

# COVID-19: Guía para Operaciones de Alimentación Caritativa de Servicio Limitado (LSCFO)

## Antecedentes

COVID-19, también conocido como el nuevo coronavirus, es una enfermedad respiratoria que se propaga por el aire a través de gotas respiratorias de una persona infectada o tocando superficies contaminadas. Los síntomas del virus incluyen fiebre, tos y/o falta de aliento.

Consulte el [sitio web de EMD](#) para obtener la información más actualizada.

## Protégete a ti Mismo y a Los Demás

Hay muchas formas de minimizar el riesgo de propagar COVID-19. El Departamento de Salubridad Ambiental (EMD) recomienda seguir estas pautas:

- Informe a los voluntarios/empleados que tengan fiebre, tos, falta de aliento, malestar gastrointestinal o cualquier otro síntoma similar a la gripe que se queden en casa.
- Asegúrese de que haya una estación para lavarse las manos, equipada con jabón y toallas de papel, siempre que se manipulen alimentos sin empaque.
- Lávese las manos con frecuencia. Lávese las manos antes de participar en cualquier distribución, preparación, o servicio de alimentos, en cualquier momento en que las manos puedan contaminarse, etc. (Información adicional a continuación).
- Se requieren cubiertas faciales cuando este dentro de cualquier espacio público, y afuera cuando no se pueda mantener una distancia social de 6 pies. Más información y las exenciones para el uso de cubiertas faciales se pueden encontrar en la [Guía para el Uso de Cubiertas Faciales](#) del Departamento de Salud Pública de California (CDPH).
- Evite tocarse la cara, ojos, nariz, o la boca.
- Informe a todos que deben mantener una distancia mínima de 6 pies de los demás.
- Utilice marcas de cinta, letreros, conos u otros métodos para indicar una distancia de 6 pies.
- Asegúrese de que los alimentos provienen de una fuente aprobada (es decir, una tienda de comestibles, un restaurante u otro centro de alimentos con un permiso de salud de EMD)
- Asegúrese de que los alimentos calientes se mantengan a o por encima de 135°F o y que los alimentos fríos se mantengan a o menos de 41°F.
- Elimine las operaciones de alimentación de autoservicio/estilo buffet.
- Ofrezca alimentación de estilo para llevar solamente; elimine la disponibilidad de asientos.
- Limpie y desinfecte todas las áreas de alto tráfico/servicio al cliente, tales como manijas de puertas, grifos de fregadero, mostradores, mesas, baños, etc. de forma rutinaria usando 1/3 taza de cloro por galón de agua.
- Cuando se utilice un área de preparación para alimentos, limpie y desinfecte las superficies, utensilios y platos después de uso y al menos una vez cada 4 horas. Concentraciones de desinfectante necesarias para el equipo de servicio de alimentos: 100 ppm de cloro o 200 ppm de amoníaco cuaternario.

## Lavado de Manos

Recuerde a los voluntarios/empleados que se laven las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Asegúrese de que tengan acceso a una estación de lavado de manos equipada con jabón líquido y toallas de papel.



Las manos deben lavarse:

- Antes de entrar al área de preparación de alimentos
- Después de tocarse la cara, el cabello u otras áreas del cuerpo
- Después de usar el baño
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo, fumar, comer, beber, ajustarse la cubierta facial, etc.
- Al cambiar entre alimentos crudos y alimentos listos para comer
- Antes de ponerse guantes
- Después de limpiar superficies y de limpiar mesas entre usos de clientes o al tocar cualquier artículo que los clientes hayan utilizado
- Entre el manejo de dinero/tarjetas de crédito/plumas/recibos y la manipulación de alimentos
- Si se van a distribuir alimentos a los clientes, se recomienda que los empleados se laven las manos o usen desinfectante de manos entre los clientes

### **¡Consejos!**

- Use desinfectante de manos después de lavarse las manos
- Asigne a un empleado en cada turno para mantener las estaciones de lavamanos equipadas
- Proporcione desinfectante de manos para el uso del cliente

## Operaciones Limitadas de Alimentación Caritativa

Comuníquese con Monica Boatright, REHS al 916-875-8440 para obtener más información o para hacer preguntas sobre LSCFO.

## Información Adicional

La información, y los requisitos relacionados con COVID-19 pueden cambiar a medida que se aprenda más sobre este virus y su transmisión. Se puede acceder información adicional e informes del estado en la página del [Departamento de Servicios de Salud del Condado de Sacramento](#).

- [CDPH: Guía para el Uso de Cubiertas Faciales](#)
- [CDPH Actualizaciones de COVID-19](#)
- [Panel de Salud Pública del Condado de Sacramento](#)
- [CDC: Respuesta al COVID-19 para Empresas y Empleadores](#)
- [Desinfectantes Aprobados por el EPA Contra el COVID-19](#)

Updated: 1/20/21

PHO: 1/13/21