

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para vendedores ambulantes de comida

El Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles le solicita a todos los vendedores de alimentos (por ejemplo, los camiones y carros de comida) que tomen las medidas necesarias para reducir el riesgo de propagación del nuevo coronavirus (COVID-19). Se les exige a los vendedores de alimentos que se adhieran a la Orden del Oficial de Salud y al Apéndice A y que cumplan con los siguientes requisitos:

- Solo los vendedores de comida que tengan un permiso de salud válido tienen permitido ofrecer comida para el consumo fuera del lugar o para llevar, similar a los restaurantes.
 - Busque las siguientes calcomanías pegadas en los carros de comida para identificar si el vendedor de alimentos tiene el permiso.
 - No habrá mesas o sillas para el consumo de los alimentos en el lugar. Toda la comida debe prepararse para llevar (takeout) o para su entrega a domicilio (delivery).
- Asegurar que la(s) copia(s) del Protocolo de distanciamiento social se encuentra(n) ubicada(s) a la vista para los clientes.
 - Brindar desinfectante para el uso del cliente con al menos (60% de alcohol)
- Asegurar que el siguiente letrero esté expuesto:
 - Los clientes deben permanecer en sus hogares si están enfermos
- Controlar la capacidad de clientes para asegurar el distanciamiento social. Esto es especialmente importante para la fila de espera de clientes.
 - Los clientes deben estar separados por al menos seis (6) pies de distancia entre ellos, en la mayor medida posible.
 - Si se utiliza cinta en el suelo, los vendedores deben remover la cinta cuando se vayan y desecharla de forma adecuada.
- Los vendedores de comida deben:
 - Tener acceso a instalaciones para lavarse las manos con jabón y agua y desinfectante de manos que contenga al menos 60 por ciento de alcohol.
 - Utilizar un cobertor facial de tela en todo momento, cuando interactúan entre ellos o con clientes.
 - Desinfectar con regularidad las superficies que se tocan frecuentemente, tales como mostradores y áreas de pago de clientes.
 - Seguir las recomendaciones de Salud Pública acerca del control de enfermedades transmisibles, incluyendo la guía para limpiar y desinfectar todas las superficies.
 - Permanecer en su hogar si están enfermos y asegurar que todos los empleados permanezcan en sus hogares si también se sienten enfermos.
- Los vendedores de comida deben **seguir las prácticas básicas de seguridad alimentaria**
 - Mantenga la comida caliente a una temperatura alta (135 °F o mayor) y la comida fría a una temperatura baja (41 °F o menor).
 - Cocine bien los alimentos según lo requerido.
 - Limpie y desinfecte los utensilios y el equipo de acuerdo con la frecuencia requerida.
 - Respete las prácticas de higiene y salud del empleado— no trabaje cuando se encuentre enfermo y lave sus manos con frecuencia y cuando sea necesario como se menciona anteriormente.
 - Asegúrese de que todos los alimentos y los ingredientes provengan de fuentes de alimentos aprobadas.
 - No debe haber mesas de condimentos para que los clientes se sirvan, y las mesas y asientos para clientes están prohibidos.



Recuerde que aquellos que no están autorizados para vender alimentos no pueden hacerlo de acuerdo con el Código de Salud y Seguridad de California (California Health and Safety Code). El incumplimiento podrá ser penado con multas de hasta \$1,000 por cada incumplimiento por día.



Para obtener más información, contacte a Servicios de Consulta al (888) 700 – 9995. Para obtener más información acerca del COVID-19 visite: <http://publichealth.lacounty.gov> o comuníquese con la línea de Información del Condado de Los Ángeles al 2-1-1 que está disponible las 24 horas del día.