



Fecha de entrada en vigencia: 3 de diciembre de 2020

Guía para el sector: operaciones de autoservicio

Autoridad: Decreto Ejecutivo N.º 20-66, ORS 433.441, ORS 433.443, ORS 431A.010

Aplicabilidad: Esta guía se aplica al personal encargado de las operaciones de autoservicio en tiendas minoristas y establecimientos de alimentos y bebidas, que incluyen, entre otros, tiendas de conveniencia, tiendas de comestibles, restaurantes, bares, cervecerías, bares de cervezas artesanales, bodegas, salones de degustación y destilerías en todo el estado.

Esta guía no se aplica a la exhibición y venta de productos agrícolas, alimentos a granel o alimentos envasados en tiendas de comestibles, de conveniencia u otras tiendas de venta minorista.

Aplicación: En la medida en que esta guía exige el cumplimiento de ciertas disposiciones, dicho documento tiene fuerza ejecutoria según se especifica en el Decreto Ejecutivo N.º 20-66, párrafo 10.

Definiciones: a los fines de este documento, se aplican las siguientes definiciones:

- “Degustación de bebidas alcohólicas” significa no más de 1/2 onza de licores destilados, 1 ½ onza de vino/cidra o 3 onzas de bebida de malta.
- “Alimento a granel” significa alimentos no envasados ni envueltos, procesados o sin procesar, colocados en recipientes de los cuales el cliente retira la cantidad que desea; pero no incluye frutas frescas, verduras frescas, frutos secos con cáscara, ingredientes de barras de ensaladas ni alimentos potencialmente peligrosos.
- “Punto de contacto múltiple” significa una operación de autoservicio en la que el cliente toca más de una superficie para acceder a alimentos o bebidas, e incluye, entre otros, barras de ensaladas, bufés, operaciones de desayuno continental, operaciones de alimentos en cintas transportadoras y barras de agregados para yogur congelado.
- “Envasado” significa embotellado, enlatado, en cartón, embolsado de manera segura o envuelto de manera segura, ya sea envasado en un establecimiento de comidas o en una planta de procesamiento de alimentos.
- “Alimento potencialmente peligroso” significa cualquier alimento compuesto, en su totalidad o en parte, de leche o productos derivados de la leche, huevos, carne de res, aves de corral, pescados, mariscos, crustáceos comestibles u otros ingredientes, incluidos ingredientes sintéticos, de una forma que puede propiciar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos, pero no incluye

alimentos que tengan un nivel de pH de 4.6 o inferior o un valor de actividad de agua (Aw) de 0.85 o inferior.

- “Productos agrícolas” significa productos hortícolas crudos como frutas, verduras, bayas o frutos secos que no han sido procesados.
- “Muestra” significa una porción de tres onzas o menor de un alimento o una bebida no alcohólica.
- “Operaciones de autoservicio” significa cualquier operación en la que un cliente puede obtener alimentos o bebidas sin la ayuda de un empleado o miembro del personal, e incluye, entre otras, máquinas o estaciones que dispensan porciones individuales de alimentos o bebidas, máquinas de yogur congelado, dispensadores de café y estaciones de reabastecimiento de cervezas.

El personal a cargo de operaciones de autoservicio debe hacer lo siguiente:

- Revisar e implementar la [Guía para tiendas minoristas](#), cuando corresponda.
- Cumplir con la [Guía para establecimientos de comidas y bebidas](#) para el nivel de riesgo designado del condado donde se realiza la operación, si se ofrece el consumo de alimentos y bebidas en el lugar, incluidas las muestras y degustaciones.
 - En los condados de riesgo extremo, deben cerrarse las áreas de consumo de alimentos y bebidas en espacios cubiertos del lugar, que incluye, entre otras, los patios de comidas y las áreas de mesas y sillas.
- Garantizar que todas las fuentes comunitarias de alimentos o bebidas con puntos de contacto múltiple, que incluyen, entre otras, barras de ensaladas, bufés, operaciones de desayuno continental, operaciones de alimentos en cintas transportadoras y barras de agregados para yogur congelado sean distribuidas solo por los empleados a los clientes y no en forma de autoservicio.
- Cumplir con las normas de higiene de alimentos locales y estatales aplicables: Salud Pública Local del Condado: [Normas de Higiene de los Alimentos \(OAR 333-150\)](#) Departamento de Agricultura de Oregón (Oregon Department of Agriculture, ODA): [Código de Alimentos de Venta Minorista \(OAR 603-025-0030\)](#).
- Si se proporcionan cubiertos desechables para los clientes, envolver los cubiertos en forma individual.
- Limpiar y desinfectar regularmente las operaciones de autoservicio, que incluyen, entre otras, utensilios de servicio, máquinas expendedoras de bebidas y grifos, máquinas de yogur congelado, dispensadores de café o estaciones de reabastecimiento de cervezas. Usar los desinfectantes, de acuerdo con las indicaciones de las etiquetas, incluidos en la [lista aprobada de la Agencia de Protección Ambiental \(Environmental Protection Agency, EPA\)](#) para el virus SARS-CoV-2 que causa COVID-19.
- Implementar y supervisar los requisitos de distanciamiento físico para todos los clientes y empleados a fin de garantizar que los clientes y el personal no se reúnan ni se aglomeren en ninguna parte del área de autoservicio.
- Usar carteles, cinta u otro indicador físico para ayudar con el cumplimiento del distanciamiento físico.

- Prohibir que los clientes vuelvan a servirse alimentos o bebidas a menos que utilicen un recipiente nuevo o comercialmente desinfectado para el reabastecimiento de alimentos o bebidas.
- Proporcionar recipientes o vajilla nuevos para que los clientes vuelvan a servirse alimentos o bebidas.
- Desechar cualquier alimento que pueda haber sido contaminado por los clientes o los empleados al tocarlo, estornudar o toser en la línea de servicio.
- Limpiar y desinfectar regularmente las superficies de contacto donde no hay alimentos que incluyen, entre otras, puntos de contacto como mostradores, pomos de puertas y pasamanos.

En la medida de lo posible, el personal encargado de operaciones de autoservicio en las tiendas minoristas debe hacer lo siguiente, aunque no está obligado a hacerlo:

- Desarrollar procedimientos operativos estándares por escrito para respaldar las operaciones de autoservicio, que incluyan carteles, instrucciones para los clientes, frecuencia de la desinfección y asignaciones para el personal.
- Proporcionar desinfectante para manos para uso de los clientes al comienzo y al final del área de autoservicio.
- Proporcionar guantes desechables, papel encerado o cubiertos de un solo uso para uso de los clientes.

Recursos adicionales:

- [Carteles que puede utilizar](#)
- [Guía sobre el uso de máscaras, mascarillas y pantallas faciales en todo el estado](#)
- [Guía general de la OHA para empleadores y organizaciones](#)
- [Hoja de datos n.º 1 del Código de alimentos: Cómo minimizar el contacto directo de la mano](#) (se aplica solo a instalaciones con licencia del condado)
- [Hoja de datos del ODA: Ausencia de contacto directo de la mano](#) (se aplica a todas las instalaciones con licencia del ODA)

Accesibilidad a los documentos: para las personas con discapacidades o las personas que hablan un idioma que no es inglés, la OHA puede proporcionar información en formatos alternativos, como traducciones, letra grande o braille. Comuníquese con el Centro de Información de Salud al 1-971-673-2411, TTY: 711, o bien, envíe un correo electrónico a COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us.