

Resumen de Buenas Prácticas Para Comerciantes Minoristas de Alimentos, Restaurantes, Servicios de Recogida / Entrega de Alimentos Durante la Pandemia del COVID-19

MANTENERSE SALUDABLE Y LIMPIO



- **Empleados:** quédese en su casa no salga para su trabajo si está enfermo; consulte a su médico si está enfermo y contacte a su supervisor.
- **Gerencia:** informen a sus empleados enfermos que se queden en casa y envíen a la casa inmediatamente aquellos que se encuentran enfermos.
- **Gerencia:** Examine la temperatura y otros síntomas de aquellos empleados expuestos a COVID-19



- Lávese las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol al 60% por CDC
- Evite tocarse los ojos, la nariz, y boca con manos sucias
- Use mascarilla / cubierta facial de acuerdo instrucciones del por CDC y FDA



- Nunca toque los alimentos listos para comer con las manos sin estar protegida.
- Use guantes de un solo servicio, papel para delicatessen o utensilios adecuados.
- Envuelva los envases de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Siga 4 pasos para la seguridad para los alimentos. Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar

LIMPIAR Y DESINFECTAR



- Capacite a sus empleados sobre procedimientos de limpieza y desinfección, y medidas de protección, según de acuerdo co el los CDC y la FDA.
- Tener y utilizar productos y suministros de limpieza.
- Siga las medidas de protección.



- Desinfecte las superficies de alto contacto con frecuencia
- Use desinfectante registrado por la EPA
- Asegúrese que todos los recipientes y utensilios de alimentos estén limpios y desinfectados.



- Prepare y use desinfectantes de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta
- Ofrezca desinfectantes y toallitas con desinfectate húmedas a los clientes para que limpien las manijas del carrito / canasta de comestibles, o utilice personal de la tienda para realizar la limpieza / desinfección

DISTANCIA SOCIAL



- Ayude a educar a sus empleados y clientes sobre la importancia de mantener un distanciamiento social:
 - Señales, carteles, ilustraciones
 - Mensajes de audio
 - Considere utilizar cualquier otro carril de salida para ayudar en el distanciamiento



- Evite las areas que pueden dar lugar a reuniones de clientes; suspenda los buffets de autoservicio y las barras de ensaladas; desalentar las reuniones de empleados
- Coloque marcas en el piso y letreros para alentar el distanciamiento social.



- Acorte el tiempo de los clientes en la tienda alentándolos a:
 - Usar listas de compras
 - Ordenar con anticipación, si se ofrece
- Establecer áreas designadas para la recogida dentro o fuera de su establecimiento.

RECOGIDA Y ENTREGA



- Si ofrece opciones de entrega:
- Asegúrese que los refrigeradores y contenedores de transporte estén limpios y desinfectados
 - Mantener controles de tiempo y temperatura
 - Evite la contaminación cruzada; por ejemplo, envuelva los alimentos durante el transporte



- Exhorte a sus clientes a utilizar el servicio Entregas "sin contacto"
- Notifique a sus clientes que el servicio de entrega "sin contacto" sera notificado atraves un mensaje de texto o llamada telefónica



- Establecer una zona designada para sus clientes recoger sus productos
- Ofrezca un area de recogida en la acera
- Practique el distanciamiento social al ofrecer poner los pedidos de alimetnos en las cajuelas/maleteros de los vehículos.