

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para instalaciones de comida

Para responder adecuadamente al brote de COVID-19 (nuevo coronavirus), el Oficial de Salud del Condado de Los Ángeles emitió la Orden Más Seguros en Casa (Safer At Home Order) el 21 de marzo de 2020. Esta Orden, emitida por el Departamento de Salud Pública, estableció nuevos requisitos para los establecimientos de venta minorista de alimentos, incluidos supermercados y restaurantes. Salud Pública está emitiendo esta guía para ayudar a las instalaciones minoristas de alimentos a cumplir con la Orden y reducir el riesgo de exposición tanto para los clientes como para los empleados.

La Orden requiere que las instalaciones minoristas de alimentos tomen las siguientes acciones:

Distanciamiento social/ Reducción de riesgos

- Haga cumplir 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 una familia o que son contactos del hogar, pueden pararse o moverse juntas, pero deben estar separadas de las otras personas por al menos seis (6) pies.
- Proporcione acceso público a las instalaciones de lavado de manos con agua y jabón o desinfectante de manos que contenga al menos 60 por ciento de alcohol.
- [Coloque un letrero](#) en un lugar visible en todas las entradas públicas que indique a los miembros del público que no deben ingresar si tienen síntomas de enfermedades respiratorias, incluyendo fiebre o tos.
- Siga las recomendaciones de control de enfermedades transmisibles proporcionadas por el Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles, incluida la orientación para limpiar y desinfectar el sitio. Consulte la guía publicada en <http://www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/>.

Establecimientos alimentarios con servicio de mesa

- Todos los restaurantes y establecimientos alimentarios minoristas tienen prohibido servir alimentos para consumo en el local tanto al interior como al exterior del mismo. No se permite el servicio de mesa.
- Los restaurantes y establecimientos alimentarios minoristas podrán seguir funcionando con el fin de preparar y ofrecer alimentos a los clientes mediante servicios de entrega a domicilio, retiro en el local o para que los lleven a su domicilio usando el auto servicio
- Los bares que no tienen el permiso de establecimiento alimentario no pueden permanecer abiertos.
- Las cervecerías o bodegas que también tienen un permiso de instalación de alimentos pueden permanecer abiertas con el propósito de continuar preparando y ofreciendo alimentos a los clientes mediante servicios de entrega a domicilio o retiro en el local. Las bodegas y cervecerías no pueden ofrecer muestras/degustaciones al público, pero pueden continuar las operaciones de producción y venta al por mayor no públicas.
- Para las instalaciones de alimentos que ofrecen opciones de servicio de entrega a domicilio o retiro en el local, los operadores de dichas instalaciones deberán establecer prácticas de distanciamiento social para aquellos clientes que estén en fila al momento de hacer o retirar los pedidos.
- Los restaurantes que ofrecen productos comestibles (por ejemplo, ingredientes crudos, frutas, verduras, etc.) para la venta minorista solo pueden incluirlos en su menú para retirar en el local o para llevar usando el auto servicio. No se permite establecer una tienda de comestibles en el establecimiento para la auto selección del cliente, ya que esto anula el propósito de cerrar los comedores a los clientes y está fuera de su

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para instalaciones de comida

permiso existente.

- Salud Pública no exigirá el etiquetado de los productos envasados que se empaquetan para fines de conveniencia, siempre y cuando se pueda informar acerca de los ingredientes a los clientes que los soliciten.
- Los restaurantes tienen estrictamente prohibido participar en el empaquetamiento de alto riesgo:
 - Empaquetado con reducción de oxígeno que no ha sido aprobado por el CDPH.
 - Botellas de solución desinfectante que son vendidas sin los etiquetados requeridos por la EPA.
- Si un restaurante está utilizando una parte de su comedor como almacenamiento de respaldo para artículos no alimentarios, deben prohibir la auto selección de estos artículos por parte del cliente. Estos productos se proporcionarán como parte de la entrega o compra para llevar.

Las cafeterías, economatos y restaurantes ubicados dentro de los hospitales, hogares de ancianos o establecimientos similares están exentos de la prohibición del consumo en el local; sin embargo, Salud Pública recomienda encarecidamente que estas instalaciones se aseguren de que los comensales practiquen los requisitos de distanciamiento social adecuados (6 pies de distancia entre clientes) mientras estén presentes.

Supermercados y tiendas de conveniencia

- Asegúrese de que haya una manera de desinfectar los carros de compra y los mangos de la canasta, ya sea haciendo que las toallitas sean fácilmente accesibles para los clientes o haciendo que los empleados manejen el proceso y los desinfecten después de ser usados por cada cliente.
- Se recomienda monitorear la capacidad del establecimiento para garantizar el distanciamiento social entre clientes. Esto es especialmente importante para las filas de espera, como las filas para el mostrador de pago o de pedidos. Coloque cinta adhesiva en el piso para mantener a los clientes adecuadamente espaciados.
- Los supermercados con áreas de consumo en el local no podrán ofrecer ninguna opción de servirse los alimentos ni al interior ni al exterior del establecimiento y deberán cumplir con las disposiciones mencionadas anteriormente.
- Los supermercados y las tiendas de conveniencia que ofrecen autoservicio de alimentos no empacados (por ejemplo, nachos, barra de ensaladas) deben dejar de permitir el autoservicio del cliente.
- Prohibir la entrega de muestras de productos.

Instalaciones móviles de alimentos (por ejemplo, camiones de comida, carritos de comida)

- Solo las instalaciones móviles de alimentos que tienen un permiso de salud válido pueden ofrecer alimentos para consumo externo o para llevar.
- Monitorear la capacidad del establecimiento para garantizar el distanciamiento social entre clientes. Esto es especialmente importante para las filas de espera, como las filas para el mostrador de pago o de pedidos.

Consideraciones sobre el servicio al cliente

- Recomiende designar a un empleado que asegure que se cumplan los requisitos de distanciamiento social para cualquier línea que se forme dentro o fuera de la tienda. En áreas de tráfico de alto volumen, utilice

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para instalaciones de comida

herramientas de espaciado para las cajas y las filas. Coloque cinta adhesiva en el piso para mantener a los clientes adecuadamente espaciados.

- Se recomienda proporcionar a los clientes servilletas o pañuelos adicionales para usar cuando tosan o estornuden.
- Asegúrese de que los baños estén completamente abastecidos con jabón, toallas desechables / secadores de manos y recipientes de basura sin contacto.
- Se recomienda proporcionar desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol para que los clientes lo usen en áreas comunes, como ingresar a las instalaciones.
- Considere ofrecer servicios de entrega gratuitos para que los clientes de alto riesgo puedan evitar entrar a las tiendas de comestibles.
- Se recomienda limitar las conversaciones en el mostrador de pedidos y en las líneas de salida entre los empleados de alimentos y los clientes.

Empleados de instalaciones de alimentos

- Revise diariamente a los empleados por enfermedades (ya sea autocomprobación o verificación del empleador) y asegúrese de que los empleados se queden en casa cuando estén enfermos.
- 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.
- Recomiende programar a los mismos empleados para el mismo turno y 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 con alto riesgo de enfermedad grave debido a COVID-19 a tareas que limiten su exposición al público. Alto riesgo se refiere a adultos mayores, mujeres embarazadas y aquellos con sistemas inmunes comprometidos o problemas médicos subyacentes.
- Indique al personal de servicio y al personal de mostrador, tanto como sea posible, que mantengan una distancia de 6 pies entre ellos y los clientes.

Caso confirmado de COVID-19 Requisitos

Tras la notificación de que un empleado de alimentos ha tenido un resultado positivo por COVID-19 o se presume positivo según los síntomas asociados con el COVID-19, el operador de alimentos debe tomar las siguientes medidas:

1. Asegúrese de que el empleado afectado esté excluido de la instalación de alimentos y se adhiera a la Orden del Oficial de Salud (HOO) para el Control del COVID-19:
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf
⇒ Puede encontrar orientación adicional para aquellos confirmados con COVID-19 en <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
2. Identifique todos los "contactos cercanos" potenciales y exija que cumplan con las órdenes de cuarentena de HOO: los contactos cercanos incluyen a todos los miembros del hogar, cualquier contacto íntimo y todas

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para instalaciones de comida

las personas que estuvieron a menos de 6 pies del empleado enfermo 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 contacto con su saliva) debe estar en cuarentena.

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf

⇒ Puede encontrar orientación adicional para contactos cercanos en <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>

3. Limpie y desinfecte las instalaciones de acuerdo con las pautas del CDC en <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>
⇒ Los requisitos de limpieza y desinfección existentes para superficies en contacto con alimentos son efectivos
4. Las instalaciones de venta minorista de alimentos no deben requerir notas médicas para las personas identificadas como contactos cercanos de un empleado identificado como un caso COVID-19, ya que esa persona expuesta debe auto cuarentenarse durante 14 días a partir de la fecha de la última exposición en cumplimiento de la Orden.

La División de Salud Ambiental del Departamento de Salud Pública trabajará con el operador de alimentos para brindar orientación y garantizar que se completen todas las acciones requeridas.

Instrucciones de lavado de manos para todos los empleados

- Asegúrese de que los empleados se laven las manos y los brazos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos al llegar al trabajo, después de usar el baño, antes y después de comer, con frecuencia durante todo el día y como se especifica en el [Código de Alimentos Minoristas de California \(CRFC\)](#), en la sección 113953.3. Evite tocar sus ojos, nariz o boca.
- Se recomienda asignar un empleado en cada turno para asegurar que en los lavabos haya jabón y toallas de papel en todo momento.
- Se recomienda usar guantes de forma apropiada como una herramienta adicional, pero es importante recordar que estos no reemplazan la necesidad de lavarse y mantener una buena higiene de las manos.

Siga las prácticas básicas de seguridad alimentaria

- Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 135 °F o más y los alimentos fríos a una temperatura de 41 °F o menos.
- Cocine bien los alimentos como lo requiere el CRFC.
- Limpie y desinfecte los utensilios y equipos a la frecuencia requerida.
- Adhiérase a las prácticas de salud e higiene de empleados — no trabaje cuando esté enfermo y lávese las manos con frecuencia y cuando sea necesario como se indica anteriormente.
- Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes alimentarios provengan de una fuente de alimentos aprobada.

Consideraciones especiales

- Restrinja el uso de contenedores recargables que traen los clientes para las comidas o bebidas.

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para instalaciones de comida

- Los dispensadores que se utilizan para que los clientes recarguen sus bebidas deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia.
- Mantenga los artículos de un solo uso como vasos, cuchillos, platos y condimentos empaquetados detrás del mostrador y entréguelos en caso de que los clientes los soliciten.

Prácticas de limpieza acentuadas

- Designe a empleados para que limpien y desinfecten todas las superficies "de alto contacto", como mostradores de servicio, mesas, manijas de puertas de refrigeración, mostradores de caja registradora, máquinas de tarjetas de crédito, accesorios de baño, inodoros, pomos de puertas, botes de basura y teléfonos, con frecuencia.
- Use un producto registrado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) que limpie (elimine los gérmenes) y desinfecte (mate los gérmenes). Siga siempre las instrucciones en las etiquetas de los productos de limpieza y desinfectantes.

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 los 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.
- Almacene los productos químicos de manera aprobada.

Para más información sobre cómo prevenir una enfermedad contagiosa en un establecimiento alimentario, contacte a Servicios de Consulta al (888) 700-9995. Para más información sobre el COVID-19, visite: <http://publichealth.lacounty.gov/>.