

# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para mercados de alimentos y tiendas de conveniencia

### Actualizaciones recientes:

10/1/20: Los límites de capacidad deben aplicarse de manera que la ocupación máxima de la tienda se limite a no más del 50%, siempre y cuando se pueda mantener 6 pies de distancia física entre los clientes y los empleados. Las tiendas de comestibles con restaurantes también deben cumplir con los protocolos de salud pública publicados para restaurantes.

Salud Pública está emitiendo esta guía para ayudar a los propietarios de supermercados y tiendas de conveniencia a cumplir con la Orden del Oficial de Salud del Condado de Los Ángeles y el apéndice A, reduciendo así el riesgo de exposición tanto para clientes como para empleados. La Orden requiere que los mercados de alimentos y las tiendas de conveniencia tomen las siguientes acciones:

### Distanciamiento social/ Reducción de riesgos

- Complete el Protocolo para el distanciamiento social, [apéndice A](#), proporcione copias a los empleados y publique una copia en la entrada de la tienda.
- Los límites de capacidad deben aplicarse de manera que la ocupación máxima de la tienda se limite a no más del 50%, siempre y cuando se pueda mantener una distancia física de 6 pies entre los clientes y los empleados.
- Haga cumplir el distanciamiento social al exigir que los miembros del público estén separados por al menos seis (6) pies de los demás, tanto como sea posible. Las personas que viven en el mismo hogar pueden pararse o moverse juntas, pero deben estar separadas de otros por al menos seis (6) pies.
- Limite el contacto entre los clientes y los cajeros instalando barreras físicas como particiones o barreras de plexiglás donde es difícil mantener una distancia física de seis pies.
- Proporcione a todos los empleados un cobertor facial de tela y requiera que se use en todo momento cuando se esté en contacto con el público o con los compañeros de trabajo. Los empleados que han recibido instrucciones de un proveedor médico de que están exentos de usar un cobertor facial debido a una afección médica y que tienen un trabajo que involucra contacto regular con otras personas deben usar una alternativa, como una careta con una cortina en el borde inferior.
- [Coloque un letrero](#) que indique que cualquier persona que ingrese a la tienda, mayor de dos años de edad, debe usar un cobertor facial de tela cuando se encuentre en la tienda y debe cumplir el requisito a menos que los clientes tengan una afección médica que les impida usar un cobertor facial.
- Proporcione acceso público a las instalaciones de lavado de manos con agua y jabón o desinfectante de manos que contenga al menos 60 por ciento de alcohol.
- Proporcione sistemas de pago sin contacto o desinfecte bolígrafos, stylus (lápices ópticos) o teclado después de cada cliente.

### Restaurantes dentro de los mercados de alimentos

- Los restaurantes dentro de las tiendas de comestibles deben adherirse al Protocolo para restaurantes: [Apéndice I](#).



# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para mercados de alimentos y tiendas de conveniencia

### Tiendas de abarrotes y tiendas de conveniencia

- Asegúrese de que haya una manera de desinfectar el carrito de compra y las manijas de la cesta de mano, ya sea haciendo que las toallitas sean fácilmente accesibles para los clientes o haciendo que los empleados administren el proceso y los desinfecten entre el uso del cliente.
- Monitoree la capacidad de clientes en el local para asegurar el distanciamiento social entre clientes. Esto es especialmente importante para las filas de espera como la de los mostradores de salida y en las líneas para ingresar a la tienda. En áreas de tráfico de alto volumen, utilice herramientas de espaciado para el control y para marcar las líneas. Coloque cinta adhesiva en el piso para mantener a los clientes adecuadamente espaciados.
- No permita al cliente el autoservicio de alimentos sin envasar (por ejemplo, barra de ensaladas, barra de sopa, contenedores de comida a granel, dispensadores de yogurt).
- Prohíba la entrega de muestras gratis de productos.
- Prohíba el uso de vasos reutilizables que los clientes traen para bebidas.
- Los dispensadores de bebidas que se usan para autoservicio de bebidas (refrescos, café, etc.) para consumo fuera del sitio deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia. Se colocará un letrero pidiendo a los clientes que no vuelvan a llenar la taza después de beberla.
- Mantenga artículos de un solo uso, como tazas, tapas, pajitas/popotes, cubiertos y condimentos envasados detrás del mostrador y solo proporciónelos a pedido.

### Consideraciones del servicio al cliente

- Se recomienda designar a un empleado que asegure que se cumplan los requisitos de distanciamiento social de cualquier línea que se forme dentro o fuera de la tienda. En áreas de tráfico de alto volumen, utilice herramientas de espaciado como cinta adhesiva en el piso para mantener a los clientes adecuadamente espaciados.
- Asegúrese de que los baños estén completamente abastecidos con jabón, toallas desechables / secadores de manos y recipientes de basura sin contacto.
- Proporcione desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol para que los clientes lo usen al ingresar a la tienda y en las filas para pagar en la caja.
- Considere ofrecer servicios de entrega gratuitos para clientes de alto riesgo para que puedan evitar entrar a las tiendas de comestibles.
- Se recomienda limitar las conversaciones entre los empleados de alimentos y los clientes en los mostradores de pedidos y en las líneas de salida.
- A los clientes que traigan sus propias bolsas reutilizables se les debe pedir que empaquen sus propios comestibles o el empleado que empaquete los comestibles debe cambiar los guantes después de manipular las bolsas de los clientes.

### Empleados de instalaciones de alimentos

- Revise a los empleados diariamente para detectar enfermedades (ya sea autocomprobación o verificación por el empleador) y asegúrese de que los empleados se queden en casa cuando estén enfermos.
- Los empleados que parecen estar enfermos al llegar al trabajo o que se enfermen durante el día laboral deben ser enviados a casa de inmediato.

# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para mercados de alimentos y tiendas de conveniencia

- Se recomienda programar a los empleados para el mismo turno y no cambiarlos entre turnos para minimizar la propagación en caso de que un empleado sea diagnosticado con COVID-19.
- Considere asignar temporalmente a los empleados con alto riesgo de enfermedad grave debido a COVID-19 a tareas que limiten su exposición al público. Alto riesgo se refiere a adultos mayores, mujeres embarazadas y personas con sistema inmune comprometido o con problemas médicos subyacentes.
- Coloque letreros en las salas de descanso de los empleados para recordarles a los trabajadores que deben mantener el distanciamiento social.
- Organice las salas de descanso y las áreas de trabajo para cumplir con los requisitos de distanciamiento social, en la medida de lo posible.
- Desinfecte las salas de descanso o proporcione toallitas desinfectantes para que los empleados limpien el equipo antes de usarlo.

### Requisitos para reportar casos confirmados de COVID-19

Tras ser notificado de que un empleado ha dado positivo por COVID-19 o que se presume de que es positivo según los síntomas asociados con COVID-19, el operador debe tomar las siguientes medidas:

- Siga la [guía para responder a COVID-19 en el lugar de trabajo](#) de salud pública.
- Limpie y desinfecte las instalaciones de acuerdo con la guía del CDC (por sus siglas en inglés) en <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html>

En el caso de que el propietario, gerente u operador sea informado de tres (3) o más casos de COVID-19 dentro del lugar de trabajo en un lapso de 14 días, el empleador debe informar este grupo al Departamento de Salud Pública al (888) 397-3993 o (213) 240-7821.

La División de Salud Ambiental del Departamento de Salud Pública trabajará con el operador de alimentos para brindar orientación y garantizar que se completen todas las acciones requeridas.

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

- Asegúrese de que los empleados se laven las manos y los brazos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos al llegar al trabajo por primera vez, después de usar el baño, antes y después de comer, con frecuencia durante todo el día y como se especifica en el [Código de Alimentos minoristas de California \(CRFC, por sus siglas en inglés\)](#), Sección 113953.3. Evite tocarse los ojos, nariz o boca.
- Se recomienda asignar un empleado en cada turno para asegurarse de que los lavamanos estén abastecidos de jabón y toallas de papel en todo momento.
- Se recomienda usar guantes de manera apropiada como herramienta adicional, pero es importante recordar que los guantes no reemplazan la necesidad de lavarse las manos y practicar una buena higiene de manos.

### Adhiera a las prácticas básicas de seguridad alimentaria

- Mantenga calientes los alimentos que deben estar a altas temperaturas (135 ° F o más) y los alimentos que deben estar a baja temperatura fríos (41 ° F o menos).
- Cocine completamente los alimentos como se requiere en el CRFC (por sus siglas en inglés).
- Limpie y desinfecte los utensilios y equipos con la frecuencia requerida descrita en el CRFC.
- Adhiérase a las prácticas de salud e higiene de los empleados: no trabaje cuando esté enfermo y lávese las



# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para mercados de alimentos y tiendas de conveniencia

manos con frecuencia y cuando sea necesario como se indicó anteriormente.

- Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes alimentarios provengan de una fuente de alimentos aprobada.

### Prácticas de limpieza mejoradas

- Designe a empleados para que limpien y desinfecten con frecuencia todas las superficies "de alto contacto", como mostradores de servicio, mesas, manijas de puertas de refrigeración, mostradores de caja registradora, máquinas de tarjetas de crédito, accesorios de baño, inodoros, pomos de puertas, botes de basura y teléfonos.
- Use productos registrados en la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) que limpien (elimina gérmenes) y desinfecten (mata gérmenes). Siempre siga las instrucciones en las etiquetas de los productos de limpieza y desinfectantes.

### Desinfectantes efectivos (para uso en superficies sin contacto con alimentos)

- Para hacer una solución blanqueadora, mezcle 4 cucharaditas de lavandina en 1 cuarto (4 tazas) de agua. Para un suministro mayor, agregue 1/3 taza de lavandina a 1 galón (16 tazas) de agua. Use la solución dentro de los 20 minutos.
- 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 por su efectividad contra "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 químico con los alimentos durante la limpieza.
- Maneje los desechos de manera segura y deséchelos en un contenedor de basura seguro.
- Almacene los productos químicos de manera aprobada.

Para obtener más información sobre cómo prevenir una enfermedad contagiosa en un establecimiento de alimentos, comuníquese con los Servicios de consulta al (888) 700-9995. Para obtener más información sobre COVID-19, visite <http://publichealth.lacounty.gov>.

