



COLORADO

Division of Environmental
Health & Sustainability

Department of Public Health & Environment

16 de marzo de 2020

Implementación de la Orden de salud pública para establecimientos de venta de alimentos al por menor debido al COVID-19

Estas pautas se han modificado y se proporcionan en respuesta al "AVISO DE ORDEN DE SALUD PÚBLICA 20-22 DE CERRAR BARES, RESTAURANTES, CINES, TEATROS Y CASINOS EN TODO EL ESTADO". Es

importante tener en cuenta que la "Orden" sigue permitiendo y fomenta la entrega de alimentos y comida para llevar. El objetivo primordial de esta Orden es minimizar la interacción en persona, que es la vía principal de transmisión.

- Los establecimientos pueden seguir ofreciendo alimentos y bebidas usando el servicio de entrega a domicilio, servicio de ventanilla, servicio de acceso a pie o servicio de acceso desde el vehículo, y deben adoptar precauciones al hacerlo para mitigar el potencial de transmisión del COVID-19, incluido el distanciamiento social.
- Los establecimientos pueden permitir el acceso a hasta cinco miembros del público por vez en el local para recoger sus pedidos de comida y bebida, siempre que dichas personas se mantengan a una distancia de 6 pies (2 metros) entre ellas.
- Asimismo, la Orden no afecta a los supermercados, mercados, minimercados (convenience stores), farmacias, tiendas con farmacia, bancos de alimentos, servicio a la habitación en hoteles, instalaciones de atención médica, instituciones de vida asistida, hogares grupales, centros de detención de menores, refugios en caso de crisis e instituciones similares, así como toda instalación de emergencia necesaria para responder a estos casos.

Si un establecimiento permanece abierto durante la duración de esta Orden de salud pública para proporcionar alimentos mediante entrega a domicilio o comida para llevar, deberá tomar todas las medidas razonables para evitar la congregación de clientes dentro y fuera del establecimiento. Además:

- Los establecimientos con ventanilla de acceso desde el vehículo deberán cerrar el servicio de acceso a pie a personas que llegan en vehículos. Se deben colocar letreros o señalización en la puerta que indiquen que el área de comedor está cerrada y guíen a los clientes que llegan en vehículos a acercarse a la ventanilla.
- Cuando sea posible, los establecimientos sin ventanilla de acceso desde el vehículo deben colocar letreros o señalización en las puertas y otros lugares para evitar que los clientes en vehículos se acerquen al local a pie, y tener personal de servicio disponible para tomar los pedidos y entregarlos a los clientes en los vehículos.
- Los establecimientos pueden reasignar al personal para que realice entregas a domicilio.
- Para aquellos establecimientos que no tienen la posibilidad de ofrecer alguna de las opciones anteriores para los clientes que llegan en vehículos, y para quienes llegan a pie o en bicicletas, el establecimiento debe implementar procesos que garanticen

que no habrá más de 5 clientes en el local y que puedan estar a 6 pies de distancia entre ellos. Esto puede incluir:

- Tener personal afuera durante las horas pico para dejar entrar a los clientes a medida que otros salen.
- Limitar el punto de acceso a una sola puerta, controlar la puerta y colocar indicaciones en el piso, adentro y afuera del local, para señalar los lugares donde se pueden parar los clientes para mantener la distancia requerida de 6 pies.
- Cerrar todas las áreas para sentarse adentro y afuera, excepto por cinco lugares o menos donde pueden quedarse los clientes para recoger la comida o para hacer el pedido.

MEDIDAS ADICIONALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS AL POR MENOR

Las mejores prácticas para los establecimientos de venta de alimentos al por menor son la **implementación continua y diligente de las disposiciones del Código Alimentario para prevenir enfermedades**. Entre otras medidas que se pueden tomar, se incluye prestar especial atención a lo siguiente en las actividades diarias:

- Refuerce las prácticas higiénicas, como observación entre pares (mirar y orientar a los compañeros) y vigilancia del supervisor (atención a las técnicas y la frecuencia) para garantizar que el personal se lave las manos correctamente con frecuencia.
- Use letreros o señalización para notificar a los clientes y proveedores: Coloque los letreros o señalización en las entradas principales para advertir a los clientes que *no* entren al local si están enfermos, si no se sienten bien, si recientemente viajaron fuera de los Estados Unidos o pueden haber estado en contacto con alguien con COVID-19. Estos son ejemplos de letreros o señalización que puede adaptar para su local. <https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/COVID-19-CoronavirusAnnouncementforVisitors.pdf> y <https://paltc.org/sites/default/files/Attention%20Visitors%20All%20facilities.pdf>
- Comuníquese constantemente (antes, durante y después de cada turno) con el personal sobre su estado de salud y de cualquier persona con la que hayan estado en contacto cercano (familiares, compañeros de vivienda, etc.).
- Excluya de inmediato a cualquier empleado que presente síntomas, al que se le haya diagnosticado COVID-19 o que haya estado en contacto con alguien a quien se le diagnosticó la enfermedad y comunicarse con la agencia de salud pública local y el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado inmediatamente.
- Durante el horario de atención normal, limpie y desinfecte bien y regularmente todos los objetos que frecuentemente están en contacto con las manos (perillas o manijas de las puertas, tiradores de armarios, pasamanos, interruptores de las luces, encimeras de la cocina o mesas de comedor). Se pueden usar productos comunes de limpieza y desinfección. Para obtener una lista adicional de productos desinfectantes recomendados, visitar: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- Limpie y desinfecte en profundidad todas las instalaciones fuera del horario de atención por lo menos 2 veces por semana. Se pueden usar productos comunes de limpieza y desinfección. Para obtener una lista adicional de productos desinfectantes recomendados, visitar: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

- El personal debe usar guantes descartables al limpiar y desinfectar las superficies. Los guantes se deben desechar al finalizar las tareas de limpieza y desinfección. Asegúrese de que el personal se lave las manos inmediatamente después de sacarse los guantes.
- Continúe limpiando e higienizando las superficies de la cocina donde se prepara la comida y otras áreas de almacenamiento de alimentos.
- Disponga que el personal dispense la comida del buffet o interrumpa el servicio de buffet para evitar que los clientes reutilicen los utensilios para servir.
- Interrumpa los servicios que permiten que los clientes llenen su propio recipiente de bebida, como tazas de café o jarras de cerveza.
- Pídale al personal que, al toser o estornudar, se cubran la boca con el pliegue del codo (si tienen mangas largas) o con un pañuelo desechable, que desechen el pañuelo luego de usarlo y que se laven las manos.
- Asegúrese de que el personal NO comparta vasos, tazas ni utensilios.
- Asegúrese de que el personal evite tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Coloque toallitas desinfectantes o desinfectante para manos a base de alcohol en áreas comunes, como áreas de espera, salas de juegos o vestíbulos. Si hay disponibles, es aconsejable colocar un recipiente de desinfectante para las manos en todas las mesas del comedor. En la entrada principal, disponga una estación de limpieza con desinfectante para manos a base de alcohol, pañuelos descartables y un cesto de basura para los clientes.

Consideraciones administrativas para los establecimientos de venta de alimentos al por menor

También se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Los establecimientos de venta de alimentos al por menor que atienden a poblaciones altamente susceptibles, como residencias para ancianos, instalaciones de cuidados prolongados, instituciones de vida asistida y hospitales, deben tener presente que existe una mayor preocupación por las personas que residen en esos entornos. Consulte el sitio web del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (CDPHE) para informarse acerca de cómo proceder con poblaciones altamente susceptibles.
2. Trabaje en estrecha colaboración con el departamento local de salud pública si surgen inquietudes o si necesita más orientación.
3. Hable con su personal y socios sobre el coronavirus. Comparta la información que se conoce hasta el momento sobre el coronavirus, la posibilidad de que aumente repentinamente el número de casos, los planes de preparación de su organización y cualquier otro posible efecto en sus actividades y flujo de trabajo. La transparencia en los procesos de la organización y la información confiable más actualizada sobre el COVID-19 pueden disminuir el estrés y el temor entre sus empleados.
4. Controle al personal. Los empleados pueden contagiar virus sin darse cuenta. Una persona joven y saludable con goteo nasal y garganta rasposa puede tener cierto malestar, pero sin fiebre podría sentirse bien para ir a trabajar. Excluya a los empleados que tienen síntomas.
5. Cuándo cerrar el establecimiento: cerrar su negocio puede ser una decisión difícil.

Será muy importante trabajar estrechamente con el departamento local de salud pública cuando comience a considerar la suspensión de las actividades. Es aconsejable cerrar cuando haya un caso confirmado de COVID-19 entre sus empleados. Debe cerrar cuando el nivel de ausentismo llega a 5-10% o cuando se lo ordene el departamento local de salud pública.

6. Cuándo reabrir el establecimiento: debe consultar al departamento local de salud pública cuando esté por decidir la reanudación de las actividades.