



COVID-19: recomendaciones para las instalaciones de servicio de alimentos

El Programa de Salud Alimentaria recomienda tomar las siguientes medidas de precaución para proteger la salud pública y evitar la propagación de patógenos, como el nuevo coronavirus (COVID-19):

LÁVESE LAS MANOS

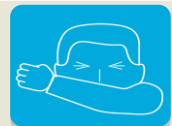


- Lávese las manos con frecuencia con agua caliente y jabón por al menos 20 segundos, ante cualquier posibilidad de contaminación, **antes** de comenzar a trabajar, manipular alimentos y tocar las superficies de contacto de los alimentos, servir alimentos, ponerse guantes nuevos, comer o beber y **después** de toser, estornudar, sonarse la nariz, ir al baño, manipular dinero, tocarse el cabello y la cara, comer o beber, y tocar superficies que se usan habitualmente como barandillas, grifos, manijas de puertas, superficies de contacto de los alimentos y equipo o utensilios de autoservicio.
- Mantenga un suministro de jabón líquido y toallas de papel cerca de los lavamanos en todo momento.
- Use guantes desechables sin látex para limpiar las mesas, lavar la vajilla, o cuando exista sospecha de contaminación.
- El uso de guantes y desinfectante de manos no sustituye el lavado correcto de manos cuando se manipulan alimentos.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sucias.
- No salude de mano.
- Coloque desinfectante para manos en un área accesible para uso de los clientes.

LIMPIE, HIGIENICE Y DESINFECTE UTENSILIOS Y SUPERFICIES

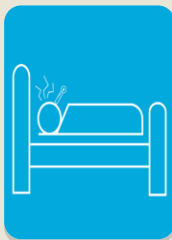


- Use un desinfectante aprobado para lavar, enjuagar y desinfectar los equipos y utensilios de cocina, vajilla y superficies donde se preparan los alimentos.
- Use un desinfectante aprobado conforme a las instrucciones del fabricante para desinfectar las superficies de contacto frecuente como sanitarios, puertas, grifos, mesas, etc. Si usa cloro, prepare una solución con 5 cucharadas de cloro por cada galón de agua.
- Use guantes desechables cuando desinfecte utensilios y superficies que se tocan con frecuencia. Lávese las manos y use guantes nuevos antes de tocar utensilios limpios.
- Cuando sea posible, minimice el uso de las áreas de autoservicio (por ejemplo, máquinas expendedoras de comidas o bebidas, barras de ensaladas, servicio de bufete, quioscos de pedidos, menús, puntos de venta, etc.) y el uso de utensilios de autoservicio. Si es posible, haga que los empleados sirvan a los clientes en esas áreas. Se recomienda el uso de utensilios y vasos de un solo uso.
- Consulte la lista de desinfectantes eficaces contra el COVID-19 aprobados por la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) en: https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list_03-03-2020.pdf.



CÚBRASE AL TOSER Y ESTORNUDAR

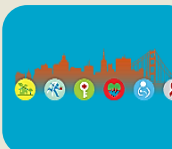
- Cúbrase con un pañuelo desechable cuando tosa o estornude, luego tírelo a la basura. Si no tiene pañuelos, tosa o estornude en la parte interna de su codo.



PERMANEZCA EN CASA SI ESTÁ ENFERMO Y PREPARE UN PLAN EN CASO DE ENFERMEDAD

- Permanezca en casa, alejado del trabajo, la escuela o las actividades si está enfermo.
- Envíe de inmediato a casa a los empleados que presenten síntomas de resfriado común o gripe. Recomiende a los empleados enfermos que permanezcan en casa. Desarrolle políticas de licencias por enfermedad que apoyen esta situación.
- Implemente una política de salud para empleados y revísela regularmente con ellos. Desarrolle un plan de respaldo para prepararse en caso de ausencia de los empleados e inicie una capacitación cruzada.
- Evite el contacto cercano con personas que estén o puedan estar enfermas.
- Haga un plan sobre cómo puede cuidar a un familiar enfermo sin enfermarse usted mismo.

MANTÉNGASE INFORMADO



- <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>
- <https://www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus.asp>
- Envíe COVID19SF por mensaje de texto al 888-777 para suscribirse al nuevo sistema de alerta de la ciudad.
- Tenga en cuenta que estas recomendaciones están sujetas a cambios, ya que el estado del COVID-19 en San Francisco y en la región evoluciona rápidamente.