




County of Santa Cruz



Health Services Agency ♦ Environmental Health Division


701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060
(831) 454-2022 Fax : (831) 454-3128 TDD/TTY - Call 711 www.sceeh.com

AVISO A PROVEEDORES DE SERVICIO DE COMIDA REQUISITOS DE OPERACIÓN A CAUSA DEL CORONAVIRUS (COVID-19)

Antecedentes	COVID-19 o "coronavirus" es un virus que causa enfermedad respiratoria y se contrae al respirar el virus expulsado por personas infectadas al toser o estornudar (aerosol) o indirectamente al tocar membranas mucosas como ojos, cara, nariz después de tocar superficies contaminadas. A partir de las 5:00 P.M. de marzo 15, 2020, por lo menos 11 COVID-19 han sido reportados en el Condado de Santa Cruz. Al menos 258 casos y por lo menos tres muertes han sido reportadas en condados adjuntos al Área de la Bahía.
Orden Legal	Efectivo a partir de las 12:01 A.M. de marzo 17, 2020 hasta las 11:59 P.M. de abril 7, 2020, el Oficial de Salud del Condado Santa Cruz ha impuesto una Orden de permanecer en su lugar de residencia (aislamiento voluntario), para ralentizar la transmisión del virus en nuestra comunidad. Esta Orden establece las condiciones para que los proveedores de servicio de comida puedan seguir trabajando. Esta Orden es efectiva hasta ser extendida, anulada, remplazada, o enmendada por el Oficial de Salud.
Condiciones Mandatorias para el Servicio de Comida 	Negocios de venta de comida, restaurantes, escuelas y otras entidades despachando comida al público pueden permanecer en servicio bajo las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none">• No pueden permitir que el público se siente o coma en el lugar• Deben tomar medidas para prevenir la acumulación de personas en el lugar incluyendo, pero no limitado a lo siguiente:<ul style="list-style-type: none">➢ Abrir más cajas de cobro en supermercados➢ Aumentar espacio entre personas esperando pagar o recoger comida➢ Mover el punto de venta➢ Establecer un autoservicio o sistema de entrega en el estacionamiento➢ Entregar a domicilio Se debe respetar una distancia de 6 pies entre personas incluyendo los trabajadores. El personal debe ser examinado antes de empezar a trabajar y durante el trabajo. Se debe excluir personas exhibiendo señales de enfermedad inmediatamente. Cierre su negocio: Si las condiciones anotadas abajo no pueden ser cumplidas, o si no hay suficiente personal para asegurar la inocuidad de la comida. Bajo ninguna condición el personal enfermo debe permanecer en servicio.

REQUISITOS ESENCIALES PARA ASEGURAR LA COMIDA

 Salud y Entrenamiento	Examine al personal o voluntarios antes de que se les permita trabajar con comida. Individuos con fiebre, toz, o dificultad de respirar deben ser excluidos por el riesgo al COVID-19. Individuos con otros síntomas de enfermedad como diarrea, vomito, nausea, flujo de la nariz y otras enfermedades transmisibles por la comida también deben ser excluidos como siempre ha sido requerido por ley de California. No es buena idea presionar que trabajen cuando están enfermos. Todos debemos hacer lo posible para prevenir la propagación de la enfermedad en nuestra comunidad. En adición de saber cuándo quedarse en casa, el personal debe saber los procesos para mantener la comida segura. Se debe proveer entrenamiento basado en los deberes asignados antes de que se permita que trabajen independientemente.
 Lavado de Manos y Manejo de Comida	Mantenga el equipo adecuado, funcional y repleto para el lavado de manos durante servicio. Designe a una persona para que las estaciones de lavado de manos están equipadas mientras se prepara comida y se hace limpieza. Si desea usar sanitizante se recomienda el uso de sanitizantes de manos a base de alcohol de por lo menos 60% ethanol o 70% Isopropyl. El sanitizante de manos no remplaza la necesidad del lavado de manos. Los guantes deben ser remplazados con la misma frecuencia requerida para el lavado de manos. El personal debe lavarse las manos antes de ponerse guantes y entre cada cambio de guantes.

<p>Lavado de Manos y Manejo de Comida</p>	<p>El personal de comida debe lavarse las manos, incluyendo pero no limitado, a las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Al entrar a la cocina y antes de empezar a trabajar con comida ➤ Después de tocarse la cara, el pelo, y otras áreas del cuerpo ➤ Después de usar el baño ➤ Entre el manejo de carne cruda y comida lista para el consumo ➤ Después de estornudar, toser, o usar un pañuelo ➤ Después de fumar, comer, tomar y usar un teléfono ➤ Después de limpiar mesas, entregar, manejar trastes sucios, y tocar cosas en contacto con el público ➤ Cuando se ensucien las manos <p>Ponga un bote de basura a la salida del baño para que el personal pueda desechar la toalla usada para tocar la puerta a la salida.</p> <p>Debe tomar medidas para prevenir la contaminación de comida como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lavarse las manos entre cambio de actividad y el manejo de dinero ➤ Evitar contacto directo con comida lista para el consumo usando utensilios pinzas, cucharas, guantes etc. ➤ Remover personas que no son esenciales al servicio de comida. ➤ Prevenir la entrada de animales que no son de servicio. ➤ Evitar usar vasos y contenedores proveídos por el público por lo pronto* ➤ Estornudar lejos de la comida y en un área que prevenga la propagación de gotitas en aerosol como en el codo. <p>La etiqueta de estornudo apropiado puede proteger a otros contra el resfrío, la gripe y COVID-19.</p>
 <p>Saneamiento y Desinfección</p>	<p>Saneamiento Típico</p> <p>Debe lavar, enjuagar y sanear el equipo con químicos aprobados y dejar que se seque al aire. Utensilios en contacto con comida perecedera debe ser saneados por lo menos cada cuatro horas o más frecuente si se contaminan.</p> <p>Sumerja el utensilio o el equipo en una solución de 100-200 PPM cloro por 30 segundos, o en una solución de 200-400 PPM amonio cuaternario por un minuto o usando químicos aprobados para el saneamiento por la EPA y de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Las máquinas de lavar trastes deben dispensar 50-200 PPM de cloro o calentar el utensilio a por lo menos 160°F. Deben tener manera de verificar la concentración del saneamiento o la temperatura en el utensilio.</p> <p>Desinfección por el COVID-19</p> <p>Desinfecte las superficies que se usan a menudo o que se contaminan por el público frecuentemente para prevenir la propagación de COVID-19. Debe priorizar superficies contaminadas por personas que parecen enfermas. Ejemplos de lugares que se usan a menudo son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Agarraderas de puertas ➤ Carritos de compras, canastillas ➤ Menús ➤ Máquinas de tarjeta de crédito ➤ Registradoras y mostradores <p>Use 1/3 de taza de cloro por cada galón de agua para desinfectar apropiadamente y matar el virus. Puede usar alcohol de concentración de por lo menos 60% para desinfectar superficies que no pueden ser desinfectadas con cloro. En las siguientes ligas están unas listas de desinfectantes que desactivan el COVID-19 (ciertas químicas no son adecuadas para el contacto con equipo para la preparación de comida):</p> <p>https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2</p> <p>https://www.americanchemistry.com/Novel-Coronavirus-Fighting-Products-List.pdf</p>
<p>Información Adicional</p>	<p>Ordenes actualizadas, información, informes, y enlaces a sitios web están disponibles en la página del Departamento de Control de Enfermedades Comunitarias del Condado de Santa Cruz en la siguiente liga:</p> <p>http://santacruzhealth.org/HSAHome/HSADivisions/PublicHealth/CommunicableDiseaseControl/Coronavirus.aspx</p> <p>Puede dirigir preguntas sobre el servicio de comida al Departamento de Salubridad del Condado de Santa Cruz al: www.scceh.org Se responderá en orden de prioridad.</p>