

Consejos de limpieza para restaurantes, carritos de comida y otras operaciones de servicio de alimentos para ayudar a prevenir la propagación de COVID-19

La Autoridad de Salud de Oregón recibió sus preguntas relacionadas con los consejos de limpieza para COVID-19. Usted realiza un servicio importante cuando sigue las normas de higiene de alimentos y las prácticas de seguridad. **Lo que hace actualmente ayuda a reducir la propagación de COVID-19.** Esta hoja de consejos puede utilizarse como un recordatorio práctico.

Barras de ensaladas y autoservicio

- Barras de ensaladas, bufets y actividades de autoservicio no están permitidos en este momento.
- Proteja los alimentos en exhibición de la contaminación usando:
 - » Empaques
 - » Guardas para alimentos o contra estornudos
 - » Vitrinas
 - » Otros medios efectivos



- » Placas de accionamiento de dispensador de jabón
- » Manijas de dispensador de toallas
- » Cambiadores de bebé
- » Puntos de contacto de contenedores de basura

Limpieza y desinfección de puntos de contacto

- Comedor y lobby de servicio de alimentos
 - » Mesas, bandejas de servicio, tronas y sillas
 - » Menús
 - » Puntos de contacto de contenedores de basura
 - » Manijas de puertas, placas de accionamiento y pasamanos
 - » Teclados
 - » Caja registradora
 - » Teléfonos
 - » Máquinas expendedoras y de hielo
 - » Quioscos
- Baños
 - » Manijas de puertas
 - » Grifos y manijas de inodoro



Limpieza y desinfección de las áreas de preparación de alimentos

- Cocina y detrás de la casa
 - » Estaciones de café y bebidas
 - » Manijas de todas las puertas de equipos y pulsadores de operación
 - » Manijas de dispensadores (bebidas, etc.)
 - » Cucharones para servir hielo
 - » Manijas de puertas y placas de accionamiento
 - » Manijas de frigoríficos y otros refrigeradores o congeladores
 - » Cortinas de plástico de frigoríficos
 - » Manijas de lavamanos y grifos
 - » Placas de accionamiento de dispensador de jabón
 - » Manijas de dispensador de toallas
 - » Fregaderos de 3 compartimentos
 - » Herramientas de limpieza
 - » Cubetas
 - » Teclados
 - » Teléfonos y auriculares
 - » Computadoras
 - » Ventanas



Cómo mantener la salud suya y de los demás

- Este consejo se aplica a todos, no solo a las personas evaluadas para COVID-19.
- Los expertos en salud recomiendan que los empleados con síntomas de enfermedad respiratoria aguda se queden en casa.
- Los empleados no deben venir a trabajar si tienen:
 - » Fiebre (100.4 ° F [38° C] o más usando un termómetro oral)
 - » Tos o falta de aire o dificultad para respirar o al menos dos de los siguientes síntomas:
 - Fiebre
 - Escalofríos
 - Temblores repetidos con escalofríos
 - Dolores musculares
 - Dolor de cabeza
 - Dolor de garganta
 - Pérdida nueva del gusto o el olfato
 - » Otros síntomas como vómitos o diarrea.
- Los empleados no deben regresar al trabajo hasta que no tengan fiebre o tos durante 72 horas sin usar medicamentos para reducir la fiebre, tales como:
 - » Aspirina
 - » Paracetamol
 - » Muchos medicamentos para el resfrío o la gripe
- Los CDC recomiendan separar a los empleados enfermos de otros empleados. Aquellos con síntomas de fiebre o enfermedad respiratoria aguda deben irse a casa de inmediato:
 - » A su llegada al trabajo, o
 - » Durante el día, si se desarrollan síntomas en el trabajo.
- La ley de Oregón restringe el acceso de los empleados a su trabajo cuando tienen diarrea, vómitos o dolor de garganta con fiebre.
- Verifique la higiene personal, especialmente:
 - » [Lávese las manos](#)
 - » Cúbrase al toser o estornudar con un pañuelo, y luego tírelo. Si no tiene un pañuelo, tosa en el codo. También, lávese las manos.

- Eduque e informe a los trabajadores sobre el control de infecciones.
- Revise cómo limpiar y desinfectar superficies sólidas.
- Eduque a los trabajadores sobre cómo volver a llenar la taza o el recipiente de un consumidor sin que la jarra, la olla o la palanca toquen el borde de la taza o el recipiente.
- Minimice el contacto directo de la mano con los alimentos listos para consumir.

Recursos

- [Información sobre el COVID-19 de la Autoridad de Salud de Oregón y la seguridad alimentaria](#)
- Guía de reapertura de los Centros para el Control de Enfermedades para la limpieza y desinfección de espacios públicos, lugares de trabajo, negocios, escuelas y hogares: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopen-guidance.html>
- Centros para el Control de Enfermedades. Cómo limpiar y desinfectar su establecimiento: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>
- Programa de Pesticidas del Departamento de Agricultura de Oregón [Desinfectantes efectivos en la lista de superficies en contacto con alimentos](#)
- Folleto ServSafe de la Asociación Nacional de Restaurantes: [CORONAVIRUS ¿QUÉ PUEDE HACER?](#) (inglés y español)
- Asociación de Restaurantes y Alojamientos de Oregón (ORLA, por sus siglas en inglés) [Página web de información y recursos sobre coronavirus](#)
- Centro de química de biocidas [Nuevo coronavirus \(COVID-19\): productos de combate](#)

Manténgase al tanto de la información

[Centros para el control y prevención de enfermedades \(CDC\)](#)
[Autoridad de Salud de Oregón \(OHA, por sus siglas en inglés\)](#)
[211](#)

Para obtener más información, visite healthoregon.org/coronavirus o llame al 211.

Puede obtener este documento de forma gratuita en otros idiomas, en letra grande, en braille o en el formato que usted prefiera. Comuníquese con Mavel Morales al 1-844-882-7889, 711 TTY, o escriba a OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us