

Prácticas recomendadas para tiendas de alimentos minoristas, restaurantes, y servicios para llevar y entregar alimentos durante la pandemia del COVID-19

La FDA está compartiendo información sobre las prácticas recomendadas para operar tiendas minoristas de alimentos, restaurantes, y servicios similares para llevar y entregar alimentos durante la pandemia del COVID-19 para proteger a los trabajadores y consumidores.

Ésta aborda las consideraciones claves sobre cómo los alimentos que se venden en tiendas minoristas se pueden manejar y entregar de manera segura al público, así como también prácticas claves y recomendadas para la salud, limpieza y desinfección de los empleados, y el equipo de protección personal (EPP). Esta no es una lista completa. Le alentamos a que consulte las referencias y enlaces a continuación proporcionados por los CDC, FDA, EPA, y OSHA para obtener información más detallada. Esta será actualizada a medida que la FDA reciba más información y preguntas.

Para recursos adicionales, vea [Seguridad de los alimentos y la enfermedad del coronavirus 2019 \(COVID-19\) \(en inglés\)](#).



Control de la salud de los empleados (incluyendo los trabajadores subcontratados)

- Instruya a los empleados con síntomas asociados con el COVID-19 que los reporten a sus supervisores. Dígalos a los empleados enfermos que se queden en casa y sigan las recomendaciones de los CDC en [Qué debe hacer si está enfermo con la enfermedad del coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#). Consulte con el departamento de salud local para obtener asesoramiento adicional.
- Si un empleado está enfermo en el trabajo, mándelo a su casa inmediatamente. [Limpie y desinfecte todas las superficies](#) y áreas utilizadas por la persona enferma en el trabajo. Las otras personas en el establecimiento que hayan tenido contacto cercano con el empleado durante este tiempo (i.e., menos de 6 pies) se deben considerar expuestos al virus.
- Instruya a los empleados que están saludables, pero que saben que han estado expuestos al COVID-19, que notifiquen a su supervisor y sigan las precauciones recomendadas por los CDC (vea abajo).
- Informe a los compañeros de trabajo que es posible que hayan estado expuestos al COVID-19 en el lugar de trabajo, si se confirma que un empleado tiene el COVID-19, mientras que se mantenga la confidencialidad.
- Implemente controles en el lugar de trabajo para reducir la transmisión entre empleados, tales como los que se describen abajo y que están incluidos en la guía para [Implementar prácticas de seguridad para trabajadores de infraestructuras críticas que pueden haber estado expuestos a una persona con COVID-19 presunto o confirmado](#).
 - Empleadores - Preevaluación (ej. tome su temperatura y evalúe sus síntomas antes de empezar a trabajar).
 - Empleadores - Desinfecte y limpie las áreas de trabajo y el equipo, y considere limpiar más frecuentemente las superficies que más se usan.
 - Empleados - Monitóreese regularmente (ej. tome su temperatura y evalúe sus [síntomas del coronavirus](#)).
 - Empleados - Use un tapabocas o una cubierta para la cara.
 - Empleados - Practique el distanciamiento social y manténgase al menos 6 pies de distancia de otras personas, siempre que sea posible.
- Para más información cuando los empleados puedan haber estado expuestos al COVID-19, consulte la guía para [Implementar prácticas de seguridad para trabajadores de infraestructuras críticas que pueden haber estado expuestos a una persona con COVID-19 presunto o confirmado](#).
- Para más información sobre la salud e higiene de los empleados, y recomendaciones para prevenir la transmisión entre empleados de una enfermedad transmitida por alimentos consulte el [Manual de la FDA de salud e higiene personal de los empleados \(en inglés\)](#).

- Si las recomendaciones de la FDA son diferentes de los CDC en respecto a la salud de los empleados y el COVID-19, mejor siga las de los CDC.
- Para los empleados que estuvieron enfermos y que regresan al lugar de trabajo, consulte la [Guía de los CDC de suspensión del aislamiento en casa para las personas con el COVID-19 \(en inglés\)](#).
- Siga la información de los [CDC](#) y la [FDA \(en inglés\)](#) sobre el EPP (ej. guantes, máscaras faciales y el equipo de protección).
- Repase frecuentemente las [Directrices provisionales para empresas y empleadores, para planificar y responder a la enfermedad del coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#).
- Conozca los riesgos en el lugar de trabajo — consulte la [Guía de OSHA sobre cómo preparar los lugares de trabajo para el COVID-19 \(en inglés\)](#).



La higiene personal de los empleados

- Enfatique la higiene de manos incluyendo lavarse las manos por lo menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Siempre lávese las manos con agua y jabón. Si no tiene agua y jabón disponibles, use un desinfectante de manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol y evite tocar los alimentos desenvueltos o expuestos.
- Evite tocarse los ojos, nariz y boca.
- Use guantes para evitar tocar los alimentos con las manos descubiertas.
- Antes de comer o preparar sus comidas, siempre lávese las manos con agua y jabón por 20 segundos como seguridad general de alimentos.
- Cubra su tos o estornudo con un pañuelo desechable, tírelo en la basura y después lávese las manos.



Control de las operaciones en un establecimiento de servicios de alimentación o tienda minorista de alimentos

Continúe siguiendo los protocolos establecidos de seguridad de los alimentos y las prácticas recomendadas para los establecimientos minoristas de alimentos y las recomendaciones importantes sobre el COVID-19, incluyendo las siguientes:

- Siga los 4 pasos clave para la seguridad de alimentos: Siempre — [limpiar, separar, cocinar y enfriar](#).
- Lave, enjuague y desinfecte las superficies que tocan los alimentos, como los platos, utensilios, superficies donde se preparan alimentos y el equipo para las bebidas después de usar.
- Desinfecte frecuentemente las superficies que los empleados o clientes tocan, como las manijas de las puertas, las asas del equipo, el mostrador donde se paga, los carritos de compras, etc.
- Limpie y desinfecte frecuentemente los pisos, mostradores y otras áreas del establecimiento usando [desinfectantes registrados por la EPA](#).
- Prepare y use los desinfectantes de acuerdo con las instrucciones que figuran en la etiqueta.
- Cuando cambie sus procedimientos normales de preparación de alimentos, funciones de entrega, o haga cambios en el personal, aplique los procedimientos asegurándose que:
 - Los alimentos cocidos alcancen la temperatura interna apropiada antes de servirlos o enfriarlos.
 - Los alimentos calientes sean enfriados rápidamente para usarse después – revise las temperaturas de los alimentos que se enfrían en refrigeradores o usando técnicas de enfriamiento rápido como los baños de hielo y las varas de enfriamiento.
 - El tiempo en que los alimentos se almacenan, se muestran o se entregan, dentro de la zona peligrosa (entre 41°F y 135°F) es minimizado.
 - Se proporcione la capacitación apropiada para los empleados con nuevas funciones o funciones modificadas, y que ellos apliquen la capacitación de acuerdo a los procedimientos establecidos.

- Ayude a que los clientes puedan mantener un buen control de infección y de distanciamiento social al:
 - Suspender operaciones tales como las barras de ensaladas, bufés, y estaciones para servir bebidas, que requieren que los clientes usen utensilios o dispensadores comunes.
 - Encontrar maneras para alentar a los clientes a mantener una distancia entre ellos mientras están en línea para hacer pedidos o pagar de acuerdo con los requisitos locales y estatales aplicables.
 - Desalentar a los clientes de traer a sus mascotas — excepto los animales de servicio — a las tiendas o áreas de espera.
- Continúe usando desinfectantes para los propósitos previstos.
- Verifique que las máquinas lavaplatos estén operando a las temperaturas requeridas, y con los detergentes y desinfectantes apropiados.
- Recuerde que puede usar agua caliente en lugar de productos químicos para desinfectar el equipo y utensilios en máquinas lavaplatos manuales.
- Si dona comidas a programas de recuperación de alimentos o a organizaciones benéficas, revise las guías estatales y locales. También puede encontrar más información en [Conferencia para la protección de alimentos \(en inglés\)](#).



Control para llevar y entregar alimentos

- Observe las prácticas de seguridad alimentaria establecidas que controlan el tiempo/temperatura, la prevención de contaminación, el lavado de las manos, no trabajadores enfermos y el almacenamiento de alimentos, etc.
- Haga que los empleados se laven las manos a menudo con agua y jabón por al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, después de sonarse la nariz, toser o estornudar, o después de tocar áreas de uso común, por ejemplo, las manijas de las puertas y los timbres.
 - Si no tiene agua y jabón disponibles, use un desinfectante para las manos que contenga al menos un 60% de alcohol. Siempre lávese las manos con agua y jabón si sus manos están claramente sucias. Vea [Cómo protegerse y proteger a los demás de los CDC](#).
- Aumente la frecuencia de lavado y desinfección de superficies que se tocan mucho, tales como los mostradores, los teclados, y dentro de los vehículos usando un aerosol o paño de limpieza casero regular.
 - Asegúrese de leer la etiqueta y seguir las instrucciones de uso del fabricante.
- Establezca áreas designadas para que los clientes recojan sus alimentos para ayudar a mantener el distanciamiento social.
- Practique el distanciamiento social cuando entregue alimentos, por ejemplo, ofreciendo entregas “sin tocar” y enviando textos de alerta o llamando cuando haya llegado al lugar de la entrega.
- Realice una evaluación de su establecimiento para identificar e implementar cambios operacionales para mantener el distanciamiento social si ofrece la opción de llevar y entregar alimentos, manteniendo una distancia de 6 pies de otros, cuando sea posible.
- Mantenga las comidas calientes, calientes y las comidas frías, frías almacenándolas en los contenedores de transporte apropiados.
 - Mantenga las comidas frías, frías manteniendo suficientes materiales refrigerantes, por ejemplo, compresas de gel.
 - Mantenga las comidas calientes, caliente asegurándose de que los contenedores térmicos funcionan apropiadamente.
- Mantenga los alimentos separados para evitar la contaminación entre ellos, por ejemplo, mantener los alimentos crudos separados de los alimentos cocidos y de los que están listos para comer.
- Asegúrese de que las envolturas y los envases que se usen para transportar alimentos prevengan la contaminación de los alimentos.
- Limpie y desinfecte regularmente las neveras y bolsas térmicas que se usan para entregar comidas.