



# Guía para restaurantes que ofrecen alimentos crudos y a granel

Durante esta emergencia de salud pública por COVID-19, se están levantando ciertas medidas de restricción en cuanto a la reventa de alimentos a granel y se establecen nuevos permisos temporales para:

- Proveer de servicios a las comunidades
- Proporcionar a los restaurantes rentabilidad financiera y posibilidades de empleo.

Los restaurantes pueden vender o donar a los consumidores ciertos productos. Estos productos incluyen:

- Productos para el hogar, tales como:
  - >> Papel higiénico
  - >> Toallas de papel
- Suministros de limpieza
- Algunos alimentos, tales como:
  - >> Alimentos no perecederos, envases de leche sin abrir y productos lácteos
  - >> Quesos envasados sin abrir
  - >> Carne vacuna cruda
  - >> Pescados y mariscos
  - >> Frutas y verduras
  - >> Productos avícolas
  - >> Huevos

Los restaurantes pueden vender carne vacuna cruda y productos avícolas envasados a los consumidores, pero no para la reventa. Estos productos deben tener etiquetas adecuadas, instrucciones para su manipulación y cocción. La carne vacuna que se venda debe provenir de un proveedor inspeccionado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) y se debe volver a envasar. No envasar al vacío la carne ya reenvasada, a menos que usted haya implementado un Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos



Los restaurantes pueden ofrecer carne vacuna cruda y productos avícolas envasados inspeccionados por la USDA para venta al por menor a consumidores.

(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) y que esto haya sido aprobado por el departamento de salud y medioambiente local. A continuación encontrará un enlace que le indicará términos en inglés y en español que puede utilizar en la etiqueta para asegurar una manipulación segura de los productos:

<https://go.usa.gov/xvbdP>.

### Algunos aspectos a tener en cuenta:

- Asegúrese de que los clientes puedan hacer pedidos telefónicamente, en línea o por ambos medios. Tenga los pedidos listos para evitar grandes colas. Asegúrese de que las personas guarden una distancia mínima de 6 pies entre sí cuando vayan a retirar los pedidos.
- Los alimentos deben provenir de un proveedor aprobado.
- Los productos que requieren refrigeración deben permanecer bajo una temperatura controlada ( $\leq 41^{\circ}\text{F}$ ) hasta que estén listos para su retiro o entrega.
- La venta de productos a granel (alimentos secos y refrigerados) debe contar con etiquetas completas y precisas de acuerdo con las pautas del Departamento de Agricultura de Oregón.
- La venta y el reparto de alcohol deben cumplir las normativas establecidas por:
  - >> El Decreto ejecutivo 20-12 y
  - >> La Comisión de Control de Licor de Oregón.

Consulte: <https://www.oregon.gov/olcc/LIC/Pages/index.aspx>.

## Manténgase al tanto de la información

[Centros para el control y prevención de enfermedades \(CDC\)](#)

[Autoridad de Salud de Oregón \(QHA\)](#)

211

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

Estas preguntas frecuentes fueron adaptadas en base a material del Departamento de Salud Pública y Medioambiente de Colorado.

### Instrucciones para una correcta manipulación

Este producto se preparó a partir de carne vacuna o productos avícolas inspeccionados y aprobados. Algunos productos alimenticios pueden contener bacterias que podrían causar enfermedades si el producto no se manipula correctamente o se cocina de forma inadecuada. Para protegerse, siga estas instrucciones de manipulación segura



Mantener refrigerado o congelado  
Descongelar en refrigerador o microondas



Mantener la carne vacuna y los productos avícolas separados de otros alimentos  
Lavar las superficies de trabajo (incluidas las tablas de corte), los utensilios y sus manos luego de tocar carne vacuna o productos avícolas



Cocinar bien los alimentos



Los alimentos calientes deben mantenerse calientes. Refrigerar lo que sobra de manera inmediata.

