

COVID-19 Guía para la Industria Alimenticia



Utah
RAPID RESPONSE
Team
Human and Animal Food

Como Prevenir COVID-19 En Su Negocio

- Limpiar y desinfectar las áreas de acceso al público, durante horas de negocio.
- Para cada área de atención al público, utilice un trapo y desinfectante nuevo.
- Desinfecte continuamente los lugares que toque frecuentemente. Por ejemplo, los picaportes, manijas, carritos de compras y áreas cerca de los cajeros.
- Si por casualidad, las áreas de autoservicio todavía están funcionando, por favor, mantenga las pinzas de autoservicio desinfectadas.
- Considere de proveer desinfectante de mano, compuesto de alcohol, a la entrada de su negocio.



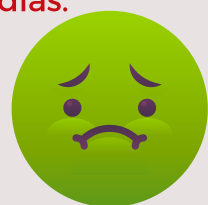
Reglas Para Lavar Sus Manos

- Refregar sus manos de 20-30 segundos con jabón y agua.
- Empleados deben cubrir su cara con una servilleta cuando destornuden o tosen y luego tirarlo a la basura. Inmediatamente laven sus manos. Si no tiene acceso a una servilleta use su brazo, pero NUNCA su mano.
- Refrene de tocar sus ojos, nariz y boca.
- Lave sus manos después de tocar dinero, sacar la basura, usar el baño, limpiar su equipo de máquinas y herramientas, y tocar carne cruda como aves de corral, camarones, carne de vaca, etc. También, lave sus manos cada vez que entre y salga de la cocina, toque sus ojos, nariz o boca, y cada vez que cambie de asignación.



COVID-19: Empleados Sintomáticos O Diagnosticados

- Si un empleado es sintomático (fiebre, tos, o corto de respiración) o ha sido diagnosticado, debe ser mandado a su casa inmediatamente, y debe mantenerse en su casa por 14 días.
- Contacte el departamento de agricultura y comida (The Utah Department of Agriculture and Food) o su departamento de salud local.
- Las áreas afectadas (donde trabajaba el empleado enfermo) deben estar cerradas al público hasta que sean adecuadamente desinfectadas.
- La concentración adecuada del desinfectante de acuerdo con la recomendación del CDC es: 5 cucharadas de lavandina (cloro) por galón de agua o 4 cucharitas de lavandina (cloro) por cuarto de galón.



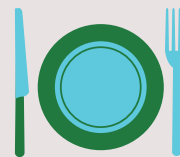
Dentro De Su Negocio

- Está prohibido al público el consumo de comida dentro del negocio.
- Información con respecto al autoservicio de comida:
 - Autoservicio está prohibido a no ser que sea auto dispensable.
- Provea al consumidor y a sus empleados con:
 - toallas desinfectantes para los carros de comida.
 - desinfectante de manos en todo su negocio.
 - toallas desinfectantes en las áreas de autoservicio y pago.



COVID-19 Virus y Comida

- Al momento, los productos lácteos, las frutas y verduras, comida y alimento de animales no han sido identificadas como fuente de obtención del virus.
- El 27 de febrero 2020, FDA anuncio públicamente que no están enterados de ninguna enfermedad humana que sugiera que el virus COVID-19 puede ser transmitido a través de la comida o comida empaquetada.



Recursos Adicionales

Para información mas corriente con respecto al COVID-19 visite las siguientes páginas de internet:

- **Utah Department of Agriculture and Food**- <https://ag.utah.gov/covid-19-news-and-updates/>
- **Utah Department of Health** -<https://coronavirus.utah.gov/>
- **Food and Drug Administration FAQ**- <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>
- **Center for Disease Control**- <https://www.cdc.gov/>



Como Contactarnos

Programas del Departamento de Agricultura y Comida:

Número de teléfono general- 801-538-7100

Manufactura de comida-Rick Beckstrand at rbeckstr@utah.gov

Seguridad en fruta y verdura- Jay Schvaneveldt at nschvaneveldt@utah.gov

Venta al por menor- Tim Lane at tlane@utah.gov

Grupo de respuesta rápida en Utah:

Talisha Bacon at tbacon@utah.gov

