

COVID-19 Prevención para Establecimientos con Autoservicio de Alimentos

7 de abril de 2020

- No se permiten los alimentos sin empaque (máquinas de hot dogs o perros calientes al vapor, barras de alimentos para nachos, venta de alimentos a granel, barras de ensaladas, etc.).
- Se permiten alimentos empacados o preenvasados en unidades de almacenamiento calientes o fríos que seas accesible al público para su dispensación.
- Los empleados que manipulan alimentos deben seguir todas las directrices de seguridad alimentaria establecidas por el Departamento de Agricultura de Kansas (https://agriculture.ks.gov/docs/default-source/fsl--handouts/2012_kda_food_code_12_14_12.pdf?sfvrsn=6).
- No se permiten los autoservicios de bebida de café; el café debe ser vertido por el empleado de manipulación de alimentos y siempre deben de utilizarse nuevos vasos (no se deben de reutilizar los vasos y tazas que se traen de casa).
- No están permitidas las estaciones de autoservicio y máquinas expendedoras de bebidas; las bebidas deben ser dispensadas por el empleado que manipula los alimentos y se deben de utilizar vasos nuevos cada vez (no se deben de reutilización los vasos y no se deben aceptar los vasos o tazas traídos de casa).
- Los condimentos que normalmente se encuentran en la barra de autoservicio deben ser envasados por los empleados y ellos deberán entregarlos a los clientes (salsa, cebolla, aderezos para ensaladas, perro caliente / guarniciones para hamburguesas, etc).
- Los artículos de utensilios individuales no estarán disponibles para el público. Los empleados proporcionarán los utensilios con los alimentos.
- No se permiten los utensilios comunes (cucharas, cuchillos, etc.).
- Tapas y popotes, incluyendo los popotes envueltos individualmente, no deben estar en el área de autoservicio; deben ser entregados por el empleado.
- Los gerentes deben garantizar todos los días, y al comienzo de cada turno, que ningún empleado que presente algún síntoma de la enfermedad compatible con COVID19 podrá trabajar. Los síntomas de COVID-19 generalmente incluyen una fiebre igual o mayor a 100 (F) y síntomas respiratorios inferiores, incluyendo tos o falta de aliento. Otros síntomas incluyen malestar, pérdida repentina del olfato o del gusto y diarrea.

- Se deben recomendar los pagos sin contacto siempre que sea posible. Las transacciones en efectivo se deben evitar siempre que sea posible.
 - Si un empleado debe manejar tarjetas de débito / crédito o dinero en efectivo, el empleado debe lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón o desinfectarse con un desinfectante para manos a base de alcohol (al menos 60% de alcohol).
 - Los empleados que manejan los pagos no podrán participar en la preparación, la manipulación o la entrega de alimentos, hasta que se hayan lavado las manos.
- Las superficies que están abiertas a los clientes (es decir, mostradores, manijas de las puertas, etc.) deberán ser limpiados y desinfectados cada 30 minutos. Utilice un producto registrado y aprobado por la EPA para la desinfección contra el SARS-CoV-2, el virus que causa la enfermedad COVID-19
- (<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov2>). Use cada producto de (<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov2>). Use cada producto de (<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov2>). Use cada producto de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Se debe hacer cumplir la espera en línea (la distancia entre los clientes deben ser de 6 pies, use marcas en el piso si es necesario).

