

Reapertura de establecimientos de alimentos: Reducir la propagación del COVID-19



14 de mayo, 2020

Estimado propietario/trabajador de la industria alimenticia,

Gracias por cumplir con su parte para reducir la propagación del COVID-19. Para volver a abrir sus puertas, los establecimientos que cerraron sus cocinas y/o comedores deben hacer lo siguiente:

Equipos y estructura física

- Asegurar de que funcionen los servicios públicos (por ejemplo, la electricidad, plomería y calefacción, ventilación/aire acondicionado y el sistema de control de incendios).
- Enjuagar el sistema de tratamiento de agua y todo equipo conectado a tuberías por un mínimo de 5 minutos.
- Deben vaciar por completo las máquinas de hielo, las tuberías deben drenarse y el equipo debe lavarse, enjuagarse y desinfectarse.
- Evaluar y descartar alimentos que ya no son saludables (por ejemplo, que hayan caducado o estén en mal estado)
- Comprobar que todo el equipo funciona correctamente y que pueda mantener las temperaturas adecuadas.
- Lavar, enjuagar y desinfectar todas las superficies que están en contacto con alimentos.
- Reanudar los servicios que pudieron haber discontinuado (por ejemplo, los servicios de control de plagas, los servicios de basura y reciclaje)
- Limpiar y reparar a fondo todas las instalaciones físicas, incluyendo pisos, paredes y techos.

Salud y seguridad del empleado

Prevenir la propagación del COVID-19 a través del monitoreo de la salud de los empleados es crítico y los establecimientos de alimentos deben considerar cómo implementarán lo siguiente:

- Capacitar a los trabajadores sobre los síntomas de la enfermedad COVID-19 y sobre la higiene de manos requerida.
- Revisar a los empleados para detectar síntomas del COVID-19. Las personas con los siguientes síntomas pueden tener COVID-19: tos, falta de aliento o dificultad para respirar. También pueden tener COVID-19 si presentan al menos dos de estos síntomas: fiebre, escalofríos, temblores repetidos con escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta o pérdida reciente del olfato o el gusto.
- Asegurarse de que los lavamanos estén abastecidos con toallas de papel y jabón y que haya disponibles desinfectantes para manos.
- Asegurarse de que existan 6 pies de distancia entre los empleados, tanto en la parte trasera como en la delantera del establecimiento.
- Exigir que los empleados usen cubiertas de tela para la cara. Esto no sustituye el distanciamiento social de 6 pies. En conformidad con la nueva Directiva del Oficial de la Salud Local, los empleados que preparan, llevan y entregan alimentos deben usar cubiertas de tela para la cara.
- Escalonar los horarios de trabajo tanto como sea posible para reducir el contacto de los empleados.
- Desarrollar políticas y procedimientos sobre enfermedades para los empleados.

Protecciones para el cliente

- Mientras espera la aprobación del gobernador para tener clientes sentados, planifique y prepárese de las siguientes maneras: Suspenda el uso de menús reutilizables si no puede desinfectarlos completamente después de cada uso - publique opciones del menú o proporcione menús desechables
- Limpiar y desinfectar los puntos de contacto cada hora, incluyendo todas las superficies en cada mesa cada vez que hay cambio de cliente.
- Las barras de comida y las bebidas de autoservicio aún pueden estar restringidas.
- Retire la mayor cantidad posible de dispensadores de condimentos de las mesas o áreas compartidas.
- Desinfecte los envases de condimentos después de cada grupo que entre a comer.
- Asegúrese de que los grupos de clientes estén sentados al menos a 6 pies de distancia y retire o bloquee los asientos adicionales
- Utilice sistemas de pago sin contacto, pedidos automatizados y pagos móviles o proporcione lavado de manos o gel para manos para los empleados que manejan los pagos.
- Desinfecte todos los paneles/pantallas táctiles después de cada uso.
- Maximice los servicios de recogida o entrega.
- Anime a sus clientes a usar cubiertas de tela para la cara mientras esperan sentarse en la mesa para cenar o están esperando por su orden para llevar en conformidad con la nueva Directiva del Oficial de la Salud Local . Descargue los carteles [aquí](#).

Plan de introducción gradual propuesto por el Gobernador Inslee

En estos momentos, los establecimientos minoristas de alimentos se encuentran en la Fase 1, que no permite comer en el interior del establecimiento, pero permite entregar comida por ventanilla y ofrecer comida para llevar. Según el plan de introducción gradual propuesto por el gobernador Inslee para los negocios, lo siguiente podrá ocurrir en base a la evidencia de que hay un menor riesgo para la comunidad de contraer COVID-19:

Fase I	Fase II	Fase III	Fase IV
<ul style="list-style-type: none">▪ Solo servicio de comida para llevar y entrega a domicilio▪ Zonas de comedor cerradas con mesas y sillas apiladas▪ Solo servicios esenciales	<ul style="list-style-type: none">▪ Restaurantes a menos del 50% de su capacidad▪ Cantidad limitada de personas por mesa, no más de 5 personas.▪ Bares cerrados▪ Necesario mantener distancia física	<ul style="list-style-type: none">▪ Restaurantes a menos del 75% de su capacidad▪ Cantidad limitada de personas por mesa, no más de 10 personas▪ Bares a menos del 25% de su capacidad▪ Necesario mantener distancia física	<ul style="list-style-type: none">▪ Capacidad total

- El tiempo previsto entre fases es de 3-4 semanas, sin embargo, esto se basa en la evidencia de la propagación del COVID-19 en la comunidad. En caso de que se incremente el riesgo de contraer COVID-19, las fases 2-4 pueden revertirse a la fase 1

Información y recursos del COVID-19

Manténgase actualizado sobre [la situación actual del COVID-19 en Washington](#), [las proclamaciones del gobernador Inslee](#), [los síntomas](#), [cómo se propaga](#) y [cómo y cuándo deben las personas hacerse la prueba](#).

Para obtener más información consulte nuestra guía de [Preguntas frecuentes](#).

- Asociación Nacional de Restaurantes: [Orientación para la reapertura de restaurantes](#)
- Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos: [Recomendaciones para aliviar las restricciones por el COVID-19 para la Industria Minorista de Alimentos](#)
- Salud Pública de Seattle y el Condado de King [páginas de recursos](#)
- Secretaría de Salud del Estado de Washington:
 - [Brote del nuevo coronavirus de la Secretaría de Salud del Estado de Washington \(COVID-19\)](#)
 - [Respuesta al coronavirus del estado de Washington \(COVID-19\)](#)
 - [Coronavirus por parte de los CDC\(COVID-19\)](#)
 - [Recursos para reducir el estigma](#)