



Directrices para la Manipulación Segura de Alimentos Durante el Brote de COVID-19

El estado de Nevada permanece en la etapa de respuesta a la pandemia de COVID-19 y se predice que seguirá en un futuro inmediato. El Nuevo Plan Normal describe cómo se evaluará cada uno de los condados basados en los mismos datos. Se tomarán decisiones para cambiar las restricciones para cada condado según las tasas de transmisión del virus. Los condados con transmisión elevada crearán un plan de acción específico basado en una evaluación de riesgos.

Prevenir la propagación del COVID-19: Se cree que el virus se propaga principalmente de persona a persona a través de las secreciones respiratorias que se producen cuando una persona infectada habla, tose o estornuda. Las siguientes directrices están en vigor para el condado de Clark:

- Practique el distanciamiento social manteniendo la distancia (6 pies) entre personas que viven en diferentes hogares cuando sea posible.
 - Exija a los clientes que mantengan una distancia social adecuada de 6 pies de espacio personal.
 - Acomode la configuración del establecimiento para asegurar un mínimo de 6 pies entre personas en grupos separados.
 - Donde el distanciamiento social no sea posible, los negocios pueden instalar barreras.
- Haga que los clientes que esperan para sentarse esperen en la parte de afuera y practique el distanciamiento social entre personas que viven en diferente hogar.
- No sienta a grupos de más de 6 personas.
- Limite la capacidad de ocupación máxima al 50% en las áreas del comedor, en comparación con la capacidad en circunstancias normales.
- Exija que todos los empleados y clientes usen una cubierta de tela para la nariz y la boca menos que estén exentos en virtud de la [Directriz 24](#).
 - Los clientes deben usar cubiertas para la cara cuando no estén comiendo o bebiendo activamente.
- Consulte la "[Directrices para el uso de Cubiertas de Tela Para la Cara en Establecimientos de Alimentos](#)" del Distrito de Salud para obtener más información sobre cómo se debe usar, quitar y cuidar las cubiertas de telas para la cara. Siga las recomendaciones de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) sobre "[Uso de mascarillas para ayudar a desacelerar la propagación del COVID-19](#)" y use cubiertas de tela para la cara que no sean de uso hospitalario.

Recomendaciones adicionales para protegerse a sí mismo y a los demás:

- Use el servicio electrónico, si es posible. Limite los pagos y los recibos de las transacciones en línea.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Cúbrase con un pañuelo de papel desechable cuando estornude o tosa y después tírelo a la basura.
- Minimice la formación de líneas y la cantidad de personas que se reúnan dentro.
- Escalone los horarios de recogida de las órdenes para llevar.
- Utilice mensaje de texto o correo electrónico para informar a los clientes cuando debe entrar.
- La cubierta de tela para la cara no sustituye el distanciamiento social o el lavado adecuado de las manos.



Directrices para la Manipulación Segura de Alimentos Durante el Brote de COVID-19

Lavado de las Manos

Las siguientes regulaciones están vigentes en el Condado Clark:

- Se requiere un lavado de manos frecuente y completo, que incluya proporcionar a los trabajadores, clientes y visitantes del lugar de trabajo donde lavarse las manos.
 - Si el agua corriente y el jabón no están disponibles de inmediato para los clientes, proporcione un desinfectante para manos a base de alcohol.
 - El desinfectante para manos debe tener al menos un 60% de alcohol para que sea eficaz contra el coronavirus.

Directrices adicionales para protegerse usted y proteger a los demás:

- Lávese las manos antes de comenzar las tareas de preparación de alimentos.
- Use guantes de un solo uso o use otras barreras mientras trabaja con alimentos listos para comer (RTE).
 - Lávese las manos antes de ponerse los guantes.
- Lávese las manos o use un desinfectante de manos a base de alcohol después de las transacciones con las personas.
- El desinfectante de manos **NO** se debe usar para reemplazar el lavado de manos durante la manipulación de alimentos.

Preparación de Alimentos – No hay evidencia actual que respalde la transmisión de COVID-19 asociada con alimentos o envases de alimentos. Es posible que una persona contraiga COVID-19 al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y luego se toque la boca, la nariz o posiblemente los ojos, pero no se cree que esta sea la forma principal de propagación del virus. El coronavirus se transmite principalmente de una persona a otra a través de secreciones respiratorias; sin embargo, siempre es fundamental seguir las prácticas de seguridad alimentaria para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Las siguientes regulaciones están en vigor para el condado de Clark:

- Suspender el uso de los comedores de autoservicio para clientes:
 - Los buffets, barras de ensaladas, contenedores a granel, estaciones de condimentos y estaciones de bebidas deben estar cerrados

Directrices adicionales para protegerse usted y proteger a los demás:

- Mantenga el control de tiempo / temperatura (TCS por sus siglas en inglés) correctamente para la seguridad de los alimentos, mientras espera que los recojan. Siempre, mantenga los alimentos calientes a 135 ° F o más y los alimentos fríos a 41 ° F o menos.
- Proteja los alimentos y las superficies en contacto con alimentos de la contaminación:
 - El autoservicio del cliente puede reemplazarse con alimentos envueltos / empaquetados, como bolsas de alimentos a granel en porciones; artículos de pastelería envasados en plástico, bolsas con cierre hermético, cajas, recipientes de concha o artículos similares; los condimentos abiertos pueden reemplazarse con paquetes individuales o colocarse en vasos desechables.
 - El autoservicio del cliente puede ser reemplazado con un empleado que sirva los alimentos. Los empleados pueden servir a los clientes en la mesa o en el punto de venta.
 - Retire los utensilios de un solo uso de las áreas de autoservicio. Utilice utensilios sellados comercialmente e inclúyalos en el pedido.



Directrices para la Manipulación Segura de Alimentos Durante el Brote de COVID-19

- Los recipientes para llevar son de un solo uso y no deben lavarse, enjuagarse ni desinfectarse.
- Desaliente el uso de artículos personales del cliente, como bolsas, vasos y recipientes reutilizables.
- Siga las "[Directrices de las Ordenes para Llevar y Recoger en la Acera](#)" del Distrito de Salud.

Limpieza y desinfección – para superficies en contacto con alimentos, use productos químicos de limpieza y desinfección aprobados para establecimientos de alimentos y siga las instrucciones de la etiqueta.

Desinfección

Las siguientes regulaciones están vigentes en el Condado Clark:

- Desinfectar diariamente las superficies de contacto frecuente.
 - Las superficies de contacto frecuente incluyen, entre otras, manijas de puertas/placas de empuje, interruptores de luz, asientos, barandas, manijas de gabinetes, manijas de electrodomésticos, inodoros, mostradores, teléfonos, mesas, bolígrafos, equipos de pagos electrónicos y terminales de puntos de ventas.
- Se requiere desinfección para las habitaciones o áreas que han visitado personas con COVID-19 presuntos o confirmado. Visite Las directrices de los CDC "[Limpieza y desinfección para establecimientos comunitarios](#)" para ver las instrucciones sobre cómo desinfectar con los productos que está en la [Lista N](#) de la EPA.

Directrices adicionales para protegerse usted y proteger a los demás:

- Es importante seguir las instrucciones del fabricante sobre cómo aplicar el desinfectante y capacitar a los empleados sobre cómo usar el producto (por ejemplo, concentración, método de aplicación, equipo de protección personal, tiempo de contacto, etc.).
 - Si las superficies están sucias, deben limpiarse con agua y jabón antes de la desinfección.
- Después de que se utilicen productos químicos a nivel de desinfección en superficies en contacto con alimentos, siga las instrucciones del fabricante o enjuague con agua limpia antes de usarse.

Manipuladores de Alimentos – Continúe con la política de salud de sus empleados de excluir o restringir a los manipuladores de alimentos con vómitos, diarrea, fiebre con dolor de garganta, heridas infectadas en las manos y brazos e ictericia. Las siguientes regulaciones están en vigor para el condado de Clark:

- **Se excluirá a los empleados confirmado por un laboratorio con COVID-19.** Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo sobre su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo, pero deben mantener la confidencialidad.
- Realice una evaluación diaria de los síntomas de los empleados. **Los empleados que tengan síntomas como fiebre, escalofríos, tos, falta de aire o dificultad para respirar, fatiga, dolores musculares o corporales, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente del olfato o del gusto, congestión o secreción nasal, náuseas, vómitos o diarrea deben notificar su supervisor y quedarse en casa.**
 - Los empleados enfermos deben seguir las recomendaciones de los CDC sobre "[Qué hacer si está enfermo.](#)"



Directrices para la Manipulación Segura de Alimentos Durante el Brote de COVID-19

- **Los empleados que parezcan tener síntomas al llegar al trabajo** o que se enfermen durante el turno deben aislarse de inmediato y buscar atención médica siguiendo las recomendaciones de los CDC sobre [“Qué hacer si está enfermo”](#)
- **Los empleados que se encuentren bien pero que tengan un miembro del hogar enfermo con COVID-19** deben ponerse en cuarentena según lo indicado por el CDC y monitorear su salud. Deben llamar a su proveedor de atención médica y al Distrito de Salud si desarrollan síntomas que sugieran COVID-19 durante este tiempo.

Directrices adicionales para protegerse usted y proteger a los demás:

- Considere usar un [Cuestionario de Detección de COVID-19](#) para evaluar los síntomas de COVID-19 al comienzo del turno de cada persona.
- Los empleados no deben regresar al trabajo hasta:
 - Hayan estado sin fiebre durante al menos 24 horas sin el uso de medicamentos que reducen la fiebre y sin otros síntomas como (tos, dificultad para respirar) han mejorado; Y,
 - Han pasado al menos 10 días desde que aparecieron los primeros síntomas.