



A Tradition of Stewardship
A Commitment to Service

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESPUESTA AL COVID-19

La División de Salud Ambiental del Condado de Napa emite este aviso de seguridad para ofrecer información general a las instalaciones de alimentos en el Condado de Napa. A medida que se desarrolla la situación, las recomendaciones y / o requisitos pueden cambiar. Si tiene preguntas específicas sobre su restaurante o sobre el estado actual, llame a la División de Salud Ambiental al (707) 253-4471 y solicite hablar con el Inspector de Salud del Distrito.

El 2 de abril de 2020, la Oficial de Salud del Condado de Napa, la Dra. Karen Relucio, extendió la orden de refugio en el condado de Napa hasta las 11:59 p.m. del 30 de abril de 2020, a menos que se extienda, rescinda, sustituya o modifique lo contrario. Los servicios de alimentos se consideran servicios esenciales y pueden continuar operando de acuerdo con la Guía del Departamento de Salud Pública de California (CDPH) con respecto a la venta al por menor de alimentos, bebidas y otros lugares de servicios relacionados emitidos el 16 de marzo de 2020. El aviso se puede encontrar en:

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/Coronavirus%20Disease%202019%20and%20Food%20Beverage%20Other%20Services%20-%20AOL.pdf>

Las empresas esenciales también deben preparar y publicar un "Protocolo de distancia social", incluido como Apéndice A en la Orden. El Apéndice A se puede encontrar en (disponible en español): <https://www.countyofnapa.org/2813/17768/Shelter-at-Home-Order> .

El protocolo de distancia social debe ponerse en o cerca de la entrada de la instalación correspondiente y debe ser fácilmente visible para el público y los empleados. También se debe proporcionar una copia del protocolo de distancia social a cada empleado que realice el trabajo en la instalación. Se requiere que todas las empresas esenciales implementen el protocolo de distancia social y proporcionen evidencia de su implementación a los inspectores o las fuerzas del orden que hagan cumplir la Orden. El protocolo de distancia social debe definir cómo cada empresa está logrando lo siguiente, según corresponda:

- i. Limitar el número de personas que pueden ingresar a la instalación en cualquier momento para asegurarse de que las personas en la instalación puedan mantener una distancia mínima de seis pies entre sí en todo momento fácilmente, excepto según sea necesario para completar la actividad comercial esencial;
- ii. Donde se pueden formar líneas en una instalación, marcando incrementos de seis pies como mínimo, estableciendo dónde deben permanecer las personas para mantener un distanciamiento social adecuado;
- iii. Proporcionar desinfectante de manos, agua y jabón, o desinfectante efectivo en o cerca de la entrada de la instalación y en otras áreas apropiadas para uso del público y los empleados, y en lugares donde hay interacción de alta frecuencia de los empleados con los miembros del público (por ej. cajeros);
- iv. Proporcionar sistemas de pago sin contacto o, si no es factible, desinfectar todos los portales de pago, plumas y lápices después de cada uso;
- v. Desinfectar regularmente otras superficies de alto contacto; y
- vi. Publicar un letrero en la entrada de la instalación informando a todos los empleados y clientes que deben: evitar entrar a la instalación si tienen tos o fiebre; mantener una distancia mínima de seis pies el uno del otro; estornudar y toser en el ángulo interno del brazo; No se dé la mano ni participe en ningún contacto físico innecesario.
- vii. Cualquier medida adicional de distanciamiento social que se esté implementando (consulte la guía de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>)

Se considera que las siguientes instalaciones de alimentos ofrece servicios esenciales:

- Tiendas de abarrotes, mercados de granjeros certificados, puestos de productos agrícolas, supermercados, bancos de alimentos, tiendas de conveniencia y otros establecimientos dedicados a la venta minorista de alimentos enlatados, productos secos, frutas y verduras frescas, alimentos y suministros para mascotas, carnes frescas, pescado y otros productos cárnicos, y cualquier otro producto de consumo doméstico (como productos de limpieza y cuidado personal). Esto incluye tiendas que venden comestibles y también venden otros productos que no son comestibles, y los productos necesarios para mantener la seguridad, el saneamiento y el funcionamiento esencial de las residencias.
- Restaurantes y otras instalaciones que preparan y sirven comida, pero solo para llevar, entregar o llevar a cabo. Las escuelas y otras entidades que típicamente brindan servicios de comida gratis a los estudiantes o miembros del público pueden continuar haciéndolo bajo esta Orden con la condición de que la comida se proporcione a los estudiantes o miembros del público solo para recoger y llevar. Las escuelas y otras entidades que brindan servicios de alimentos bajo esta exención no permitirán que los alimentos se coman en el sitio donde se proporcionan, o en cualquier otro sitio de reunión.
- Camiones de comida (o loncheras) que operan de acuerdo con la guía CDPH.

Los trabajadores del servicio de alimentos deben practicar el distanciamiento social cuando atienden a los clientes y las áreas de recolección de alimentos deben crearse para permitir un distanciamiento social de 6 pies entre los clientes, incluso cuando hacen fila o esperan comida.

Además de utilizar las mejores prácticas de higiene para evitar la propagación de COVID-19, las instalaciones de alimentos que ofrecen servicios de entrega deben asegurarse de que los alimentos entregados estén adecuadamente protegidos de la contaminación y se mantengan a temperaturas seguras hasta que lleguen al cliente.

Las siguientes preguntas frecuentes se basan en las recomendaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.:

P: Dado que los trabajadores de las instalaciones de alimentos tienen contacto continuo con el público, ¿hay alguna precaución especial que estos trabajadores deben tomar para evitar la contracción de una enfermedad respiratoria, como usar mascarillas?

R: Los CDC recomiendan el uso de tapabocas faciales de tela simples como medida voluntaria de salud pública en entornos públicos donde otras medidas de distanciamiento social son difíciles de mantener: sin embargo, no es obligatorio. Los CDC recomiendan acciones preventivas cotidianas para todos, incluyendo los trabajadores y clientes de la industria de servicios:

- Evite el contacto cercano con personas enfermas.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Quédese en casa cuando esté enfermo.
- Cubra su tos o estornude con un pañuelo desechable, luego tírelo a la basura.
- Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; después de entrar en contacto con clientes o materiales que los clientes han manejado; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol.
- Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias o se han contaminado.
- Si se usan guantes, no se deben usar en lugar de lavarse las manos adecuadamente. Cada vez que los guantes se contaminen, deben quitarse, lavarse bien las manos y luego reemplazar los guantes por guantes nuevos y limpios.

P: ¿Deben las instalaciones de alimentos (supermercados, fábricas, restaurantes, etc.) realizar algún procedimiento especial de limpieza o saneamiento para COVID-19?

R: Los CDC recomiendan la limpieza rutinaria de todas las superficies tocadas con frecuencia en el lugar de trabajo, como estaciones de trabajo, mostradores y las manijas de las puertas. Use los agentes de limpieza que generalmente se usan en estas áreas y siga las instrucciones en la etiqueta. Las instalaciones de alimentos pueden considerar un horario de limpieza más frecuente.

El Instituto Nacional de Salud indica que el blanqueador doméstico diluido es efectivo contra los virus. Para obtener información adicional sobre la preparación de cloro y la vista de seguridad: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK214356/>.

En general, el Código de Alimentos Minoristas de California requiere que todas las instalaciones de alimentos en California mantengan instalaciones limpias, incluidas, según corresponda, superficies de contacto con alimentos limpias y desinfectadas e implementen prácticas de seguridad alimentaria.

P: ¿Nuestros suministros de alimentos están seguros en los Estados Unidos?

R: Actualmente, no hay evidencia de que los alimentos o envases de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19. Al igual que otros virus, es posible que el virus que causa COVID-19 pueda sobrevivir en superficies u objetos. Por esa razón, es fundamental seguir los 4 pasos clave de seguridad alimentaria: limpiar, separar, cocinar y enfriar. Para obtener más orientación sobre seguridad alimentaria, consulte: <https://www.foodsafety.gov/keep-food-safe/4-steps-to-food-safety>.

Cualquier persona que manipule, prepare y sirva alimentos siempre debe seguir procedimientos seguros de manipulación de alimentos, como lavarse las manos y las superficies con frecuencia. Se puede encontrar orientación adicional sobre seguridad alimentaria en: <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/safe-food-handling>.

P: ¿Deberían quedarse en casa los trabajadores de alimentos que están enfermos?

R: Los CDC recomiendan que los empleados que tienen síntomas de enfermedad respiratoria aguda se queden en casa y no vengán a trabajar hasta que estén libres de fiebre (100.4 ° F [37.8 ° C] o más con un termómetro oral), signos de fiebre y cualquier otros síntomas durante al menos 24 horas, sin el uso de medicamentos para reducir la fiebre u otros medicamentos para alterar los síntomas (por ejemplo, supresores de la tos). Los empleados deben notificar a su supervisor y quedarse en casa si están enfermos. La guía de los CDC sobre la salud de los empleados y la enfermedad por coronavirus se puede ver en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>.

Recursos Adicionales:

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions#food>

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/RetailFood/CRFC.pdf>

<https://restaurant.org/Covid19>