



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

Que Hacer Si Sospecha o Confirma que Un Trabajador de Comida Tiene 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 mayo 3, 2020, por lo menos 137 casos de COVID-19 y dos muertes han sido reportados en el Condado de Santa Cruz. Al menos 54, 923 casos y por lo menos 2,215 muertes han sido reportadas en el estado de California.

Contacte a la División de Salubridad (al número arriba) y cierre su negocio inmediatamente.

Sospecha COVID-19

Mande a la persona a casa y pídale que llame y siga las indicaciones de su médico. Tome nota de todas las personas en contacto constante con esa persona. Entreviste a estos trabajadores para asegurar que no tienen síntomas. Cualquier persona reportando problemas para respirar, tos, o dos de los siguientes síntomas deben ser enviados a casa y pedir que contacten a su doctor: fiebre, escalofríos, temblores con escalofríos, dolor de músculos, dolor de cabeza, dolor de garganta y pérdida de sabor y olor nuevo.

Hay protecciones legales llamadas HIPAA que imponen restricciones de compartir información médica. Usted no puede forzar a que alguien le dé su información médica, pero la persona puede darla voluntariamente por la seguridad de otros. Ayuda el notificarles que no serán penalizados por ofrecer su información.

Si una persona con COVID-19 ha estado en contacto constante con personas en su negocio, usted puede ser contactado por la Unidad de Enfermedades Comunitarias del Condado de Santa Cruz para discutir interacciones dentro de su negocio.

La División de Salubridad puede darle seguimiento dependiendo de los resultados de la investigación por la Unidad de Enfermedades Comunitarias.

Reconocemos que el servicio de comida es esencial. Una vez que haya excluido a todos los empleados con síntomas, puede desinfectar el negocio como es instruido abajo y abrir el negocio nuevamente. Debe monitorear a todo el personal continuamente antes de comenzar y durante las horas de servicio. Ponga más atención a individuos en contacto cercano con las personas enfermas Asegúrese de que cada empleado se monitorea a sí mismo también. El personal debe ser diligente en mantener su distancia social y usar algo para cubrir su boca y nariz durante las horas de trabajo.

Mas medidas pueden ser requeridas dependiendo los resultados de la prueba.

Estamos conscientes de que algunos empleados pueden notificar falsamente que tienen COVID-19. Tome todos los reportes seriamente y condúzcase con diligencia al investigar la alegación y revise a todo el personal para asegurarse que todos están saludables mientras trabajan.

Individuos con COVID-19 Positivo

Estos individuos deben permanecer aislados hasta que se cumpla lo siguiente:

1. Al menos **72 horas (3 días)** han pasado sin fiebre sin uso de medicinas
2. Otros síntomas han mejorado (tos y alivio de la dificultad para respirar); y
3. Al menos **10 días** han pasado desde que los síntomas aparecieron por primera vez.

Individuos con Síntomas no Comprobados

Estos individuos deben permanecer aislados hasta que se cumpla lo siguiente:

1. Al menos **72 horas (3 días)** han pasado sin fiebre sin uso de medicinas
2. Otros síntomas han mejorado (tos y alivio de la dificultad para respirar); y
3. Al menos **10 días** han pasado desde que los síntomas aparecieron por primera vez.





COVID-19 confirmado, pero sin síntomas

Estos individuos deben permanecer aislados hasta que se cumpla lo siguiente:

1. Al menos **10 días** han pasado desde la fecha de su primera prueba de diagnóstico positivo para COVID-19
2. Permanecen sin ningún síntoma.

Contacto cercano con personas enfermas, sin COVID-19 confirmado y sin síntomas

Estos individuos pueden regresar al trabajo siempre y cuando se verifique su condición diariamente, sigan sin síntomas, se laven las manos y practiquen etiqueta apropiada de estornudo y tos, respeten los protocolos de distancia social y se desinfecten las superficies frecuentemente.

No contacto cercano con persona(s) enferma y no síntomas

Estos individuos pueden continuar trabajando **mientras sigan sin síntomas y practiquen los protocolos de distancia social.**

Efectivo abril 25, 2020, todos los trabajadores de servicio esencial de comida y los clientes que visitan el negocio deben usar cubiertos de cara para prevenir la transmisión de enfermedad por individuos sin síntomas.



Desinfección

El negocio debe ser Saneado y Desinfectado completamente antes de reabrir.

Desinfección:

La desinfección es el acto de eliminar algo específico de una superficie, en este caso el COVID-19. La desinfección debe ocurrir usando un químico o método aprobado por la EPA para inactivar el virus COVID-19. Use 1/3 de taza de cloro por cada galón de agua para desinfectar superficies e inactivar el virus efectivamente. Esta cantidad es mayor de lo que usualmente es requerido para sanear el equipo en servicio de comida.

Puede usar alcohol con concentración de al menos 60% Etanol o 70% Isopropilo para desinfectar superficies que no pueden ser desinfectadas con cloro y no están en contacto con alimentos. En las siguientes ligas puede encontrar desinfectantes que son efectivos contra el COVID-19 (algunos químicos no son adecuados para superficies o utensilios en contacto con alimentos, use cloro u otro sanitizante aprobado para estas áreas):

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

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

Desinfecte las superficies que pueden haber sido manejadas o contaminadas por la persona enferma. Ejemplos de superficies son:

- Agarraderas de puertas
- Gabinetes de empleados
- Reloj de asistencia
- Estaciones de lavado de manos (llaves)
- Agarraderas de refrigeradores
- Equipo de preparación de comida
- Mesas de preparación de comida y tablas para cortar
- Menús
- Cajas registradoras y mostradores
- Carritos de comida
- Baños

Durante el proceso de desinfección: Todo el personal debe vestir equipo de protección personal como guantes, cubrebocas, zapatos con antiderrapante, y mandiles.

Visite el sitio web del CDC para más información:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>.



Saneo

Saneo típico

Sanear es el proceso que se usa generalmente para lavar los utensilios y equipo en contacto con alimentos. Puede usar el proceso general de sanitización para tratar todo equipo que no se sospecha estar expuesto al COVID-19.

Lave los utensilios con agua caliente y jabón, enjuague con agua limpia, 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 por la EPA para el saneo 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 saneo o la temperatura en el utensilio.

Prevención



Salud y Entrenamiento

Es crítico que los empleados en el servicio de alimentos y voluntarios sean evaluados para detectar síntomas de enfermedad **antes** de permitir que comiencen a trabajar. El personal debe ser entrenado a identificar las condiciones o enfermedades que podrían excluirlos del servicio de comida para que ellos sepan cuando deben quedarse en casa. No es bueno presionar a los empleados que trabajen cuando están enfermos.

Individuos con fiebre, tos, o dificultad para respirar deben ser excluidos por el riesgo de COVID-19. Individuos con otros síntomas de enfermedad como náusea, vómito, diarrea, flujo nasal y otras enfermedades transmisibles por alimentos también deben ser excluidos como siempre ha sido requerido por ley de California. (California Retail Food Code).

El personal, además de saber cuándo quedarse en casa, 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.

Todos empleados deben usar cubrebocas a lo menos que tengan nota de un doctor notando que no es posible por condiciones médicas.



Lavado de Manos y Manejo de Alimentos

En adición a la exclusión del personal enfermo, el lavado de manos es crítico para prevenir la transmisión de enfermedades. Mantenga el lavado de manos de modo que siempre esté disponible y funcional durante servicio. Designe a una persona para que mantenga las estaciones de lavado de manos usables y repletas durante servicio de comida y durante actividades de limpieza.

Se recomienda usar sanitizantes de manos de por lo menos 60% etanol o 70% Isopropilo después de lavarse las manos. **El sanitizante de manos no reemplaza la necesidad del lavado de manos.**

Los guantes deben ser reemplazados 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.

El personal de comida debe lavarse las manos, incluyendo, pero no limitado, a las siguientes condiciones:

- 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 del público
- Cuando se ensucien las manos

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.



Información Adicional

Debe tomar medidas para prevenir la contaminación de comida como:

- Lavarse las manos entre cambio de actividad incluyendo 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.

La etiqueta de estornudo apropiado puede proteger a otros contra el resfriado, la gripe y COVID-19.

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:

www.santacruzhealth.org/coronavirus

Puede dirigir preguntas sobre el servicio de comida al Departamento de Salubridad del Condado de Santa Cruz al: www.scceh.com Se responderá en orden de prioridad.