

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

ESTÉ LIMPIO, ESTÉ SANO



- Empleados - Quédense en casa o deje de trabajar si está enfermo; consulte a su médico si está enfermo y contacte a su supervisor
- Empleadores - Instruya a los empleados enfermos que se queden en casa y mándelos inmediatamente a la casa si están enfermos
- Empleadores - Haga una preevaluación de los empleados expuestos al COVID-19 que incluya su temperatura y otros síntomas



- Lávese las manos a menudo con agua y jabón por al menos 20 segundos
- Si no tiene agua y jabón disponible, use un desinfectante de manos con 60% de alcohol, por recomendación de los CDC
- Evite tocarse los ojos, nariz, y boca con las manos sucias
- Use un tapabocas o cubierta para la cara según las recomendaciones de los [CDC](#) y la [FDA](#) (en inglés)



- Nunca toque los alimentos listos para comer sin guantes
- Use guantes desechables, servilletas de papel y utensilios apropiados
- Envuelva los contenedores de alimentos para prevenir la contaminación cruzada
- Siga los 4 pasos para la seguridad de los alimentos: [limpiar, separar, cocinar y enfriar](#)

LIMPIE Y DESINFECTE



- Capacite a los empleados en los procedimientos de limpieza y desinfección, y las medidas de protección, según las recomendaciones de los CDC y la FDA
- Tenga y use productos y artículos para la limpieza
- Siga las medidas de protección



- Desinfecte frecuentemente las superficies que se tocan mucho
- Use un desinfectante registrado con la EPA
- Asegúrese de que los empaques de los alimentos y los utensilios estén limpios y desinfectados



- Prepare y use los desinfectantes de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta
- Ofrezca desinfectantes y toallitas húmedas a sus clientes para que limpien sus carritos de compras/ aspas de la cesta, o utilice al personal de la tienda para que limpien/desinfecten

DISTANCIAMIENTO SOCIAL



- Ayude a educar a los empleados y los clientes sobre la importancia del distanciamiento social:
 - Letreros
 - Mensajes de audio
 - Considere alternar registradoras, una sí y otra no, para ayudar a mantener la distancia



- Evite letreros que pueden resultar en que los clientes se reúnan; suspenda los bufés de comidas y barras de ensaladas; desanime a los empleados a reunirse
- Coloque marcas en el suelo y letreros para alentar el distanciamiento social



- Reduzca el tiempo que los clientes están en la tienda alentándolos a que:
 - Usen una lista de compras
 - Hagan sus pedidos con anticipación, si se ofrece este servicio
- Establezca áreas designadas para entregar los pedidos afuera o adentro del establecimiento minorista

LLEVAR Y ENTREGAR



- Si ofrece opciones de entrega:
 - Asegúrese de que las neveras y los contenedores estén limpios y desinfectados
 - Mantenga los controles de tiempo y temperatura
 - Evite la contaminación cruzada; por ejemplo, envuelva los alimentos durante el transporte



- Aliente a los clientes a que usen entregas "sin tocar"
- Notifique a los clientes cuando esté cerca de la casa por texto o llamando por teléfono



- Establezca áreas designadas para que los clientes recojan sus pedidos
- Ofrezca servicio para recoger comida por el lado de la acera
- Practique el distanciamiento social al ofrecer poner los pedidos en la cajuela del vehículo del cliente