



Directrices para Establecimientos de Alimentos si un Empleado se enferma con COVID-19

Las siguientes son recomendaciones para seguir después de que un empleado con COVID-19 presunto o confirmado haya estado en el establecimiento de alimentos.

1. Excluya a empleados con COVID-19 presunto o confirmado. Los empleados que estén enfermos deben seguir las recomendaciones de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) para "[Que hacer si está enfermo](#)" Informe a los compañeros de trabajo de su posible exposición a COVID-19 en el lugar de trabajo, pero mantenga la confidencialidad.
2. Considere la posibilidad de usar el "[Cuestionario para detección de COVID-19](#)" con sus empleados antes del inicio de cada turno.
3. Las áreas utilizadas por los empleados enfermos deben ser cerradas durante 24 horas y se deben ventilar.
 - a. Si los empleados enfermos estuvieron en el edificio dentro de las últimas 24 horas, entonces, antes de la desinfección, cierre la zona y deje que se ventile durante 24 horas desde el momento en que utilizaron la instalación por última vez. Si no es posible cerrar durante 24 horas, cierre el área durante el tiempo que sea necesario.
 - b. Si han pasado más de 7 días, continúe con su programa de limpieza y desinfección contra el virus COVID-19. Concéntrese en áreas de contacto frecuente, tal como equipos electrónicos compartidos, mesas de preparación, manija de puertas, etc.
4. Limpie y desinfecte todas las áreas visitadas por empleados enfermos.
 - a. Siga las recomendaciones de los CDC "[Limpieza y desinfección para establecimientos comunitarios](#)" utilizando productos que se encuentran en la lista de la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA, por sus siglas en inglés): "[List N: Disinfectants for Use Against SRS-CoV-2](#)". Siga las instrucciones del fabricante para todos los productos (por ejemplo, concentración, método de aplicación y tiempo de contacto) y el uso de equipos de protección personal (PPE por sus siglas en inglés).
 - i. Si las superficies están sucias, deben limpiarse con agua y jabón antes de la desinfección.
 - ii. Asegure que los trabajadores estén capacitados en el uso y los peligros de los productos químicos.
 - iii. El PPE, como guantes y delantales, deben ser compatibles con los productos químicos utilizados. Los guantes y delantales deben retirarse de manera que se evite la contaminación y deben ser desechados al retirarse.
 - iv. Lávese las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
 - v. Para los equipos electrónicos, siga las instrucciones del fabricante para la limpieza y desinfección. Si no tiene orientación, use toallitas a base de alcohol o aerosoles que contengan al menos 70% de alcohol. Seque completamente las superficies.
 - b. Después de que se utilicen concentraciones de productos químicos a nivel de desinfección para el COVID-19 en superficies de contacto con alimentos, éstas deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse con concentraciones aprobadas para superficies de contacto con alimentos.



Directrices para Establecimientos de Alimentos si un Empleado se enferma con COVID-19

- c. Cualquier posible contaminación de personas o del medio ambiente durante el proceso de limpieza y desinfección, debe notificarse a un supervisor.
5. Las áreas que no han sido visitadas por empleados enfermos pueden permanecer abiertas. Siga su programa de limpieza y desinfección para COVID-19.
6. No permita que los empleados vuelvan al trabajo hasta que se cumplan los criterios para [suspender el aislamiento en el hogar](#):
 - a. No tenga fiebre durante al menos 3 días (72 horas) sin el uso de medicamentos que reducen la fiebre y que los otros síntomas (como tos o dificultad para respirar) hayan mejorado; Y
 - b. Hayan pasado al menos 10 días desde que aparecieron los primeros síntomas.