

Para más información acerca del Nuevo Coronavirus, visite el sitio [www.coronavirus-sd.com](http://www.coronavirus-sd.com). Si está preocupado o tiene preguntas relacionadas con la salud, contacte a su proveedor médico. Para preguntas generales acerca del COVID-19, o para información acerca de recursos para la comunidad, llame al 2-1-1.



## CORONAVIRUS COVID-19 GUIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

### ¿Que es?

La enfermedad del Coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria que puede propagarse de persona a persona. El virus que causa la enfermedad de COVID-19 es un nuevo coronavirus que fue originalmente identificado durante la investigación de un brote de enfermedad en Wuhan, China.

### ¿Cuáles son los Síntomas?

- Fiebre
- Tos
- Dificultad para Respirar o Falta de Aliento



### ¿Como se puede transmitir en un establecimiento de comida?

- Entre personas que están en contacto cercano (dentro de una distancia de 6 pies/2 metros aproximadamente).
- A través de gotitas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose o estornuda.
- Tocando objetos que hayan sido contaminados (como perillas de puerta, condimentos compartidos, etc.) y entonces tocando sus ojos, nariz o boca sin antes lavarse las manos.

### ¿Cómo puedo proteger a mis clientes?

- Si sus empleados están enfermos, aconséjeles que se queden en casa hasta que ya no tengan síntomas de la enfermedad.
- Todos los empleados de establecimientos de comida deben practicar buena higiene personal y lavarse las manos diligentemente.
- Usar utensilios o guantes para limitar el contacto de las manos sin guantes con comida lista para comerse.
- Limitar comidas para autoservicio de los clientes.
- Limpiar y desinfectar por lo menos cada 4 horas todos los objetos y superficies que se toquen frecuentemente.
- Si el establecimiento de comida ha sido expuesto al Coronavirus, o si hay preocupación de que haya sido expuesto, inmediatamente siga las guías de desinfección apropiadas. Llame al 2-1-1 para información adicional.



### Lavarse las manos

Todos los empleados de los establecimientos de comida deben lavarse las manos y los brazos minuciosamente con jabón y agua caliente por los menos durante 20 segundos; después enjuagarse minuciosamente con agua corriente limpia, y adecuadamente secarse las manos y brazos. Asegúrese de que los anuncios con instrucciones para el lavado de manos estén puestos en los lugares apropiados.

## Desinfectantes Efectivos

Use la fuente de información de la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en Inglés) que se lista abajo. **Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante para un manejo seguro y desinfección apropiada.** Use los desinfectantes en áreas bien ventiladas.

Para encontrar desinfectantes aprobados que son efectivos en contra del coronavirus, por favor visite:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

### Si va a usar un desinfectante de cloro doméstico:

1. Pre-lave las superficies no porosas (perillas de puerta, mesas, lavamanos, inodoros, etc.).
2. Haga una solución de cloro, combinando 1/3 de taza de cloro doméstico en un galón de agua.
3. Limpie las superficies con la solución de cloro. Permita el tiempo de contacto apropiado para desinfección, de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta del producto.
4. Enjuague con agua y deje que se seque con el aire.

Guía adicional de los Centros de Prevención de Enfermedades Comunicables (CDC por sus siglas en Inglés) puede encontrarse aquí:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/home/cleaning-disinfection.html>

## Desinfectar estas Superficies Frecuentemente

- Superficies del baño
- Apagadores de la luz
- Sillas para niños
- Superficies de la cocina
- Teléfonos
- Mesas y sillas
- Perillas de las puertas
- Teclado de computadora
- Sillas de ruedas y caminadoras
- Equipo de Recreación
- Barandillas
- Control Remoto
- Registros
- Condimentos de Auto-Servicio

**Por lo menos  
cada 4 horas**

## Guía de Salud para los Empleados

**La Persona Encargada es Responsable de Cumplir con los Sigüientes Requisitos:**

- **Reportar** al Condado de San Diego - Departamento de Salud Ambiental (DEH) cuando un empleado ha sido diagnosticado con COVID-19, Salmonela, Shigella, E. coli Entero hemorrágica o productora de toxina Shiga, Hepatitis A, Norovirus o Entamoeba histolytica. Llame al (858) 505-6814 o reporte por correo electrónico a: [fhdepi@sdcounty.ca.gov](mailto:fhdepi@sdcounty.ca.gov).
- **Reportar** al DEH si dos o más personas están enfermas con una enfermedad gastrointestinal aguda (diarrea, sola o con vómito, fiebre o calambres abdominales).
- **Excluir** del establecimiento de comida a un empleado que trabaja con alimentos si ha sido diagnosticado con COVID-19, Salmonela, Shigella, E. coli Entero hemorrágica o productora de toxina Shiga, Hepatitis A, Norovirus o Entamoeba histolytica. Solo la Agencia de Servicios de Salud y Servicios Humanos del Condado de San Diego o el DE H pueden autorizar que un empleado que ha sido excluido regrese a trabajar (una nota del médico del empleado no es documentación adecuada para dejar que el empleado regrese a trabajar).
- **Restringir** que un empleado de establecimiento de comida trabaje con alimentos expuestos, equipo limpio, mantelería limpia, utensilios limpios y artículos para servicio individual (sin envoltura), si el empleado padece de síntomas de enfermedad gastrointestinal aguda o si experimenta tos, estornudos o descargas nasales persistentes. Las restricciones pueden removerse por la persona encargada cuando el empleado manifieste que ya no tiene síntomas de enfermedad.