



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

Para reducir la propagación del Coronavirus 2019 (COVID-19) y cumplir con la Orden Ejecutiva del Gobernador Sisolak, los establecimientos de alimentos deben operar basado en las directrices de reapertura en fases. Además de seguir las Regulaciones del Distrito de Salud del Sur de Nevada, se recomiendan las siguientes prácticas de salud pública:

Prevenir la Propagación de COVID-19

Se cree que el virus se transmite de persona a persona principalmente a través de las gotas (secreciones respiratorias) producidas cuando una persona habla, tose o estornuda. Protéjase y proteja a los demás con las siguientes directrices:

- Practique el distanciamiento social, manteniendo al menos de 6 pies de distancia alejados de otros cuando sea posible.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Cúbrase la boca al toser o estornudar con un pañuelo desechable, y después tire el pañuelo a la basura.
- Solicite que los clientes mantengan un distanciamiento social adecuado de al menos seis pies de distancia.
 - Minimice la formación en línea y la cantidad de personas que se permitan dentro del establecimiento
 - Use diferentes horarios para la recogida de las órdenes.
 - Use un mensaje de texto o correo electrónico para informarle a su cliente que puede entrar a recoger su orden.
- Aliente al personal que siga las directrices del CDC, ["Use una cubierta de tela para la cara para disminuir la propagación del COVID-19"](#) y usar cubiertas de tela para la cara.
 - Como el personal no puede determinar si tiene coronavirus, el uso de una cubierta de tela para la cara puede evitar la propagación a otras personas.
 - El uso de la cubierta de tela para la cara no substituye el distanciamiento social ni el lavado adecuado de manos.
 - Vea ["Guía Sobre el uso de Cubiertas de Tela Para la Cara en Establecimientos de Alimentos Durante el Brote de COVID-19"](#) del SNHD para información de cómo usar, remover, y cómo cuidar la cubierta de tela para la cara.
- Si es posible limite los pagos y recibos a transacciones electrónicas.

Lavado de Manos

- Lávese las manos antes de comenzar la preparación de alimentos.
- Use guantes de un solo uso o use otra manera para prevenir el contacto de las manos con alimentos listos para comer.



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

- Lávese las manos antes de ponerse los guantes.
- Lávese las manos o use un desinfectante para manos con al menos 60% de alcohol después de interactuar con otros.
 - El uso de un desinfectante **no** reemplaza el lavado de manos.

Preparación de Alimentos – En este momento, no hay evidencias asociadas a la transmisión de COVID-19 en alimentos o envases de alimentos. Es posible que una persona pueda contraer COVID-19 al tocarse la boca, la nariz o los ojos después de tocar una superficie u objeto que tenga el virus, pero no se cree que ésta sea la forma principal de propagación del virus. El coronavirus se propaga principalmente de una persona a otra a través de gotas (secreciones respiratorias). Es siempre crucial que los manipuladores sigan las prácticas de seguridad para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Mantenga los alimentos que requieren del control de tiempo y temperatura (TCS por sus siglas en inglés), a las temperaturas adecuadas. Los alimentos calientes a 135°F o más y los fríos a 41°F o menos, mientras espera que sean recogidos.
- Proteja los alimentos y las superficies de la contaminación:
 - Descontinúe el uso de los buffets, las barras de ensaladas, y estaciones de condimentos.
 - Retire los utensilios de un solo uso de las áreas de autoservicio. Use utensilios sellados comercialmente e inclúyalos con el pedido.
 - Los recipientes para llevar son de un solo uso y no deben lavarse, enjuagarse ni desinfectarse para ser usados nuevamente.
 - Desaliente el uso de artículos personales del cliente, tales como bolsas, vasos y recipientes reutilizables.
 - Evite que los condimentos envasados entren en contacto directo con alimentos.
- Siga: “[Directrices de las Órdenes para Llevar y para Recoger en la Acera](#)” de SNHD.

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

Desinfección – Se recomienda la desinfección para superficies que se tocan con frecuencia o las áreas que hayan sido visitadas por personas con COVID-19 presunto o confirmado. Siga las recomendaciones de los CDC “[Limpieza y desinfección para establecimientos comunitarios](#)” usando un desinfectante de la Lista N. de la EPA ([EPA’s List N](#)).

- Las superficies que se tocan con frecuencia incluyen, pero no se limitan a, mesas de preparación, manijas de puertas, manijas, plumas, puntos de contacto en dispensadores de bebidas, terminales para



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

pagos electrónicos y puntos de venta, mostradores o estantes utilizados para mantener los pedidos hasta que se recojan.

- Es importante seguir las instrucciones del fabricante y capacitar a los empleados para el uso de todos los químicos (por ejemplo, concentración, método de aplicación, equipo de protección personal y tiempo de contacto, etc.).
 - Si las superficies están sucias, éstas deben limpiarse con agua y jabón antes de la desinfección.
- Después de usar químicos a nivel de desinfección en superficies en contacto con alimentos, estas superficies deben lavarse, enjuagarse y sanitizarse con químicos en concentraciones aprobadas.

Manipuladores de Alimentos – Además de seguir la directiva de salud para sus empleados de excluir o restringir a los manipuladores de alimentos con vómito, diarrea, fiebre y dolor de garganta, heridas infectadas e ictericia:

- Considere el uso del cuestionario "[Cuestionario para Detección de COVID-19](#)" para evaluar a los empleados por posibles síntomas de COVID-19 al comienzo de cada turno.
- **Los empleados confirmados con COVID-19 por un laboratorio, serán excluidos.** Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, informe de manera confidencial a los otros empleados de la posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo.
- **Los empleados que presenten síntomas como fiebre, tos, dificultad para respirar, escalofríos, temblores repetidos con escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta o pérdida repentina del olfato o del sabor, deben notificar a su supervisor y quedarse en casa.**
 - Los empleados enfermos deben seguir las recomendaciones de los CDC: "[Qué hacer si está enfermo.](#)"
 - Los empleados no deben volver a trabajar hasta que:
 - No haya fiebre durante al menos 3 días (72 horas) sin el uso de medicamento para reducir la fiebre y otros síntomas (tal como tos, dificultad para respirar) hayan mejorado; **Y**
 - Hayan pasado al menos 10 días desde la aparición de los síntomas.
- **Los empleados que presenten síntomas al llegar al trabajo** o que se enfermen durante el turno deben irse inmediatamente a casa y seguir las recomendaciones de los CDC: "[Qué hacer si está enfermo.](#)"
- **Los empleados que estén bien, pero que tengan un miembro del hogar enfermo con COVID-19** deben someterse a cuarentena durante 14 días para monitorear su salud. Deberían llamar a su proveedor de atención médica y al SNHD si desarrollan síntomas de COVID-19, durante su cuarentena.

****Esto permanecerá vigente durante las fases de reapertura****