

Marzo 14, 2020

## **COVID-19 Guia Para Establecimientos De Alimentos**

**Tenga en Cuenta:** Esta es una situación emergente que está cambiando rápidamente. Más información será distribuido a medida que esté disponible. Para información más actualizada, favor de visitar: [www.cdc.gov/coronavirus](http://www.cdc.gov/coronavirus) y <https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-supply-chain-update>. Información adicional está disponible en la siguiente página: [www.countyofmerced.com/coronavirus](http://www.countyofmerced.com/coronavirus).

### **PROTECCIÓN DE CLIENTES Y LA POBLACIÓN DE ALTO RIESGO:**

COVID-19 se propaga de persona a persona a través de gotitas respiratorias que se producen cuando personas infectadas tosen o estornudan. Transmisión comunitaria de COVID -19 ha ocurrido en California . Es vital que la población de alto riesgo y vulnerable al Coronavirus, que tomen precauciones adicionales para proteger su salud, y para que todos podamos ayudar a prevenir la propagación de la enfermedad de COVID-19. Se han proporcionado acciones adicionales del Departamento de Salud Pública de California (CDPH) para tipos específicos de establecimientos de alimentos, bares y bodegas, y se detallan en este enlace: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/OPA/Pages/NR20-024.aspx>, que incluyen y no se limitan a los siguientes detalles proporcionados en esta guía de CDPH:

#### **Servicio de Bebidas al Por Menor**

- Los bares, bodegas, cervecerías y pubs deben estar cerrados, a excepción de los lugares que actualmente están autorizados para proporcionar cerveza y vino fuera de la venta que se consuman fuera de los establecimientos.
- No es la intención de esta guía de afectar la producción de cerveza y vino.
- Los bares, cervecerías, pubs y bodegas que incluyen comidas proporcionadas por una cocina completa deben seguir las instrucciones del restaurante indicadas abajo si ofrecen opciones de entrega o recogida.

#### **Restaurantes/Cafeterías**

- Los restaurantes deben estar cerrados para cenas en el restaurante y deben estar abiertos solo para obtener comida por una ventanilla de comida rápida u otras opciones de recogida/entrega.
- Recuerde a los empleados de las mejores prácticas de higiene, como lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- Aumente la frecuencia de limpieza y desinfección siguiendo las [guías de Limpieza y Desinfección Ambiental de los CDC](#) de todas las superficies duras, incluyendo las mesas y encimeras que utilizan los empleados y clientes durante las opciones de recolección/entrega.

#### **Camiones de Alimentos**

- Aumentar la frecuencia de limpieza de menús, cajas registradoras, bandejas de recibos, titulares de condimentos, instrumentos de escritura y otras superficies que no tienen contacto con alimentos frecuentemente tocadas por clientes y empleados.

- Asegurar que se mantenga el distanciamiento social de seis pies por persona para las personas que no son miembros de una familia y dejar en claro que los miembros de una familia pueden participar juntos, hacer fila juntos, etc
- Limitar el número de personas en las filas.
- Aumente la frecuencia de limpieza y desinfección siguiendo las [guías de Limpieza y Desinfección Ambiental de los CDC](#) de todas las superficies duras.
- Recuerde a los empleados de las mejores prácticas de higiene, como lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos.

### **Tiendas de Abarrotes y Sitios de Distribución de Alimentos Caritativos**

- La cadena de distribución de alimentos es crítica para la salud del público.
- Las tiendas de abarrotes y los sitios de distribución de alimentos caritativos deben permanecer completamente abiertos y operativos.
- Al igual que con otros arreglos, asegúrese de mantener un distanciamiento social de seis pies por persona para las personas que no son miembros de una familia y dejar en claro que los miembros de una familia pueden participar en actividades juntos, hacer fila juntos, etc.
- Distanciamiento social de seis pies por persona, particularmente entre individuos que se han reunido una sola vez o de manera poco frecuente.
- Limitar el número de clientes en cualquier momento a como sea necesario para reducir el amontonamiento en el exterior/interior y para que las líneas cumplan con la guía de distanciamiento social.
- Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección del baño y otras áreas de alto contacto.
- Dar entrenamiento a los empleados sobre las mejores prácticas de higiene, incluyendo lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos
- Oportunidades adicionales en todo el lugar para que las personas reduzcan la propagación del virus a través de estaciones de lavado de manos o estaciones de desinfección.
- Eliminar eventos/mercadotecnia dirigidos a individuos que CDPH ha [identificado como personas que corren un mayor riesgo de enfermedad grave por COVID-19](#).
- Las tiendas que ofrecen ordenes hechas por internet con opciones de entrega afuera de la tienda u opciones de entrega a domicilio deben animar su uso cuando sea posible en lugar de hacer compras dentro de las tiendas.

### **Mercados de Agricultores Certificados**

- Ponga suficiente espacio entre los puestos como corresponde para aumentar el distanciamiento social entre los clientes en línea y con los que caminan por el mercado.
- Asegúrese de mantener un distanciamiento social de seis pies por persona para las personas que no son miembros de una familia y dejar en claro que los miembros de una familia pueden participar en actividades juntos, hacer cola juntos, etc.
- Limite el número de clientes en cualquier momento como sea necesario para reducir el amontonamiento en el exterior/interior y para que las líneas cumplan con la guía de distanciamiento social.

Para información, llame la línea telefónica de información del Departamento al (209) 381-1180 (Inglés, Español, Hmong). Mas información se puede encontrar en la paginas siguiente [www.cdc.gov/coronavirus/index.html](http://www.cdc.gov/coronavirus/index.html)

Ultima Actualizacion: 3-18-2020

- Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección del baño y otras áreas de alto contacto.
- Dar entrenamiento a los empleados sobre las mejores prácticas de higiene, incluyendo lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos
- ofrezca en todo el lugar estaciones de lavado de manos o estaciones de desinfección adicionales.
- Eliminar eventos/mercadotecnia dirigidos a individuos que CDPH ha [identificado como personas que corren un mayor riesgo de enfermedad grave por COVID-19](#).
- Implorar actividades como el preembolsar para acelerar la compra.
- Suspender las actividades de muestreo.
- Aumente la frecuencia de limpieza de mesas, dispositivos de pago y otras superficies.
- Eliminar servicios no esenciales/no relacionados, como bandas u otros tipos de entretenimientos.
- Al final del mercado, continúe utilizando los sistemas locales de recuperación de alimentos para alimentar/donar productos adicionales a las poblaciones necesitadas.
- Si es aplicable, continúe aceptando el pago EBT.

### **¿Se Puede Propagar El COVID-19 Por Alimentos O Alimentos Empaquetados?**

En Febrero 27, 2020, la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (FDA) ha emitido una [Declaración de Hechos](#) informando el público acerca de que el FDA en este tiempo no es consciente de reportes indicando enfermedad de humanos que sugieren que COVID-19 puede ser propagado por alimentos o envasados de comida. Sin embargo, siempre es importante de seguir buenas [prácticas de higiene](#) (i.e., lavar las manos y desinfectar las superficies frecuentemente, separar carne cruda de otra comida, cocinar la comida a las temperaturas adecuadas, y refrigerar la comida prontamente) cuando preparando y manejando alimentos. Similar al FDA, el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) no es consciente de reportes indicando enfermedad de humanos que sugieren que COVID-19 puede ser propagado por alimentos o envasados de comida.

### **¿Se puede continuar las operaciones de los establecimientos o organizaciones que manejan comida?**

Actualmente, no hay restricciones impuestas que son diferentes de los requerimientos estándar para el manejo y preparación de alimentos de la regulación [California Retail Food Code](#) y buenas prácticas de higiene. Es importante que los manejadores de alimentos no manejen alimentos si se presentan síntomas de COVID-19, los síntomas son los siguientes:

- Fiebre
- Tos
- Falta de aliento

### **¿Que son buenas practicas de higiene?**

- Lavar sus manos frecuentemente con jabón y agua caliente (100°F minimum). Cuando se lava las manos, asegure de incluir el dorso de las manos, entre los dedos, y debajo de las uñas. Las manos se tienen que lavar por un mínimo de 20 segundos
- Evite tocar su cara con manos sucias El virus puede entrar por los ojos, nariz, y la boca.
- Cubra su tos y estornudo, y quedese en casa si está enfermo. Empleados de

Para informacion, llame la línea telefónica de información del Departamento al (209) 381-1180 Ingles, Español, Hmong). Mas informacion se puede encontrar en la paginas siguiente [www.cdc.gov/coronavirus/index.html](http://www.cdc.gov/coronavirus/index.html)

establecimientos de comida tienen que estar en casa si tienen fiebre o tos.

Para información, llame la línea telefónica de información del Departamento al (209) 381-1180 (Inglés, Español, Hmong). Más información se puede encontrar en la página siguiente [www.cdc.gov/coronavirus/index.html](http://www.cdc.gov/coronavirus/index.html)

Última Actualización: 3-18-2020