



# 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 Oregon 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

- Asegúrese de que la comida lista para consumir de autoservicio tenga los utensilios adecuados para proteger los alimentos de la contaminación.
 
- Asegúrese de que los trabajadores capacitados en seguridad alimentaria vigilen las áreas de autoservicio, como los buffets y las barras de ensaladas. Por ejemplo, los trabajadores deben retirar los alimentos o utensilios que sean contaminados por los consumidores.
- Proteja los alimentos en exhibición de la contaminación usando:
  - » Empaques
  - » Guardas para alimentos o contra estornudos
  - » Vitrinas
  - » Otros medios efectivos

## Limpieza y desinfección de puntos de contacto

- Comedor y lobby de servicio de alimentos
 
  - » Mesas, bandejas de servicio, tronas y sillas
  - » Menús
  - » Estaciones de café y bebidas

- » 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
  - » Placas de accionamiento de dispensador de jabón
  - » Manija de dispensador de toallas
  - » Cambiador de bebé
  - » Puntos de contacto de contenedores de basura
- Cocina y detrás de la casa
  - » 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

- » Placa de accionamiento de dispensador de jabón
- » Manija de dispensador de toallas
- » Fregaderos de 3 compartimentos
- » Herramientas de limpieza
- » Cubetas
- » Teclado
- » Teléfono y auricular
- » Computadora
- » Ventanas



## Cómo mantener la salud suya y de los demás

- La Asociación Nacional de Restaurantes recomienda enérgicamente que se restrinja el acceso a sus trabajos a aquellos empleados con fiebre, tos, dolor de garganta o dificultad para respirar.
- La ley de Oregón restringe el acceso de los empleados a su trabajo cuando tienen diarrea, vómitos o dolor de garganta con fiebre.
- Enfatice que los trabajadores se queden en casa cuando estén enfermos.
- 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

- 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](#)
- [Departamento de Salud del Estado de Washington](#) COVID-19 Recomendaciones de prevención para establecimientos de alimentos

## 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](#)

**Oregon Health Authority**  
DIVISIÓN DE SALUD PÚBLICA

## Para obtener más información, visite [healthoregon.org/coronavirus](http://healthoregon.org/coronavirus) o llame al 211.

Puede obtener este documento en otros idiomas, en letra grande, en braille o en el formato que usted prefiera. Comuníquese con Salud Pública Ambiental al 971-673-0440 o envíe un correo electrónico a [brett.w.sherry@dhsosha.state.or.us](mailto:brett.w.sherry@dhsosha.state.or.us). Aceptamos todas las llamadas por servicio de retransmisión o puede marcar el 711.