

Orientación para Sitios de la Venta Minorista de Alimentos, por la COVID-19

El día 16 de marzo de 2020, el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Denver (“Orden de Denver”) y el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (“Orden del Estado”) emitieron ordenes similares, restringiendo el acceso a ciertas instalaciones para minimizar la propagación de la enfermedad del coronavirus (COVID-19). Estas ordenes afectan sitios de la venta minorista de alimentos.

En el grado que la orden del Estado impone prohibiciones de mayor restricción en comparación con la Orden de Denver, la Orden del Estado se adelanta a la Orden de Denver. En el grado que la orden de Denver impone prohibiciones de mayor restricción que la Orden del Estado o en donde la Orden del Estado no incluye ciertos detalles, la Orden de Denver agrega un nivel adicional de prohibiciones.

¿Quién puede servir alimentos preparados en Denver?

Solamente los sitios que tienen licencias y estén aprobados para preparar y vender alimentos y los que tienen la capacidad de proveer los alimentos preparados directamente a sus clientes vía las actividades permitidas que se indican a continuación pueden servir alimentos preparados bajo estas ordenes:

Actividades permitidas	Actividades prohibidas
Servicios de entrega a domicilio, lo que incluye servicios de habitación en hoteles	Sitios que sirvan alimentos en el mismo lugar, lo que incluye patios y áreas con asientos al aire libre
Servicios de alimentos para llevar, lo que incluye alcohol sellado, empaquetado para llevar para consumo fuera del sitio.	Restaurantes o cafés que sirvan alimentos para comer en el mismo lugar ubicados dentro de supermercados o dentro de hoteles
Servicios de la venta de alimentos a automóviles (drive-up)	Instalaciones que no fueron aprobados previamente para servir alimentos o que no tengan licencias para servir alimentos
Servicios de alimentos en ventanillas (drive-through)	Servicios de bebidas alcohólicas para consumo en sitio, lo que incluye servir bebidas alcohólicas a clientes mientras esperen para recoger una orden de alimentos. Solamente se pueden vender bebidas alcohólicas selladas, empaquetadas para llevar para consumo fuera del sitio.
Loncheras, trocas de comida y quioscos sin lugares para comer en sitio	Puestos de alimentos temporales sin licencia para vender alimentos

¿Qué pueden hacer los sitios de la venta minorista de alimentos para mantener operaciones seguras?

Las mejores prácticas para los establecimientos de venta minorista de alimentos consisten en la **aplicación constante y diligente de los elementos del código alimentario que ayudan a prevenir enfermedades**. Las medidas adicionales abarcan prestar especial atención a los siguientes ámbitos en sus operaciones diarias.

Salud de los trabajadores

Se debe evaluar y supervisar la salud de los empleados antes y durante el turno de cada trabajador. Contáctese con el personal frecuentemente (antes de cada turno, durante el turno y al término del turno) para supervisar su estado de salud y salud de cualquier persona con la que puedan estar en contacto directo (familiares, compañeros de cuarto, etc.).

Si se confirma que un trabajador tiene COVID-19, los empleados deben comunicar a sus compañeros de trabajo de su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo, pero manteniendo el carácter confidencial tal como lo exige la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA).

Si se confirma que un familiar o contacto directo tiene COVID-19 o presenta síntomas de COVID-19, el trabajador deberá controlarse de cerca para detectar síntomas. Si se presentan síntomas, el trabajador debe avisar a su supervisor y excluirse del trabajo.

Qué síntomas buscar:

<u>Específico de COVID-19</u>	<u>Otros síntomas de exclusión</u>
Fiebre (100.4°F o más)	Vómito
Tos	Diarrea
Dificultad respiratoria	Ictericia (coloración amarillenta de la piel, ojos, uñas)

Si un trabajador presenta alguno de los síntomas anteriores, se excluirá del trabajo hasta que se cumplan todas las siguientes condiciones:

<u>Específico de COVID-19</u>	<u>Otros síntomas de exclusión</u>
No ha tenido fiebre durante al menos 72 horas (3 días enteros sin fiebre sin utilizar medicamentos que disminuyen las fiebres)	No ha tenido episodios de vómito y/o diarrea por lo menos en 24 horas
Otros síntomas han mejorado (tos y dificultad respiratoria)	Otros síntomas han mejorado (fatiga, náusea, calambres abdominales, dolor de garganta con fiebre, etc.)
Han transcurrido por lo menos 7 días desde la primera aparición de los síntomas	No ha tenido ictericia durante más de 7 días

Higiene de manos y protocolo respiratorio

El personal debe cumplir con diligencia las prácticas de lavado de manos que se exigen para la preparación de alimentos, entre ellas, garantizar que los lavamanos sean de fácil acceso, que el agua caliente mida por lo menos 100°F, y que cuente con jabón y toallitas desechables durante el funcionamiento. Para un correcto lavado de manos es necesario que el trabajador se frote las manos enérgicamente, poniendo atención a sus dedos, parte superior de las manos, muñecas y uñas, ocupando jabón durante 20 segundos antes de enjuagarse y secarse con una toallita desechable.

Además:

- Para fortalecer las prácticas higiénicas intensificadas, incentive la observación entre compañeros (vigilar y enseñar a los compañeros de trabajo y control del supervisor (atención a las técnicas y frecuencia) para garantizar que el personal se lave las manos con frecuencia y de manera adecuada.
- Oriente al personal a que tosa o estornude sobre las mangas o cubra la nariz y boca con un pañuelo. Deseche el pañuelo tras ocuparlo e indíquele que se lave las manos de manera adecuada.
- Garantice que el personal NO comparta tazas y utensilios para comer con los demás. Los trabajadores tampoco deben compartir cigarrillos u otros dispositivos para fumar.
- Garantice que el personal evite tocarse los ojos, nariz o boca.

Limpieza y desinfección

- Durante las horas hábiles normales, limpie y desinfecte minuciosamente todos los objetos que entran en contacto con frecuencia dentro de las zonas de comedor y de clientes (por ejemplo: perillas de puertas, manillas de muebles, pasamanos, interruptores de luz, cubiertas de cocina, zonas de espera, mesas de comedor).
- Se pueden ocupar productos de limpieza y desinfección habituales. Los productos premezclados y de uso habitual que son eficaces abarcan desinfectante de superficies PURELL Foodservice, toallitas desinfectantes Clorox, aerosol desinfectante Lysol y Oxivir.
Para obtener una lista adicional de productos de desinfección recomendados, visite: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- Limpie y desinfecte toda la infraestructura, incluidos los baños, zonas de espera, zonas de descanso para trabajadores, cocina, etc., durante las horas no operativas, por lo menos 2 veces a la semana.
- El personal debe ocupar guantes desechables al momento de limpiar y desinfectar superficies. Después de limpiar y desinfectar se deben desechar los guantes. Garantice que el personal se lave las manos de forma correcta inmediatamente tras quitarse los guantes.
- Siga limpiando y desinfectando las superficies de preparación de alimentos en la cocina y otras zonas de almacenamiento de alimentos de manera habitual.

Guía de comida para llevar con el fin de garantizar la seguridad del cliente

- Cuando se ofrece comida o bebidas, un establecimiento de venta minorista de alimentos sólo puede permitir que hasta cinco (5) miembros del público a la vez retiren sus pedidos de comida o bebidas.
- Las personas deben estar por lo menos a 6 pies de distancia entre sí mientras permanezcan en el local.
- Se debe solicitar a los clientes que presenten síntomas visibles de COVID-19 (fiebre, tos, dificultad respiratoria) que no ingresen a la infraestructura.
- Incentive a los clientes a que se laven las manos antes de consumir alimentos que se lleven fuera del lugar para comer.

Orientación adicional

- Los locales deben identificar al personal para repartir comida de los bufetes o zonas de autoservicio (alimentos calientes, bufé de ensaladas, recipientes a granel, etc.) o suspender el autoservicio para evitar que los clientes reutilicen los utensilios de servicio.
- Si los consumidores utilizarán el autoservicio de cualquier producto, la infraestructura facilitará guantes desechables junto con orientación sobre el uso de guantes para que los invitados los ocupen en cualquier actividad de autoservicio.
- Los establecimientos interrumpirán los servicios que permiten que los clientes llenen sus propias tazas de bebidas, tales como tazas de café o jarras de cerveza.
- Entregue utensilios para comer desechables, como tenedores y cucharas, desde detrás de un mostrador en vez de ubicar un dispensador para que los consumidores los saquen de este.

¿De qué otro modo un establecimiento de venta minorista de alimentos puede respaldar a la comunidad durante este tiempo?

Si un establecimiento de alimentos se encuentra en una situación en la que tiene una cantidad adicional de alimentos o no pretende mantener las mismas horas y contará con alimentos disponibles para donar, por favor revise la página de donaciones de la ciudad para obtener mayor información:

<https://www.denvergov.org/content/denvergov/en/environmental-health/news/coronavirus-info/donations---volunteering.html>

Por favor, consulte este documento guía sobre cómo donar alimentos de forma segura:

https://www.denvergov.org/content/dam/denvergov/Portals/771/documents/PHI/Food/DenverFoodDonationGuidelines_digital_20190116.pdf

Las restricciones en los restaurantes para la reventa de alimentos a granel también se han levantado durante este tiempo; por favor, consulte los permisos temporales que se han establecido.

Los restaurantes pueden ofrecer determinados productos a los consumidores para su compra o donación. Los productos autorizados abarcan artículos domésticos, como papel higiénico, toallitas de papel, artículos de limpieza general y productos alimentarios como alimentos no perecibles y envases cerrados de leche y productos lácteos, quesos envasados, carnes crudas y aves de corral.

Por favor, comuníquese directamente con Investigaciones de Salud Pública si tiene alguna consulta acerca de esta guía.

División de Investigaciones de Salud Pública
101 West Colfax Ave, Suite 800 | Denver, CO 80204

Web: www.denvergov.org/healthinspections | Facebook: [Denver Public Health Inspections](https://www.facebook.com/DenverPublicHealthInspections) | Twitter: twitter.com/DenEnviroHealth

t. 720-913-1311 | f. 720-865-5532 | c.e. phicomments@denvergov.org

311 | POCKETGOV.COM | DENVERGOV.ORG | DENVER 8 TV