



A Tradition of Stewardship
A Commitment to Service

Guía Sobre la Sana Distancia para Establecimientos de Alimentos

A partir del 23 de marzo de 2020

El distanciamiento social o sana distancia se refiere a los esfuerzos para evitar que grupos de personas se reúnan y que puedan mantener 6 pies o más de distancia de otros cuando están fuera del hogar. Las instalaciones de venta de alimentos están designadas como negocios esenciales como parte de la [Orden de Mantener Refugio en el Hogar](#) del Condado de Napa. Es importante que las empresas esenciales implementen estrategias de distanciamiento social o sana distancia para reducir las oportunidades de transmisión de COVID-19 entre sus empleados y clientes.

Restaurantes

- No permita que el personal que tenga síntomas de COVID-19 (como fiebre con tos) se presente a trabajar.
- El personal debe practicar el distanciamiento social (sana distancia) dentro de la instalación (espacio de al menos 6 pies).
- Asegúrese de que los clientes que recogen comida para llevar puedan mantenerse a 6 pies de distancia.
- Suspenda temporalmente el autoservicio de alimentos listos para comer, como barras de ensaladas o buffets.

Tiendas, incluyendo supermercados y mercados

- No permita que el personal que tenga síntomas de la enfermedad coronavirus (como fiebre con tos) se presente a trabajar.
- Proporcionar al personal acceso fácil al lavado de manos y amplias oportunidades para realizar la higiene del lavado de manos.
- Monitorear el número de clientes en la tienda y en las líneas. Limite o espacie la entrada de los clientes a la tienda para que todas las personas puedan mantener una sana distancia de al menos 6 pies.
- Aumentar la capacidad de entrega a domicilio de la mayor medida posible.
- El personal debe practicar el distanciamiento social (sana distancia) dentro de la instalación (espacio de al menos 6 pies).
- Ayude a los clientes a mantener al menos 6 pies de espacio entre individuos o grupos familiares mientras están de compras.
- Cierre temporalmente los espacios para comer en su instalación y elimine las muestras de alimentos.
- Minimice las cantidades de alimentos que se exhiben donde puedan estar expuestos a toser, estornudar, etc. Reduzca, siempre que sea posible, el autoservicio de alimentos por parte del cliente.



A Tradition of Stewardship
A Commitment to Service

- Suspenda el autoservicio de alimentos listos para comer, como barras de ensaladas o buffets.
- Limpie las superficies que se tocan con frecuencia (por ejemplo, manijas de las puertas, pantallas táctiles, etc.) con [desinfectantes domésticos estándar](#).

Mercados de agricultores y otros mercados al aire libre

- No permita que el personal que tenga síntomas de coronavirus (como fiebre con tos) se presente a trabajar.
- Monitorear el número de clientes en el mercado y en cada puesto.
- Limite o controle la entrada de clientes al mercado para que todas las personas puedan mantener una sana distancia de al menos 6 pies.
- Coloque carteles en la entrada de los mercados y puestos para ayudar a educar y alentar a los clientes a mantener una distancia de 6 pies entre ellos y los demás.
- Minimice la cantidad de alimentos que se exhiben donde puedan estar expuestos a toser, estornudar o manipular por parte de los clientes.
- Eliminar o minimizar el autoservicio de alimentos por parte del cliente.
- Eliminar la práctica de proporcionar muestras gratis.
- Proporcionar instalaciones para el lavado de manos.

Sitios para compartir comidas y distribución de alimentos

- No permita que el personal o los voluntarios que tienen síntomas de la enfermedad coronavirus (como fiebre con tos) vengán al trabajo / sitios de distribución / eventos de distribución.
- Suspender el autoservicio de alimentos listos para comer, como barras de ensaladas o buffets.
- Suspender el servicio de comidas dentro de la instalación y desarrollar métodos alternativos para proporcionar comidas y alimentos integrales, tales como:
 - Distribución de comida / comida para llevar;
 - Comida para llevar / distribución de alimentos;
 - Entrega a domicilio de comidas / alimentos.
 - Limite la cantidad de personas que reciben servicios al mismo tiempo, de modo que una gran cantidad de personas no se reúna en la misma área a la vez.
 - Limite o controle la entrada de los clientes para que todas las personas puedan mantener una sana distancia de al menos 6 pies, incluso cuando esperan en línea.
- Brindar, cuando sea posible, métodos alternativos para proporcionar servicios de comida / distribución de alimentos a individuos que se encuentren en cuarentena debido a síntomas de coronavirus.
- Fomentar y facilitar una buena higiene del lavado de manos tanto para los servidores de comida / comida como para los recipientes.
- Recuerde al personal, voluntarios y recipientes de comidas que las personas con síntomas de coronavirus, como fiebre y tos, deben permanecer en sus hogares.