



---

## **Medidas de mitigación de riesgos de COVID-19 para establecimientos de alimentación**

**Versión del 26 de mayo de 2020**

---

<b>Contexto</b>	<p>COVID-19 es una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus. Se propaga principalmente por el aire, a través de gotitas respiratorias de una persona infectada o al tocar superficies contaminadas. Los síntomas pueden incluir fiebre, tos y dificultad para respirar. COVID-19 está circulando en la comunidad del Condado de Santa Clara, zonas adyacentes y el resto del país.</p>
<b>Orden legal</b>	<p>Las restricciones de la Orden de Quedarse en Casa siguen vigentes en el Condado de Santa Clara. Visite el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado para ver las actuales órdenes legales obligatorias de la Oficial de Salud del Condado y las respuestas a preguntas frecuentes: <a href="https://sccgov.org/coronavirus">sccgov.org/coronavirus</a>.</p>
<b>Protocolo de Distanciamiento Social</b>	<p>Todas las empresas a las que la Orden permite abrir <b>deben</b> completar e implementar un <b>Protocolo de Distanciamiento Social actualizado (Protocolo)</b> para cada uno de sus locales visitados por el público o por su personal, incluso si ya tenían un protocolo con anterioridad. La plantilla del Protocolo actualizado es el Apéndice A de la Orden de la Oficial de Salud del Condado del 22 de mayo de 2020 y está disponible en el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado en inglés, chino, español y vietnamita.</p> <p>En el Protocolo debe explicar cómo su empresa alcanzará ciertos objetivos de distanciamiento social, capacitación, salud de trabajadores y clientes y medidas de higiene y saneamiento. Incluya otras medidas de mitigación de riesgos aplicables de este documento de orientación como "medidas adicionales de salud y seguridad" para el local.</p> <p>Cada empresa debe:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Distribuir una copia de su Protocolo a todo el personal que trabaje en el local (en inglés y en cualquier otro idioma hablado por una parte importante de los trabajadores).</li><li>2. Imprimir y exhibir en un lugar destacado cerca de las entradas del local lo siguiente:<ol style="list-style-type: none"><li>a. <b>Letrero PREPARADOS PARA COVID-19</b></li><li>b. <b>Hoja informativa para visitantes sobre el Protocolo de Distanciamiento Social</b></li></ol></li></ol> <p>Estos documentos se pueden encontrar en el Apéndice A de la Orden y en el sitio web de Salud Pública del Condado. Exhíbalos en inglés y en cualquier otro idioma hablado por una parte significativa de su personal o clientes.</p>
<b>Letreros públicos</b>	<p>Además del letrero PREPARADOS PARA COVID-19 y la Hoja informativa para visitantes sobre el Protocolo de Distanciamiento Social, se pondrán letreros en cada entrada pública al</p>

---

---

local para informar a todo el personal y los clientes de lo siguiente:

- No entre en el local si tiene síntomas de COVID-19
- Guarde una distancia mínima de seis pies (2 metros) de otros, también cuando esté en fila
- Estornude y tosa en un pañuelo de tela o papel o, si no tiene ninguno, en el interior de su codo
- Debe ponerse un cubrebocas para entrar (excepto si se trata de menores de 6 años o es médicamente desaconsejable).
- No dé la mano ni participe en ningún contacto físico innecesario

Ponga letreros en lugares apropiados de todos los locales para recordar a los clientes que mantengan la distancia social. Hay plantillas de carteles en el [sitio web de Salud Pública del Condado](#).

Se pondrá un letrero en cada entrada pública al local para informar a los clientes sobre las restricciones y requisitos específicos de su local (por ejemplo: los clientes pueden usar sus propias bolsas reutilizables si envasan ellos mismos sus comestibles).

---

## Cubrebocas

Todos los empleados, vendedores y clientes que entren en sus locales deben usar cubrebocas (u otra protección respiratoria según lo requiera Cal/OSHA para ciertas actividades), excepto si están exentos de este requisito. La única excepción son personas para las que pueda no ser seguro usar cubrebocas:

- Niños de 6 años o menos.
- Cualquier persona que tenga problemas para respirar, esté incapacitada o no pueda quitarse el cubrebocas sin ayuda.
- Cualquier persona a la que un profesional médico le haya aconsejado que no use cubrebocas.
- Cualquier trabajador en la medida en que usar cubrebocas crea un riesgo de seguridad en el trabajo según las pautas establecidas de salud y seguridad.

Cómo usar un cubrebocas:

- Lávese o desinfecte las manos antes y después de usar o ajustar el cubrebocas.
- Debe ponérselo de modo que le cubra completamente la nariz y la boca.
- Los cubrebocas deben lavarse con frecuencia.

*No use como cubrebocas máscaras quirúrgicas o médicas: son escasas y urgentemente necesarias para los trabajadores de la salud. En lugar de eso se recomienda usar como cubrebocas prendas tales como pañuelos, bufandas o prendas de tela hechas en casa.*

***El usar un cubrebocas no protege totalmente a la persona, ni elimina la necesidad de seguir las medidas de distanciamiento social e higiene, incluido el distanciamiento físico de los demás y el lavado frecuente de las manos.***

Si desea más información, consulte las Instrucciones Esenciales sobre Cubrebocas de la Oficial de Salud del Condado: <https://www.sccgov.org/sites/covid19/Pages/learn-what-to-do-es.aspx#howto>

---

## Mantener un distanciamiento social adecuado

Asegúrese de que los clientes mantengan siempre un distanciamiento social adecuado (al menos a seis pies -2 metros- de otras personas), incluso cuando hagan fila, de las siguientes maneras:

- Limite el número de personas que puede haber en el local en un momento dado para
-

---

asegurarse de que puedan mantener fácilmente una distancia social de al menos 6 pies (2 metros).

- Ponga cinta u otros marcadores en el suelo en las zonas donde se formen filas, para indicar a los clientes dónde ponerse para guardar una distancia social de al menos seis pies (2 metros).
- Separe el área donde se pueden hacer pedidos de las áreas de entrega/colecta para evitar que se formen grupos de clientes.
- Ajuste las reglas de ocupación máxima por habitación según el tamaño del local para limitar el número de personas presentes en cualquier habitación en un momento dado de modo que sea posible un distanciamiento social adecuado.
- Consulte la Orden de Quedarse en Casa y las Preguntas Frecuentes del Condado para informarse sobre restricciones adicionales en la ocupación máxima que puedan afectar a su local.

---

### **Prevención: lavado de manos**

Proporcione cantidades adecuadas de jabón y agua, desinfectante de manos (al menos 60 % de etanol o 70 % de isopropanol) y/o desinfectante genérico en o cerca de la entrada del establecimiento y en otros lugares apropiados para uso del público y el personal, incluidos lugares donde haya interacción frecuente entre ambos (como en la caja registradora).

Desde el 18 de abril de 2020, la ley de California (Orden ejecutiva N-51-20) exige que los empleados **se laven las manos cada 30 minutos, y con más frecuencia si es necesario.** El personal debe **lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos** con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos, lo que incluye:

- Al entrar en la cocina.
- Antes de preparar alimentos.
- Después de tocarse la cara, el cabello u otras partes del cuerpo.
- Después de ir al baño.
- Después de toser, estornudar, usar pañuelos desechables, fumar o beber.
- Antes y después de comer.
- Al manipular alimentos crudos y después alimentos listos para comer.
- Después de limpiar, mover mesas o tocar cualquier artículo que los clientes hayan usado.
- Antes de ponerse guantes. Para informarse sobre el uso de guantes, visite: [www.ehinfo.org/coronavirus](http://www.ehinfo.org/coronavirus)
- Entre el manejo de alimentos y el manejo de dinero, tarjetas de crédito, teléfonos, bolígrafos u otros artículos de contacto constante.
- Después de otras actividades que puedan contaminar las manos.

### **Otras Medidas**

- Evite el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer.
- Asigne personal para que abastezca las existencias de toallas de papel y jabón en las estaciones de lavado de manos al menos cada hora.
- Proteja los alimentos y bebidas de la contaminación durante el preparado y empaquetamiento de alimentos para llevar o cuando los clientes los recojan.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.

- 
- Procure tocar teléfono y otros artículos personales lo menos posible.
  - Todo el personal debe lavarse las manos con más frecuencia de lo normal.
  - Proporcione contenedores de basura adicionales cerca de las salidas de los baños.

***¡Entrene periódicamente al personal para garantizar que siga los protocolos adecuados!***

---

**Prevención:  
desinfección del  
equipamiento y  
el local**

Desinfecte durante todo el día todas las superficies de contacto constante expuestas a clientes o empleados.

Prepare un desinfectante a base de cloro (lejía) a 100 ppm o desinfectantes a base de amonio cuaternario a 200 ppm para desinfectar eficazmente las superficies. Use tiras de prueba para asegurarse de que el desinfectante esté preparado en las concentraciones adecuadas. El desinfectante debe cambiarse con frecuencia cuando la solución se vuelva turbia, sucia o no alcance la concentración requerida.

Use desinfectantes etiquetados como eficaces contra patógenos virales emergentes, soluciones diluidas de lejía doméstica (5 cucharadas por galón de agua) o soluciones con al menos un **70 % de alcohol** apropiadas para la superficie.

***Otras Medidas***

- COVID-19 puede sobrevivir varios días en algunas superficies. Si instala un sistema de pago sin contacto puede reducir el contacto físico del cliente con pantallas o lápices. Si no es posible instalar ese método de pago, todos los portales de pago, bolígrafos y lápices se desinfectarán *después de cada uso*. Haga a alguien responsable de limpiar y desinfectar continuamente todas las áreas de contacto constante. Además de los sistemas de pago para clientes, esto incluye:
  - *Perillas de puertas, manijas de grifos y tiradores de gabinetes/cajones*
  - *Cajas registradoras, cintas transportadoras en las cajas, áreas de autopago*
  - *Carritos y cestas de compra*
  - *Equipamientos compartidos (escaleras, transpaletas y relojes para fichar).*
- Ponga toallitas desinfectantes eficaces contra COVID-19 cerca de los carros y cestas para los clientes.

**Prevención de  
contactos  
innecesarios**

Implemente medidas para evitar el contacto físico innecesario:

- Puede prohibir a los clientes que traigan bolsas reutilizables de casa, pero no está obligado a hacerlo. Si permite que los clientes usen bolsas reutilizables, imponga medidas de mitigación para evitar el contacto entre las bolsas y el personal; por ejemplo, indique a los clientes que deben meter ellos mismos sus compras en las bolsas en el punto de venta. Ponga su protocolo sobre bolsas reutilizables a la entrada del establecimiento para notificar a sus clientes.
- Prohíba la degustación de productos.
- Prohíba a los clientes que traigan sus propias tazas, recipientes de comida u otros artículos reutilizables desde su hogar (excepto las bolsas, con las precauciones anteriores).
- No permita que los clientes se sirvan directamente (por ejemplo en estaciones de bebidas, contenedores de alimentos a granel, estaciones de molienda de café y barras de alimentos). Puede asignar personal a la estación de autoservicio para llenar/moler/dispensar las bebidas, el café y los alimentos sin envasar, incluyendo agregar condimentos a los productos (como crema al café) y luego entregárselos al

---

cliente.

- Se entregarán tapas para tazas, condimentos, utensilios y servilletas a los clientes que lo soliciten.
- No dé la mano a los clientes.

### **Otras medidas**

- Puede reservar ciertas horas de la tienda para clientes con alto riesgo de enfermedad grave por COVID-19 para minimizar su riesgo de exposición. Las personas con alto riesgo de enfermedad grave son los mayores de 50 años, las personas con problemas de salud subyacentes o sistemas inmunes debilitados y las mujeres embarazadas.
- Ajuste o modifique el horario de la tienda para que haya tiempo suficiente para la limpieza periódica y exhaustiva y la reposición de productos. Escalone las operaciones de reposición de productos para que el personal no trabaje todo en el mismo pasillo.
- Proporcione una entrada única, claramente señalizada, y una salida distinta para ayudar a mantener el distanciamiento social donde sea posible.
- Minimice la exposición entre cajeros y clientes aplicando la distancia social o el uso de barreras donde no se pueda mantener un distanciamiento social.
- Aumente las opciones de compra a distancia (en línea y por teléfono), para llevar o recoger en la calle para reducir la cantidad de clientes que entren en el local o esperen en fila.
- Programe descansos para el personal, de conformidad con las regulaciones de salarios y horarios, para reducir el número de trabajadores que toman el descanso juntos.

## **Salud del trabajador**

---

Las empresas deben vigilar la salud de sus trabajadores.

- Examine a todos sus trabajadores al comienzo de cada turno para detectar síntomas de enfermedad.
  - Pregúnteles si tienen alguno de los siguientes síntomas: fiebre, cansancio, tos, dolores musculares o corporales, dificultad para respirar, náuseas, vómitos, diarrea, escalofríos, sudores nocturnos, dolor de garganta, dolores de cabeza, confusión o pérdida del sentido del gusto u olfato.
  - Si un trabajador muestra alguno de estos síntomas, envíelo a casa y pídale que siga las instrucciones de la página del Condado sobre qué hacer si se sospecha estar enfermo de COVID-19:  
<https://www.sccgov.org/sites/covid19/Pages/learn-what-to-do-es.aspx#sick>
  - *Los trabajadores que vivan con alguien que dio positivo también seguirán las instrucciones correspondientes de esa página web.*
- Si un trabajador da positivo de COVID-19 mientras trabaja y muestra síntomas, siga estos pasos:
  - Cese inmediatamente todas las actividades, cierre el local y desinfectelo completamente. Encontrará instrucciones para desinfectar el local en este enlace: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>.
  - Podrá reabrir el local en cuanto lo haya desinfectado.
  - Pida al trabajador que siga las instrucciones de la página web del Condado: Qué hacer si se sospecha estar enfermo de COVID-19.
  - Informe a los otros trabajadores de que pueden haber estado expuestos a COVID-19 y especifique el día o días en que esto pudo ocurrir. Si da este paso, también debería pedir a su personal que se vigile atentamente por si presenta síntomas de COVID-19 (fiebre, tos o falta de aire) durante 14 días.
- Si tiene trabajadores con alto riesgo de enfermedad grave por COVID-19, considere reasignarlo temporalmente a tareas que no conlleven contacto con el público.

- 
- Capacite a sus trabajadores en lo siguiente: (1) [información sobre COVID-19](#) de los CDC, incluyendo cómo evitar que se propague COVID-19; (2) la necesidad de lavarse las manos con frecuencia, usar cubrebocas, distanciarse socialmente y otras medidas del Protocolo; (3) cómo [autoexaminarse](#) para detectar síntomas; (4) la necesidad de quedarse en casa y hacerse la prueba si tienen síntomas de COVID-19; (5) [instrucciones](#) del Condado sobre cuándo es seguro volver al trabajo si se tienen síntomas o si ha dado positivo; y (6) cómo comunicarse con la Oficina de Cumplimiento de Normas Laborales (866-870-7725). El personal debe recibir capacitación sobre las medidas nuevas o modificadas inmediatamente después de actualizar su Protocolo.
  - Exhorte a los trabajadores a hacerse la prueba de COVID-19 al menos una vez al mes de acuerdo con la guía del Condado e infórmeles sobre dónde pueden hacérsela: <http://sccfreetest.org>. La prueba es SENCILLA Y GRATUITA.
- 

### Requisitos para salida por enfermedad

Desde el 16 de abril de 2020, la Orden Ejecutiva N-51-20 de California requiere que todos los empleadores con 500 o más empleados en todo el país que participan en la cadena de suministro de alimentos ofrezcan hasta 80 horas de salida por enfermedad a sus trabajadores de tiempo completo (así como salida calculada sobre las horas trabajadas a los que trabajen tiempo parcial). Esto incluye a los trabajadores de supermercados, restaurantes o establecimientos de comida rápida, y almacenes de alimentos, así como trabajadores que recojan o entreguen cualquier artículo alimenticio. Los trabajadores pueden acceder a la salida por enfermedad si: (1) están sujetos a una orden de cuarentena o aislamiento; (2) un proveedor de atención médica les aconseja ponerse en cuarentena o autoaislamiento por motivos relacionados con COVID-19; o (3) su entidad contratante les prohíbe trabajar debido al riesgo de transmisión de COVID-19.

Se urge a los empleadores no sujetos a esta ley a que amplíen el acceso de su personal a la salida por enfermedad de emergencia. Estas medidas reducen la posibilidad de que los empleados que necesitan trabajar para mantener a sus familias intenten volver al trabajo antes de que acabe el período de cuarentena o autoaislamiento.

### Información adicional

La información y los requisitos relacionados con COVID-19 pueden cambiar a medida que se conozca más sobre este virus y su transmisión. Puede encontrar órdenes legales actualizadas, así como respuestas a preguntas frecuentes, informes de estado y otra información útil en el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado de Santa Clara: <http://sccphd.org/coronavirus>

Si tiene preguntas específicas sobre el funcionamiento de los servicios de alimentación, escriba a [dehweb@cep.sccgov.org](mailto:dehweb@cep.sccgov.org). También puede obtener más información siguiéndonos en Facebook: @cepascc y @sccpublichealth.

Visite [www.EHinfo.org](http://www.EHinfo.org) para dar su dirección de correo electrónico a fin de recibir la información más reciente por vía electrónica.

#### Otros Recursos:

- Si su establecimiento hace entregas de alimentos, además de las medidas de este documento debe seguir las instrucciones del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Santa Clara para la seguridad durante el transporte/entrega de alimentos: [www.ehinfo.org/coronavirus](http://www.ehinfo.org/coronavirus)
- Para informarse sobre las pruebas de COVID-19 en el Condado, incluido quién debe hacerse la prueba y dónde, visite el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado de Santa Clara: <http://sccfreetest.org>.

- 
- Para obtener información sobre COVID-19 del Departamento de Salud Pública de California, visite: [www.cdph.ca.gov/covid19](http://www.cdph.ca.gov/covid19)
  - Para obtener información de los CDC sobre COVID-19, visite: [www.cdc.gov/covid19](http://www.cdc.gov/covid19)
  - Para obtener información de los CDC para trabajadores de supermercados y minoristas de alimentos, visite: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>