



Condado de Santa Cruz

Agencia de Servicios de Salud
1080 Emeline Avenue, Santa Cruz, CA 95060

Trabajadores en Instalaciones de Alimentos Preguntas y Respuestas

Orden de Refugiarse en el Hogar del Funcionario Principal de Salud (29 de abril de 2020) Apéndice A: Protocolo de Distanciamiento Social

¿Por qué necesito tener un Protocolo de Distanciamiento Social?

. Debe tener un protocolo de distanciamiento social que demuestre que ha evaluado su instalación y ha tomado medidas para brindar un servicio seguro al público durante la Orden de Refugiarse en el Hogar.

¿Tengo que usar el Apéndice A: Protocolo de distancia social provisto en el pedido de Refugio en el Hogar?

Si. Debe completar el Apéndice A y publicarlo.

¿Qué hago con el Apéndice A: ¿Protocolo de Distanciamiento Social completado?

El Apéndice A completado se debe publicar en cada entrada. También se debe entregar una copia a cada miembro del personal. Más importante aún, se debe implementar el Protocolo de Distanciamiento Social.

¿Debo aplicar todas las indicaciones que incluye el Apéndice A: ¿Protocolo de distancia social?

No. Debe aplicar los protocolos relacionados con su negocio y tipo de servicio. Por ejemplo, no necesita desinfectar los carritos de compra si es un restaurante.

Es posible que no necesite proporcionar lavado de manos en la puerta si sus puertas se abren automáticamente y los carros son desinfectados continuamente. Si bien debe desinfectar en todo momento posible, concéntrese en las áreas de alto uso.

Letreros

¿Tengo que proporcionar letreros fuera de mis instalaciones?

Si. Se deben colocar letreros en cada entrada. Tanto el personal como el público deben ser conscientes de los requisitos de distanciamiento social para ingresar a la instalación.

¿Cuáles son los letreros requeridos?

- Nadie debe entrar si está enfermo
- Mantener una distancia de 6 pies
- Practicar una higiene adecuada
- Uso obligatorio de Cubiertas para la Cara
- El Apéndice A completado

¿Dónde puedo encontrar letreros para imprimir?

Los letreros para imprimir están disponibles en: www.scceh.com.

Haga clic sobre: [Información Importante para los Operadores de las Instalaciones de Comida y Alimentos](#)

¿Alguna otra difusión recomendada?

Si. Aconsejamos poner letreros cerca de cualquier área de lavado de manos, desinfección de manos y limpieza para explicar su uso previsto. También debe poner letreros que indiquen que no hay servicio de asiento.

También recomendamos letreros que aconsejen a los padres que vayan de compras solos. Los grupos grandes aumentan las multitudes y dificultan mantener la distancia de 6 pies de los demás. Los grupos también tardan más en entrar y salir de la tienda porque cada persona debe ser contada.

Medidas para proteger a los empleados

Yo no soy un médico. ¿Cómo examino a mis trabajadores?

Alguien a cargo debe preguntarle al personal si tiene fiebre, tos o falta de aire antes de comenzar a trabajar y durante su turno. Pregunte sobre el estado de alguien si parecen tener síntomas de enfermedad. Si es posible, tome la temperatura del personal antes de comenzar a trabajar.

¿Cómo puedo comprobar que le he dicho al personal que no pueden trabajar mientras están enfermos?

Recomendamos tener un formulario que el personal firme para reconocer que sabe que no puede trabajar con fiebre, tos o falta de aire. Puede agregarlo a su protocolo actual de Salud e Higiene del Empleado.

¿Con qué frecuencia debo desinfectar las superficies del área de los empleados?

Las superficies de uso frecuente en los baños y salas de descanso de los empleados deben desinfectarse al menos cada 2 horas o cuando se contaminen debido a estornudos o tos.

Las superficies de uso frecuente incluyen, pero no se limitan a:

- manijas de lavamanos y puertas
- mesas en las salas de descanso
- manijas del refrigerador en la sala de descanso
- relojes de tiempo

- casilleros
- y superficies similares.

¿Qué desinfectantes son efectivos contra COVID-19?

Se puede usar una solución de 1/3 taza de cloro por galón de agua.

Puede encontrar una lista de desinfectantes COVID-19 aprobados por la EPA en:
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

<https://www.americanchemistry.com/Novel-Coronavirus-Fighting-Products-List.pdf>

Tenga en cuenta que algunos desinfectantes pueden no ser apropiados para el contacto con las superficies de preparación de alimentos. Use productos químicos de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

¿Qué tipo de desinfectantes para manos son efectivos contra COVID-19?

Los desinfectantes para las manos deben contener al menos 60% de etanol o 70% de alcohol isopropílico para que sean efectivos contra COVID-19. Los productos no deben ser perfumados para evitar reacciones alérgicas o incompatibilidad con los alimentos.

¿Se requieren estaciones de lavado de manos para el personal o es suficiente desinfectante para manos?

¡Lavarse las manos siempre es lo mejor! El personal debe tener acceso al lavado de manos después de usar el baño y cerca de cualquier área abierta de manipulación de alimentos. El desinfectante de manos no es suficiente para proteger contra las enfermedades transmitidas por los alimentos y es menos efectivo si sus manos están sucias.

Los desinfectantes para manos son efectivos contra COVID-19 si se usan adecuadamente. El desinfectante de manos debe usarse entre el lavado de manos y cuando la contaminación de los alimentos no sea un problema. Por ejemplo, los cajeros deben usar desinfectantes para manos cuando manejan dinero y escanean las compras de los clientes.

El personal debe tener la capacidad de lavarse las manos y usar desinfectante de manos con frecuencia durante su curso de trabajo.

¿Se requiere que el personal use Cubiertas para la Cara?

Si. El personal debe cubrirse la cara en áreas donde los clientes están regularmente presentes. Esto es cierto incluso si no hay clientes actualmente allí. El personal no necesita usar una Cubierta para la Cara en un área privada cuando otros no están presentes.

¿Se requiere que los clientes usen Cubiertas para la Cara?

Si. Se deben colocar letreros que indiquen a los clientes que deben usar Cubiertas para la Cara. El personal debe tomar medidas razonables para evitar que las personas que no usan una cubierta para la cara ingresen al negocio. Deben rechazar el servicio a cualquier persona que no esté usando una Cubierta facial (excepto los niños menores de 12 años y

otros que están exentos de la orden).

Estoy limitando el acceso a los baños para disminuir la exposición. ¿El personal necesita acceso?

¡Sí! El personal debe tener acceso a los baños cuando sea necesario. Estos deben estar seguros, limpios y equipados con agua y jabón.

Medidas para evitar que las multitudes se reúnan

¿Cómo puedo determinar la capacidad máxima para mi instalación?

Primero debe determinar los pies cuadrados del área del cliente. Luego divida entre 133. Por ejemplo, 1000 pies cuadrados divididos entre 133 = 7 personas permitidas a la vez. El número de personas debe incluir a todo el personal que trabaja en las áreas públicas. Por ejemplo, si tiene 2 empleados trabajando en la tienda, solo 5 clientes pueden estar adentro en cualquier momento. Tenga en cuenta esta información en su protocolo de distanciamiento social para recordarle al personal.

¿Cómo puedo hacer un seguimiento de la cantidad de personas en mis instalaciones?

Al menos una persona debe estar estacionada en las entradas principales. Esta persona debe llevar la cuenta de quién entra y sale. Una vez que alcanza la capacidad máxima, solo pueden ingresar personas adicionales después de que una cantidad igual salga de la instalación. Uno adentro, uno afuera. Tenga en cuenta que cada miembro de una familia debe ser contado.

Haga que varios miembros del personal averigüen cuántas personas hay en el área del cliente. Ajuste el personal según sea necesario si ve grupos reuniéndose en ciertos departamentos.

¿Cómo es que la venta de bienes por límite evita el hacinamiento?

Vender productos por límite reduce el hacinamiento al evitar que las personas pasen largos períodos de tiempo cargando grandes cantidades de un solo producto en su carrito. Asimismo, previene que las personas compitan para comprar los productos por miedo de que la tienda se quede sin productos. También evita largas colas al momento de pagar.

Medidas para mantener a las personas al menos 6 pies de distancia

¿Cómo puedo hacer que la gente se pare a 6 pies de distancia?

Se deben colocar carteles donde los clientes que ingresen a la instalación recuerden que deben mantenerse a 6 pies de distancia de los demás. Estos letreros establecen las reglas básicas para ingresar a la instalación.

La cinta indicadora debe colocarse en el piso a intervalos de 6 pies:

- Fuera de las instalaciones, si las personas deben hacer línea esperando para entrar
- En las cajas registradoras
- En los mostradores

- Y en otras áreas de alto uso

Se debe decir a los empleados que sigan estas indicaciones para asegurarse de que los clientes sigan el ejemplo.

Medidas para evitar el contacto innecesario

¿Por qué debo dejar de servir en contenedores a granel?

Los alimentos a granel tienen un alto riesgo de contaminación. Las personas deben compartir cucharadas, bolígrafos y tapas de contenedores a granel. Los contenedores a granel también se encuentran en áreas usualmente no atendidas por el personal.

Soy dueño de una panadería; ¿Pueden los clientes empacar su propio pan?

No. Las cajas de autoservicio de panadería no están permitidas por las mismas razones que no se permiten los contenedores a granel. Un miembro del personal puede dispensar pan a pedido del cliente o el pan debe ser empacado y etiquetado para la venta.

¿Puedo operar una máquina de refrescos, café o helado de autoservicio?

No. Las bebidas deben ser embotelladas o despachadas por un empleado.

¿Puedo tener un condimento de autoservicio, salsa o área de cobertura?

No. Los ingredientes, la salsa y los ingredientes deben estar preenvasados.

¿Pueden los clientes traer su propia bolsa o contenedor?

No. En circunstancias normales, reutilizar bolsas y contenedores es algo bueno. Sin embargo, debido al riesgo de contaminación, estos no están permitidos en este momento.

¿Cómo puedo limitar la exposición durante el pago?

Deben establecerse sistemas sin contacto si es posible. Esto incluye; tomar pedidos y entregas en línea; tener máquinas de tarjetas de crédito con capacidad de escaneo o máquinas que le permiten insertar la tarjeta sin tocar la máquina. Si debe llevar dinero en efectivo, debe tener disponible desinfectante de manos para el personal. El equipo de pago debe desinfectarse regularmente. Si alguien estornuda o tose en el equipo, desinfectelo de inmediato.

¿Cómo manejar el dinero en efectivo de manera segura?

Si bien alentamos el uso de sistemas de pago de manos libres, algunas personas no tienen tarjeta de crédito. Estos clientes aún necesitan acceso a alimentos. Esté preparado para aceptar dinero en efectivo mientras toma medidas para protegerse y proteger al público.

No toque a los clientes cuando reciba el efectivo. Pídale al cliente que ponga dinero en el mostrador, no en su mano. Devuelva el cambio volviendo a colocarlo en el mostrador. Luego desinfecte el mostrador y sus manos.

Los trabajadores de alimentos que manejan alimentos **no empacados** deben lavarse las manos después de haber recibido dinero en efectivo y antes de regresar al trabajo de servicio de alimentos.

Use guantes siempre que sea posible. Cambie los guantes con tanta frecuencia como se lavarían las manos. El personal que maneja alimentos no empacados debe lavarse las manos entre el cambio de guantes.

Medidas para aumentar la desinfección

¿Qué tipos de toallitas son efectivas contra COVID-19?

Puede encontrar una lista de toallitas aprobadas en:

<https://www.americanchemistry.com/Novel-Coronavirus-Fighting-Products-List.pdf>

Se puede usar una toalla si se remoja en una solución de 1/3 de taza de cloro por galón de agua. También puede usar esto como un aerosol (botella de spray). No reutilice una botella de aerosol químico vacía. Use una botella nueva o rellene una botella de jabón y etiquete adecuadamente.

¿Con qué frecuencia debo desinfectar los carritos de compras?

Los carritos deben desinfectarse al menos cada 2 horas si están ocupados y con menos frecuencia cuando no haya muchos clientes. Recomendamos que se desinfecten cuando se saquen del estacionamiento para realizar un seguimiento.

¿Con qué frecuencia debo desinfectar todas las demás superficies?

Depende de la frecuencia de uso y otras oportunidades de desinfección en todo el edificio. El objetivo es crear un sistema donde la desinfección se maximice. En promedio, las superficies en contacto con el público deben desinfectarse al menos cada dos horas. Es posible que sea necesario desinfectar equipos de alto uso, como lápices y portales de pago, después de cada uso en una tienda de comestibles. Esto es especialmente cierto si no hay toallitas desinfectantes o desinfectante para manos en la entrada para uso del cliente. El Apéndice A no incluye todo y usted puede ser creativo en la forma en que maneja la desinfección en función de su negocio. Es importante que establezca un protocolo y que su personal lo siga.

Independientemente de la frecuencia establecida, las superficies deben desinfectarse si están visiblemente sucias o si se ve a alguien estornudando o tosiendo sobre ellas. Incluya procedimientos para mantener limpios los objetos y superficies contaminadas.

¿Debo proporcionar a los clientes una estación de lavado de manos o desinfectante de manos en la entrada de mi instalación? Hay escasez de desinfectante para manos.

Debe maximizar la desinfección en sus instalaciones. Esto se puede lograr de varias maneras. Proporcionar desinfectante y lavado de manos es una opción. Puede optar por desinfectar las manijas de las puertas con más frecuencia, usar puertas manos libres y proporcionar carros desinfectados. Puede permitir el uso del baño para el lavado de manos y desinfectar el equipo de pago con tarjeta de crédito. Puede establecer un sistema de manos libres donde los clientes pagan en línea y se entregan los alimentos. Puede tener un servicio

“drive-thru”, manejar el pago en la ventana y desinfectar las manos después de cada cliente.

Salud del Empleado: COVID-19 en el Lugar de Trabajo

¿Qué puedo hacer si sospecho o confirmo que uno de mis empleados tiene COVID-19?

Comuníquese con la División de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz al (831) 454-2022. Esta agencia aplicará las pautas actuales de los CDC y trabajará con la Unidad de Enfermedades Transmisibles para proceder. Alguna orientación inmediata está disponible en www.scceh.com.

¿Qué puedo hacer si alguien afirma que tiene COVID-19?

No lo tome a la ligera. Haga una investigación. Proceda con precaución y tome medidas para excluir y desinfectar las superficies según sea necesario con un caso confirmado. Es mejor tomar medidas preventivas que descubrir más tarde que ha expuesto a otros.

¿Puede la División de Salud Ambiental presentar cargos contra personas que informan resultados falsos de COVID-19 y reembolsarme las pérdidas como resultado de una mala prensa, pérdida de ingresos por cierre y facturas médicas?

No. La División de Salud Ambiental es una agencia de cumplimiento y puede tomar medidas para garantizar la corrección de condiciones insalubres. No podemos otorgar daños. Debe consultar con un abogado si siente que ha experimentado una pérdida financiera como resultado de una denuncia falsa, un informe o una historia en las redes sociales.