

COVID-19 GUÍA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA



SALUD DEL EMPLEADO

- Los empleados que puedan trabajar desde su casa deben trabajar desde su casa.
- Si está enfermo, evite ir al trabajo.
- Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores notificarán a los empleados, pero la identidad de la persona(s) debe mantenerse confidencial.



PREVENIR LAS MULTITUDES

- Limite el número de clientes dentro del establecimiento en un momento dado.
- Tenga un empleado en la entrada pública para asegurarse de que no excederá su capacidad máxima.
- Coloque cinta u otras marcas por lo menos a 6 pies de distancia en las líneas de pago y en otros lugares donde las personas tienden a reunirse.
- Tenga las áreas para ordenar, recoger o para recoger en la acera separadas, para evitar multitudes.
- Los empleados deben mantenerse a 6 pies de distancia de los clientes a menos que sea necesario para el pago, entregar bienes o servicios, o según sea necesario.



MEDIDAS PREVENTIVAS

- Ponga letreros en las puertas/ventanas para recordar a las personas que se mantengan a 6 pies de distancia.
- Si es posible, instale barreras de protección contra estornudos "Plexiglass" en cada estación de pago para proteger a los empleados y al público.
- Restrinja los artículos de autoservicio relacionados con los alimentos como tapas, tazas, servilletas, etc.
- Restrinja a los clientes de traer sus propias bolsas, tazas u otros artículos reutilizables desde su hogar.
- En lo posible, proporcione sistemas de pago automáticos, sin contacto, y desinfecte los dispositivos de pago después de cada uso.

6 feet



AUMENTAR LA DESINFECTACION

- Asigne empleados para desinfectar los carros y cestas antes y después de cada uso.
- Limpie y desinfecte las áreas de acceso al cliente varias veces durante el día.
- Use un paño de limpieza y solución desinfectante separado para las áreas de acceso al público. Desinfecte con frecuencia los "puntos de contacto" como los picaportes, manijas, carritos de compras y áreas cerca de los cajeros por lo menos diariamente.
- Desinfecte las áreas de trabajo antes y después de cada turno.
- Limpie y desinfecte las pinzas y otros utensilios en las áreas de autoservicio a menudo durante todo el día.
- Considere proporcionar desinfectante para manos a base de alcohol en la entrada de su negocio.



INFORMACIÓN DEL CONTACTO

Utah Department of Agriculture:
General Phone Number- 801-538-7100
Manufacture Food-Rick Beckstrand at rbeckstr@utah.gov
Produce Safety- Jay Schvaneveldt at nschvaneveldt@utah.gov
Retail Food- Tim Lane at tlane@utah.gov

Utah Rapid Response Team:
Talisha Bacon at tbacon@utah.gov