

**PUBLIC HEALTH AND
SOCIAL SERVICES DEPARTMENT**

24 de marzo de 2020

Schelli Slaughter,
Director

Precauciones sobre el coronavirus para los gerentes de servicios de alimentos del condado de Thurston

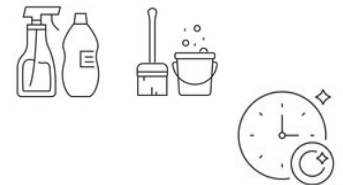
NO se permite comer en el lugar. Esto significa que no es posible consumir alimentos dentro del local, afuera, en las áreas para fumadores o en comedores compartidos (como patios de comida). Quitar mesas y sillas, y colocar carteles son un par de acciones que debe tomar. La fecha de finalización de esta restricción (medianoche del 06 de abril de 2020) probablemente se extenderá.

Trabajadores enfermos: Examine (pregunte) a sus empleados todos los días si tienen síntomas de coronavirus. Estos son fiebre leve (al menos 100.4 F), tos seca o dificultad para respirar. Los empleados con síntomas no pueden trabajar *hasta 3 días (72 horas) después* de que desaparezca su último síntoma.

Lavado e higiene de las manos: TODOS los trabajadores deben lavarse las manos cada vez que se contaminen, incluyendo en los descansos y el almuerzo. Es muy recomendable lavarse las manos con frecuencia (cada hora). Proporcione gel de alcohol (al menos al 70%) o toallitas desinfectantes cerca de la entrada y en áreas de trabajo sin fregaderos. Evite tocarse la cara. Los trabajadores podrían estar infectados y propagar la enfermedad al hablar y toser, ¡y no sentirse enfermos en absoluto!

Mantenga el distanciamiento social en sus instalaciones: Tenga un plan para limitar el tráfico de clientes y organizar el flujo de clientes y de personal para reducir el hacinamiento. Proporcione instrucciones (como letreros o indicaciones) a sus clientes para que mantengan una distancia de 6 pies en las filas de pago y otras áreas de espera.

Puntos de contacto: Aumente la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con las manos. Como manijas y puertas de refrigeradores y equipos, mostradores, teclados y paneles táctiles, manijas de autos, bebederos, etc. Se debe aumentar la potencia del desinfectante utilizado; para el blanqueador necesitará 6 veces la cantidad (5 cucharadas por galón o 4 cucharaditas por cuarto de galón). Al usar tiras reactivas, deben estar en el rango superior (muy oscuro). Para otros, como los desinfectantes "Quat", siga las instrucciones de la etiqueta específicas para matar virus. Si usa desinfectante en una botella de spray, la toalla de limpieza también debe estar húmeda con el mismo producto desinfectante; humedezca la superficie y deje que permanezca húmeda durante varios minutos. Asegúrese de seguir las instrucciones del equipo de protección (es decir, guantes, protección para los ojos, etc.) indicadas en la etiqueta.



Limpieza de superficies en contacto con alimentos: Cuando se usa una concentración más fuerte de desinfectante, las superficies en contacto con alimentos deben enjuagarse con agua limpia para eliminar cualquier residuo. Use trapos de limpieza distintos para la cocina y las áreas del cliente.

Autoservicio del cliente: Recomendamos aumentar la frecuencia con la que reemplaza los utensilios limpios *al menos cada hora*. En su lugar, los empleados de alimentos pueden preenvasar o servir los alimentos. Coloque tazas y tapas de bebidas detrás del mostrador o donde estén protegidas de la tos de los clientes. Asegúrese de que todos los protectores contra estornudos, utensilios y otros equipos de servicio al cliente estén colocados y utilizados correctamente. El autoservicio debe suspenderse si este nivel de control y limpieza no es sostenible.



Para actualizaciones y recursos: <https://www.thurstoncountywa.gov/phss/Pages/covid-19-resources.aspx>, en "Para establecimientos de alimentos". Para preguntas, llame o envíe un correo electrónico: 360.867.2667, foodapplication@co.thurston.wa.us