

RECOMENDACIONES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS PARA EL MANEJO DE LA COVID-19



Distancia social en el establecimiento

- Si normalmente hay gente esperando en fila, considere marcar intervalos de seis pies en el suelo donde pueden estar los clientes.
- Solo deje entrar a la cantidad de clientes que su establecimiento pueda acomodar mientras todos se queden separados por 6 pies de distancia. Si los clientes tienen que esperar para entrar, que esperen en el coche y llámelos por teléfono cuando puedan entrar.
- Que los empleados dejen 6 pies de distancia entre ellos y los clientes cuando sea posible (el CDC define el contacto cercano como estar dentro de 6 pies [2 metros] de distancia de un caso de COVID-19 durante 10 minutos o más).



Tome medidas para proteger a todo el mundo

- Disponga de productos de higiene respiratorio para los empleados y los clientes, incluyendo gel antiséptico que contiene por lo menos un 60% de alcohol, pañuelos, y basureros forrados. Se debe localizar estos productos en las entradas, cerca de los puestos del anfitrión, en la cocina, y en cualquier otro sitio que sea necesario.
- Promueva acciones que previenen la propagación de las enfermedades respiratorias, incluyendo a la COVID-19, entre los clientes y los empleados. Use recursos de una fuente de confianza como el CDC o el DHHS de NC.
- Desinfecte las superficies que se toquen con mucha frecuencia con un agente de limpieza que sea eficaz contra los coronavirus a lo largo del día y al cerrar.
- Según la FDA, en este momento no hay evidencia de que la COVID-19 se puede transmitir a través de la comida o los contenedores de comida. De todos modos, los establecimientos de servicio de alimentos deben seguir todas las prácticas estándares de la seguridad alimentaria cuando se prepare o toque la comida.



Recomendaciones para el empaque de comida para llevar

- Los establecimientos de servicio de alimentos pueden utilizar guantes desechables cuando empaqueten la comida.
- Se recomienda tener personal dedicado a empaquetar la comida (incluyendo las bebidas) y un empleado adicional para aceptar dinero/pagos. Se deben cambiar los guantes cada vez que hay un cambio de tareas o si están rotos o visiblemente sucios.
- Deben lavarse las manos cada vez que se cambien los guantes. Los empleados que tengan contacto directo con un cliente o una superficie a la que se puede acceder un cliente deben lavarse las manos correctamente antes de tocar la comida, las superficies de contacto de comida, o los productos de uso único. Se recomienda que todos los empleados se laven las manos frecuentemente.

