COLORADO
Division of Environmental Health & Sustainability
Department of Public Health & Environment

13 de marzo de 2020

Guía para establecimientos de venta de alimentos al por menor sobre el coronavirus (COVID-19)

El importante papel de los establecimientos de venta de alimentos al por menor en la respuesta al coronavirus

Estos establecimientos pueden verse afectados por el coronavirus y pueden desempeñar un papel importante en la respuesta a la enfermedad:

- El personal puede contraer coronavirus y contagiar la enfermedad a otros trabajadores y clientes; el riesgo es mayor para los demás empleados debido al contacto cercano y prolongado.
- Se ha demostrado que los lugares de reunión y los encuentros grupales promueven la trasmisión del coronavirus.
- Al seguir estas medidas, los establecimientos de venta de alimentos al por menor pueden ayudar a controlar el contagio de la enfermedad entre empleados y clientes.

¿Qué es el COVID-19?

COVID-19 es el nombre de la enfermedad respiratoria asociada con el nuevo coronavirus que está circulando en los Estados Unidos. El nuevo virus se llama SARS-CoV-2. SARS-CoV-2 es un coronavirus. Los coronavirus son virus comunes; de hecho, el "resfriado común" es causado por un coronavirus.

Signos y síntomas del coronavirus

- Fiebre
- Tos
- Dificultad para respirar

Período de incubación

Entre que se contrae la enfermedad y aparecen los primeros síntomas pueden transcurrir entre 2 y 14 días.

Cómo se propaga la enfermedad del coronavirus

Se cree que el virus se contagia:

- Entre personas que están en contacto cercano (a unos 6 pies de distancia) por 10 minutos o más;
- Mediante gotitas que la persona infectada expulsa al toser o estornudar.
- No se considera que la trasmisión por los alimentos o por vía fecal-oral contribuya al

contagio de la enfermedad.

Esas gotitas pueden llegar a la boca o la nariz de personas que están cerca o pueden ser inhaladas y llegar a los pulmones. También pueden depositarse en superficies duras que las personas tocan con las manos, para luego tocarse el rostro (rascarse la nariz, frotarse los ojos, limpiarse la boca).

En este momento, no hay certeza de cuánto tiempo una persona puede contagiar el coronavirus, pero probablemente las personas enfermas son más contagiosas cuando presentan síntomas.

¿Quién corre más riesgo?

Algunas personas tienen mayor riesgo de enfermarse gravemente, como:

- personas mayores de 60 años, especialmente aquellas mayores de 80;
- personas que sufren de afecciones médicas crónicas, como cardiopatías, enfermedades pulmonares o renales, o diabetes;
- las personas mayores con afecciones médicas crónicas están a un riesgo mucho mayor.

Tratamiento

No existe un tratamiento antivírico específico recomendado para el coronavirus y no existe una vacuna contra la enfermedad. Las personas que contraen el virus deben recibir cuidados complementarios para aliviar los síntomas. Para los casos más graves, el tratamiento debe incluir atención para mantener el funcionamiento de los órganos vitales.

Medidas para los establecimientos de venta de alimentos al por menor

Las mejores prácticas para los establecimientos de venta de alimentos al por menor son **la implementación continua y diligente de las disposiciones del Código Alimentario para prevenir enfermedades**. Entre otras medidas que se pueden tomar, se incluye prestar especial atención a lo siguiente en las actividades diarias:

- Refuerce las prácticas higiénicas, como observación entre pares (mirar y orientar a los compañeros) y vigilancia del supervisor (atención a las técnicas y la frecuencia) para garantizar que el personal se lave las manos correctamente con frecuencia.
- Use carteles para notificar a visitantes y proveedores. Coloque un cartel en las entradas principales para advertir a los visitantes que *no* ingresen si están enfermos, no se sienten bien, viajaron recientemente fuera de los Estados Unidos o pueden haber estado en contacto con alguien con coronavirus. Estos son ejemplos de algunos carteles que puede adaptar para su establecimiento: https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/COVID-19-CoronavirusAnnouncementforVisitors.pdf y https://paltc.org/sites/default/files/Attention%20Visitors%20All%20facilities.pdf
- Comuníquese constantemente (antes de cada turno) con el personal sobre su estado de salud y de cualquier persona con la que hayan estado en contacto cercano (familiares, compañeros de vivienda, etc.).
- Excluya de inmediato a cualquier empleado que presente síntomas, al que se le haya diagnosticado coronavirus o que haya estado en contacto con alguien a quien se le diagnosticó la enfermedad y comunicarse con la agencia de salud pública local y el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado inmediatamente.

- Durante el horario de atención normal, limpie y desinfecte bien y regularmente todos los objetos que frecuentemente están en contacto con las manos (picaportes o pomos de puertas, tiradores o manijas de armarios, pasamanos, interruptores de las luces, encimeras de la cocina o mesas de comedor). Se pueden usar productos comunes de limpieza y desinfección. Para obtener una lista adicional de productos desinfectantes recomendados, visitar: https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2\
- Limpie y desinfecte en profundidad todas las instalaciones fuera del horario de atención por lo menos 2 veces por semana. Se pueden usar productos comunes de limpieza y desinfección. Para obtener una lista adicional de productos desinfectantes recomendados, visitar: https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2\
- El personal debe usar guantes descartables al limpiar y desinfectar las superficies. Los guantes se deben desechar al finalizar las tareas de limpieza y desinfección. Asegúrese de que el personal se lave las manos inmediatamente después de sacarse los guantes.

- Continúe limpiando e higienizando las superficies de la cocina donde se prepara la comida y otras áreas de almacenamiento de alimentos.
- Disponga que el personal dispense la comida del buffet o interrumpa el servicio de buffet para evitar que los clientes reutilicen los utensilios para servir.
- Interrumpa los servicios que permiten que los clientes llenen su propio recipiente de bebida, como tazas de café o jarras de cerveza.
- Pídale al personal que, al toser o estornudar, se cubran la boca con el pliegue del codo (si tienen mangas largas) o con un pañuelo desechable, que desechen el pañuelo luego de usarlo y que se laven las manos.
- Asegúrese de que el personal NO comparta vasos, tazas ni cubiertos.
- Asegúrese de que el personal evite tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Coloque toallitas húmedas o desinfectante para manos a base de alcohol en áreas comunes, como áreas de espera, salas de juegos o vestíbulos. Si hay disponibles, es aconsejable colocar un frasco de desinfectante para las manos en todas las mesas del comedor. En la entrada principal, disponga una estación de limpieza con desinfectante para manos a base de alcohol, pañuelos descartables y un cesto de basura para los visitantes.

Para obtener más información, consulte las recomendaciones de CDC en la sección "How to clean and disinfect" (Cómo limpiar y desinfectar) en el sitio web https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/home/cleaning-disinfection.html

Consideraciones administrativas para los establecimientos de venta de alimentos al por menor

Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Los establecimientos de venta de alimentos al por menor que atienden a poblaciones altamente susceptibles, como residencias para ancianos, instalaciones de cuidados prolongados, centros de asistencia en la vida diaria y hospitales, deben tener

presente que existe una mayor preocupación por las personas que residen en esos entornos. Consulte el sitio web del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado para informarse acerca de cómo proceder con poblaciones altamente susceptibles.

2. Trabaje en estrecha colaboración con el departamento local de salud pública si surgen inquietudes o si necesita más orientación.
3. Hable con su personal y socios sobre el coronavirus. Comparta la información que se conoce hasta el momento sobre el coronavirus, la posibilidad de que aumente repentinamente el número de casos, los planes de preparación de su organización y cualquier otro posible efecto en sus actividades y flujo de trabajo. La transparencia en cuanto a los procesos de la organización y la información confiable más actualizada sobre el coronavirus pueden disminuir el estrés y el temor entre sus empleados.
4. Controle al personal. Los empleados pueden contagiar virus sin darse cuenta. Una persona joven y saludable con goteo nasal y garganta rasposa puede tener cierto malestar, pero sin fiebre podría sentirse bien para ir a trabajar. Excluya a los empleados que están experimentando síntomas.
5. Cuándo cerrar el establecimiento: cerrar su negocio puede ser una decisión difícil. Será muy importante trabajar estrechamente con el departamento local de salud pública cuando comience a considerar la suspensión de las actividades. Es aconsejable cerrar cuando haya un caso confirmado de coronavirus entre sus empleados. Debe cerrar cuando el nivel de ausentismo llega a 5-10% o cuando se lo ordene el departamento local de salud pública.
6. Cuándo reabrir el establecimiento: debe consultar al departamento local de salud pública cuando esté por decidir la reanudación de las actividades.