

# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía de salud para establecimientos alimentarios

En respuesta al brote de COVID-19 (nuevo coronavirus) y al anuncio del gobernador de California, Gavin Newsom, respecto a las reuniones públicas, además de las Órdenes Sanitarias emitidas por el Departamento de Salud Pública, los bares, bodegas y establecimientos alimentarios deberán acatar las siguientes disposiciones con efecto inmediato:

### 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.
- 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 autoservicio (drive-thru).
- Los bares o bodegas que tengan permiso de establecimiento alimentario podrán seguir abriendo con el fin de preparar y ofrecer alimentos a los clientes mediante servicios de entrega a domicilio o retiro en el local. Los bares o bodegas que no tengan permiso de establecimiento alimentario no podrán abrir.
- En el caso de establecimientos alimentarios que ofrezcan el servicio de entrega a domicilio o retiro en el local, el personal de estos establecimientos deberá establecer prácticas de distanciamiento social para aquellos clientes que estén en cola al momento de hacer o retirar pedidos.

***Las cafeterías, comisarías y restaurantes ubicados dentro de hospitales, hogares de ancianos o establecimientos similares están exentos; sin embargo, se recomienda asegurarse de que se puedan cumplir los requisitos de distanciamiento social adecuados (6 pies de distancia entre clientes) para consumos en el local.***

**Las tiendas de abarrotes, tiendas multiservicio, [mercados certificados de agricultores](#) y los establecimientos alimentarios móviles (por ejemplo, camiones de comida, carritos de comida) están exentos de estas disposiciones**

- 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.
- Las tiendas de abarrotes 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) deberán dejar de permitir el autoservicio del cliente.

### Recordatorios adicionales para establecimientos alimentarios

#### Empleados enfermos

- Se aconseja que los empleados que se encuentren enfermos se queden en casa y no regresen al trabajo hasta que estén libres de fiebre durante al menos 72 horas sin medicamentos antifebriles.
- Los empleados que aparenten estar enfermos al llegar al trabajo o se enfermen durante el día deben

# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía de salud para establecimientos alimentarios

ser enviados a sus casas de inmediato.

### Clientes que muestran signos de enfermedad

- Coloque carteles en lugares visibles pidiéndoles a los clientes que en el caso de estar enfermos se queden en sus casas, incluso si se trata de una enfermedad leve.  
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- Proporcione a los clientes servilletas o pañuelos desechables 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 que no requieran contacto.
- Se recomienda proporcionar desinfectante de manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol para uso de los clientes en áreas comunes, como en las entradas del establecimiento.
- Indique al personal de servicio y al personal de mostrador que mantengan una distancia de 6 pies entre ellos y los clientes que aparenten estar enfermos tanto como sea posible.

### Instrucciones de lavado de manos para todos los empleados

- Lave sus manos y brazos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos como se establece en la sección 113953.3 del [California Retail Food Code](#).
- 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 según sea necesario.
- 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.
- 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.
- Limpie los contenedores de condimentos, por ejemplo, de ketchup, sal y pimienta, etc. entre cada cliente.

# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía de salud para establecimientos alimentarios

### Limpieza general

- Limpie y desinfecte todas las superficies de "alto contacto" con frecuencia, como son los mostradores de servicio, mesas, puertas de refrigeración, mostradores de caja registradora, accesorios de baño, inodoros, manijas, botes de basura y teléfonos.
- Limpie y desinfecte los menús, mesas y sillas después de cada uso.
- Use productos registrados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) que limpien (eliminen los gérmenes) y desinfecten (maten los gérmenes). Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza y desinfectantes.

### Desinfectantes efectivos

- Para realizar una solución blanqueadora, mezcle 1 cucharada de cloro con 1 cuarto de galón (4 tazas) de agua. Para un suministro mayor, agregue ¼ de taza de cloro a 1 galón (16 tazas) de agua. Use la solución dentro de los 20 minutos. Use tiras de prueba para comprobar 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.

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>.