



COVID-19 PREGUNTAS FRECUENTES PARA SERVICIOS DE COMIDA

LIMPIANDO Y DESINFECTANDO

No hay ningún reporte de los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) que indique que el COVID-19 sea transmitido a través de los alimentos, sin embargo las pruebas indican que el virus puede permanecer durante horas o días en las superficies. La mejor práctica para la prevención de COVID-19 según los CDC es limpiar las superficies primero y después desinfectarlas.

¿QUÉ DESINFECTANTES SE DEBEN USAR?

- Los CDC aconsejan utilizar los productos de la lista de desinfectante recomendados por la EPA. Puede encontrar la lista en: go.ncsu.edu/epacovid-19.
 - Advertencia: esta lista contiene datos actualizados, pero la eficacia de los productos no se ha comprobado para el virus COVID-19
- Verifique con los proveedores si los productos químicos que utiliza se encuentran en la lista, y si es necesario hacer algún cambio para poder utilizarlos de manera efectiva.
- Si usa calor para desinfectar, lave los artículos de cocina en un lavaplatos comercial a una temperatura de 145°F (65°C) para arriba durante cinco minutos o más. Si no tiene acceso al lavaplatos también se puede usar agua caliente a una temperatura constante de 145°F (65°C) o más.

¿CÓMO SE DEBEN TRATAR LAS SUPERFICIES?

- Utilice los desinfectantes comerciales recomendados por la EPA en las siguientes superficies con mayor frecuencia:
 - Mesas, sillas, mostradores, barandales, etc.
 - Todas las superficies de auto-servicio, incluyendo: líneas de buffet y bar de ensaladas, botellas, saleros y pimenteros, recipientes con condimentos, etc.
 - Todas las superficies en los baños, incluyendo las perillas de las puertas, los grifos, las manijas, etc.
- No limpie las superficies sólo con agua; use un desinfectante.

¿CÓMO SE DEBEN MANTENER LAS ÁREAS DE AUTOSERVICIO?

- Los utensilios en las áreas de autoservicio deben cambiarse lo más frecuentemente posible. Los supervisores deben observar con que frecuencia se usan y decidir con que frecuencia deben cambiarse.
- Considere mover las áreas de autoservicio, como por ejemplo los condimentos, detrás de los mostradores de los empleados, para reducir el uso directo por parte de los clientes.

¿QUÉ DEBE HACER SI UN CLIENTE HA SIDO DIAGNOSTICADO CON COVID-19?

- Comuníquese con el departamento de salud para coordinar cómo localizar a los empleados y clientes que estuvieron en contacto con la persona infectada, y puedan asesorarlo sobre como notificar a los demás clientes.
- Los CDC recomiendan que si una persona con COVID-19 se presenta al restaurante, se debe cerrar el área dónde se sentó el cliente. Limpie y desinfecte el área cuando sea posible.

