

Orientaciones para negocios de venta de alimentos respecto a COVID-19

La orden ejecutiva N°. 20-16 de “permanecer en casa” para todo el estado, emitida por la Gobernadora Laura Kelly el 28 de marzo, dispuso que sólo las personas o entidades que realizan actividades esenciales quedan exentas del cumplimiento del decreto. Los restaurantes, las tiendas de comestibles, los minimercados y otros establecimientos de alimentación suministran productos y servicios alimenticios que son funciones esenciales y se hallan exentos de la disposición de quedarse en casa en todo el estado.

El Departamento de Agricultura de Kansas reconoce el papel fundamental que los establecimientos de comida juegan en nuestras comunidades. **Sin embargo, estos negocios esenciales deben — en la medida de lo posible, sin perturbar de manera significativa las funciones esenciales — hacer cambios operativos para proteger a los clientes y al personal.** En estos momentos, la decisión de mantener abierto o cerrar el negocio — y los detalles sobre cómo limitar los servicios que está proporcionando - depende de cada negocio individual. Aquellos que permanezcan abiertos deberán adoptar medidas de protección.

¿Puede COVID-19 propagarse a través de los alimentos?

Actualmente no hay constancia de que los alimentos o los envases de alimentos estén relacionados con la transmisión de COVID-19. Sin embargo, los establecimientos alimentarios desempeñan un papel importante en mantener a los empleados y clientes a salvo de la infección siguiendo prácticas de higiene personal y ambiental.

¿Se ha ordenado el cierre de restaurantes, bares y otros establecimientos de comida?

Por el momento, no. Según los CDC, la transmisión parece ser por “contacto directo” y no por alimentos. El decreto estatal de “permanecer en casa” limita a los restaurantes a preparar y servir alimentos para llevar (incluyendo recogida por auto) y entrega a domicilio. También se exige a los negocios que, en la medida de lo posible y sin perturbar de manera significativa las funciones esenciales, mantengan una distancia de 6 pies entre personas y sigan otras directrices en cuanto al distanciamiento social, la higiene y otros esfuerzos para frenar la propagación de COVID-19.

No se permite el autoservicio de alimentos, incluyendo cafeteras, estaciones de refrescos, máquinas de bebidas autodispensadas, tapas y pajillas, y condimentos para autoservicio. Se deben favorecer los pagos sin contacto siempre que sea posible. Para obtener orientación específica sobre alimentos y bebidas de autoservicio, véase el documento de orientación de la KDHE en

http://www.kdheks.gov/coronavirus/toolkit/COVID-19_guidance_for_stores_with_self_service.pdf.

¿Se ha ordenado el cierre de tiendas y/o minimercados?

Por el momento, no. Según los CDC, la transmisión parece ser por "contacto directo" y no por alimentos. El decreto estatal de "permanecer en casa" permite la venta de artículos comestibles, incluyendo bebidas alcohólicas (aunque no para el consumo en el lugar). También se exige a los negocios que, en la medida de lo posible y sin perturbar de manera significativa las funciones esenciales, mantengan una distancia de 6 pies entre personas y sigan otras directrices en cuanto al distanciamiento social, la higiene y otros esfuerzos para frenar la propagación de COVID-19.

No se permite el autoservicio de alimentos, incluyendo cafeteras, estaciones de refrescos, máquinas de bebidas autodispensadas, tapas y pajillas, y condimentos para autoservicio. Se deben favorecer los pagos sin contacto siempre que sea posible. Para obtener orientación específica sobre alimentos y bebidas de autoservicio, véase el documento de orientación de la KDHE en http://www.kdheks.gov/coronavirus/toolkit/COVID-19_guidance_for_stores_with_self_service.pdf.

¿Se ha ordenado el cierre de los procesadores de alimentos o de los almacenes de alimentos?

No, las plantas procesadoras de alimentos y los almacenes de comestibles están exentos del decreto de quedarse en casa. Sin embargo, se exige a todas las empresas y negocios que, en la medida de lo posible y sin perturbar de manera significativa las funciones esenciales, mantengan una distancia de 6 pies entre personas y sigan otras directrices en cuanto al distanciamiento social, la higiene y otros esfuerzos para frenar la propagación de COVID-19.

¿Qué tiene que hacer mi centro de comidas para mayores de forma distinta?

Según los CDC, la transmisión parece ser por "contacto directo" y no por alimentos. La orden de "permanecer en casa" a nivel estatal permite que las comidas se preparen sólo para llevar o entregas a domicilio. También se exige a los negocios y las organizaciones que, en la medida de lo posible y sin perturbar de manera significativa las funciones esenciales, mantengan una distancia de 6 pies entre personas y sigan otras directrices en cuanto al distanciamiento social, la higiene y otros esfuerzos para frenar la propagación de COVID-19.

¿Necesito limpiar alguna cosa de forma distinta?

Recomendamos seguir las recomendaciones de los CDC y del KDHE para limpiar regularmente las superficies que se tocan con frecuencia según las instrucciones de uso del producto. Algunos ejemplos de superficies que deben limpiarse con frecuencia son:

- Pomos de las puertas/manijas de las puertas
- Mesas, escritorios y asientos
- Pasamanos
- Las superficies que se tocan en quioscos, pantallas de pedidos y los botones en las dispensadoras de refresco

Mantener la seguridad de clientes y empleados del sector alimenticio:

- Asegúrese de que los empleados permanezcan en sus casas si se sienten enfermos (fiebre, tos/falta de aire), si tienen un miembro de la familia enfermo en su hogar, o si han estado en contacto cercano con una persona que ha sido confirmado tiene COVID-19.
- Mantenga una distancia social de seis (6) pies

- Lávese las manos a menudo con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Asegúrese de que los clientes y empleados puedan usar un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos un 60% de alcohol si no hay agua y jabón disponibles.
- Entregue a los clientes servilletas o pañuelos adicionales para que los usen cuando tosan o estornuden.
- Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con frecuencia durante el día, como pedir mallas, manijas de puertas, mesas o pasamanos.
- Asegúrese de que el lavavajillas y/o los fregaderos de tres compartimentos se utilicen correctamente y contengan el nivel adecuado de desinfectante y/o la temperatura del agua para el enjuague final.
- Asegúrese de que los protectores contra estornudos estén en su lugar cuando sea necesario.
- Supervise todos los lugares donde se expongan alimentos.

¿Qué debo hacer en caso de un incidente con fluidos corporales?

- Si un cliente/empleado vomita o tiene un accidente diarreico, utilice los mismos protocolos utilizados para el Norovirus, incluidas las instrucciones que deben seguir los empleados para una limpieza y desinfección adecuadas, así como el equipo de protección personal.
- Tenga a mano los suministros necesarios para la limpieza, incluido un desinfectante aprobado eficaz contra los virus.
- Los desechos deben eliminarse en un contenedor de desechos de riesgo biológico adecuado.

Para más información respecto a COVID-19 y para inscribirse con el fin de recibir actualizaciones, visite el Centro de Recursos de COVID-19 del Departamento de Salud y Medio Ambiente de Kansas:

www.kdheks.gov/coronavirus.