedimientos operativos del restaurante (<https://deh.acgov.org/covid-19.page?>) publicados en el sitio web al Departamento de Salud Ambiental.
- ✓ Los restaurantes y las instalaciones de venta minorista de alimentos pueden continuar operando con el propósito de preparar y ofrecer alimentos a los clientes a través del servicio de entrega, para recoger o drive-thru. Para las instalaciones que ofrecen opciones de recogida o entrega, los operadores deben establecer prácticas de distanciamiento social para clientes esperando comida en una cola





- ✓ Los clientes pueden traer bolsas reutilizables, tazas, utensilios u otros artículos reutilizables que serán llenados por los clientes. Los empleados son prohibidos manejar las pertenencias de los clientes.
- ✓ Mantenga artículos de un solo uso, como tazas, cubiertos, platos y paquetes de condimentos detrás del mostrador y proporcione cuando pregunte el cliente.
- ✓ Recuerde a los empleados las mejores prácticas de higiene, como lavarse las manos con agua y jabón al menos de 20 segundos.
- ✓ Aumente la frecuencia de limpieza y desinfección según las pautas de limpieza y desinfección de la CDC para las superficies duras, mesas, y encimeras que utilizan los empleados y clientes durante las opciones de recolección/entrega.
- ✓ Restaurantes que ofrecen productos comestibles (por ejemplo, materias primas, productos, etc.) para vender deben empacar los productos solo para entrega o para llevar. Los restaurantes no pueden instalar una tienda de comestibles en el comedor para la auto selección del cliente sin la aprobación de este departamento. Los productos de tipo comestible a la venta están limitados a alimentos que no son potencialmente peligrosos.
- ✓ El Departamento de Salud Pública no hará cumplir el etiquetado de los productos empacados que se empaquetan para fines de conveniencia, siempre que puedan proporcionar ingredientes a los clientes que lo soliciten.

Tiendas y Tiendas de Conveniencia

- ✓ Asegúrese de que hay una manera de desinfectar los carros de compra y los mangos de las canastas, ya sea haciendo que las toallitas sean fácilmente accesibles para los clientes o haciendo que los empleados administren el proceso y desinfecten entre cada uso del cliente.
- ✓ Limite el número de clientes sea necesario para reducir la aglomeración exterior/interior y las líneas para cumplir con la orientación de distanciamiento social. En áreas de tráfico de alto volumen, como líneas de pago, considere utilizar herramientas espaciadoras o cinta adhesiva en el piso para mantener a los clientes adecuadamente espaciados.
- ✓ Aumente la frecuencia de limpieza y desinfección del baño y otras áreas de contacto. Asegúrese de que los baños estén completamente abastecidos con jabón, toallas desechables/secadoras de manos y recipientes de basura sin contacto.
- ✓ Entrene a los empleados sobre las mejores prácticas de higiene, incluyendo lavarse las manos con agua y jabón al menos 20 segundos.
- ✓ Tiendas que tienen ofrecen pedidos en línea con opciones de recoger o entrega deben alentar el uso de estas opciones cuando sea posible en lugar de compras en interiores.
- ✓ Considere ofrecer servicios de entrega para clientes de alto riesgo para que puedan evitar que entren a las tiendas de comestibles.
- ✓ Las tiendas de comestibles con áreas de consumo en el sitio no pueden proporcionar opciones para cenar adentro de la facilidad, a menos que sea al aire libre.
- ✓ Tiendas de abarrotes y tiendas de convivencia que ofrecen autoservicio de comida (p. ej. Barra de ensaladas, barra de sopa, estaciones de bebidas, contenedores de alimentos a granel) deben dejar de permitir el autoservicio del cliente. La instalación puede asignar un empleado para dispensar productos y proporcionarlos a los clientes.
- ✓ Prohíba el maestro de productos.
- ✓ Recomiende limitar las conversaciones en el mostrador de pedidos en las líneas de salida entre empleados y clientes de alimentos





Alameda County Department of Environmental Health
NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)
NUEVA GUIA FOR PARA INSTALACIONES DE COMIDA
(EFFECTIVO JUNIO 19, 2020)

Instalaciones de Comida Movibles (e.g. loncheras, carritos)

- ✓ Monitorear la capacidad del cliente para garantizar el distanciamiento social del cliente. Esto es especialmente importante para las líneas de cola cuando se ordena en el mostrador.
- ✓ Suspenda el autoservicio de los clientes de alimentos que no estén empacados.
- ✓ Mantenga artículos de un solo uso como tazas, cubiertos, platos y condimentos empacutados detrás del mostrador y proporcione cuando pida el cliente



Prácticas de Limpieza y Desinfección

- ✓ Superficies duras se deben limpiar con un detergente o agua y jabón antes de la desinfección.
- ✓ Superficies blandas con piso alfombrado, tapetes y cortinas, elimine el contaminante visible si esta presente y límpielo con los limpiadores apropiados indicados para su uso en estas superficies. Después de la limpieza, si los artículos se pueden lavar, lave los artículos de acuerdo con las instrucciones del fabricante utilizando la configuración de agua más cálida y apropiada para los artículos y luego séquelos por completo. Si los artículos no se pueden lavar, use un producto registrado por el EPA que sea adecuado para superficies porosas.
- ✓ Diseñe a los empleados para que limpien y desinfecten todos los "alto-contacto" superficies como mostradores de servicio, mesas, manijas de puertas de refrigeración, mostradores de caja, máquinas de tarjetas de crédito, accesorios de baño inodoras, picaportes, botes de basura y teléfonos frecuentemente.
- ✓ Use un producto registrado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) que limpia (elimina gérmenes) y desinfecta (mata gérmenes). Siempre siga las instrucciones en las etiquetas de productos de limpieza y desinfectantes. Para una lista de productos registrados por el EPA, visite: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- ✓ Se puede usar soluciones de lejía doméstica diluidas (1000 ppm de hipoclorito de sodio) si es apropiado para la superficie. Siga las instrucciones de aplicación del fabricante, garantizado un tiempo de contacto de al menos 1 minuto y permita ventilación adecuada durante y después de la aplicación. Asegúrese de que el producto no haya pasado su fecha de vencimiento.
 - 1000ppm de solución de bleach hipoclorito de sodio se prepara mezclando:
 - 5 cucharadas (1/3 taza) bleach por galón de agua, o
 - 4 cucharaditas de bleach por cuarto de galón de agua.





Alameda County Department of Environmental Health
NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)
NUEVA GUIA FOR PARA INSTALACIONES DE COMIDA
(EFFECTIVO JUNIO 19, 2020)



Empleados de Instalaciones de Alimentos

- ✓ Siga la “Guía de evaluación de COVID-19 para empresas y organizaciones” para evaluar a los empleados antes de turno de trabajo.
- ✓ Empleados deben seguir la “Autoevaluación COVID-10 para orientación del personal” antes del turno de trabajo.
- ✓ Los empleados que parecen estar enfermos al llegar al trabajo o se enferman durante el día deben ser enviados a casa de inmediato.
- ✓ Se aconseja que los empleados con síntomas consistentes de COVID-19 se queden en casa y no regresen al trabajo hasta al menos 3 días después de la recuperación, y que hayan pasado al menos 10 días desde que aparecieron los primeros síntomas.
- ✓ Se requiere usar cubiertas faciales en todos los momentos menos que tenga una exención de salud. Discuta sus inquietudes relacionadas con la salud con un proveedor médico para obtener exenciones de salud. Una cubierta facial aceptable está hecha de tela u otro material suave o permeable, sin agujeros, y cubre la nariz y la boca y las áreas circundantes de la cara inferior. Use buen juicio y seleccione una cubierta para la cara que sea apropiada en el lugar de trabajo.
- ✓ Recomiende programar a los empleados para el mismo turno u no desplazarlos entre turnos para minimizar la propagación en caso de que un empleado sea diagnosticado con covid-19.
- ✓ Considere asignar temporalmente a los empleados de alto riesgo tareas que limiten su exposición al público. Alto riesgo se refiere a adultos mayores, mujeres embarazadas y personas con sistemas inmunes comprometidos o problemas médicos subyacentes.
- ✓ Exija que los empleados mantengan una distancia de 6 pies entre ellos y los clientes.
- ✓ Informe a este departamento y al Departamento de Salud Pública si los empleados de alimentos salieron positivo o se presumen positivos según los síntomas asociados con COVID-19.

Instrucciones de Lavado de Manos para Todos los Empleados

Asegúrese que los empleados se les permita lavarse las manos y brazos con agua tibia y jabón al menos de 20 segundos cada 30 minutos y adicionalmente según sea necesario, como al llegar al trabajo por primera vez, después de usar el baño, antes y después de comer, en el cambio de tareas o cuando las manos estén contaminadas.





Evite tocarse los ojos, la nariz, o la boca.

- ✓ Recomienda asignar un empleado en cada turno para asegurarse de que los lavamanos estén abastecidos con jabón y toallas de papel en todo momento.
- ✓ Recomiende usar guantes apropiadamente como una herramienta adicional, pero es importante recordar que los guantes no reemplazan la necesidad de lavarse las manos y practicar buena higiene de las manos.

Adhería a las Practicas Básicas de Seguridad Alimentaria

- ✓ Mantenga alimentos calientes a 135 °F o más alimentos fríos a 41 °F o menos.
- ✓ Cocine completamente los alimentos a las temperaturas requeridas.
- ✓ Limpie y desinfecte los utensilios y las superficies en contacto con alimentos con la frecuencia requerida.
- ✓ Tenga en cuenta que la desinfección es diferente de la desinfección de superficies de alto contacto. Las superficies en contacto con alimentos deben lavarse, enjugarse u desinfectarse con 100ppm de cloro, 200ppm de amoníaco cuaternario o 25ppm de yodo.
- ✓ Adhiera a las prácticas de salud e higiene de los empleados: no trabaje cuando este enfermo y lávese las manos con frecuencia cuando sea necesario.
- ✓ Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes alimentarios provengan de una Fuente de alimentos aprobada.