

# Resumen de documentos regulatorios sobre reapertura del servicio de la comida



A diferencia de los virus transmitidos por los alimentos, el SARS-CoV-2 es un virus que causa una enfermedad respiratoria que se llama COVID-19. La transmisión de COVID-19 por los alimentos no está documentada<sup>i</sup>.



## Personas

- Haz cumplir el lavado de manos, cubra la tos y los estornudos, y el uso de cubiertas faciales de tela cuando esté cerca de otros empleados y clientes.
- Asegura el acceso a jabón, desinfectantes, toallas de papel para empleados y clientes.
- Instituye medidas para separar físicamente a los empleados y clientes.



## Superficies de alto contacto

- La limpieza de rutina con agua y jabón disminuye la carga viral en las superficies, y reduce el riesgo de exposición<sup>ii</sup>.
- Usa desinfectantes aprobados por la EPA<sup>iii</sup>. Sigue las instrucciones del fabricante.



## Objetos compartidos

- Los objetos compartidos deben ser limpiados y desinfectados entre usos.
- Evita compartir menús, utensilios, condimentos, etc. Considera desechables, digitales o de un solo uso.
- Use pagos sin contacto. Limpie y desinfecte bolígrafos, mostradores o superficies duras entre el uso o los clientes<sup>iv</sup>.
- Prohíbe el uso de recipientes o utensilios de alimentos y bebidas traídos por los clientes.
- Aumente la circulación del aire exterior tanto como sea posible cuando sea seguro<sup>v</sup>.



## Guantes<sup>v</sup>

- Con una higiene de manos adecuada, no se necesitan guantes para los trabajadores que no participan en la preparación de alimentos<sup>vi</sup>.
- Si usa guantes más allá de la preparación de alimentos, los empleados deben lavarse las manos después de quitarse los guantes o después de manipular directamente los artículos usados del servicio de alimentos
- Los guantes deben ser reemplazados o desinfectados después de los usos para manipular superficies de alto contacto u objetos comunes



## Recepción y entrega<sup>vi, vii</sup>

- Observa las prácticas de seguridad alimentaria establecidas para el control de tiempo / temperatura, evitando la contaminación cruzada, la limpieza de manos, la ausencia de trabajadores enfermos y el almacenamiento de alimentos, etc
- Establece zonas designadas de recogida
- Practica el distanciamiento social al entregar alimentos, por ejemplo, ofreciendo entregas “sin contacto” y enviando alertas de texto o llamando cuando hayan llegado las entregas. Si la entrega sin contrato no es factible, se usa cubiertas faciales.
- Las superficies y objetos de alto contacto deben ser desinfectados de manera rutinaria y los conductores de reparto deben evitar tocar las superficies de alto contacto en el destino con las manos (use los hombros, los codos, las caderas para abrir puertas o los nudillos para los teclados).

Para obtener recursos adicionales sobre COVID-19, resúmenes reglamentarios y recursos laborales, visita:

[pma.com/topics/emergency-management](https://pma.com/topics/emergency-management)

Para desarrollar este resumen, PMA sintetizó los siguientes recursos de la FDA, EPA, CDC y la guía de reapertura de la Asociación Nacional de Restaurantes:

- [Food Safety and the Coronavirus Disease 2019](#)
- [Reopening Guidance for Cleaning and Disinfecting Public Spaces, Workplaces, Businesses, Schools, and Homes](#)
- [How does EPA know that the products on List N work on SARS-CoV-2?](#)
- [What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19](#)

- [Interim Guidance for Restaurants and Bars](#)
- [What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19](#)
- [Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic](#)