

Para más información acerca del (COVID-19) Coronavirus en el Condado de SLO, visite [www.readyslo.org](http://www.readyslo.org) o llame (805) 543-2444. Si usted tiene alguna pregunta o preocupación relacionada con su salud, pongase en contacto con su proveedor medico.



## CORONAVIRUS COVID-19 Guia para Negocios Alimenticios

### Como el COVID-19 se Propaga en un Negocio de Alimentos?

- Entre personas (empleados o clientes) teniendo un contacto cercano (menos de 6 pies), donde no hay una distancia social.
- A través de respirar gotas ocasionadas por una persona infectada cuando tose o estornuda al aire o a un pañuelo o manga. Revise y siga las indicaciones en el [Guia de CDPH](#) en el uso de mascarillas.
- Tocando objetos que hayan sido contaminados y sin haber lavado sus manos se toca uno mismo, otras superficies o alimentos listos para comer.

### Como yo puedo proteger a mis empleados y clientes?


- Verifique diariamente la salud de sus empleados e **imediatamente** mande a casa al empleado que muestre [síntomas de enfermedad](#) durante su turno de trabajo. Empleados enfermos deberán ser evaluados con el examen de COVID-19 por su doctor o ir al centro de urgencias.
- Empleados enfermos deberán seguir las [indicaciones del CDC](#). Los empleados no deberán regresar al trabajo hasta que cumpla el criterio de [interrumpir el aislamiento](#) en casa y consultar con un proveedor de salud.
- Empleados saludables que tienen un familiar enfermo en casa con el COVID-19 deberán seguir las [recomendaciones de precaucion del CDC](#).
- Asegurese que sus empleados [laven sus manos](#) y ante brazos con jabon y agua tibia por un lapso de 20 segundos, enjuagar bien con agua limpia y secar las manos con toalla de papel de un solo uso. Este proceso se deberá hacer al llegar al trabajo, después de usar el baño, después de comer, y [frecuentemente](#) durante el día, de acuerdo al código del alimentación (California Retail Food Code Section 113953.3).
- Asegurese que los baños públicos estén abastecidos con jabon y toallas de papel.
- De instrucciones a sus empleados, lo más posible, de mantener la distancia de 6 pies entre empleados y clientes.
- Tenga en cuenta que algunos de sus empleados o clientes estén en [mayor riesgo por tener enfermedades serias](#), como personas mayores de edad y aquellos en condiciones crónicas.
- Considere el uso apropiado de guantes (adicional de lavar las manos frecuente) y el [uso de mascarillas](#) de acuerdo con las recomendaciones del CDC / CDPH.
- Incremente la frecuencia en la limpieza y [desinfección](#) utilizando las recomendaciones indicadas por el [CDC Guia de Limpieza y Desinfección](#) en las superficies, incluyendo maquinas de tarjetas de credito y mostradores utilizados por el empleado y cliente durante la transacción y cuando levantan/entregan la comida.



### Orden de Emergencia Local INFORMACIÓN IMPORTANTE Para los Negocios Esenciales

Negocios Esenciales (como instalaciones alimenticias) **deverán** cumplir con los *Requisitos de Distanciamiento Social*. Asegurese que los clientes mantengan una distancia física de seis (6) pies o más, incluso pero no se limita a, durante las compras o haciendo linea para pagar.

### Recomendaciones para las Instalaciones Alimenticias

- Visiblemente publique [letreros](#) en todas las entradas publicas recordandole al cliente de mantener la distancia social y de no entrar si se encuentra enfermo.
- Monitoriar la capacidad de clientes para asegurarse que el cliente mantenga la distancia social a todo momento, fomentar a los clientes de hacer compras solos y limitar la exposición familiar.
- Asegurese de que haya manera de desinfectar los carros de compras y canastas, a través de proveer toallas desinfectantes o tener empleados ejerciendo el proceso y desinfectando después de cada cliente.
- Considere la reducción de horario en la operación para aumentar el tiempo de limpieza, desinfección y reabastecimiento de alimentos.
- Asigne horarios tempranos para compras o ofrezca servicios de entrega para la población de alto riesgo.
- Desarrolle un plan para controlar el tráfico de clientes: utilice cualquier instrumento para delinear el espacio, poner cinta en el piso para guiar los clientes con el espacio adecuado mientras esperan en linea, considere limitar el tráfico para que el cliente fluya hacia una dirección en áreas más traficadas. 
- Restringa el uso de contenedores re-usables que el cliente trae para el uso de bebidas o comida.
- Mantener los artículos de solo uso como vasos, cubiertos, y platos detrás del mostrador y proveerlos a petición del cliente.

# GUIA PARA NEGOCIOS DE ALIMENTOS: Manejador de Comida Positivo al COVID-19

Si el Negocio de Alimentos obtiene una notificación de un empleado que salio positivo en COVID-19 (o un empleado con sintomas espera los resultados de COVID-19), el egocio requiere tomar las siguientes acciones:

1. Asegurese que el empleado afectado sea **excluido** de el negocio alimenticio.
2. De informe al resto de los empleados de su posible contacto a COVID19 en el trabajo (pero mantenga en confidencialidad al empleado afectado). A diario verifique que los empleados no se encuentren enfermos.
3. Manejadores de comidad positivos al COVID19 deven de seguir la guia de [CDC's Qué hacer si usted está enfermo con el coronavirus \(COVID19\)](#) y regresar al trabajo asta que el Departamento de Salud del Condado lo autorize.
4. Limpie y desinfecte el negocio alimenticio de acuerdo a con las instrucciones de [Guia del CDC](#).
5. Una lista de productos aprovados de limpieza encontra de el virus causante de COVID19 esta disponible en la [pagina web de EPA](#).

**Los Negocios Alimenticios deveran consultar con el Servicio de Salud Ambiental (Environmental Health Services) para guia adicional.**



## Orden de Emergencia Local Recordatorios para Los Negocios Alimenticios



- Tienda de comestibles, tienda de conveniencia, y puestos de frutas/venduras pueden permanecer abiertos.
- Mercados Agrícolas pueden permanecer en operacion, pero las ventas estan limitadas a comida. Las ventas de artículos no alimenticios, conciertos/eventos estan prohibidos.
- Restaurantes, cafeterías, panaderías, barras de batido, etc. pueden continuar sirviendo comida via servio de autos, entrega, o recoger solamente. Suspenda el auto-servicio del cliente, almenos que el servicio sea dispensado sin el uso de manos.
- Cata de vinos, fábrica de cerveza, y destilerías no deven ofrecer pruebas al cliente o consumir en su negocio, pero pueden continuar la producción/ enbotellamiento y continuar el servicio de recoger el product o entrega a domicilio. Las fabricas de cerveza o catas de vino que tienen el permiso de negocio alimenticio pueden permanecer abiertos con el proposito de ofrecer comida al cliente via servicio de auto, entrega o recoger solamente.

Todo negocio que provee comida al publico deve tener un permiso de Salud actualizado y conitnuar aplicando los abitos basicos para proteger la comida: mantener la comida caliente a 135° F o mas alto y la comida fria a 41° F o abajo. La comida tiene que benir de fuentes aprobados y cocinar de acuerdo al Codigo de Alimentos (California Retail Food Code).

**DESINFECTANDO APROPIADAMENTE Y  
PRACTICANDO LA DISTANCIA FISICA SE DEVERA DE  
APLICAR ENTRE EMPLEADOS Y CONSUMIDORES.**

## Recordatorios de Higiene

- **Limpieza** se refiere a remover los gérmenes, suciedad, e impurezas de las superficies. No eliminara los gérmenes, pero al removerlos disminuira la cantidad y el riesgo de la propagacion de una infección.
- **Desinfectar** se refiere usando quimicos, por ejemplo, los desinfectantes registrados por el EPA, para eliminar los germenos de la superficie. Este proceso no necesari-amente limpiara o quitara los germenos de la superfi-cias sucias, pero eliminara los germenos al limpiar seguido por el proceso de desinfectar, y el riesgo disminuara la propagacion de infección.

**Superficies en contacto con comida** deveran ser desinfectadas segun al Codigo Alimenticio (CA Retail Food Code) usando uno de los siguientes metodos:

1. Sumergir por >30 segundos en agua >171° F
2. Contacto con una sustancia de *cloro* concentrado a 100 ppm minimo de 30 segundos.
3. Contacto con una sustancia de *iodo* concentrado a 25 ppm por almenos 1 minuto.
4. Contacto con una sustancia de *amonio cuaternario* concentrado a 200 ppm por almenos 1 minuto.

Para desinfectar superficies en contacto con el cliente y superficies que no tienen contacto con comida, el US EPA mantiene una [lista de desinfectantes](#) efectivos encontra del coronavirus. Las instrucciones para la [preparacion de desinfectantes](#) se encuentra en la pagina web de EHS.



## Recursos Adicionales

Actualidades de COVID19 del Condado de San Luis Obispo: [www.readyslo.org](http://www.readyslo.org)  
Guia para Negogios Alementicios de Salubridad del Condado [aqui](#).

