

CORONAVIRUS COVID19

Pautas de limpieza y desinfección para restaurantes y servicios de comida



COVID-19 es un nuevo virus detectado por primera vez en 2019. COVID-19 causa fiebre, tos y/o dificultad para respirar. Para la mayoría de las personas, el virus presenta síntomas leves a moderados pero puede causar complicaciones graves o la muerte en personas vulnerables.

Utilice los procedimientos de limpieza de rutina

Las primeras evidencias sugieren que el virus COVID-19 puede sobrevivir durante varios días a temperatura ambiente. Sin embargo, por el momento no se recomiendan procesos especiales además de la limpieza y desinfección de rutina. Se ha demostrado que los limpiadores domésticos habituales, así como una simple solución de lejía (½ taza de lejía por 1 galón de agua) son eficaces para prevenir la propagación de COVID-19 y otros virus.

SOLUCIÓN DE LEJÍA para la contaminación no visible



- Compruebe la fecha de caducidad de este producto y asegúrese que no haya estado abierto por más de 6 meses.
- Deje actuar durante 1 minuto en contacto con la superficie y enjuague con agua.
- Use lejía en espacios abiertos.
- No lo mezcle con otros productos químicos o jabón.
- Evite el contacto de químicos con los alimentos durante la limpieza.
- Use guantes cuando desinfecte un área y tírelos a la basura cuando termine.

Visite multco.us/covid19 para las últimas actualizaciones.

LAS SUPERFICIES QUE SE TOCAN CON FRECUENCIA

se deben limpiar con regularidad, como:



Controles remotos



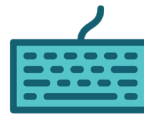
Superficies de la cocina



Pomos de las puertas



Superficies del baño



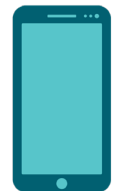
Teclados



Sillas de rueda y andadores



Mesas y sillas



Celulares y tabletas

Limpieza y desinfección

- Recuerde que limpiar y desinfectar no es lo mismo. Limpie con agua y jabón para eliminar la suciedad y la comida de las superficies. Desinfecte con productos químicos o calor para reducir los gérmenes. Las superficies que se ven limpias aún pueden tener gérmenes que no se pueden ver. La desinfección reduce estos gérmenes de manera más segura.
- Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con frecuencia. Las superficies como los controles remotos, los muebles de cocina, los pomos de las puertas, las superficies de los baños, los teclados, las mesas y las sillas, y los teléfonos y las tabletas se deben limpiar con regularidad.
- Siga las instrucciones de su limpiador para saber cuánto tiempo debe permanecer húmeda la superficie para que sea eficaz.
- Las superficies que tienen contacto con alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar después de cada uso.

EVITE LA PROPAGACIÓN

de la enfermedad en el lugar de trabajo

- Todos los empleados deben lavarse las manos y mantener una buena higiene.
- Evite el contacto de las manos desprotegidas con los alimentos listos para comer.
- Limpie todas las áreas de trabajo siguiendo los pasos de la limpieza con lejía.
- No vaya a trabajar cuando esté enfermo.



Prevención diaria de enfermedades

Tome medidas simples para mantener un ambiente de trabajo saludable. Estas medidas son importantes todos los días pero especialmente para prevenir la propagación de enfermedades respiratorias como COVID-19 y la gripe.

- Coloque carteles que animen a las personas a permanecer en sus casas cuando se encuentren enfermos, a cubrirse la boca al toser y estornudar, y a lavarse las manos frecuentemente con agua tibia y jabón en las entradas de los lugares de trabajo, en los baños, en las salas de descanso de los empleados y en otras zonas visibles.
- Recuerde a las personas evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca si no se han lavado las manos.
- Siga las recomendaciones para limpiar y desinfectar su espacio de trabajo.

PAUTAS DE SALUD PARA LOS EMPLEADOS

Los empleados deben:

Informar a la persona responsable y *no trabajar* si:

- tienen Hepatitis A, Salmonella, Shigella, E. coli y Norovirus.
- han tenido diarrea o diarrea con vómitos, fiebre o calambres abdominales en las últimas 24 horas.

Las personas con COVID-19 no deben asistir ni trabajar en instalaciones de servicios de comida dentro de escuelas, instalaciones para niños e instalaciones de atención médica ni en cualquier instalación de servicios de comida.

El responsable debe:

- excluir a un empleado de alimentos de la instalación de alimentos si tiene cualquiera de las enfermedades o síntomas mencionados en las últimas 24 horas.
- informar al Departamento de Salud si un empleado tiene Hepatitis A, Salmonella, Shigella, E. coli y Norovirus.

Promueva un buen lavado de manos

- Asegúrese de que los carteles de lavado de manos se coloquen a la vista de los empleados.
- Lávese bien las manos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos.
- Séquese las manos con toallas de papel y luego tírelas a la basura.

Recuerde lavarse las manos:

- Después de toser, estornudar y sonarse la nariz.
- Luego de usar el baño.
- Al preparar alimentos.
- Al pasar de preparar alimentos no cocinados a trabajar con alimentos listos para comer.
- Después de tocarse la cara o el pelo.
- Después de tocar animales.
- Después de comer y usar tabaco/nicotina.
- Después de manejar dinero u otras formas de pago.
- Después de manipular equipos o utensilios sucios.
- Antes de usar guantes desechables.
- Cuando tenga las manos sucias.

COVID-19 es una situación que cambia rápidamente. Observe los cambios en los requisitos de limpieza, desinfección e información en multco.us/covid19.