

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Mercados agrícolas y eventos comunitarios

Debido al creciente número de casos en el condado de Los Ángeles, con una mayor transmisión comunitaria del virus, y siguiendo las direcciones emitidas por el Departamento de Salud Pública de California en relación con el COVID-19 y las reuniones públicas, los eventos comunitarios, incluidos aquellos que operan como parte de un Mercado Agrícola Certificado los mismos deben cancelarse o posponerse hasta después del 30 de abril de 2020, y no se le otorgará un permiso de salud para operar. Los eventos comunitarios que fueron aprobados y permitidos previamente han sido notificados de que su permiso está suspendido y se les dará la opción de reprogramar el evento o solicitar un reembolso por las tarifas pagadas.

En vista de la necesidad de garantizar que los residentes dispongan de alimentos frescos, los Mercados Agrícolas Certificados al aire libre (CFM) que están certificados por el Estado de California y que obtuvieron un permiso de salud para un Mercado Agrícola Certificado podrán operar si se implementan las condiciones detalladas a continuación.

Condiciones operativas modificadas de los mercados agrícolas certificado:

- Se restrinja la venta únicamente a productos enteros sin cortar y alimentos envasados que cumplan con los requisitos del Departamento de Alimentos y Agricultura de California.
<https://www.cdffa.ca.gov/is/i & c/cfm.html>
- El evento comunitario y todas las instalaciones de alimentos temporales asociadas con el CFM deben dejar de funcionar.
- No se permite la toma de muestras de alimentos sin envasar.
- Se coloquen letreros que recuerden a los clientes lo siguiente:
 - Lavar todos los productos antes de ser consumidos.
 - Recordatorio del lavado de manos
<http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/GuidanceHandwashingEnglish.pdf>
 - Pedir a los clientes que se queden en casa si están enfermos, incluso con una enfermedad leve.
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- Los gerentes de los mercados son los responsables de monitorear la capacidad del establecimiento para garantizar el distanciamiento social entre clientes.
 - Dejar espacio entre los puestos de productos.
 - Se recomienda designar a un empleado que asegure que se cumplan los requisitos de distanciamiento social entre aquellos que esperan para ingresar al CFM, quienes compran de los proveedores del mercado y quienes circulan en el mercado. Recomendamos usar cinta adhesiva en la superficie del suelo para mantener a los clientes adecuadamente espaciados dentro del mercado.
- Proporcione estaciones de lavado de manos para los clientes donde sea posible. Se recomienda proporcionar desinfectante de manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol para ser usados por los clientes antes de manipular los productos.
- Asegúrese de que se proporcionen estaciones de lavado de manos adyacentes a los baños y que estén abastecidas con jabón y toallas de papel en todo momento. Proporcione un recipiente de basura para toallas y vacíelo con frecuencia.

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Mercados agrícolas y eventos comunitarios

Empleados de los mercados agrícolas certificados

- Se aconseja que los empleados que tienen fiebre o enfermedad respiratoria que se queden en casa y no regresen al trabajo hasta al menos 3 días (72 horas) después de la recuperación, lo que significa que la fiebre se ha resuelto sin el uso de medicamentos para reducir la fiebre y hay una mejoría en los síntomas respiratorios (p. ej., tos, falta de aliento), Y han pasado al menos 7 días desde que aparecieron los primeros síntomas. Los empleados que parecen estar enfermos al llegar al trabajo o se enfermen durante el día deben ser enviados a casa de inmediato.
- Cualquier contacto cercano con empleados enfermos debe permanecer en cuarentena durante 14 días después de su último contacto con el empleado. Los contactos cercanos incluyen a todos los miembros del hogar, cualquier contacto íntimo y todas las personas que estuvieron a menos de 6 pies del empleado durante más de 10 minutos, comenzando 48 horas antes de que los síntomas del empleado comenzaran y hasta que finalice su período de aislamiento. Además, cualquier persona que haya tenido contacto con los fluidos corporales y/o secreciones del empleado (como tos/estornudos, haya compartidos utensilios o tenido contacto con su saliva) debe estar en cuarentena.

Instrucciones de lavado de manos para todos los empleados del mercado

- Lávese las manos y los brazos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos antes de:
 - Comer o beber.
 - Ponerse guantes.
- Lávese las manos después de las siguientes actividades:
 - Usar el baño
 - Tocarse el pelo, la cara, el cuerpo o la ropa
 - Estornudar, toser o usar un pañuelo de papel
 - Fumar, comer, beber o masticar chicle.
 - Vaciar o sacar la basura.
 - Manejar dinero y hacer cambios
 - Quitarse los guantes
 - Después de participar en otras actividades que puedan contaminar sus manos
- Se recomienda asignar a un empleado por turno para asegurar que los lavamanos estén abastecidos con jabón y toallas de papel en todo momento.
- Se recomienda usar guantes de manera apropiada como una herramienta adicional, pero es importante recordar que los guantes no reemplazan la necesidad de lavarse las manos y practicar una buena higiene de las mismas.

Limpieza general

- Limpie y desinfecte frecuentemente todas las superficies de "alto contacto" como son los mostradores, las cajas registradoras, mesas, accesorios de baño y lavamanos, y botes de basura.
- Use productos que se encuentren registrados en la Agencia de Protección Ambiental (EPA) que limpie (elimine los gérmenes) y desinfecte (mate los gérmenes). Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza y desinfectantes.

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Mercados agrícolas y eventos comunitarios

Desinfectantes efectivos

- Para realizar una solución blanqueadora, mezcle 4 cucharaditas de cloro con 1 cuarto de galón (4 tazas) de agua. Para un suministro mayor, agregue 1/3 taza de cloro a 1 galón (16 tazas) de agua. Use la solución dentro de los 20 minutos. Use tiras reactivas para analizar la solución de cloro (100 ppm).
- Se pueden usar otros desinfectantes aprobados por la EPA si son efectivos contra el coronavirus. Los consumidores pueden comunicarse con el número "1-800" en la etiqueta del producto para indagar sobre su efectividad contra el "COVID-19".

Manejo adecuado de desinfectantes, artículos y desechos

- Use productos químicos en un área bien ventilada.
- Evite mezclar productos químicos incompatibles (lea la etiqueta).
- Evite el contacto del producto químico con los alimentos durante la limpieza.
- Maneje los desechos de manera segura y deséchelos en un contenedor de basura seguro.

Los gerentes del mercado son los responsables de garantizar el cumplimiento de las condiciones mencionadas arriba.

Para más información por favor contacte a los Servicios de Consulta al (888) 700-9995. Para más información sobre el COVID-19, visite: <http://publichealth.lacounty.gov/> o llame a la línea de Información del Condado de Los Ángeles 2-1-1 que está disponible las 24 horas del día.