Bienvenida

- Presentaciones
- Temas de hoy
- Utilicen la función de preguntas y respuestas para las preguntas que responderemos al final.
- Este seminario web se grabará.

Preparación de los restaurantes para la reapertura

Frank A. Brown, REHS/RS, MBA
Supervisor de licencias de salud ambiental
Programa de Salud Ambiental

19 de mayo de 2020

WASHINGTON COUNTY
OREGON
Department of Health and Human Services

Metas de la presentación

- Revisar las guías de reapertura de la Administración de Alimentos y Medicamentos (NOTA: situación rápidamente cambiante)
- Revisar cierta información disponible en la guía de reapertura para restaurantes de la gobernadora Brown
- Recibir preguntas

Guía de reapertura de la FDA

Summary of Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic

FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

BE HEALTHY, BE CLEAN

- Employees - Stay home or leave work if sick; consult doctor if sick, and contact supervisor
- Employers - Instruct sick employees to stay home and send home immediately if sick
- Employers - Pre-screen employees exposed to COVID-19 for temperature and other symptoms

- Wash your hands often with soap and water for at least 20 seconds
- If soap and water are not available, use a 60% alcohol-based hand sanitizer per CDC
- Avoid touching your eyes, nose, and mouth with unwashed hands
- Wear mask/face covering per CDC & FDA

- Never touch Ready-to-Eat foods with bare hands
- Use single service gloves, deli tissue, or suitable utensils
- Wrap food containers to prevent cross contamination
- Follow 4 steps to food safety Clean, Separate, Cook, and Chill

CLEAN & DISINFECT

- Train employees on cleaning and disinfecting procedures, and protective measures, per CDC and FDA
- Have and use cleaning products and supplies
- Follow protective measures

- Disinfect high-touch surfaces frequently
- Use EPA-registered disinfectant
- Ensure food containers and utensils are cleaned and sanitized

- Prepare and use sanitizers according to label instructions
- Offer sanitizers and wipes to customers to clean grocery cart/basket handles, or utilize store personnel to conduct cleaning/sanitizing

SOCIAL DISTANCE

- Help educate employees and customers on importance of social distancing:
  - Signs
  - Audio messages
  - Consider using every other check-out lane to aid in distancing

- Avoid displays that may result in customer gatherings; discontinue self-serve buffets and salad bars; discourage employee gatherings
- Place floor markings and signs to encourage social distancing

- Shorten customer time in store by encouraging them to:
  - Use shopping lists
  - Order ahead of time, if offered
- Set up designated pick-up areas inside or outside retail establishments

PICK-UP & DELIVERY

- If offering delivery options:
  - Ensure coolers and transport containers are cleaned and sanitized
  - Maintain time and temperature controls
  - Avoid cross contamination; for example, wrap food during transport

- Encourage customers to use "no touch" deliveries
- Notify customers as the delivery is arriving by text message or phone call

- Establish designated pick-up zones for customers
- Offer curb-side pick-up
- Practice social distancing by offering to place orders in vehicle trunks

For more information, see **Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic**

April 2020

Descripción general del propósito de la lista de verificación de la FDA

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) proporciona una lista de verificación sobre la seguridad de los alimentos en la reapertura para establecimientos minoristas de alimentos cerrados anteriormente o para aquellos que se han abierto con servicio limitado ante la pandemia de COVID-19. Esta lista de verificación aborda prácticas claves sobre la seguridad de los alimentos que los establecimientos minoristas de alimentos deben considerar al reabrir y reiniciar sus operaciones. Esta no es una lista exhaustiva.

Operaciones del establecimiento

□ ¿Hay carteles exhibidos sobre cómo detener la propagación de la COVID-19 y fomentar medidas de protección diarias?

□ ¿Están las instalaciones en buenas condiciones, como servicios y equipos completamente en operación? (Por ejemplo: instalaciones eléctricas, iluminación, servicios de gas y ventilación adecuada; sistemas de campanas extractoras para la prevención de incendios; áreas de basura y desperdicios; e instalaciones sanitarias)

□ Todas las áreas del establecimiento de alimentos, incluidos los baños y las áreas de espera, ¿se limpian, se equipan, se higienizan o se desinfectan de manera adecuada, según corresponda?

Operaciones del establecimiento (cont.)

□ ¿Se controlan los establecimientos en busca de anidación o infestación de plagas, y funcionan todas las medidas de control de plagas?

□ Los sistemas de ventilación del establecimiento, incluidos los ductos de aire y los respiraderos, ¿están limpios, no tienen moho y funcionan correctamente?

□ ¿Hay mayor circulación de aire del exterior (tanto como sea posible), por ejemplo, al abrir ventanas y puertas, o al usar ventiladores? (No se deben abrir las ventanas y las puertas si representan un riesgo para la seguridad de los niños que utilizan el establecimiento).

□ ¿Se retiraron del uso los recipientes de autoservicio de mucho contacto y los artículos que requieren de contacto frecuente con las manos (por ejemplo: cubiertas de asientos, manteles, tapetes, condimentos, como frascos de kétchup y saleros/pimenteros, y menús reutilizables)?

Agua, plomería y hielo

□ ¿Hay agua potable disponible en todo el establecimiento?

□ ¿Funcionan las tuberías de agua y desagüe?

□ ¿Hay agua fría y caliente?

□ ¿Corre el agua en todas las tuberías de agua, como las conexiones y las tuberías de agua de los equipos, según las instrucciones del fabricante?

□ ¿Se limpian e higienizan las máquinas de hielo y los depósitos de hielo?

Superficies que entran en contacto con alimentos y superficies que no entran en contacto con alimentos (limpieza, higiene y desinfección)

□ ¿Se encuentran disponibles los higienizadores y desinfectantes necesarios que cumplen con los criterios de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) para utilizarse contra el SARS-CoV-2 y se utilizan según las instrucciones de la etiqueta para limpiar y desinfectar el establecimiento durante el horario de atención?

□ ¿Se limpian e higienizan los mostradores y las superficies en contacto con alimentos? (Lave, enjuague e higienice las superficies en contacto con alimentos, las superficies para la preparación de alimentos y los equipos de bebidas después del uso).

□ Las áreas de uso común, como los baños, ¿se limpian y desinfectan con más frecuencia?

¿Higienizo o desinfecto?

- La higienización es lo que se hace en las superficies en contacto con alimentos.
  - Elimina la mayor parte de los microorganismos.
  - No deja residuos que podrían ocasionar daños en caso de ingesta.

- La desinfección elimina la mayor parte de todos los organismos.

  Deja residuos que no son aptos para el consumo.

(Se deben seguir siempre las instrucciones de la etiqueta).

□ ¿Se limpian y desinfectan los equipos y las áreas de mucho contacto (por ejemplo: picaportes, vitrinas, manijas de equipos, mostradores con cajas registradoras, kioscos digitales y manillares de carritos de compras?

□ ¿Se dispone de reservas suficientes de artículos de servicio único y desechables (por ejemplo: vajilla, utensilios para entregas a domicilio y envoltorios de plástico)? De no ser así, asegúrense de que todos los artículos de servicio de alimentos reutilizables se manipulen con guantes y se laven con agua caliente y detergente o en un lavavajillas. Los empleados deben lavarse las manos después de quitarse los guantes y después de manipular directamente los artículos de servicio de alimentos utilizados.

□ ¿Está el personal debidamente capacitado sobre los procedimientos de limpieza para garantizar la aplicación segura y correcta de los desinfectantes?

□ ¿Se ha desarrollado un programa de desinfección o un plan de rutina? Garantizar reservas suficientes de insumos de limpieza y desinfección para realizar las tareas continuas de limpieza y desinfección.

Control de la temperatura de los alimentos

☐ ¿Funcionan todos los enfriadores, los congeladores y las unidades para mantener las comidas frías o calientes?

☐ Los enfriadores, los congeladores y las unidades para mantener las comidas frías o calientes, ¿están todos limpios, higienizados y protegidos contra la contaminación?

☐¿Se dispone de termómetros calibrados y precisos para controlar las temperaturas de los equipos y los productos a fin de garantizar que los planes de seguridad de los alimentos/Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) se lleven a cabo según lo previsto?

Inspección/rotación de productos

□ ¿Se han examinado todos los alimentos en busca de putrefacción, daños, caducidad o indicios de alteración o actividad de plagas? De ser necesario, ¿se desecharon correctamente dichos alimentos?

□ ¿Están los alimentos debidamente etiquetados y organizados, de modo que esté visible la fecha de recepción y de rotación?

□ Los alimentos, los envases y los productos químicos, ¿están debidamente almacenados y protegidos de la contaminación cruzada?

□ ¿Se ha establecido contacto con los proveedores de la cadena de suministros para garantizar que las entregas estén programadas y se puedan llevar a cabo?

Equipo de lavado

□ ¿Está el lavabo de 3 compartimentos limpio y equipado con detergente e higienizador?

□ ¿Está el lavavajillas limpio, operativo y equipado con detergente e higienizador (máquina de una sola temperatura, 165 °F) o alcanza una temperatura de 180 °F durante el enjuague (temperatura alta)?

□ ¿Tienen tiras reactivas para higienizador y son adecuadas para el higienizador que se utiliza?

Estaciones para el lavado de manos

□ ¿Han capacitado y recordado a los empleados sobre las prácticas eficaces para la higiene de manos, como lavarse las manos con agua

y jabón durante, al menos, 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar?

□ ¿Están todos los lavamanos accesibles y bien equipados (por ejemplo: jabón, toallas de papel, cartel sobre el lavado de manos y cestos de basura)?

Estaciones para el lavado de manos

□ ¿Hay toallas de papel y cestos de basura disponibles en los baños para que las puertas se puedan abrir y cerrar sin tocar directamente las manijas?

□ ¿Están los lavamanos funcionales y pueden alcanzar la temperatura mínima de 100 °F?

□ ¿Han considerado utilizar gel desinfectante para las manos (con alcohol al 60 % como mínimo) según corresponda, en varios lugares para

alentar la higiene de las manos por parte de los clientes y los empleados como complemento del lavado de manos?

Salud/control de los empleados

□ ¿Tienen un protocolo para controlar la salud y las prácticas de higiene personal de los empleados en el establecimiento de alimentos?

□ ¿Siguen la guía y las prácticas de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) para las revisiones médicas/los controles de los empleados?

□ ¿Han consultado la guía de las autoridades sanitarias/reguladoras locales y de los CDC para los empleados que vuelven al trabajo?

Salud/control de los empleados

□ ¿Hay un plan para supervisar y responder a un nivel de ausentismo más elevado de lo normal?

□ ¿Hay un plan o una política sobre el equipo de protección personal (PPE) y/o las mascarillas de tela, y un suministro adecuado de dichos elementos? Las mascarillas de tela solo se deben usar si no se requiere PPE, y se deben cambiar, según sea necesario, si se usan.

Distanciamiento físico

□ ¿Ha tomado el establecimiento medidas (por ejemplo: cinta adhesiva en pisos/aceras, paneles divisorios y carteles en paredes) para minimizar el contacto cara a cara, para poder, en la medida de lo posible, mantener una distancia mínima de 6 pies entre los trabajadores, los clientes y las visitas?

□ ¿Han limitado la oferta de opciones de autoservicio de alimentos o bebidas, como bufés, barras de ensaladas y estaciones de bebidas? A medida que las autoridades sanitarias/reguladoras locales levanten los niveles de restricciones, se debe limitar su uso con supervisión adicional.

□ ¿Han restringido la cantidad de empleados en espacios compartidos, como cocinas, salas de descanso y oficinas, para mantener una distancia mínima de 6 pies entre las personas?

Pautas de la OHA para el sector de restaurantes en cuanto al distanciamiento físico y la ocupación

Los establecimientos deben hacer lo siguiente:

- Determinar la ocupación máxima para mantener los requisitos de distanciamiento físico y limitar la cantidad de clientes en las instalaciones, según corresponda.
- Garantizar que haya una separación mínima de seis (6) pies entre las mesas, de manera tal que se mantenga una distancia mínima de seis (6) pies entre los grupos, incluso cuando los clientes lleguen a las mesas o se levanten para irse.
- Los establecimientos tendrán que determinar la distribución de los asientos para cumplir con estos requisitos de distanciamiento físico.
- Eliminar o restringir asientos para facilitar el requisito de distancia física mínima de seis (6) pies entre las personas de distintos grupos.
- Si los asientos en cubículos están colocados respaldo contra respaldo, utilizar solo un cubículo de por medio.
- Limitar los grupos a 10 personas o menos. No combinar los grupos/clientes en contextos de asientos compartidos, que no hayan elegido agruparse. Las personas del mismo grupo, sentadas en la misma mesa, no tienen que mantener una separación de seis (6) pies.
- Si un establecimiento no puede mantener una distancia mínima de seis (6) pies, excepto para interacciones breves (por ejemplo, para servir la comida a una mesa), puede operar solo como servicio de comidas para llevar. Esto se aplica a los asientos en el interior y al aire libre.

Pautas de la OHA para empleados del sector de restaurantes

Los establecimientos deben hacer lo siguiente:

- Minimizar el contacto directo de las manos de los empleados con la comida, mediante del uso de utensilios.
- Reforzar que la higiene de manos meticulosa (lavado de manos frecuente y adecuado) es de importancia crucial para todos los empleados, incluidos chefs, ayudantes de cocina y personal de servicio.
- Indicar a los empleados que usen guantes cuando realicen actividades de limpieza, higiene o desinfección.
- Tengan en cuenta que, para las actividades que no sean de limpieza, los empleados de instalaciones sin licencia del Departamento de Agricultura de Oregon (ODA, por sus siglas en inglés) no están obligados a usar guantes. El uso de guantes para actividades que podrían superponerse con la manipulación de alimentos puede fomentar la contaminación cruzada. Si los establecimientos deciden que los empleados usen guantes, deben suministrar guantes que no sean de látex, y los empleados deben evitar la contaminación cruzada cambiándose los guantes después de tocarse la cara o cambiar de tarea (por ejemplo: preparar comidas y sacar la basura). Consulten la guía de la Autoridad de Salud de Oregon (OHA, por sus siglas en inglés) adjunta sobre el uso de guantes.
- Exigir que todos los empleados usen mascarillas de tela, papel o desechables. Los establecimientos deben proporcionar mascarillas de tela, papel o desechables para los empleados.
- **Requisitos adicionales para establecimientos con licencia del ODA:**
- No se permite el contacto directo de las manos con los alimentos, de conformidad con los requisitos de la licencia.

¿Preguntas?

- Consulten el sitio web sobre COVID-19 del condado de Washington para obtener recursos e información:

https://www.co.washington.or.us/HHS/CommunicableDiseases/COVID-19/index.cfm

Informe y control de enfermedades (Control y Prevención de Enfermedades [DCAP]) 503/846-3594

Preguntas sobre salud ambiental/licencias de restaurantes

503-846-8722

- Enlaces a Pautas de la OHA para el sector de restaurantes y Pautas generales para empleadores