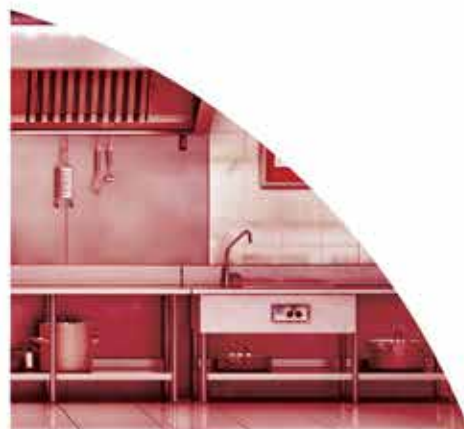
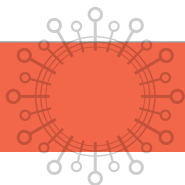




Seguridad Primero

Servir Alimentos y Proteger
a Las Personas Durante





Contenido

- 01 Carta a los lectores de CorbyKummer
- 03 Seguridad Primero: Una Docena de Panaderos
- 04 Introducción: Cómo se propaga Covid-19 y cómo evitar que se propague

En casa o fuera del lugar de trabajo

- 06 Todos los trabajadores, incluidos gerentes y supervisores

En el lugar de trabajo: general

- 07 Organizando el lugar de trabajo
- 08 Qué hacer: gerentes y supervisores
- 10 Qué hacer: todos los trabajadores, incluidos los gerentes y supervisores

En el lugar de trabajo: Zona de llegada de trabajadores

- 15 Cómo organizar
- 16 Qué hacer

En el lugar de trabajo: zona personal y salas de descanso

- 18 Cómo organizar
- 19 Qué hacer

En el lugar de trabajo: zona de preparación de alimentos

- 20 Cómo organizar
- 21 Qué hacer

En el lugar de trabajo: Zona individual de envasado de comidas

- 22 Cómo organizar
- 23 Qué hacer

En el lugar de trabajo: zona de preparación de entrega o recogida

- 24 Cómo organizar
- 25 Qué hacer

En el lugar de trabajo: Entrega

- 26 Procedimientos de entrega de alimentos

En el lugar de trabajo: zona de recogida de alimentos

- 28 Cómo organizar
- 29 Qué hacer

En el lugar de trabajo: área de recepción

- 30 Cómo organizar
- 31 Qué hacer

APÉNDICES

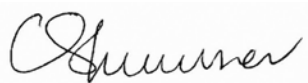
- 32 Apéndice 1. Lavado de manos y desinfección
- 34 Apéndice 2. Cubiertas faciales
- 35 Apéndice 3. Limpieza, desinfección y desinfección
- 39 Apéndice 4. Qué deben hacer los trabajadores si están enfermos o piensan que pueden tener, Covid-19
- 41 Apéndice 5. Qué hacer si un trabajador se enferma con Covid-19 conocido o sospechoso
- 43 Apéndice 6. Qué hacer si un trabajador está expuesto a Covid-19 pero no está enfermo
- 44 Apéndice 7. Qué hacer si un trabajador da positivo en Covid-19 pero no está enfermo
- 46 Protocolos Masky de la Cocina Central Mundial World Central Kitchen (versiones en inglés y español)

En momentos de crisis, los chefs y los propietarios de restaurantes saltan primero en los pies. Ellos toman medidas. Quieren ayudar—no sólo la industria de servicios alimentarios, sino sus comunidades. Poco después de que los restaurantes cerraron, ese fue el definiendo característica en cada chef y propietario de restaurantes con el que hablé para un [artículo](#) en *The Atlantic*, donde Soy un editor sénior desde hace mucho tiempo. José Andrés, por supuesto, siempre da el ejemplo mundial en la respuesta a crisis [World Central Kitchen](#), y la pandemia de coronavirus no ha sido una excepción. [The James Beard Foundation](#) ayudó a crear la Coalición de [Independent Restaurant](#) de inmediato para apoyar Restaurantes. [The Lee Initiative](#) dio a los propietarios de restaurantes y chefs las herramientas y el apoyo para ponerse de pie de nuevo. Y en mi informe, aprendí sobre [Off Their Plate](#), un gran grupo nuevo que en sólo unas semanas \$3,5 millones para alimentar a los trabajadores sanitarios de primera línea. Todos estos grupos estaban ayudando a los restaurantes a contratar a sus trabajadores más vulnerables, los que no podían para acceder a la red de seguridad social, la mayoría con familias para apoyar, para preparar comidas para los trabajadores de la salud. Todos ofrecían protocolos de seguridad cuidadosos. Pero todos eran un poco diferentes. Algunas directrices eran cortas; algunos fueron mucho tiempo. Con la ayuda de los restaurantes, organizaciones sin fines de lucro, y Katherine Miller, la vicepresidenta de en la James Beard Foundation, recogí 11 protocolos diferentes. En conjunto, señalan la necesidad para una guía de funcionamiento simplificada y autorizada. Como director ejecutivo del Programa de Alimentación y Sociedad ([Food and Society Program](#)) del Aspen Instituto, que mejora la salud dando a las personas de todos los niveles de ingresos maneras de comer mejores y más dietas saludables, busqué orientación de expertos de los Centros para el Control de Enfermedades ([Centers for Disease Control](#)). Le pregunté si ayudarían a compilar, escribir, y revisar un conjunto de procedimientos operativos de fácil acceso y autorizado para las cocinas de los restaurantes y trabajadores durante la edad de Covid-19. Afortunadamente, el Fondo de Iluminación Laurie M. Tisch ([Laurie M. Tisch Illumination Fund](#)) ya había embarcado en una serie visionaria de subvenciones para ayudar a los trabajadores de salud de la ciudad de Nueva York tanto física como mentalmente en su lucha contra COVID-19. Su apoyo nos puso en nuestro camino hacia adelante. Un gran golpe de suerte me llevó al Dr. Sam Dooley, un especialista de 32 años en el control de infecciones Centros para el Control de Enfermedades. Su experiencia en la contención de la tuberculosis, el VIH y el SRAS le la tarea en la que cavaba con paciencia infinita e ingenio irónico. Nuestro objetivo es decirle a los chefs, gerentes y restaurantes los propietarios cómo sus procedimientos deben cambiar en la era de COVID-19. Estos no son sólo la cocina limpia y procedimientos de alimentos seguros que ya conocen. Estas directrices se deben, en primer lugar, a mantener a los trabajadores seguros.

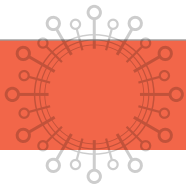
continúa en la página 2

Aquí encontrarás primero una docena de 13 mandamientos de un panadero, reglas básicas de funcionamiento que cualquier cocina debe seguir, que sirven como una especie de resumen ejecutivo de todo lo que sigue. La guía en sí conduce con un resumen excelente y claro de cómo se extiende COVID-19, lo que aclarará muchos puntos de confusión para cualquier persona curiosa (como yo) interesado en precauciones sensatas, y luego pasa a asesorar a los gerentes y todos los trabajadores sobre cómo organizar espacios de trabajo y flujo de trabajo. La explicación del Dr. Dooley sobre el control de código fuente, que comienza la sección "In the Workplace" para todos los trabajadores, explora la mejor manera de protegerse a sí mismo y a las personas a su alrededor: primero revise su propia salud y la de sus compañeros de trabajo antes de venir a trabajar y de nuevo cuando empiezas y dejas cada turno; a continuación, limpie rigurosamente las superficies y áreas que controla - en particular, de por supuesto, sus manos. Encontrará excelentes instrucciones para lavarse las manos y desinfectarse en los apéndices. Usted también encontrará aquí los deliciosos carteles Masky de World Central Kitchen, después de la sección del apéndice. A estas alturas debería ser obvio: ¡siempre llevas una cubierta de tela! A lo largo de este proceso, Natalie Guo y Tracy Chang de Off Their Plate han sido instintivas en su generosidad, tiempo y experiencia. También Vaughn Tan, de University College London y Rethink Food y el autor de la nueva *The Uncertainty Mindset: Innovation Insights from the Frontiers of Food*. Esperamos que use y confíe en Safety First. Cada capítulo está disponible como un PDF separado, descargable fácilmente e impreso. Pronto tendremos una versión completa en español disponible, seguida de mandarín. Actualizaremos todas las secciones regularmente a medida que cambien las directrices de los CDC y otros consejos: En cada sección y en particular en cada apéndice, enumeramos y enlazamos con nuestras fuentes. Ahora que algunas ciudades y estados están reabriendo cautelosamente los restaurantes, el siguiente paso es mantener los servidores y los comensales seguros y cómodos. Estamos en una emocionante fase de recopilación de ideas sobre cómo hacer precisamente eso, como supervisamos las directrices de cada estado, así como las de las agencias nacionales. Esperamos tener nuevas adiciones a nuestros protocolos en las próximas semanas. Y también trabajaremos en una próxima fase de mejores prácticas para mantener trabajadores con buena salud financiera y física. La otra característica definitoria de los chefs: son generosos. Les agradezco a todos y doy la bienvenida a todos los adicionales pensamientos!

Corby Kummer



Encuétrame en Twitter @CKummer

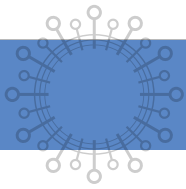


Seguridad Primero

Una Docena de Panaderos



- 1 Entender cómo se extiende Covid-19 y piense en esto con cada decisión**
- 2 Asigne un coordinador de Covid-19 en el lugar de trabajo**
- 3 Establecer y comunicar claramente políticas y procedimientos para prevenir la transmisión de Covid19**
 - No trabaje si se siente mal, tiene Covid-19 o es Covid-19 positivo pero asintomático
 - Use una cubierta facial en todo momento y no toque los ojos, la boca o la nariz
 - Mantener físicamente distante
 - Aprender a lavar y desinfectar las manos correctamente, y hacerlo a menudo
 - Limpiar y desinfectar superficies y objetos
 - Cubrir la tos y los estornudos
 - Utilice transferencias “sin contacto” para todas las recepciones de suministros y entrega y recogida de alimentos
- 4 Los trabajadores de la pantalla a la llegada para detectar fiebre, síntomas de Covid-19 y exposición a Covid-19 y enviar a casa si están enfermos**
- 5 Organice a los trabajadores en equipos que trabajen turnos o días alternos si es posible**
- 6 Estructurar el diseño del lugar de trabajo y las operaciones para el distanciamiento físico siempre que sea posible**
- 7 Coloque estaciones completamente abastecidas (jabón y toallas, desinfectante de manos) lavando a mano o estaciones de desinfectante a mano en todas partes**
- 8 Limpie y desinfecte o desinfecte con frecuencia las superficies y objetos comúnmente tocados**
- 9 Mantenga los sistemas de ventilación, lavado de platos y plomería y limpie o reemplace los filtros de ventilación**
- 10 Refuerce constantemente las políticas y los procedimientos con señalización y sesiones informativas previas al cambio**
- 11 Hacer cumplir las políticas y procedimientos de manera consistente y equitativa**
- 12 Limite la entrada al lugar de trabajo a los trabajadores, sin personal de entrega**
- 13 Implementar políticas flexibles y de apoyo para las bajas por enfermedad y las compensaciones**



Cómo se propaga Covid-19 y cómo evitar que se propague

Resumen

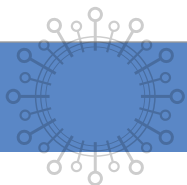
Se cree que la mayoría de las infecciones de Covid-19 son causadas cuando el virus se propaga directamente de una persona infectada, pero que ni siquiera puede tener ningún síntoma, a otra persona que no está infectada. Se cree que un número mucho menor de infecciones son causadas por el contacto con una superficie u objeto contaminado. Este documento proporciona muchos detalles sobre cómo prevenir la propagación de Covid-19 en el lugar de trabajo. Pero el riesgo de infectarse en el lugar de trabajo será sustancialmente menor si todos en el lugar de trabajo sigue estos siete reglas, y el gerente del lugar de trabajo las aplica estrictamente:

- **Todas las personas que tienen síntomas respiratorios o fiebre se mantienen alejadas del lugar de trabajo y se autoaisla hasta que se determinan mediante pruebas para no tener Covid-19 o hasta que ya no sean contagiosas [según las pautas actuales de los CDC \(per current CDC guidelines\)](#).**
- **Todas las personas que dan positivo para Covid-19 pero se sienten bien y no tienen síntomas se mantienen alejadas del** lugar de trabajo y se auto aíslan de acuerdo con las pautas actuales de los CDC.
- **Todo el mundo lleva una cubierta facial en todo momento cuando está en el lugar de trabajo,** excepto cuando come o bebe, momento en el que mantienen una distancia de al menos seis (6) pies entre ellos y cualquier otra persona
- **Todas las personas en el lugar de trabajo con frecuencia se lavan las manos con agua y jabón** o las desinfectan con desinfectante de manos a base de alcohol (al menos 60% de alcohol)
- **Todos en el lugar de trabajo practican el distanciamiento físico,** manteniendo al menos seis pies entre ellos y otras personas tanto como sea posible
- La regla más importante en el control de infecciones es: **¡controle la fuente de infección!** Es por eso que es importante *quedarse en casa* si tienes fiebre; sentir cualquier síntoma; o si prueba positiva para Covid-19, incluso si se siente bien.

Antecedentes

Covid-19 se propaga principalmente a través de gotitas respiratorias infecciosas que entran en el aire cuando alguien infectado tose, estornuda o habla. Muchas personas con Covid-19 tienen síntomas típicos como fiebre, tos, falta de aliento o dificultad para respirar. Algunas personas no tienen esos síntomas típicos, pero pueden tener síntomas que son menos comunes, como náuseas, escalofríos, dolores musculares, dolor de cabeza, dolor de garganta o pérdida del gusto u olfato. Otros pueden ser "pre-sintomáticos", lo que significa que recientemente han sido infectados y aún no han desarrollado ningún síntoma. Y algunas personas son completamente "asintomáticas", lo que significa que nunca tienen ningún síntoma

Ahora sabemos que cualquier persona infectada con Covid-19, incluyendo aquellos que son pre-sintomáticos o asintomáticos, puede transmitir la infección a otros. En otras palabras, el virus puede propagarse entre personas cercanas, incluso si ninguno de ellos tiene síntomas. Necesitamos tener en cuenta todas estas posibilidades para evitar la propagación de Covid-19.



Introducción

Cómo se propaga Covid-19 y cómo evitar que se propague

Propagación de persona a persona: En la mayoría de los casos, se cree que el virus Covid-19 se propaga directamente entre las personas que están en contacto cercano entre sí. La propagación de persona a persona ocurre cuando una persona infectada tose, estornuda o habla y produce gotitas infecciosas que caen en la boca, nariz u ojos de otra persona cercana. A veces, la persona cercana puede incluso inhalar las gotitas en sus pulmones.

La forma más eficaz de prevenir la propagación de persona a persona es que todas las personas que tienen algún síntoma que puedan ser causados por Covid-19 se aíslen hasta que ya no sean contagiosas, o hasta que la evaluación por parte de un proveedor de atención médica determine que no tienen Covid-19. Otros que están infectados pero son pre sintomáticos o asintomáticos todavía pueden propagar su infección. La mejor manera de detener este diferencial es hacer que todos usen cubiertas faciales en todo momento, así que si tienen Covid-19, la cubierta facial atraparé gotitas infecciosas antes de que sean expulsadas al aire y aterricen sobre personas cercanas.

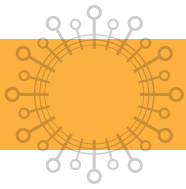
Propagación a través del contacto – En un número mucho menor de casos, Covid-19 puede propagarse por contacto con superficies u objetos si una persona infectada con Covid-19 tose en el aire y gotitas infecciosas aterrizan en una superficie u objeto cercano, o si una persona infectada tose en su mano y contamina superficies u objetos tocándolos con esa mano. Si una persona que no está infectada toca la superficie u objeto contaminado y luego toca su propia boca, nariz u ojos, puede infectarse. Esto no se cree que es la principal forma en que el virus se propaga, pero es probable que la causa de algunas infecciones.

La forma más eficaz de prevenir la propagación por contacto con superficies u objetos contaminados es que las personas hagan lo siguiente:

- **Limpiar y desinfectar con frecuencia** superficies y objetos comúnmente tocados en sus propios hogares, lugares de trabajo y otros espacios que puedan controlar
- **Evite el contacto** con superficies y objetos comúnmente tocados en espacios públicos u otras áreas que no controlen
- **Lávese las manos con agua** y jabón durante al menos 20 segundos (o desinfecte con desinfectante de manos a base de alcohol que sea al menos 60% alcohol si no hay agua y jabón disponibles) tan pronto como sea posible después de tocar común superficies y objetos en espacios públicos cuando no pueden evitar hacerlo-llevar desinfectante de manos siempre que esté fuera del hogar
- **Evite tocarse** la cara, la boca, la nariz u ojos con las manos en todas las situaciones. Una vez más, todo el mundo debe usar revestimientos faciales para que si tienen Covid-19, la cubierta facial evitará que las gotitas infecciosas se apoderen de personas, superficies u objetos cercanos.

Transmisión aérea

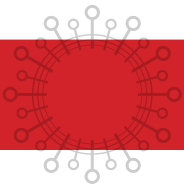
Actualmente se cree que la transmisión aérea de Covid-19 por pequeñas gotitas infecciosas de aerosol que permanecen suspendidas en el aire, en lugar de por transmisión de persona a persona, es muy improbable en la mayoría de los entornos comunitarios, especialmente si todos llevan una cubierta facial en todo momento. Sin embargo, puede ser más probable en los entornos de atención de salud, y por esta razón, *las mascarillas quirúrgicas y N95, que están en breve, deben reservarse para los trabajadores de atención de salud u otros primeros auxilios médicos.*



En casa o fuera del lugar de trabajo

Todos los trabajadores, incluidos gerentes y supervisores

- **En casa** o fuera del lugar de trabajo, todos los trabajadores deben observar las siguientes acciones preventivas:
 - Lávese las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Se puede utilizar un desinfectante de manos a base de alcohol (al menos un 60% de alcohol) si el jabón y el agua no están disponibles, pero el lavado de manos es más eficaz
 - Cubrir tos estorninos y estornudos con un pañuelo o una manga; si usa un pañuelo de papel, deseche el tejido y lávese las manos inmediatamente después
 - No toque la cara, especialmente los ojos, la nariz y la boca, con las manos sin lavar
 - Si te toca la cara, lávate las manos con agua y jabón (o desinfectáoslas con desinfectante a base de alcohol)
 - Practicar el distanciamiento físico: mantener al menos seis (6) pies de distancia entre usted y otras personas cuando está fuera de casa
 - Compruebe su temperatura todos los días
 - Quédese en casa si se siente enfermo, tiene síntomas de resfriado o gripe, o está experimentando cualquier síntoma de Covid-19, incluyendo fiebre, tos o dificultad para respirar
- **Antes de irse a trabajar**, todos los trabajadores deben hacer lo siguiente:
 - Alerte a su supervisor si alguien más en el hogar está enfermo o si ha tenido algún contacto directo con alguien conocido o sospechoso de tener coronavirus en cualquier otro lugar fuera del trabajo
 - Medir su temperatura oral (boca) o temporal (frente)
 - Si se sienten enfermos o tienen algún síntoma de Covid-19 (tos, dificultad para respirar, dificultad para respirar) o tienen fiebre (temperatura de 100.4 ° F o 38 ° C o más) deben hacer lo siguiente:
 - Quedarse en casa; no reportarse al trabajo
 - Autoaislar y buscar consejo médico
 - Notificar a su supervisor de inmediato para que el supervisor pueda tomar las precauciones necesarias en el trabajo
- **Mientras viajan hacia y desde el trabajo**, todos los trabajadores deben hacer lo siguiente:
 - Llevar una cubierta facial en todo momento
 - En la medida de lo posible, viaje hacia y desde el lugar de trabajo a pie, en coche, en bicicleta u otro transporte privado
 - Evitar el transporte público (metro, tren o autobús), si es posible, con el fin de limitar el riesgo de exposición y contacto físico
 - Si no se puede evitar el transporte público y un metro, tren o autobús está abarrotado, espere el siguiente
 - En la medida de lo posible durante el tránsito, practique el distanciamiento físico manteniendo una distancia de al menos seis (6) pies de otras personas
 - Evite tocar superficies y objetos comunes tanto como sea posible; lavar o desinfectar las manos después si las toca (llevar desinfectante de manos con usted)



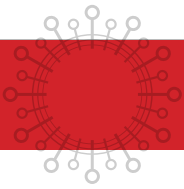
En el lugar de trabajo: General

Organizar el lugar de trabajo

- En la medida de lo posible, el lugar de trabajo debe tener áreas designadas separadas para diferentes funciones:
 - Área de llegada de trabajadores
 - Área personal
 - Área de preparación de alimentos
 - Área de envasado de comidas
 - Área de preparación de entrega
 - Área de recogida de alimentos
 - Área de recepción

**Nota: Es posible que las pequeñas instalaciones no tengan espacio para que estas funciones se coloquen en áreas completamente separadas, pero se aplican las mismas precauciones al espacio donde se realiza una función determinada, independientemente de que se realice o no en un área separada*

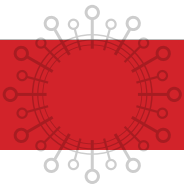
- **Coloque estaciones de lavado de manos con agua y jabón y recipientes de basura sin contacto en todas las entradas y salidas** y en todas las áreas comunes y áreas funcionales
 - (Las estaciones desinfectantes de manos con desinfectante de manos a base de alcohol que es por lo menos 60% alcohol pueden ser sustituidos en lugares donde la plomería no es disponibles para estaciones de lavado de manos)
- **Coloque dispensadores y tejidos desinfectantes de manos sin contacto, junto con recipientes de basura sin contacto, en múltiples lugares** en todo el lugar de trabajo para fomentar la higiene frecuente de las manos
- Abra las puertas interiores de uso frecuente siempre que sea posible para que los trabajadores no tengan que tocar puertas o manijas de las puertas para pasar a través de ellas
- **Proporcione toallitas desinfectantes en todo el lugar de trabajo** para que los trabajadores puedan limpiar con frecuencia artículos personales (por ejemplo, teléfonos celulares) y objetos y superficies comúnmente tocados (por ejemplo, teléfonos y teléfonos celulares, computadoras, teclados, ratones, tabletas, pantallas táctiles, controles remotos, máquinas de pago, mesas, estaciones de trabajo, encimeras, encimeras, horno, otros controles de cocina, manijas de equipo, herramientas y equipos de trabajo, fregaderos, grifos, manijas de grifos, inodoros, escritorios, perillas y asas de las puertas, interruptores de luz, pasamanos, dispensadores de agua)
- **Proporcionar vasos desechables** para que los trabajadores no necesiten llevar botellas o tazas reutilizables personales en las áreas de trabajo



En el lugar de trabajo: General

Qué hacer: Gerentes y supervisores

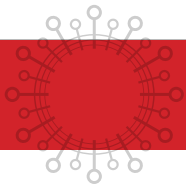
- Designar un coordinador para tener la responsabilidad general de los problemas de Covid-19 en el lugar de trabajo
 - Además de un coordinador general de Covid-19 para todo el lugar de trabajo, si hay varios turnos, designe un coordinador para cada turno para abordar los problemas relacionados con Covid-19 que surgen durante ese turno
- Considere la posibilidad de crear dos equipos de personal para trabajar en días alternos (o turnos), de modo que si una exposición a Covid-19 ocurre en un día (o turno), sólo el equipo que trabaja ese día (o turno) se verá afectado
- Implementar licencias por enfermedad flexibles y políticas y prácticas de apoyo para reducir la probabilidad de que los trabajadores vengan a trabajar cuando estén enfermos
 - Mantener las licencias por enfermedad y las políticas de compensación que son (1) flexibles, no punitivas, y permiten que los trabajadores enfermos se mantengan en casa y lejos de sus compañeros de trabajo, y (2) sean consistentes con la orientación de salud pública
 - Mantener políticas flexibles que permitan a los trabajadores quedarse en casa para cuidar a los miembros de la familia enfermos o cuidar de los niños debido al cierre de la escuela y el cuidado de niños
 - No requiera un resultado positivo de la prueba Covid-19 o una nota de un proveedor de atención médica para los trabajadores que están enfermos para validar su enfermedad, calificar para la licencia por enfermedad o volver al trabajo; las oficinas de los proveedores de atención médica y los centros médicos pueden estar extremadamente ocupados y no pueden proporcionar dicha documentación de manera oportuna
 - Asegurar que los trabajadores conozcan y comprendan estas políticas; publicarlos y distribuirlos en idiomas apropiados para el personal
 - Dar un termómetro de palillo oral digital reutilizable con tapas o cubiertas desechables de un solo uso a cada trabajador que no tenga uno en casa
- Capacitar a los supervisores para que **envíen al personal a casa si se sienten enfermos**
- Asegurar que todos los documentos de seguridad, higiene y control de sustancias peligrosas para la salud (COSHH) estén actualizados y que todo el personal esté informado y capacitado según sea necesario



En el lugar de trabajo: General

Qué hacer: Gerentes y supervisores

- Mantener el lugar de trabajo
 - Asegúrese de que todos los fregaderos de lavado de manos estén operativos con agua caliente limpia, limpiadas diariamente y adecuadamente abastecidas con jabón y toallas de papel
 - Asegúrese de que todos los dispensadores de desinfectantes de manos se mantengan llenos y operativos
 - Asegúrese de que los baños se limpian y desinfectan meticulosamente con frecuencia, y que estén adecuadamente abastecidos con jabón y toallas de papel
 - Asegúrese de que los sistemas de ventilación del edificio funcionen correctamente y se mantengan de acuerdo con los protocolos estándar para una calidad óptima del aire interior, incluida la limpieza o el reemplazo regular de los filtros; aumentar las tasas de ventilación y el porcentaje de aire exterior que circula en el sistema, si es posible
 - Asegúrese de que los filtros de la campana de la estufa se limpien y desinfecten regularmente
 - Vacíe los recipientes de basura con frecuencia, usando guantes que luego tire a la basura
 - Asegúrese que todos los sistemas de saneamiento estén completamente abastecidos y funcionando
 - Compruebe que sus máquinas de lavado de vajilla funcionan a las temperaturas de lavado y enjuague requeridas y con los detergentes y desinfectantes adecuados
 - Recuerde que el agua caliente se puede utilizar en lugar de productos químicos para desinfectar equipos y utensilios en máquinas de lavado manuales



En el lugar de trabajo: General

Qué hacer: Todos los trabajadores, incluidos los gerentes y supervisores

Control de origen

En el control de infecciones, el nivel más importante de la “jerarquía de controles” es el control de origen—**eliminar o controlar el origen de la infección**. Eso significa estar alerta ante cualquier síntoma o signo de enfermedad en usted o en cualquier persona a su alrededor. Pero recuerde que las personas asintomáticas o pre-sintomáticas también pueden estar infectadas y contagiosas, por lo que también debemos considerarlas como posibles fuentes de infección. **La solución a este problema son las cubiertas faciales**. Los pasos siguientes son cruciales para el control de código fuente:

Para personas que tienen signos o síntomas de enfermedad



Si comienza a sentirse enfermo en el trabajo:

- 1 Sepárese inmediatamente de otras personas
- 2 Coloque una cara cubriendo su nariz y boca si aún no está usando una (todos los trabajadores deben usar una cubierta facial en todo momento en el lugar de trabajo)
- 3 Alerte a su supervisor inmediatamente

Si nota que un compañero de trabajo tose o aparece enfermo, compruebe que tiene una cara cubriendo la nariz y la boca y avise inmediatamente a su supervisor

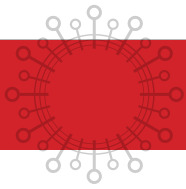
Para dirigirse a personas que pueden tener una infección asintomática o pre sintomática no reconocida



Cubierta facial

Todos en el lugar de trabajo deben usar una cubierta facial en todo momento

- Una cubierta facial es cualquier construcción de tela lavable y bien asegurada que cubre la boca y la nariz y se envuelve debajo de la barbilla
- El propósito principal de la cubierta facial es proteger a otras personas impidiendo que la persona que la lleva se ponga gotas infecciosas en ellas o en superficies u objetos cercanos si el usuario tiene infección asintomática o pre sintomática, pero contagiosa, de Covid-19
- *(Las cubiertas faciales también pueden proteger al usuario de recibir gotas infecciosas en su cara si están cerca de alguien que tiene Covid-19. Esto depende en gran medida del material y la construcción de revestimientos faciales, y se desconoce la eficacia de las cubiertas faciales de tela para este propósito)
- Continúe practicando el distanciamiento físico y la buena higiene de las manos, incluso cuando se cubra la cara.
- El sitio web de los CDC proporciona orientación sobre las cubiertas de la cara de la tela aquí



En el lugar de trabajo: General

Qué hacer: Todos los trabajadores, incluidos los gerentes y supervisores

Controles de ingeniería

el segundo nivel de la jerarquía son los controles de ingeniería.

En una cocina comercial, esto implica principalmente ventilación:



- 1 Asegúrese de que los sistemas de ventilación del edificio funcionen correctamente y se mantengan de acuerdo con los protocolos estándar para una calidad óptima del aire interior, incluida la limpieza o el reemplazo regular de los filtros o la limpieza y desinfección de los mismos.
- 2 Aumentar las tasas de ventilación y el porcentaje de aire exterior que circula en el sistema, si es posible

Controles administrativos

el tercer nivel de la jerarquía son los controles administrativos, que básicamente se refiere a las reglas de comportamiento. En el entorno de la cocina comercial, los siguientes son controles administrativos importantes en la era de Covid-19:

Sesiones informativas previas al turno

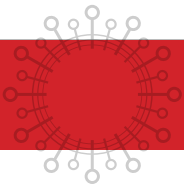
Al comienzo de cada turno, haga una sesión informativa previa al cambio con todos los trabajadores para recordarles sobre el lavado de manos, la cobertura de tos y estornudos, el contacto, el distanciamiento físico y la limpieza y desinfección



Lavado de manos

Lávese las manos, incluso debajo de las uñas, tan a menudo como sea posible con agua y jabón durante al menos 20 segundos

- 1 Utilice un desinfectante de manos a base de alcohol (al menos 60% de alcohol) si no hay agua y jabón disponibles; sin embargo, el lavado de manos es preferible porque el jabón y el agua son más eficaces para inactivar el virus Covid-19
- 2 Mantenga las uñas recortadas cortas
- 3 Los tiempos clave para limpiar las manos incluyen:
 - Al ingresar al lugar de trabajo
 - Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
 - Después de usar el baño (lávese las manos en el baño y nuevamente cuando vuelva a ingresar al área de trabajo)
 - Antes de comer o preparar alimentos.
 - Al cambiar entre diferentes tareas
 - Después de manipular basura
 - Después de las actividades de limpieza.
 - Después de usar el transporte público
 - Si interactúa con clientes o compañeros de trabajo, recuerde lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o usar desinfectante de manos (al menos 60% de alcohol) después de cada interacción



En el lugar de trabajo: General

Qué hacer: Todos los trabajadores, incluidos los gerentes y supervisores

- Después de tocar una superficie u objeto frecuentemente tocado que podría estar contaminado (por ejemplo, teléfonos y teléfonos celulares, computadoras, teclados, ratones, tabletas, pantallas táctiles, controles remotos, máquinas de pago, mesas, estaciones de trabajo, encimeras, hornos, etc. otros controles de cocina, manijas de equipos, herramientas y equipos de trabajo, fregaderos, grifos, manijas de grifos, inodoros, escritorios, pomos y manijas, interruptores de luz, pasamanos)

Tos y estornudos



- 1 **Toser o estornudar** en el codo de la manga de la camisa o en un pañuelo de papel, cubriendo su nariz y boca; no uses tus manos desnudas
- 2 Tire los pañuelos usados a la basura e inmediatamente lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o desinféctelos con un desinfectante para manos a base de alcohol (al menos 60% de alcohol)

Tocarse

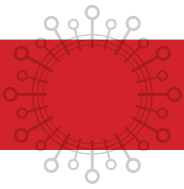


- 1 **Evite tocarse la cara**, especialmente los ojos, la nariz y la boca, con las manos sin lavar. Lávese o desinfecte las manos antes y después de tocarse la cara
- 2 **Si ves compañeros de trabajo tocándose la cara**, sugiere educadamente que se laven o desinfentan las manos y les recuerdan que eviten tocarse la cara
- 3 **En la medida de lo posible**, evite tocar superficies y objetos que estén fuera de su zona de control; si es necesario, lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o límpiélos con desinfectante de manos (al menos 60% de alcohol) después de tocarlas
- 4 **No traiga teléfonos celulares a la cocina**. Si debe usar un teléfono, desinfecte con un desinfectante. Limpie y lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos o límpiélas con desinfectante de manos (al menos 60% de alcohol) después de usarlo
- 5 **Eliminar todos los pagos en efectivo** tanto de los clientes como de los trabajadores si es posible, ya que no hay una buena manera de manejar el efectivo de forma segura o de desinfectarlo

Distanciá sica



- 1 **Limite el contacto físico** con los demás tanto como sea posible
- 2 **Trate de mantener una distancia** de al menos seis (6) pies entre usted y otras personas en todo momento
 - Esto puede no ser posible en las cocinas donde los trabajadores operan en equipos pequeños o grupos. En este caso, los trabajadores deben estar atentos para mantener las cubiertas faciales y evitar el contacto físico directo tanto como sea posible
- 3 **No te des la mano**, golpe de puño, alto-cinco, codo-golpe, o abrazo
- 4 **No reunirse en grupos**



En el lugar de trabajo: General

Qué hacer: Todos los trabajadores, incluidos los gerentes y supervisores

Limpieza y desinfección



- 1 De forma rutinaria, y en un horario claramente definido durante todo el día, limpiar y desinfectar objetos y superficies frecuentemente tocados, por ejemplo, estaciones de trabajo, pasamanos, perillas de las puertas
- 2 **Limpie superficies y objetos visiblemente sucios con agua y jabón antes de la desinfección**
- 3 Para la desinfección, **utilice productos que cumplan con** los criterios de uso de la EPA ([EPA's criteria](#)) **contra Covid-19 (SARS-CoV-2)**

Equipo de protección personal

si el control de código fuente, los controles de ingeniería y los controles administrativos se realizan bien, el riesgo de que los trabajadores se infecten con Covid-19 en el lugar de trabajo debe reducirse considerablemente. Hay un cuarto nivel de la jerarquía – equipo de protección personal (EPP), que incluye artículos–máscaras faciales; gafas de seguridad, gafas o protectores faciales; guantes; y batas– que las personas usan para protegerse contra una variedad de peligros, incluyendo algunas infecciones. En general, el EPP no es necesario para la protección contra Covid-19 en cocinas comerciales. Sin embargo, el EPP a veces puede ser necesario para otros fines. Por ejemplo, algunos desinfectantes utilizados para limpiar y desinfectar superficies y objetos en la cocina pueden presentar riesgos químicos para los trabajadores que los usan y requieren que los trabajadores usen EPP y otros controles– como la ventilación– para protegerse contra estos peligros.

Máscaras faciales

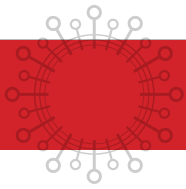


- 1 Mientras que todos en el lugar de trabajo deben usar una cubierta facial en todo momento para proteger a otras personas, **no se necesitan máscaras faciales de grado hospitalario como quirúrgicas y máscaras N95 en las cocinas comerciales para protegerse contra Covid-19.** Estos tipos de máscaras son escasas y deben reservarse para los trabajadores de la salud u otros equipos de primeros auxilios médicos.
- 2 A veces pueden ser necesarias mascarillas faciales para otros fines, como la protección contra los peligros químicos planteados por algunos productos utilizados para la limpieza y desinfección

Protección ocular



- 1 En general, no se necesita protección ocular para la protección contra Covid-19 en cocinas comerciales
- 2 A veces se puede necesitar protección ocular para otros fines, como la protección contra los peligros químicos planteados por algunos productos utilizados para la limpieza y desinfección



En el lugar de trabajo: General

Qué hacer: Todos los trabajadores, incluidos los gerentes y supervisores

Guantes

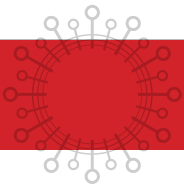


- 1 Para el control de Covid-19 en cocinas comerciales y comedores, **no se necesitan guantes**; lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón debería ser suficiente para este propósito
- 2 **Usar guantes no reemplaza ni modifica la necesidad de mantener una buena higiene de las manos o la necesidad de lavarse las manos**
- 3 Si los guantes son requeridos por las recomendaciones del Código de Alimentos de la FDA para el lavado de manos y el uso de guantes en entornos de servicio de alimentos, regulaciones estatales o locales de salud pública relacionadas con la inocuidad de los alimentos, u otras regulaciones y políticas de seguridad alimentaria aplicables, deben usarse y utilizarse según las instrucciones y regulaciones
 - Cuando las recomendaciones o regulaciones de seguridad alimentaria requieran guantes, deben cambiarse de la siguiente manera:
 - Al cambiar de tarea o manipular diferentes alimentos, después de tocar objetos potencialmente contaminados (por ejemplo, teléfono celular, teclado de computadora, mouse, manijas de las puertas)
 - Si accidentalmente se toca la cara, tosa en el guante o tose en un pañuelo de papel en la mano enguantada
 - Si la integridad de un guante se ve comprometida (rasgada o perforada), debe cambiarse de inmediato.
 - En cualquiera de estas circunstancias, el trabajador necesitaría quitarlos y deshacerse de ellos, lavarse las manos con agua y jabón y ponerse guantes nuevos. Muchas personas son alérgicas al látex, por lo que si se requieren guantes para la seguridad alimentaria, deben estar hechos de otro material, como nitrilo o vinilo.
- 4 A veces se pueden necesitar guantes para otros fines, como la protección contra los peligros químicos planteados por algunos productos utilizados para la limpieza y desinfección



Vestidos

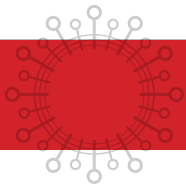
- 1 En general, los vestidos no son necesarios para la protección contra Covid-19 en las cocinas comerciales
- 2 A veces se pueden necesitar batas para otros fines, como la protección contra los peligros químicos planteados por algunos productos utilizados para la limpieza y desinfección



En el lugar de trabajo: área de llegada de trabajadores

Cómo organizar

- 1 Debe haber un área designada donde todos los trabajadores y visitantes, como los trabajadores de entrega y de mantenimiento externos, informen a la llegada
- 2 El área de llegada debe tener idealmente espacio suficiente para permitir que los trabajadores y visitantes que lleguen mantengan una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí mientras esperan a ser registrados. Si esto no es posible, los trabajadores deben hacer todo lo posible para evitar el contacto físico directo y asegurarse de usar cubiertas faciales.
 - El área de espera debe estar marcada con cinta adhesiva, tiza o barreras de cuerda para ayudar a los trabajadores a mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí
- 3 El área de llegada debe tener lo siguiente:
 - Una estación de lavado de manos o desinfección
 - Un suministro de cubiertas faciales de papel o tela para los trabajadores que olvidan los suyos y para los visitantes, que pueden no tener uno de los suyos
 - Una mesa o escritorio donde los trabajadores pueden ser inscritos, preguntados sobre los síntomas de la enfermedad y la posible exposición a Covid-19, y tener su temperatura tomada
 - Señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el lugar de trabajo si está enfermo, y pasos a tomar si está enfermo a la llegada
 - Las comprobaciones de temperatura obligatorias son obligatorias para entrar en el espacio de trabajo (no se permitirá la entrada de 100.4 ° F o 38 ° C o más)
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el trabajo
 - Recordatorios relativos al uso de cubiertas faciales, lavado o desinfección de manos, cobertura de tos y estornudos, no tocar la cara o superficies u objetos que puedan estar contaminados, distanciarse físicamente, limpiar y desinfectar superficies y objetos tocados con frecuencia, no llevar objetos personales a la cocina, y no usar teléfonos celulares en áreas de trabajo



En el lugar de trabajo: Área de llegada de trabajadores

Qué hacer

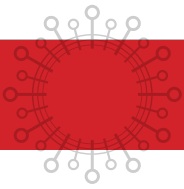
- 1 Todos los trabajadores deben lavarse las manos con jabón y agua durante al menos 20 segundos inmediatamente después de la llegada al trabajo (se puede utilizar un desinfectante de manos con al menos un 60% de alcohol si no hay agua y jabón disponibles, aunque lavarse las manos con agua y jabón es más eficaz)
- 2 Mientras esperan a ser registrados y examinados para detectar síntomas, exposición potencial y fiebre, deben mantener una distancia física de al menos seis (6) pies de otras personas. Si esto no es posible, los trabajadores deben hacer todo lo posible para evitar el contacto físico directo y asegurarse de usar cubiertas faciales.
- 3 Después de llegar y lavarse o desinfectarse las manos, todos los trabajadores deben ser examinados para detectar síntomas de Covid-19 y exposición potencial a Covid-19 y que se verifique su temperatura

***Nota:** Idealmente, los trabajadores tendrán autoevaluación para detectar síntomas, exposición potencial y fiebre antes de salir a trabajar, y no salir de casa si son positivos para cualquiera de estos; sin embargo, a efectos de la documentación, todavía deben ser examinados a su llegada al lugar de trabajo

- Síntomas
 - Pregunte a cada trabajador si está teniendo alguno de los siguientes:
 - Fiebre (temperatura de 100.4 ° F o 38 ° C o más) o sensación de fiebre
 - Tos
 - Dificultad para respirar
 - Dificultad para respirar
 - Cualquier otro síntoma que pueda experimentarse con Covid-19, como dolores musculares, náuseas, dolor de cabeza, dolor de garganta o pérdida del sabor o del olfato
- Exposición potencial a Covid-19
 - Pregunte a cada trabajador si, desde su último examen:
 - Han estado expuestos a cualquier persona en su hogar que esté enferma; ha conocido o sospechado Covid-19; o ha dado positivo para Covid-19, pero no ha mostrado ningún síntoma
 - Han estado expuestos a cualquier persona fuera del hogar que esté enferma; ha conocido o sospechado Covid-19; o ha dado positivo para Covid-19, pero no ha mostrado ningún síntoma
- Temperatura
 - Mida la temperatura de cada trabajador. En orden decreciente de preferencia, utilice una de las siguientes opciones:
 - Un termómetro de frente digital infrarroja de contacto cutáneo (temporal) (rápido, fiable, algo caro)

***Nota:** Si usa un termómetro de contacto con la piel, límpielo con una toallita con alcohol o alcohol isopropílico en un algodón hisopo entre los trabajadores

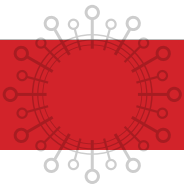
- Un termómetro de palillo oral digital reutilizable con tapas o cubiertas desechables de un solo uso (ligeramente más lenta, fiable, económica)
- Un termómetro de frente digital infrarrojo sin contacto (temporal) (rápido, generalmente menos confiable, más caro)



En el lugar de trabajo: Área de llegada de trabajadores

Qué hacer

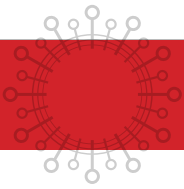
- Registre al trabajador en una hoja de inicio de sesión o en una hoja de cálculo en línea que incluya su nombre, información de contacto (si es un visitante), hora de entrada y hora de salida. Es importante que los trabajadores y visitantes registren tanto el tiempo como el tiempo de espera. Esto ayudará a identificar a las personas potencialmente expuestas a alguien con Covid-19 en el lugar de trabajo, en caso de que sea necesario.
- Si se utiliza una hoja de inicio de sesión, las personas que se registren deben usar una pluma desinfectada para introducir información sobre ella
- Cualquier trabajador o visitante con síntomas de Covid-19 o una temperatura de 100.4 ° F o 38 ° C o más debe ser separado de otras personas; pidieron que se cubrieran la nariz y la boca con una cara,, si no ya lleva uno; y aconsejó ir a casa directamente, autoaislado, y buscar consejo médico
- Los trabajadores que se sienten bien, no tienen ningún síntoma de Covid-19, y no tienen fiebre pueden proceder a entrar en el lugar de trabajo
- Cualquier trabajador que, desde la última vez que se tomó, ha estado expuesto a cualquier persona dentro o fuera de su hogar que esté enferma; ha conocido o sospechado Covid-19; o ha dado positivo en Covid-19 pero no ha mostrado ningún síntoma, debe ser manejado como se describe en el Apéndice 6."
- Asegúrese de que todos los trabajadores y visitantes lleven una cara cubriendo su nariz y boca antes de entrar en las instalaciones



En el lugar de trabajo: Área personal y salas de descanso

Cómo organizar

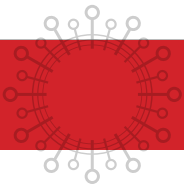
- 1 Los trabajadores deben tener acceso a un área personal separada y designada para cambiarse de ropa de viaje a vestimenta de preparación
- 2 El área personal debe tener espacio suficiente para permitir que los trabajadores o visitantes mantengan una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí. Si esto no es posible, los trabajadores deben hacer todo lo posible para evitar el contacto físico directo y asegurarse de usar cubiertas faciales.
- 3 El área personal debe tener lo siguiente:
 - Una estación de lavado de manos suministrada con jabón y toallas de papel. Si la fontanería no permite un fregadero, se puede utilizar una estación de desinfección de manos como alternativa, pero el jabón y el agua son más eficaces contra el virus Covid-19 que el desinfectante de manos)
 - Una ubicación segura, como un casillero personal para que los trabajadores almacenen llaves, carteras, teléfonos celulares y otros artículos personales mientras están en el lugar
 - Toallitas desinfectantes para limpiar artículos personales como teléfonos celulares y computadoras
 - Un receptáculo de basura de tapa cerrada
 - Señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el lugar de trabajo si está enfermo, y los pasos a tomar si está enfermo
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el trabajo
 - Recordatorios relativos al uso de cubiertas faciales, lavado o desinfección de manos, cobertura de tos y estornudos, no tocar la cara o superficies u objetos que puedan estar contaminados, distanciar físicamente, limpiar y desinfectar superficies y objetos tocados con frecuencia, no llevar objetos personales a la cocina, y no usar teléfonos celulares en áreas de trabajo
- 4 Los baños deben tener lo siguiente:
 - Fregadero operacional con agua corriente caliente para el lavado de manos
 - Dispensador de jabón completamente surtido y toallas de papel
 - Un receptáculo de basura de tapa cerrada
 - ***Nota:** *los baños deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia y meticulosamente*
 - Señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el lugar de trabajo si está enfermo, y los pasos a tomar si está enfermo
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el trabajo
 - Recordatorios relacionados con el mantenimiento del lavado de manos, el distanciamiento físico y el uso de una cubierta facial
 - Diagrama instructivo sobre cómo lavarse las manos y durante cuánto tiempo



En el lugar de trabajo: Área personal y salas de descanso

Qué hacer

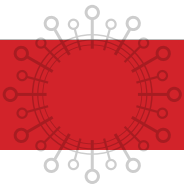
- 1 Todos los trabajadores deben hacer lo siguiente:
 - Quitar la ropa de viaje y dejarlos en el área personal
 - Cambie a vestimenta limpia y apropiada en el lugar de trabajo—prendas exteriores lavables y limpias; zapatos antideslizantes y cerrados; delantal limpio y limpiar la cubierta facial—y cambiar según sea necesario para evitar la contaminación de los alimentos y las superficies en contacto con alimentos
 - *Nota:** Las instalaciones que utilizan servicios comerciales de lavandería deben considerar la posibilidad de proporcionar ropa de trabajo de los trabajadores
 - Cubrir su cabello o atarlo hacia atrás
 - Deje los teléfonos celulares y otros artículos personales, como botellas y tazas reutilizables, en el área personal; si se debe utilizar un teléfono celular, desinfecte el teléfono con una toallita desinfectante y lávese las manos con agua y jabón después de usarlo



En el lugar de trabajo: área de preparación de alimentos

Cómo organizar

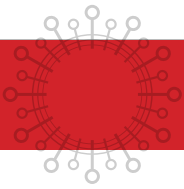
- 1 Debe haber un área designada para preparar alimentos que tenga lo siguiente:
 - Espacio suficiente para permitir a los trabajadores mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí; si esto no es posible, los trabajadores deben hacer todo lo posible para evitar el contacto físico directo
 - Estaciones individuales de preparación de alimentos separadas por lo menos seis (6) pies, si el espacio lo permite
 - Cada estación de preparación de alimentos debe ser utilizada por un solo (1) trabajador a la vez, si el espacio permite
 - Esto puede no ser posible en cocinas donde los trabajadores operan en pequeños equipos o grupos; en este caso, los trabajadores deben evitar el contacto físico directo tanto como sea posible
 - La disminución del número de elementos de menú puede disminuir el número de estaciones de trabajo necesarias
 - Todos los trabajadores deben usar cubiertas faciales en todo momento
 - Cada estación de preparación de alimentos debe tener lo siguiente:
 - Una estación de lavado de manos a su alcance, totalmente equipada con jabón y toallas de papel
 - Un receptáculo de basura de tapa cerrada
 - El área de preparación de alimentos también debe tener señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el lugar de trabajo si está enfermo, y los pasos a tomar si está enfermo a su llegada
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el trabajo
 - Recordatorios sobre el uso de revestimientos faciales, lavado o desinfección de manos, cobertura de tos y estornudos, no tocar la cara o superficies u objetos que puedan estar contaminados, distanciamiento físico, limpieza y desinfección de superficies y objetos tocados con frecuencia, no llevar objetos personales a la cocina, y no usar teléfonos celulares en áreas de trabajo
 - Diagrama instructivo sobre cómo lavarse las manos y durante cuánto tiempo



En el lugar de trabajo: área de preparación de alimentos

Qué hacer

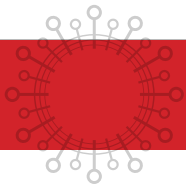
- 1 Mientras estén en el área de preparación de alimentos, los trabajadores deben hacer lo siguiente:
 - Dejar los teléfonos celulares en el área personal; si se debe usar un teléfono celular, desinfecte el teléfono con una toallita desinfectante y lávese las manos con agua y jabón después de usarlo
 - Siga los requisitos aplicables del código de salud para la preparación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. No se requieren protocolos adicionales de protección alimentaria para Covid-19
 - Lávese las manos con agua y jabón a su llegada a la estación de preparación de alimentos, con frecuencia durante todo el turno, y en cualquier momento que hayan tocado una superficie u objeto que pueda estar contaminado
 - Limpiar y desinfectar o desinfectar todas las superficies de la estación de preparación de alimentos antes y después del turno
 - Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos –superficies de preparación de alimentos, vajilla, utensilios, cuchillos, tablas de cortar, temporizadores– después de su uso; herramientas hechas de materiales porosos, como madera o tela, deben limpiarse con especial cuidado
 - Las instalaciones alimentarias deben utilizar productos “sanitizadores” registrados por la EPA, que se encuentran aquí ([here](#)) para la limpieza y desinfección; preparar y utilizar desinfectantes de acuerdo con las instrucciones de la etiquetas
 - **Desinfectar con frecuencia superficies sin contacto con los alimentos repetidamente tocadas por los empleados**
 - Una lista de productos “desinfectantes” registrados por la EPA para Covid-19 se puede encontrar en el sitio web de la EPA, aquí [here](#)
 - Puede utilizar ciertos productos en superficies que tocan alimentos, como platos, utensilios de cocina y encimeras
 - Consulte las directrices sobre la etiqueta del producto para si estos productos desinfectantes son seguros y se recomiendan para su uso en establecimientos alimentarios
 - La lista de desinfectantes de la EPA para su uso contra EL SARS-CoV-2 le indica los tipos de superficies en las que puede utilizar de forma segura un producto desinfectante
 - Algunos productos requieren que enjuague la superficie después de la desinfección; comprobar la etiqueta del producto para averiguar si necesita enjuagar la superficie después de la desinfección
 - Limpiar y desinfectar con frecuencia los suelos con desinfectantes registrados por la EPA



En el lugar de trabajo: Área de envasado de comida individual

Cómo organizar

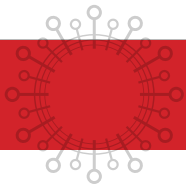
- 1 Si el embalaje de comidas individuales no se realiza junto con la preparación de alimentos, debe haber un área de envasado de comida designada que tenga lo siguiente:
 - Espacio suficiente para permitir a los trabajadores mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí; si esto no es posible, los trabajadores deben hacer todo lo posible para evitar el contacto físico directo
 - o Estaciones de trabajo individuales separadas por lo menos seis (6) pies, si el espacio permite
 - Cada estación de trabajo debe ser utilizado por un solo (1) trabajador a la vez, si el espacio permite
 - Esto puede no ser posible en cocinas donde los trabajadores operan en pequeños equipos o grupos; en este caso, los trabajadores deben evitar el contacto físico directo tanto como sea posible
 - Todos los trabajadores deben usar cubiertas faciales en todo momento
 - Cada estación de trabajo debe tener lo siguiente
 - Una estación de lavado de manos cercana, totalmente equipada con jabón y toallas de papel
 - Un receptáculo de basura de tapa cerrada
 - El área de envasado de comidas también debe tener señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el lugar de trabajo si está enfermo, y los pasos a tomar si está enfermo a su llegada
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el trabajo
 - Recordatorios relativos al uso de cubiertas faciales, lavado o desinfección de manos, cobertura de tos y estornudos, no tocar la cara o superficies u objetos que puedan estar contaminados, distanciar físicamente, limpiar y desinfectar superficies y objetos tocados con frecuencia, no llevar objetos personales a la cocina, y no usar teléfonos celulares en áreas de trabajo
 - Diagrama instructivo sobre cómo lavarse las manos y durante cuánto tiempo



En el lugar de trabajo: Área de envasado de comida individual

Qué hacer

- 1 Todas las comidas deben ser embaladas individualmente y empaquetadas en bolsas individuales que incluyen la comida, todas las salsas y acompañamientos, y utensilios de un solo servicio
- 2 Todas las comidas deben estar etiquetadas como sigue:
 - El nombre del destinatario claramente marcado en el tipo grande en la parte superior de la bolsa (si se asigna a destinatarios específicos)
 - Número de contacto del destinatario
 - Nombre de la comida
 - Lista de ingredientes
 - Etiquetado de cualquier alérgenos, como cacahuetes o mariscos, o gluten contenidos en la comida
 - Nombre del restaurante
 - Contacto en el restaurante (para cualquier pregunta o problema)
 - Un billete POS con toda esta información claramente impresa y grapada a la bolsa también sería suficiente y utensilios de un solo servicio
- 3 Utilizar envases de papel o cartón y bolsas (la investigación sugiere que el coronavirus sobrevive durante más de 48 horas en plástico, pero poco menos de 24 horas en cartón)
 - Embalaje de caja recomendado (similar está bien):
 - Almacene los envases de alimentos no utilizados en el embalaje original o en un contenedor cerrado; minimizar la manipulación y desenvolver sólo directamente antes de su uso
- 4 Mientras estén en el área de envasado de comidas, los trabajadores deben hacer lo siguiente:
 - Llevar cobertura facial en todo momento
 - Seguir los requisitos aplicables del código de salud para la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos; no se requieren protocolos adicionales de protección alimentaria para Covid-19
 - Lávese las manos con agua y jabón a su llegada a la estación de trabajo, con frecuencia durante todo el turno, y en cualquier momento que hayan tocado una superficie u objeto que pueda estar contaminado
 - Limpiar y desinfectar o desinfectar todas las superficies de la estación de envasado de comidas antes y después del turno
 - Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos después de su uso
 - Las instalaciones alimentarias deben utilizar productos “desinfectantes” registrados por la EPA, que se encuentran aquí ([here](#)), para la limpieza y desinfección; preparar y utilizar desinfectantes de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta
 - Desinfectar con frecuencia superficies sin contacto con los alimentos repetidamente tocadas por los empleados
 - Una lista de productos “desinfectantes” registrados por la EPA para Covid-19 se puede encontrar en el sitio web de la EPA aquí [here](#)
 - Puede utilizar ciertos productos en superficies que tocan alimentos, como platos, utensilios de cocina y encimeras
 - Consulte las directrices sobre la etiqueta del producto para si estos productos desinfectantes son seguros y se recomiendan para su uso en establecimientos alimentarios
 - La lista de desinfectantes de la EPA para su uso contra EL SARS-CoV-2 le indica los tipos de superficies en las que puede utilizar de forma segura un producto desinfectante
 - Algunos productos requieren que el usuario enjuague la superficie después de la desinfección; puede averiguar si necesita enjuagar la superficie después de la desinfección leyendo las instrucciones en la etiqueta del producto

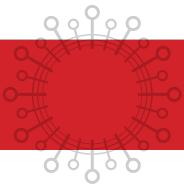


En el lugar de trabajo: Área de preparación de entrega o recogida

Cómo organizar

***Nota:** Las pautas en esta sección son para múltiples comidas individuales empacadas o empaquetadas juntas para ser entregadas y recogidas por hospitales, centros de salud e instalaciones similares, un número limitado durante un servicio de comidas. Áreas de recogida con muchos clientes individuales y servicios de transporte requerirán diferentes configuraciones..

- 1 Si la preparación para la entrega o recogida no se hace en conjunto con el embalaje individual de la comida, debe haber un área designada de entrega/preparación de recogida que tenga lo siguiente:
 - Espacio suficiente para permitir a los trabajadores mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí; si esto no es posible, los trabajadores deben hacer todo lo posible para evitar el contacto físico directo
 - Estaciones de trabajo individuales separadas por lo menos seis (6) pies, si el espacio permite
 - Cada estación de trabajo debe ser utilizado por un solo (1) trabajador a la vez, si el espacio permite
 - Esto puede no ser posible en entornos donde los trabajadores operan en equipos pequeños o clústeres; en este caso, los trabajadores deben evitar el contacto físico directo tanto como sea posible
 - Todos los trabajadores deben usar cubiertas faciales en todo momento
 - Cada estación de trabajo debe tener lo siguiente:
 - Una estación de lavado de manos a su alcance, totalmente equipada con jabón y toallas de papel
 - Un receptáculo de basura de tapa cerrada
 - El área de preparación de entrega/recogida también debe tener señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el lugar de trabajo si está enfermo, y los pasos a tomar si está enfermo a su llegada
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el trabajo
 - Recordatorios relativos al mantenimiento del lavado o desinfección de las manos, la cobertura de tos y estornudos, no tocar la cara o las superficies u objetos que puedan estar contaminados, el desinfección física, la limpieza y la desinfección de superficies y objetos tocados con frecuencia, el uso de revestimientos faciales, no llevar objetos personales a la cocina y no usar teléfonos celulares en áreas de trabajo
 - Diagrama instructivo sobre cómo lavarse las manos y durante cuánto tiempo

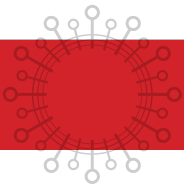


En el lugar de trabajo: Área de preparación de entrega o recogida

Qué hacer

***Nota:** Las pautas en esta sección son para múltiples comidas individuales empacadas o empaquetadas juntas para ser entregadas y recogidas por hospitales, centros de salud e instalaciones similares, un número limitado durante un servicio de comidas. Áreas de recogida con muchos clientes individuales y servicios de transporte requerirán diferentes configuraciones.

- 1 Todo el personal debe lavarse bien las manos con agua y jabón a su llegada a la estación de trabajo, con frecuencia durante todo el turno, y cada vez que hayan tocado una superficie u objeto que pueda estar contaminado
- 2 Múltiples comidas individuales deben ser embaladas juntas en una o más cajas grandes o bolsas para la entrega o recogida, con el fin de minimizar el manejo adicional de las comidas individuales
 - Si las comidas no están etiquetadas para individuos específicos, las comidas del mismo tipo deben empacarse juntas
 - Las cajas o bolsas que contengan varias comidas individuales deben contener una lista de su contenido en el exterior del contenedor para minimizar la necesidad del conductor de la entrega de ordenar a través de las bolsas para encontrar la correcta
 - También se debe colocar una lista de contenidos dentro del recipiente, encima de las comidas individuales, en caso de que la lista en el exterior se pierda
 - Si usa bolsas, use bolsas que tengan fondos planos y siéntase erguido, en lugar de bolsas de plástico
 - Use bolsas o cajas que puedan ser desechadas después de su uso para que no tengan que limpiarse o desinfectarse
 - El cartón es preferido sobre el metal y el plástico, ya que el virus vive más tiempo en superficies no porosas (la investigación sugiere que el coronavirus sobrevive durante más de 48 horas en plástico pero poco menos de 24 horas en cartón)
 - Evite los recipientes que necesitan ser devueltos al restaurante o a la cocina
 - Las cajas reutilizables, los envases de plástico, los envases o las bandejas de láminas utilizados para transportar alimentos o equipos deben limpiarse y desinfectarse cuando se devuelvan al restaurante o a la cocina



En el lugar de trabajo: Entrega

Procedimientos de entrega de alimentos

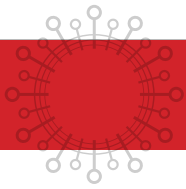
***Nota:** Las pautas en esta sección son para múltiples comidas individuales empacadas o empaquetadas juntas para ser entregadas y recogidas por hospitales, centros de salud e instalaciones similares. No son para la entrega de pedidos para llevar a clientes individuales.

1 Vehículo

- Los vehículos de entrega deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada entrega
- Los detalles adicionales sobre la limpieza del vehículo se pueden encontrar aquí [here](#)

2 Día antes de la entrega:

- La instalación receptora debe proporcionar al restaurante/cocina información completa de la entrega, incluyendo lo siguiente:
 - Nombre completo de la instalación receptora (y nombre tal como aparece en la señalización en el lugar de entrega, si es diferente del nombre oficial)
 - Dirección completa de la instalación receptora
 - Tiempo previsto de entrega
 - Indicaciones claras para saber exactamente dónde se deben entregar las comidas en el centro de recepción
 - Instrucciones completas para acceder al área de entrega
 - Nombres y números de contacto directo (preferiblemente números de teléfono celular) de la persona de contacto de la instalación receptora y de una persona de contacto de respaldo
- Esta información debe ser dada al personal de entrega por escrito antes de la salida

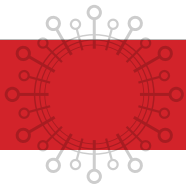


En el lugar de trabajo: Entrega

Procedimientos de entrega de alimentos

3 Día de entrega:

- Cargue las bolsas o cajas que contengan las comidas en el vehículo de entrega limpia y desinfectado
 - Los trabajadores que carguen los recipientes deben lavarse bien las manos con agua y jabón de antemano, y deben limpiarlas con desinfectante de manos a base de alcohol cada vez que hayan tocado una superficie u objeto que pueda estar contaminado
- Para limitar el riesgo, las entregas deben ser realizados por una persona, si es posible
- El personal de entrega debe ser examinado a su llegada al trabajo el día de la entrega para detectar fiebre, síntomas de Covid-19 y posible exposición a Covid-19, de la misma manera que todos los demás trabajadores
- El personal de entrega no debe hacer entregas si están enfermos; si están enfermos, deben regresar a casa, autoaislados y buscar consejo médico
- El conductor y los asistentes deben hacer lo siguiente:
 - Use cubiertas faciales en todo momento durante el proceso de entrega
 - Lávese bien las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de cada parto
 - Limpie las manos con desinfectante de manos a base de alcohol con frecuencia durante la entrega en cualquier momento que hayan tocado una superficie u objeto que pueda estar contaminado
 - Mantener al menos seis (6) pies de distancia entre ellos y todo el personal en la instalación receptora en todo momento
 - Comuníquese con la(s) persona(s) de contacto designada(s) del centro receptor al menos 30 minutos antes de la llegada anticipada al lugar de entrega
 - Conocer a la(s) persona(s) de contacto del centro receptor fuera y no entrar en la instalación ellos mismos
 - Descargue las cajas o bolsas que contengan las comidas del propio vehículo de entrega; el personal de la instalación receptora no debe entrar en el vehículo de entrega
 - Utilice transferencias de "sin contacto" al descargar los contenedores de comida sin el vehículo de entrega
 - Descargue los contenedores en un mostrador limpio, mesa, carro u otra superficie (proporcionada por la instalación receptora), de la que el personal de la instalación receptora pueda recogerlos, en lugar de pasarlos directamente de un lado a otro
 - Los contenedores de comidas deben ser trasladados a la instalación receptora por el personal de la instalación
 - Si las comidas se embalaron en recipientes reutilizables para ser devueltas al restaurante/cocina (no recomendado), el personal de las instalaciones receptoras debe devolverlas al mostrador, mesa o carrito donde se descargaron originalmente; el personal de entrega debe desinfectarlos y recargarlos en el vehículo de entrega

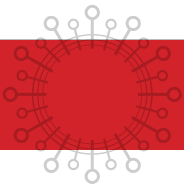


En el lugar de trabajo: Área de recogida de alimentos

Cómo organizar

***Nota:** Las pautas en esta sección son para múltiples comidas individuales empacadas o empaquetadas juntas para ser entregadas y recogidas por hospitales, centros de salud e instalaciones similares, en lugar de ser entregadas a esas instalaciones por el restaurante/cocina. No son para la recogida de pedidos para llevar por clientes individuales.

- 1 Debe haber un área separada designada para la recogida de alimentos
- 2 El área de recogida debe tener suficiente espacio para permitir a los trabajadores mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí y entre ellos y las personas que recogen los contenedores de comidas
- 3 El área de recogida debe tener lo siguiente:
 - Un área designada para las personas que recogen las comidas para esperar hasta que se les llame para recoger su(s) contenedor(es); la área de espera debe tener lo siguiente:
 - Espacio suficiente para permitir a las personas que esperan mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí
 - Marcar con cinta adhesiva, tiza, barreras de cuerda o asientos para ayudar a las personas que esperan a mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí
 - Al menos un dispensador de desinfectante de manos sin contacto o una estación de lavado de manos con un recipiente de jabón completo, un amplio suministro de toallas de papel y un receptáculo de basura de tapa cerrada
 - Cubiertas desechables de papel o tela para que las personas las usen si no llevan una cubierta facial a la llegada a la sala de espera
 - Una plataforma, mesa, carrito u otra superficie elevada (no piso) para bolsas o cajas de comidas que se colocarán para su recogida; la superficie debe tener un amplio espacio detrás de ella para que el personal del restaurante / cocina trabaje
 - Cada bolsa o caja de comidas debe estar claramente marcada en una impresión grande y fácil de leer que identifique el hospital u otro centro de recepción para el que está destinado y la fecha de recogida
 - Las cajas o bolsas que contengan varias comidas individuales deben contener una lista de su contenido en el exterior del recipiente para eliminar la necesidad de que cualquier persona los clasifique para encontrar el correcto
 - También se debe colocar una lista de contenidos dentro del recipiente, encima de las comidas individuales, en caso de que la lista en el exterior se pierda
 - Una estación de lavado de manos para el personal de restaurante /cocina que trabaja en el área de recogida, suministrada con jabón y toallas de papel (si la fontanería no permite un fregadero, se puede utilizar una estación de desinfección de manos como alternativa, pero el jabón y el agua son más eficaces contra el virus Covid-19 que el desinfectante de manos)
 - Un receptáculo de basura de tapa cerrada
 - Toallitas Desinfectantes
 - Señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el área de recogida si está enfermo, y los pasos a tomar si está enfermo a la llegada
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el área de recogida
 - Recordatorios relativos al uso de cubiertas faciales, lavado o desinfección de manos, cobertura de tos y estornudos, no tocar la cara o superficies u objetos que puedan estar contaminados, distanciar físicamente, limpiar y desinfectar superficies y objetos tocados con frecuencia, no llevar objetos personales a la cocina, y no usar teléfonos celulares en áreas de trabajo
 - Diagrama instructivo sobre cómo lavarse las manos y durante cuánto tiempo

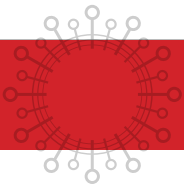


En el lugar de trabajo: Área de recogida de alimentos

Qué hacer

***Nota:** Las pautas en esta sección son para múltiples comidas individuales empacadas o empaquetadas juntas para ser entregadas y recogidas por hospitales, centros de salud e instalaciones similares, en lugar de ser entregadas a esas instalaciones por el restaurante/cocina. No son para la recogida de pedidos para llevar por clientes individuales.

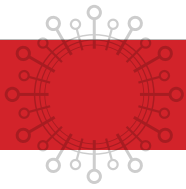
- 1 Los hospitales u otras instalaciones deben recibir horarios específicos para recoger sus pedidos
 - La programación de los horarios de recogida debe ser escalonada para minimizar el número de personas en el área de espera de recogida de alimentos
 - Todo el personal debe lavarse bien las manos con agua y jabón a su llegada a la zona de recogida de alimentos, con frecuencia durante todo el turno, y cada vez que hayan tocado una superficie u objeto que pueda estar contaminado
 - La plataforma, la mesa, el carro u otra superficie elevada en la que se colocan las bolsas o cajas de comidas para su recogida deben limpiarse y desinfectarse al comienzo de cada turno, entre las recogidas y al final del turno
 - Las personas que hacen las recogidas deben usar cubiertas faciales en todo momento en el área de recogida
 - Utilice traslados de “sin contacto” cuando se recojan las comidas
 - Las bolsas o cajas de comidas deben ser colocadas en la mesa de recogida por el personal de la cocina / restaurante en el momento en que están programadas para la recogida
 - Las personas que hacen las recogidas deben ser llamadas a venir de la zona de espera para recoger sus pedidos uno a la vez con el fin de facilitar el distanciamiento físico
 - Las personas que hacen las recogidas no deben entrar en las instalaciones de la cocina o el restaurante



En el lugar de trabajo: Área de recepción

Cómo organizar

- 1 Debe haber un área designada para recibir entregas de alimentos, equipos y suministros
- 2 El área de recepción debe tener suficiente espacio para permitir a los trabajadores mantener una distancia física de al menos seis (6) pies entre sí y entre ellos y las personas que realizan las entregas
- 3 El área de recepción debe tener lo siguiente:
 - Una estación de lavado de manos suministrada con jabón y toallas de papel (si la fontanería no permite un fregadero, se puede utilizar una estación de desinfección de manos como alternativa, pero el jabón y el agua son más eficaces contra el virus Covid-19 que el desinfectante de manos)
 - Un recipiente de basura sin contacto y con tapa cerrada
 - Toallitas Desinfectantes
 - Cubiertas desechables de papel o tela para personas que hacen entregas para usar si no llevan una cubierta facial a la llegada al área recepción
 - Una campana claramente marcada u otro dispositivo de sonido para las personas que hacen entregas para usar para alertar a los trabajadores de la cocina / restaurante a su llegada
 - Una plataforma, mesa, carrito u otra superficie para los artículos que se entregan para ser colocados en el momento en que se descargan del vehículo de entrega
 - Señalización que aborde lo siguiente:
 - No entrar en el área de recogida si está enfermo, y los pasos a tomar si está enfermo a la llegada
 - Qué hacer si se enferman mientras están en el área de recogida
 - Recordatorios relativos al uso de cubiertas faciales, lavado o desinfección de manos, cobertura de tos y estornudos, no tocar la cara o superficies u objetos que puedan estar contaminados, distanciar físicamente, limpiar y desinfectar superficies y objetos tocados con frecuencia, no llevar objetos personales a la cocina, y no usar teléfonos celulares en áreas de trabajo
 - Diagrama instructivo sobre cómo lavarse las manos y durante cuánto tiempo



En el lugar de trabajo: Área de recepción

Qué hacer

- 1 Los proveedores deben tener horarios específicos para hacer sus entregas
 - La programación de las entregas debe escalonarse para minimizar el número de personas en el área de espera de recepción.
- 2 Todo el personal debe lavarse bien las manos con agua y jabón al menos 20 segundos a su llegada al área de recepción. con frecuencia durante todo el turno, y cada vez que han tocado una superficie u objeto que puede estar contaminado
- 3 Si un fregadero no está disponible en el área de recepción, el desinfectante de manos se puede utilizar como alternativa, pero el jabón y el agua son más eficaces contra el virus Covid-19 que el desinfectante de
- 4 La plataforma, la mesa, el carro u otra superficie donde se colocan los artículos que se entregan a medida que se descargan del vehículo de entrega deben limpiarse y desinfectarse al comienzo de cada turno, entre las recogidas y al final del turno
- 5 El personal de entrega debe hacer lo siguiente:
 - Póngase en contacto con la cocina/restaurante al menos 30 minutos antes de la llegada anticipada; se les debe pedir que no entren en el área receptora si están enfermos
 - Utilice la campana u otro dispositivo para notificar al personal de la cocina/restaurante de su llegada; no deben entrar en las instalaciones de la cocina/restaurante
- 6 El personal de la cocina/restaurante debe reunirse con el personal de entrega en el área de recepción para que no tengan que entrar en el restaurante / cocina ellos mismos
- 7 El personal de cocina/restaurante y el personal de entrega deben hacer lo siguiente durante el proceso de entrega/recepción:
 - Use cubiertas faciales en todo momento
 - En la medida de lo posible, mantenga al menos seis (6) pies de distancia entre sí en todo momento
 - Use transferencias "sin contacto" cuando los artículos se descargan del vehículo de entrega y se llevan a las instalaciones de cocina/restaurante; los artículos entregados no deben ser entregados directamente del personal de entrega al personal de cocina/restaurante
 - El personal de entrega debe descargar los artículos del vehículo de entrega y colocarlos en la mesa designada u otra superficie; el personal de la cocina/restaurante no debe entrar en el propio vehículo de entrega
 - El personal de la cocina/restaurante debe recoger los artículos entregados de la mesa designada u otra superficie y llevarlos a las instalaciones; el personal de entrega no debe entrar en las instalaciones de cocina / restaurante



Apéndice 1.

Lavado de manos y desinfección

Lavarse las manos con agua y jabón es la mejor manera de deshacerse de los gérmenes en la mayoría de las situaciones. Si no hay agua y jabón disponibles, puede usar un desinfectante para manos (handsanitizer) a base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol.

Lavado de manos¹

- Lavarse las manos durante al menos 20 segundos puede mantenerlo saludable y evitar la propagación de infecciones respiratorias de una persona a otra
- Lávese bien las manos y a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos siguiendo los seis pasos que se describen a continuación

1 Los momentos clave para lavarse las manos incluyen los siguientes:

- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar (Nota: cúbrase la nariz y la boca con tejido desechable o en el foso del codo al toser o estornudar)
- Antes, durante y después de preparar los alimentos
- Antes de manipular productos listos para comer
- Después de manipular productos crudos (específicamente carnes, huevos, pescado y otras proteínas crudas)
- Antes de comer alimentos
- Antes de ponerse guantes y después de quitárselos
- Después de quitar una cubierta facial
- Antes y después de tocarse la cara, los ojos, la nariz o la boca
- Después de tocar a otra persona
- Después de tocar cualquier superficie u objeto comúnmente tocado
- Después de tocar cualquier recipiente, caja, bolsa u otros artículos del exterior del restaurante o de la instalación de preparación de alimentos
- Después de haber estado en un lugar público y tocado un elemento o superficie que puede ser tocado con frecuencia por otras personas
- Después de usar el baño (lavarse las manos en el baño y de nuevo al volver a entrar en el área de trabajo)
- Después de tocar la basura

2 Siga estos seis pasos cada vez que se lave las manos

1. Mójese las manos con agua limpia y corriente (preferiblemente tibia pero fría también funciona bien), cierre el grifo y aplique jabón
 2. Enjabona tus manos frotándolas con el jabón. Enjabona el dorso de tus manos, entre tus dedos y debajo de tus uñas
 3. Frota sus manos durante al menos 20 segundos (tararear la canción "Happy Birthday" de principio a fin dos veces toma unos 20 segundos)
 4. Enjuague bien las manos con agua corriente limpia
 5. Séquese las manos con una toalla de papel limpia o séquelas al aire.
 6. Use su toalla de papel para cerrar el grifo y no volver a contaminarse las manos.
- Los trabajadores deben ver uno de los videos disponibles en inglés y español en el sitio web de los CDC para aprender la técnica adecuada de lavado de manos: <https://www.cdc.gov/handwashing/videos.html>



Apéndice 1.

Lavado de manos y desinfección

Desinfección de manos¹

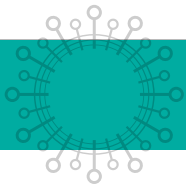
- Se prefiere lavarse las manos con agua y jabón porque es más eficaz que el desinfectante de manos para inactivar el virus Covid-19; si las manos están visiblemente sucias, debe lavarlas con agua y jabón
- Si no hay agua y jabón disponibles y las manos no están visiblemente sucias, se puede utilizar un desinfectante de manos a base de alcohol
- Los CDC recomiendan el uso de desinfectantes de manos a base de alcohol con más del 60% de alcohol
- Cómo usar el desinfectante de manos
 - Aplicar el producto de gel en la palma de una mano (leer la etiqueta para conocer la cantidad correcta).
 - Frota las manos para cubrir todas las superficies de las manos y los dedos hasta que las manos estén secas

¡Precaución! Tragar desinfectantes de manos a base de alcohol puede causar intoxicación por alcohol si se tragara más de un par de bocados

¹ Adaptado de:

<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/hand-sanitizer-use.html>

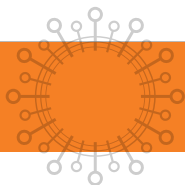


Apéndice 2.

Cubiertas faciales

- 1 Debido a que puede ser difícil mantener siempre una distancia de al menos seis (6) pies entre sí y otros, los trabajadores deben usar cubiertas faciales en todo momento mientras están en el lugar de trabajo
- 2 Las cubiertas faciales de tela pueden reducir la cantidad de grandes gotitas respiratorias que una persona propaga al hablar, estornudar o toser y puede prevenir que las personas que no saben que tienen el virus que causa que Covid-19 se propague a otros; están destinados a proteger a otras personas, no al usuario
- 3 Las cubiertas faciales de tela reutilizables deben:
 - Ajuste cómodamente pero cómodamente contra el lado de la cara y no cuelgue más bajo que la barbilla
 - Estar asegurado con lazos o lazos auditivos
 - Incluya varias capas de tela o tenga inserciones de filtro de papel
 - Permitir respirar sin restricciones
 - Ser capaz de ser lavado utilizando el ajuste de agua más cálido apropiado y secado a la máquina diariamente después del turno, sin daños o cambios en la forma (se debe utilizar una cubierta limpia de la cara de tela cada día)
 - Ser manejado lo menos posible para evitar la transferencia de materiales infecciosos a la tela
 - Ser reemplazados si se mojan, ensucian o contaminan
 - Al quitar una cubierta de tela para la cara, el usuario debe tener cuidado de no tocarse la cara (especialmente los ojos, la nariz y la boca) y debe lavarse las manos inmediatamente después de quitarla
 - Ser lavado rutinariamente diariamente; una lavadora debe ser suficiente para lavar adecuadamente una cubierta de la cara
- 3 En una cocina comercial, puede que no sea práctico para los trabajadores usar una sola cubierta de tela para la cara durante toda la duración de un turno de trabajo si se mojan, se ensucian o contaminan visiblemente. Por lo tanto, los trabajadores deben tener más de una cubierta de la cara de tela disponible en todo momento
- 4 Incluso cuando use una cubierta facial, los trabajadores deben seguir practicando el distanciamiento físico y una buena higiene de las manos
- 5 No se deben colocar cubiertas faciales de tela sobre ninguna persona que tenga problemas para respirar, o esté inconsciente, incapacitada o que no pueda quitarse la máscara sin ayuda
- 6 Las cubiertas faciales de tela son diferentes de las máscaras quirúrgicas o los respiradores N-95. Esos son suministros críticos que deben seguir reservados para los trabajadores de la salud y servicios de primeros auxilios médicos, según lo recomendado por la guía actual de los CDC
- 7 Las cubiertas faciales de tela no son sustitutos adecuados para el equipo de protección personal, como máscaras quirúrgicas o respiradores N-95, en situaciones en las que se recomienda o se requiere protección respiratoria para proteger al usuario
- 8 Información adicional sobre el uso de cubiertas faciales, incluyendo instrucciones de lavado e información sobre cómo hacer cubiertas faciales caseras, está disponible en el sitio web de los CDC en:
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/diy-cloth-face-coverings.html>

Adaptado de: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/diy-cloth-face-coverings.html>



Apéndice 3.

Limpieza, desinfección y desinfección¹

El SARS-CoV-2, el virus que causa Covid-19, puede ser eliminado si usa los productos correctos. Limpieza de rutina normal. Coronavirus en superficies y los objetos mueren naturalmente en cuestión de horas a días. Las temperaturas más cálidas y la exposición a la luz solar reducirán el tiempo que el virus sobrevive en superficies y objetos. La limpieza de rutina normal con agua y jabón reducirá la cantidad de virus en superficies y objetos, reduciendo el riesgo de exposición. La EPA ha compilado una lista de productos desinfectantes que se pueden usar contra Covid-19, incluidos aerosoles, concentrados y toallitas listas para usar. Se ha demostrado que cada producto es efectivo contra virus que son más difíciles de eliminar que virus como el SARS-CoV-2. Al usar desinfectantes aprobados por la EPA contra Covid-19 ([EPA-approved disinfectants against Covid-19](#)) para matar gérmenes en una superficie después de la limpieza, reduce aún más el riesgo de propagación de infecciones.

1 Protección del trabajador

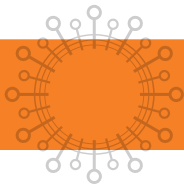
- La limpieza y desinfección pueden suponer riesgos para los trabajadores que realizan estas tareas, que pueden requerir equipos de protección personal (EPP) adicionales y otros controles para protegerlos de los peligros químicos que plantean los desinfectantes
- Los trabajadores deben recibir capacitación antes de realizar tareas de limpieza
- La capacitación debe incluir cuándo utilizar el EPP, qué EPP es necesario, cómo poner, usar y quitar correctamente el EPP, y cómo deshacerse adecuadamente de los EPP

2 Limpieza, desinfección y desinfección

- Rutinariamente, y en un horario claramente definido durante todo el día, limpiar y desinfectar objetos y superficies frecuentemente tocados, tales como estaciones de trabajo, pasamanos, pomos de las puertas, mesas, interruptores de luz, encimeras, manijas de equipo, inodoros, grifos y fregaderos
 - Es posible que se requiera una limpieza y desinfección más frecuentes según el nivel de uso
- Limpie superficies y objetos visiblemente sucios con agua y jabón antes de la desinfección
- Para desinfectar, utilice productos que cumplan con los criterios de uso de la EPA contra SARS-CoV-2
- Al limpiar y desinfectar:
 - Use guantes desechables
 - Tire los guantes después de cada limpieza
 - Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos inmediatamente después de quitar los guantes
 - Si no hay agua y jabón disponibles y las manos no están visiblemente sucias, se puede usar un desinfectante de manos a base de alcohol con más del 60% de alcohol

3 Limpieza general

- Use agua y jabón para limpiar rutinariamente superficies y objetos tocados con frecuencia, como pomos de las puertas y encimeras

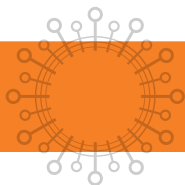


Apéndice 3.

Limpieza, desinfección y desinfección¹

4 Desinfección y desinfección general

- Limpiar y desinfectar o desinfectar superficies en áreas de trabajo antes y después del turno
- *Superficies de contacto con alimentos:* Lavar, enjuagar y desinfectar superficies de contacto con alimentos (superficies de preparación de alimentos, vajilla, utensilios, cuchillos, tablas de cortar, temporizadores) después de su uso
- Las instalaciones alimentarias deben utilizar productos “sanitizadores” registrados por la EPA para limpiar y desinfectar; preparar y utilizar desinfectantes de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta
- Superficies sin contacto con los alimentos: Desinfectar con frecuencia las superficies sin contacto con los alimentos que los trabajadores tocan repetidamente
- Puede encontrar una lista de productos “desinfectantes” registrados por la EPA para Covid-19 en el sitio web de la EPA
- Consulte la Lista N(List N) en el sitio web de la EPA para desinfectantes registrados por la EPA que han calificado bajo el programa de patógenos virales emergentes de la EPA para su uso contra SARS-CoV-2
- La lista de desinfectantes de la EPA para su uso contra EL SARS-CoV-2 le indica los tipos de superficies en las que puede utilizar de forma segura un producto desinfectante
- Las soluciones de lejía doméstica diluida se pueden utilizar en lugar de un desinfectante registrado por la EPA, si es apropiado para la superficie
 - Nunca mezcle lejía con amoníaco o cualquier otro limpiador; esto puede causar humos que pueden ser muy peligrosos para inhalar
 - Para hacer una solución de lejía, mezcle:
 - 5 cucharadas (1/3 taza) de lejía por galón de agua
 - 4 cucharaditas de lejía por cuarto de agua
 - Deje la solución en la superficie durante al menos 1 minuto
 - Las soluciones de lejía serán eficaces para la desinfección hasta 24 horas
- También se pueden utilizar productos desinfectantes a base de alcohol (al menos 70% alcohol); limpiar la superficie u objeto a fondo con la solución y dejar que se seque
- Puede utilizar ciertos productos en superficies que tocan alimentos, como platos, utensilios de cocina y encimeras; para estos productos, el tipo de superficie en la Lista N(List N) incluirá la frase “Contacto alimentario”
 - Consulte las pautas de la etiqueta del producto para si estos productos desinfectantes son seguros y se recomiendan para su uso en establecimientos de alimentos
 - Algunos productos requieren que el usuario enjuague la superficie después de la desinfección; esto se señalará en la Lista N como “Superficies de contacto de alimentos, después del enjuague requerido.” Cuando no es necesario un enjuague, se anotará como “Superficies de contacto con alimentos, sin enjuague”. Puede averiguar si necesita enjuagar la superficie después de la desinfección leyendo las instrucciones en la etiqueta del producto
- Asegúrese de tener una buena ventilación, independientemente del producto que utilice para desinfectar



Apéndice 3.

Limpieza, desinfección y desinfección¹

5 Lavandería

- Si envía la ropa, llame a su servicio de ropa para verificar que está cumpliendo con las regulaciones de saneamiento para la ropa de cama de servicio (incluye chaquetas de chef, uniformes, toallas, paños, delantales, ropa de cama de mesa)
- Si lava in situ, haga lo siguiente:
 - Lavar los artículos de acuerdo con las instrucciones del fabricante
 - Utilice el ajuste de agua más cálido y apropiado; añadir lejía a la concentración recomendada de la etiqueta para estar más seguro
 - Use detergente para ropa regular
 - Secar completamente
 - Limpie y desinfecte las cestas de la ropa de acuerdo con las instrucciones anteriores para las superficies.
- La ropa sucia de una persona enferma se puede lavar con artículos de otras personas si se cumplen las pautas de temperatura y desinfección anteriores
 - No agite la ropa sucia
 - Use guantes desechables cuando manipule ropa sucia
 - Quítese los guantes y lávese las manos de inmediato

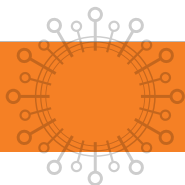
6 Electrónica (por ejemplo, tabletas, pantallas táctiles, teclados, ratones, controles remotos)

Considere poner una cubierta limpia en dispositivos electrónicos

- Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza y desinfección
- Si no hay orientación del fabricante, use toallitas o aerosoles a base de alcohol que contengan al menos 70% de alcohol
- Superficies secas a fondo

7 Vehículos

- Como mínimo, limpie y desinfecte las superficies comúnmente tocadas en el vehículo (por ejemplo, manijas de puertas, botones de ventana, cerraduras, reposabrazos, cojines de asiento y cinturones de seguridad) al principio y al final de cada turno y entre entregas
- También limpie las superficies que toca con frecuencia (por ejemplo, volante, botones de radio, indicadores de giro, portavasos)
- Asegurar que los procedimientos de limpieza y desinfección se siguen de manera coherente y correcta, incluyendo garantizar una ventilación adecuada cuando los productos químicos están en uso; puertas y ventanas deben permanecer abiertas
- Llevar guantes desechables compatibles con los productos que se utilizan, así como cualquier otro EPP requerido de acuerdo con las instrucciones del fabricante del producto
- **Para superficies duras no porosas** dentro del interior del vehículo (por ejemplo, asientos duros, reposabrazos, manijas de las puertas, hebillas del cinturón de seguridad, controles de luz y aire, puertas y ventanas, asas de agarre)
- Limpie con detergente o jabón y agua si las superficies están visiblemente sucias, antes de la aplicación del desinfectante
- Para la desinfección de superficies duras y no porosas, los desinfectantes apropiados incluyen los siguientes:
 - Productos antimicrobianos registrados de la EPA para su uso contra el nuevo coronavirus SARS-CoV-2; siga las instrucciones del fabricante para la concentración, el método de aplicación y el tiempo de contacto
 - Soluciones de lejía doméstica diluida
 - Soluciones de alcohol con al menos 70% de alcohol.



Apéndice 3.

Limpieza, desinfección y desinfección¹

- **Para superficies blandas o porosas** (por ejemplo, asientos de tela)
 - Eliminar cualquier contaminación visible, si está presente, y limpiar con limpiadores adecuados indicados para su uso en estas superficies
 - Después de la limpieza, utilice productos aprobados por la EPA para su uso contra el virus que causa Covid-19 y adecuados para superficies porosas
- **Para superficies electrónicas tocadas con frecuencia** (por ejemplo, tabletas o pantallas táctiles utilizadas en el vehículo)
 - Elimine la suciedad visible, luego desinfecte siguiendo las instrucciones del fabricante
 - Si no hay disponible una guía del fabricante, considere usar toallitas o aerosoles a base de alcohol que contengan al menos 70% de alcohol para desinfectar
- Los guantes y cualquier otro PPE desechable utilizado para limpiar y desinfectar el vehículo se deben quitar y desechar después de la limpieza.
- Lávese las manos inmediatamente con agua y jabón durante al menos 20 segundos después de quitarse los guantes y el EPP, o use un desinfectante para manos a base de alcohol

8 Limpiar y desinfectar el lugar de trabajo si alguien da positivo o está enfermo con Covid-19

- Las instalaciones alimentarias deben seguir los protocolos de limpieza establecidos por los departamentos de salud locales y estatales; en general, deben hacer lo siguiente:
 - Aumentar la circulación de aire en la zona, siguiendo las directrices aplicables para los establecimientos de servicio de alimentos
 - Uso de EPI recomendado para la limpieza y desinfección
 - Limpiar y desinfectar todas las áreas utilizadas por la persona enferma (por ejemplo, estaciones de trabajo, oficinas, baños y otras áreas comunes)
 - Limpiar y desinfectar equipos electrónicos compartidos (por ejemplo, pantallas táctiles, teclados y ratones, mandos a distancia) y otros equipos compartidos
 - Si han pasado más de 7 días desde que la persona enferma visitó o utilizó la instalación, no es necesaria una limpieza y desinfección adicionales, ya que no se ha demostrado que el virus que causa Covid-19 sobreviva en superficies más largas que esta vez
- Continuar la limpieza y desinfección de rutina
- No es necesario recuperar o destruir los productos alimenticios que el trabajador puede haber manejado
- La guía para desinfectar el lugar de trabajo después de tener un trabajador que da positivo o está enfermo con Covid-19 está disponible en el sitio web de los CDC

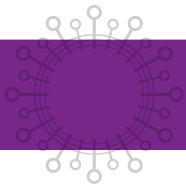
¹ Adaptado de lo siguiente

https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopen-guidance.html?deliveryName=USCDC_2067-DM26911

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19#operations>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.epa.gov/sites/production/files/2017-05/documents/fcsm-user-guide-version-1.pdf>



Apéndice 4.

Qué deben hacer los trabajadores si están enfermos con, o piensan que pueden tener, Covid-19¹

Para cuidarse a sí mismos y proteger a otras personas, deben hacer lo siguiente:

1 Quédese en casa excepto para recibir atención médica

- La mayoría de las personas con Covid-19 tienen una enfermedad leve y pueden recuperarse en casa sin atención médica; no deben abandonar sus hogares excepto para recibir atención médica y no deben visitar las áreas públicas.

2 Manténgase en contacto con su médico

- Llame con anticipación antes de visitar al médico y hágase saber que tienen o pueden tener Covid-19
- Asegúrese de recibir atención si tiene problemas para respirar, si tiene otras señales de advertencia de emergencia, o si es una emergencia
- Evite el uso del transporte público, el uso compartido de viajes o los taxis

3 Separarse de otras personas en el hogar (casa aislada)

- Manténgase alejado de los demás tanto como sea posible; permanezca en una “habitación de enfermos” específica si es posible; y use un baño separado, si está disponible.

4 Use una cubierta facial cuando esté alrededor de otras personas (incluso al entrar en el consultorio de un proveedor de atención médica)

5 Cubra la tos y los estornudos

- Cubrirse la boca y la nariz con un tejido de papel al toser o estornudar
- Tirar los tejidos usados en un bote de basura forrado
- Lávese inmediatamente las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos (si no hay agua y jabón disponibles, limpie las manos con un desinfectante de manos a base de alcohol con más del 60% de etanol o 70% de isopropanol)

6 Lávese las manos con frecuencia

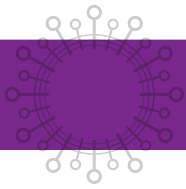
- Lávese las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos (especialmente después de soplarse la nariz, toser, estornudar o ir al baño, y antes de comer o preparar alimentos)
- Evite tocarse la cara (especialmente los ojos, la nariz y la boca)

7 Evite compartir artículos personales para el hogar

- No comparta platos, vasos para beber, tazas, utensilios de alimentación, toallas o ropa de cama con otras personas

8 Limpie todas las superficies de “alto toque” todos los días

- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de alto tacto en la zona de aislamiento (“habitación enferma” y baño) todos los días
- Las superficies y objetos de alto tacto incluyen teléfonos, controles remotos, contadores, mesas, pomos de puertas, accesorios de baño, inodoros, teclados y ratones, tabletas y mesitas de noche



Apéndice 4.

Qué deben hacer los trabajadores si están enfermos con, o piensan que pueden tener, Covid-19¹

9 Monitorear los síntomas

- Busque atención médica si los síntomas empeoran
- Siga las instrucciones de atención de su proveedor de atención médica y del departamento de salud local

10 Obtenga atención médica de inmediato si se desarrollan señales de advertencia de emergencia para Covid-19

- Las señales de advertencia de emergencia incluyen*:
 - Dificultad para respirar
 - Dolor o presión persistentes en el pecho
 - Nueva confusión o incapacidad de otros para despertar a la persona enferma
 - Labios o cara azulados

***Nota:** Esta lista no es todo incluido; consulte a su proveedor médico para cualquier otro síntoma que sea grave o que sea

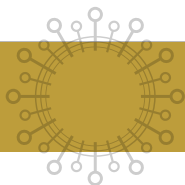
11 Volver al trabajo

- La decisión de suspender el aislamiento en el hogar de personas con Covid-19 confirmado o sospechoso debe tomarse en el contexto de las circunstancias locales; las opciones incluyen (1) una estrategia basada en síntomas basada en el tiempo desde el inicio de la enfermedad y el tiempo desde la recuperación o (2) una estrategia basada en pruebas
 - Estrategia basada en síntomas
 - Las personas con Covid-19 que tienen síntomas y se les ha indicado que se cuiden en el hogar pueden interrumpir el aislamiento en las siguientes condiciones:
 - Han pasado al menos 3 días (72 horas) desde la recuperación definida como resolución de la fiebre sin el uso de medicamentos reductores de la fiebre y la mejora de los síntomas respiratorios (p. ej., tos, dificultad para respirar)
 - Estrategia basada en pruebas
 - Las personas que tienen Covid-19 que tienen síntomas y se les ha indicado que se cuiden en casa pueden interrumpir el aislamiento en las siguientes condiciones:
 - Resolución de la fiebre sin el uso de medicamentos que reducen la fiebre
 - Mejora en los síntomas respiratorios (p. ej., tos, dificultad para respirar)
 - Resultados negativos de un ensayo molecular autorizado Covid-19 de uso de emergencia de la FDA para la detección de ARN SARS-CoV-2 de al menos dos muestras respiratorias consecutivas recogidas con 24 horas de diferencia (total de dos muestras negativas)
- Nota:** Ha habido informes de detección prolongada de ARN sin correlación directa con el cultivo viral
- La decisión de los trabajadores de interrumpir el aislamiento y volver al trabajo debe tomarse en consulta con su proveedor de atención médica y el departamento de salud estatal o local

¹ Adaptado de:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/if-you-are-sick/steps-when-sick.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/disposition-in-home-patients.html>



Apéndice 5.

Qué hacer si un trabajador se enferma con Covid-19 conocido o sospechado

Las instalaciones alimentarias deben seguir los protocolos establecidos por los departamentos de salud locales y estatales con respecto a las personas con Covid-19 conocidos o sospechosos. En general, deben hacer lo siguiente:

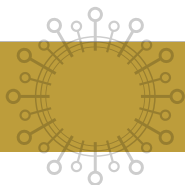
1 **Gestión de trabajadores** que están o pueden estar enfermos con Covid-19

- Si un trabajador se enferma, se le debe aconsejar que permanezca en casa, se aíle y busque atención médica.
- Si se descubre que un trabajador está enfermo cuando se lo examina a su llegada, debe separarse inmediatamente de otras personas y se le debe aconsejar que haga lo siguiente:
 - Coloque una cara cubriendo sobre su nariz y boca
 - Regresar a casa de inmediato, auto aislarse y buscar asistencia médica.
- Si un trabajador se enferma mientras está en el trabajo, debe notificar a su supervisor inmediatamente
 - Deben separarse inmediatamente de otras personas y aconsejarles que hagan lo siguiente:
 - Coloque una cara cubriéndose sobre su nariz y boca
 - Regrese a casa inmediatamente, auto aislado y busque consejo médico
- Si un trabajador que llama enfermo, se encuentra enfermo al llegar al lugar de trabajo, o se enferma mientras trabaja, informa o exhibe cualquier señal de advertencia de emergencia para Covid-19, se debe hacer una llamada de asistencia de emergencia.
- Las señales de advertencia de emergencia incluyen lo siguiente *:
 - Dificultad para respirar
 - Dolor o presión persistentes en el pecho.
 - Nueva confusión o incapacidad para despertar
 - Labios o cara azulados

***Nota:** Esta lista no es todo incluido; por favor busque consejo médico para cualquier otro síntoma que sea grave o preocupante

2 **Contactar al departamento de salud.**

- Si un trabajador llama enfermo, se encuentra enfermo cuando se examina a su llegada, o se enferma mientras está en el trabajo, el lugar de trabajo supervisor debe comunicarse con el departamento de salud estatal o local para obtener orientación de acuerdo con las políticas y requisitos del departamento de salud
- El departamento de salud necesitará saber quién ha tenido contacto cercano con la persona positiva de Covid-19 mientras estaban en el lugar de trabajo; los compañeros de trabajo deberán ser notificados de su posible exposición laboral a Covid-19, mientras se mantiene la confidencialidad sobre los trabajadores individuales según lo exige la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA)



Apéndice 5.

Qué hacer si un trabajador se enferma con Covid-19 conocido o sospechado

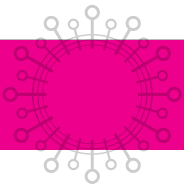
3 Limpieza y desinfección del lugar de trabajo

- Las instalaciones alimentarias deben seguir los protocolos de limpieza establecidos por los departamentos de salud locales y estatales; en general, deben hacer lo siguiente:
 - Abra puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire en el área, según lo permitido por las autoridades locales para los establecimientos de servicio de alimentos.
 - Use el EPP recomendado para limpiar y desinfectar
 - Limpie y desinfecte todas las áreas utilizadas por la persona enferma (por ejemplo, estaciones de trabajo, oficinas, baños y otras áreas comunes)
 - Limpie y desinfecte equipos electrónicos compartidos (por ejemplo, pantallas táctiles, teclados y ratones, controles remotos) y otros equipos compartidos
 - Si han pasado más de 7 días desde que la persona enferma visitó o usó las instalaciones, no es necesaria una limpieza y desinfección adicionales
 - Continuar con la limpieza y desinfección de rutina.
- No es necesario recuperar o destruir los productos alimenticios que el trabajador puede haber manejado
- Las directrices de los CDC para desinfectar el lugar de trabajo después de tener un trabajador que da positivo o está enfermo con Covid-19 son accesibles en:

4 Volver al trabajo

- La decisión de interrumpir el aislamiento domiciliario para las personas con Covid-19 confirmada o sospechosa debe tomarse en el contexto de las circunstancias locales; las opciones incluyen (1) una estrategia basada en síntomas basada en el tiempo desde el inicio de la enfermedad y el tiempo transcurrido desde la recuperación o (2) una estrategia basada en
 - Estrategia basada en síntomas
 - Las personas con Covid-19 que tienen síntomas y se les ha indicado que se cuiden en el hogar pueden interrumpir el aislamiento en las siguientes condiciones:
 - Han pasado al menos 3 días (72 horas) desde la recuperación definida como resolución de la fiebre sin el uso de medicamentos reductores de la fiebre y la mejora de los síntomas respiratorios (p. ej., tos, dificultad para respirar)
 - Y**
 - Han pasado al menos 10 días desde que aparecieron los síntomas por primera vez
 - Estrategia basada en pruebas
 - Las personas que tienen Covid-19 que tienen síntomas y se les ha indicado que se cuiden en casa pueden interrumpir el aislamiento en las siguientes condiciones:
 - Resolución de la fiebre sin el uso de medicamentos que reducen la fiebre
 - Y**
 - Mejora en los síntomas respiratorios (p. ej., tos, dificultad para respirar)
 - Y**
 - Resultados negativos de un ensayo molecular autorizado Covid-19 de uso de emergencia de la FDA para la detección de ARN SARS-CoV-2 de al menos dos muestras respiratorias consecutivas recogidas con 24 horas de diferencia (total de dos muestras negativas) Nota: Ha habido informes de detección prolongada de ARN sin correlación directa con el cultivo viral
- La decisión de los trabajadores de interrumpir el aislamiento y volver al trabajo debe tomarse en consulta con su proveedor de atención médica y el departamento de salud estatal o local

¹ Adaptado de: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/disposition-in-home-patients.html>



Apéndice 6.

Qué hacer si un trabajador está expuesto a Covid-19 pero no está enfermo

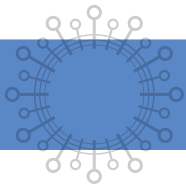
Las recomendaciones de los CDC para la gestión de trabajadores de infraestructura crítica, incluidos los trabajadores del sector alimentario, que tienen una exposición conocida o potencial a Covid-19 difieren de las recomendaciones para las personas que no son trabajadores críticos de la infraestructura. Estas recomendaciones se resumen a continuación. Las instalaciones de alimentos y las personas deben primero encontrar y seguir los protocolos locales y estatales del departamento de salud con respecto a las personas con exposición a Covid-19. Estas son las recomendaciones de los CDC.

1 Para garantizar la continuidad de las operaciones de las funciones esenciales, los CDC aconsejan que se permita a los trabajadores de infraestructura crítica continuar trabajando después de la posible exposición a Covid-19, siempre que sigan siendo asintomáticos y se implementen precauciones adicionales para protegerlos a ellos y a la comunidad

- Una **exposición potencial** significa vivir en el mismo hogar o tener contacto dentro de 6 pies de una persona con Covid-19 confirmado o sospechoso; el plazo para tener contacto con un individuo incluye el período 48 horas antes de que el individuo se convirtiera en sintomático
- Los trabajadores de infraestructuras críticas que hayan tenido una exposición pero permanezcan asintomáticos deben adherirse a las siguientes prácticas antes y durante su turno de trabajo:
 - Antes del trabajo, la preselección: Los empleadores deben medir la temperatura del trabajador y evaluar los síntomas antes de su trabajo inicial; idealmente, los trabajadores deben comprobar su temperatura antes de entrar en las instalaciones
 - Monitoreo regular: Mientras los trabajadores no tengan fiebre o síntomas, deben autocontrolar su temperatura y síntomas
 - Llevar una cubierta facial: El trabajador debe llevar una cubierta facial en todo momento mientras se encuentra en el lugar de trabajo durante 14 días después de la última exposición; los empleadores deben emitir cubiertas de tela cara si un trabajador no tiene una
 - Distancia física: El trabajador debe mantener seis (6) pies entre sí y otras personas y practicar el distanciamiento físico en el lugar de trabajo como los deberes y el espacio lo permiten
 - Desinfectar y limpiar espacios de trabajo: Limpie y desinfecte todas las áreas, como oficinas, baños, áreas comunes y equipos electrónicos compartidos de forma rutinaria.

¹ Adaptado de:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>



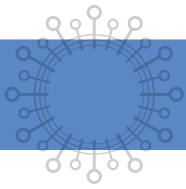
Apéndice 7.

Qué hacer si un trabajador da positivo para Covid-19 pero no está enfermo

- 1 Si el trabajador se enferma durante el día, debe ser enviado a casa inmediatamente
 - Workers o Las superficies de su espacio de trabajo deben limpiarse y desinfectarse
 - El supervisor del lugar de trabajo debe comunicarse con el departamento de salud estatal o local para obtener orientación de acuerdo con las políticas y requisitos del departamento de salud
 - Se debe recopilar información sobre las personas que tuvieron contacto con el trabajador enfermo durante el tiempo que el trabajador tuvo síntomas y dos días antes de la aparición de los síntomas
 - Otros en la instalación con contacto cercano dentro de los 6 pies del trabajador durante los dos días antes de que los síntomas se consideren exposición

Las instalaciones alimentarias deben seguir los protocolos establecidos por los departamentos de salud locales y estatales con respecto a las personas que dan positivo para Covid-19 pero no están enfermas. En general, deben hacer lo siguiente:

- 2 **Manejo de trabajadores** que dan positivo para Covid-19 pero son asintomáticos (no tienen ningún síntoma de Covid-19)
 - A los trabajadores que dan positivo para Covid-19 pero son asintomáticos se les debe aconsejar que permanezcan en casa, se autoaislen y busquen consejo médico.
- 3 **Contactar con el departamento de salud**
 - Si un trabajador da positivo para Covid-19 pero es asintomático, el supervisor del lugar de trabajo debe comunicarse con el departamento de salud estatal o local para obtener orientación de acuerdo con las políticas y requisitos del departamento de salud
 - El departamento de salud necesitará saber quién ha tenido contacto cercano con la persona positiva de Covid-19 mientras estaba en el lugar de trabajo; compañeros de trabajo tendrán que ser notificados de su posible exposición en el lugar de trabajo a Covid-19, mientras que se mantiene la confidencialidad sobre las identidades de los trabajadores individuales
- 4 **Limpieza y desinfección del lugar de trabajo.**
 - Las instalaciones de alimentos deben seguir los protocolos de limpieza establecidos por los departamentos de salud locales y estatales; en general, deben hacer lo siguiente:
 - Abra puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire en el área, según lo permitido por las autoridades locales para los establecimientos de servicio de alimentos.
 - Use el EPP recomendado para limpiar y desinfectar
 - Limpie y desinfecte todas las áreas utilizadas por la persona infectada (por ejemplo, estaciones de trabajo, oficinas, baños y otras áreas comunes)
 - Limpie y desinfecte equipos electrónicos compartidos (por ejemplo, pantallas táctiles, teclados y ratones, controles remotos) y otros equipos compartidos
 - Si han pasado más de 7 días desde que la persona enferma visitó o usó las instalaciones, no es necesaria una limpieza y desinfección adicionales
 - Continuar con la limpieza y desinfección de rutina.
 - No es necesario recuperar o destruir los productos alimenticios que el trabajador puede haber manejado
 - La guía para desinfectar el lugar de trabajo después de tener un trabajador que da positivo o está enfermo con Covid-19 está disponible en el sitio web de los CDC



Appendix 7.

What to do if a worker tests positive for Covid-19 but is not ill

5 Volver al trabajo

- Las personas que dieron positivo para Covid-19 pero no tuvieron ningún síntoma ahora tienen dos opciones para interrumpir el aislamiento y volver al trabajo: (1) una estrategia basada en el tiempo y (2) una estrategia basada en la prueba
 - Estrategia basada en el tiempo
 - Las personas con Covid-19 confirmado por laboratorio que no han tenido ningún síntoma y fueron dirigidas a cuidarse en el hogar pueden suspender el aislamiento bajo las siguientes condiciones:
 - Han pasado al menos 10 días desde la fecha de su primera prueba diagnóstica positiva Covid-19 suponiendo que no hayan desarrollado síntomas posteriormente desde su prueba positiva
 - Si desarrollan síntomas, se debe utilizar la estrategia basada en síntomas o en pruebas.
- Nota:** Debido a que los síntomas no se pueden utilizar para medir dónde están estas personas en el curso de su enfermedad, es posible que la duración del desprendimiento viral podría ser más larga o más corta que 10 días después de su primera prueba positiva
- Estrategia basada en pruebas
 - Las personas con Covid-19 confirmado en laboratorio que no hayan tenido ningún síntoma y hayan sido dirigidas a cuidarse en el hogar pueden interrumpir el aislamiento en las siguientes condiciones:
 - Resultados negativos de un ensayo molecular autorizado Covid-19 de uso de emergencia de la FDA para la detección de ARN SARS-CoV-2 de al menos dos muestras respiratorias consecutivas recogidas con 24 horas de diferencia (total de dos muestras negativas) Nota: Debido a la ausencia de síntomas, no es posible medir dónde están estos individuos en el curso de su enfermedad; ha habido informes de detección prolongada de ARN sin correlación directa con el cultivo viral.
 - La decisión de los trabajadores de interrumpir el aislamiento y volver al trabajo debe tomarse en consulta con su proveedor de atención médica y el departamento de salud estatal o local

¹ Adaptado de: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/disposition-in-home-patients.html>



#ChefsforAmerica COVID-19 Protocol



0) Protective equipment
is mandatory

In light of the **COVID-19** outbreaks, World Central Kitchen is taking extra precautions to protect its employees and community. **WCK** recommends implementing the following protocols so that we can continue to safely do our work.



Masky!

General hygiene guidelines



1) Review CDC & FDA guidelines



2) Wash your hands for 20 seconds every 15 minutes



3) If there isn't soap and water, use hand sanitizer (60-95% alcohol)



4) Wash/disinfect hands before putting on gloves



5) Be prepared to work



6) Social distance and work space: 6 feet apart



7) Change gloves in between different tasks



8) Don't touch your face or mask

Cleaning and Disinfecting



9) Sanitizing wipes and PPE trashcans in different work areas



10) Clean and disinfect before and after working



11) Disinfect areas when they come in contact with objects



12) Disinfecting high-touch objects e.g. handles, doors, faucets, etc.



13) Maintain 6 feet apart between people and workspaces



14) Practice transfers without contact



15) Avoid placing objects on the ground



16) Avoid physical contact

Social Distancing at work

Distribution



17) Always comply with PPE protocols



18) Change gloves and dispose of them adequately



19) Mark every 6 feet in distribution lines with chalk, tape, cement decals, etc.



20) Maintain 6 feet between workers and community members



21) Frequently disinfect distribution tables



22) Frequently disinfect the distribution vehicle



23) Always have hand sanitizer available

Other precautions



24) Prop open frequently used doors



25) Establish hand washing and disinfecting areas



26) Designate PPE trashcans & keep closed



27) Dispose of PPE in the assigned trash cans



28) Empty PPE trash cans frequently



29) Wash your hands before and after work



30) Maintain a separate area for personal belongings



31) Provide sanitizing wipes in the personal belongings area



32) Post signs around worksites to remind people of health and safety procedures



33) All workers should have personal thermometers



USE THIS GUIDE
WITH THE
FULL WRITTEN
GUIDELINES.

Masky!



0) Equipo de protección indispensable

Con el fin de proteger a nuestro equipo y usuarios frente al brote de COVID-19, WCK está tomando mayores precauciones de salud y seguridad de acuerdo con los expertos y los avisos de sanidad pública. Por favor, revisa e implementa los siguientes protocolos para que podamos seguir haciendo nuestro importante trabajo con la mayor seguridad! Al final de esta guía rápida visual encontrarás toda la información escrita.



Normas generales de higiene



1) Conocer directrices Ministerio de Sanidad



2) Lavar manos 20 segundos cada 15 minutos



3) Si no hay agua y jabón, usar desinfectante



4) Lavar/ desinfectar antes de poner guantes



5) Preparado para trabajar



6) Distancia personal y área de acción: 1,8m.



7) Cambio guantes en cada cambio de tarea



8) Evitar tocarse cara y mascarilla

Masky!

Limpieza y desinfección



9) Toallitas desinfectantes y cubos en zonas de trabajo



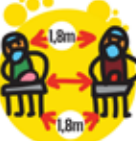
10) Limpieza y desinfección al finalizar el trabajo



11) Desinfección de superficies tras contactos con objetos



12) Desinfectar manillas, puertas...



13) Mantener 1,8m. entre personas y zonas de trabajo



14) Transferencia sin contacto



15) Evitar colocar objetos en el suelo



16) Evitar el contacto físico

Distanciamiento social en el trabajo

Distribución



17) Cumplir protocolos de EPI completos



18) Cambiarse los guantes y desecharlos adecuadamente



19) Marcar líneas de distribución cada 1,8m.



20) 1,8m. entre el personal y los usuarios



21) Desinfectar frecuentemente mesa de servicio



22) Desinfectar frecuentemente vehículo de distribución



23) Tener siempre disponible desinfectante de manos

Otras precauciones



24) Puertas de uso frecuente abiertas



25) Establecer puntos lavado/ desinfección de manos



26) Cubos específicos EPI siempre cerrados



27) Desechar los EPI en los contenedores asignados



28) Vaciar cubos EPI en contenedores con frecuencia



29) Lavarse las manos al llegar y al salir del trabajo



30) Área de artículos personales



31) Toallitas desinfectantes en área de artículos personales



32) Carteles para recordar precauciones



33) Todos los trabajadores contarán con termómetros personales



AMPLIA LA DOCUMENTACIÓN DE ESTA GUÍA VISUAL CON LA INFORMACIÓN ESCRITA.

Masky!