



Departamento de servicios de inspección

Alcalde Martin J. Walsh

Prevención de la propagación del coronavirus en establecimientos de servicios alimentarios

El coronavirus es un virus respiratorio y generalmente se transmiten a través de las secreciones respiratorias (gotas de tos y estornudos) de una persona infectada a otra persona. Los síntomas del COVID-19 incluyen fiebre, tos, dificultad para respirar y, en casos graves, neumonía (líquido en los pulmones). Todavía no está clara la información sobre la facilidad con la que se propaga este novedoso coronavirus. Más información sobre el COVID-19 disponible aquí:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/clinical-criteria.html>.

Tome medidas para mantener su establecimiento seguro:

- Ponga un cartel de lavado de manos. Lávese las manos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos.
- Controle las prácticas de higiene de los empleados. Evite tocarse la boca, los ojos y la cara.
- Brinde acceso a geles a base de alcohol para el lavado de manos.
- Determine el riesgo con recomendaciones para eliminar el autoservicio: los artículos de servicio expuestos, desechables y reutilizables y los utensilios accesibles al público presentan el mayor riesgo. Entre los ejemplos se incluyen contenedores a granel o condimentos individuales, equipos de dispensación, utensilios de plástico, pinzas, vasos y tapas para evitar la exposición a la manipulación de múltiples usuarios. Si los artículos de autoservicio no pueden eliminarse, utilice el equipo de utensilios dispensados individualmente. Limpie y desinfecte de forma rutinaria para reducir el riesgo.
- Limpie y desinfecte frecuentemente objetos y superficies que reciben mucho contacto (como baños, perillas de puertas, encimeras, mesas, aparatos electrónicos) con desinfectantes registrados por la EPA que sean efectivos para el coronavirus. El virus COVID-19 puede sobrevivir varios días.
- Tenga procedimientos escritos disponibles para la limpieza después de vómitos y eventos diarreicos.
- Anuncie y revise la política de enfermedad con los empleados. Vigile a los empleados que tengan síntomas de tos, estornudos, diarrea, vómitos, fiebre. Siga las pautas de exclusión y restricción para los manipuladores de alimentos con la exigencia de ir a casa si están enfermos.
- Notifique a la autoridad reguladora, según se requiera, acerca de una enfermedad confirmada transmitida por alimentos.
- Promueva el pago electrónico para limitar el manejo de dinero en efectivo.
- Evite las zonas superpobladas y garantice una ventilación adecuada.
- Mantenga los baños abastecidos con jabón, toallas de papel o secadores de manos.
- **Señalización y capacitación disponibles aquí:**

http://www.mafoodsafetyeducation.info/fs_work/teaching_tips.html

- Manténgase informado