

Food News

Lidiando con el coronavirus – recomendaciones para los negocios de comida.

Recomendaciones para los negocios de comida que ya deberían de estar aplicando para limpiar y desinfectar.

COVID-19

El virus que causa el COVID-19 se piensa que se propaga principalmente de persona a persona.

La mejor guía disponible para evitar COVID-19 es tomar las mismas precauciones que se llevan a cabo para evitar gripes (influenza) y catarros comunes (resfriados o enfermedades respiratorias):

- **Lávese bien las manos**, con jabón y agua caliente por lo menos por 20 segundos. Puede encontrar el afiche para lavarse las manos haciendo un clic en [handwashing poster](#) (afiche de cómo lavarse las manos) que está en 14 idiomas en el sitio de la red del Minnesota Department of Health (Ministerio de Salud de Minnesota). También puede encontrar videos que enseñan como lavarse las manos correctamente que están en varios idiomas como: [English](#), [Spanish](#), [Somali](#) y [Hmong](#).
- **Cúbrase cuando tose y estornude**. Tose o estornude en la parte de arriba de la manga, no en sus manos. Haga un clic en el [Cover your cough poster](#) (afiche sobre como cubrir la tos) está en 17 idiomas en el sitio del Minnesota Department of Health (Ministerio de Salud de Minnesota).
- **Evite tocarse la cara** si no se ha lavado las manos.
- **Quédese en casa cuando está enfermo**.
- **Manténgase informado**. Visite los sitios en la red del [Minnesota Department of Health](#) y los [Centers for Disease Control and Prevention](#) (CDC) (del Ministerio de Salud de Minnesota y de los Centros de Control y Prevención de las enfermedades).
- **Busque más información sobre [Sick and Safe Time](#)** (Días libres por enfermedad y seguridad). Esta ordenanza municipal por su nombre en inglés Sick and safe time, le protege para ausentarse el trabajo.

Negocios o empresas

- Los negocios o empresas se deben enfocar en la higiene personal de los empleados, incluyendo lavarse correctamente las manos, limpiar y desinfectar el establecimiento.
- Asegúrese que sus baños cuentan con jabón y toallas de papel. Lavarse bien las manos es mejor que usar desinfectante de manos.
- Tenga pañuelos desechables y gel desinfectante para manos disponibles para los clientes. El desinfectante para manos debe tener 60% o más de alcohol.
- Limpie y desinfecte todas las superficies que tocan frecuentemente los clientes o empleados. Esto incluye objetos tales como menús, recipientes de condimentos, de sal y pimienta, los utensilios para servir los alimentos, mesas, manijas de puertas, los interruptores para encendido y apagado de luces, las manijas de los chorros de agua, los sistemas del área de venta, teclados, teléfonos, máquinas de bebidas, los aparatos busca-personas (buzzer-pagers), etcétera.
- Revise sus procedimientos para limpiar y desinfectar.
- Infórmeles a sus clientes lo que está haciendo para mitigar la propagación del coronavirus.

- Piense usted qué necesitaría hacer para continuar operando su negocio si el virus se propaga. ¿Cuenta usted con un sistema de órdenes de pedidos en la red electrónica? ¿Con entrega de la comida a domicilio? ¿Puede operar usted su negocio por medio de pedidos para llevar?

Desinfectante

- Use desinfectantes diluidos en agua para desinfectar las mesas. Asegúrese que su desinfectante está mezclado correctamente utilizando sus tiritas de papel (test strips) para verificar que tiene la concentración correcta.
- Cuando se ensucie el agua o la concentración de desinfectante baje, cambie el trapo de limpiar y reemplace la solución con desinfectante por otra nueva.

Limpieza

- Los empleados, el personal de limpieza y otros deben lavarse las manos frecuentemente tanto antes de ponerse como después de quitarse los guantes.
- Los empleados y el personal de limpieza deben usar guantes desechables para todas las tareas de limpieza, incluyendo juntar y tirar la basura.
- Los guantes deben quitarse cuidadosamente para evitar la contaminación para quien los usa, así como de las áreas de alrededor.
- Piense en la posibilidad de usar productos de limpieza aprobados por la Agencia de Protección del Ambiente (EPA) -que dice que son contra patógenos virales emergentes. El American Chemistry Council (Consejo Americano de Química) mantiene una lista de estos productos. Para encontrar la lista de productos nuevos contra el coronavirus visite: [Novel Coronavirus \(COVID-19\)-Fighting Products \(PDF\) \(https://www.americanchemistry.com/Novel-Coronavirus-Fighting-Products-List.pdf\)](https://www.americanchemistry.com/Novel-Coronavirus-Fighting-Products-List.pdf).
- Siga al pie de la letra las instrucciones del fabricante para todos los productos para limpiar y desinfectar (por ejemplo, su concentración, modo de aplicación, tiempo de contacto y uso de equipo de protección personal). Las etiquetas contienen instrucciones para el uso seguro y eficaz de los productos incluyendo las precauciones que se deben de tener al aplicar el producto.

Objetos de tela – manteles, servilletas y uniformes

- Los empleados que se encargan de lavar la ropa sucia deben ponerse guantes.
- No sacuda la ropa sucia lista para lavar. Esto minimiza la posibilidad de dispersar el virus por medio del aire.
- Para lavar los objetos use el ciclo de lavado con el agua más caliente que corresponda (siga las instrucciones del fabricante).
- Seque completamente los objetos.
- Ropa para lavar que ha estado en contacto con una persona enferma se puede lavar con otros objetos para lavar de otras personas.
- Limpie y desinfecte las cestas de ropa sucia y otros objetos que se usen para transportar la ropa para lavandería de conformidad con la guía para limpiar superficies solidas o blandas.

Si se sospecha que un cliente está enfermo

- Después de que cliente se haya ido, limpie y desinfecte los objetos que el cliente tocó. El empleado que limpia debe usar guantes y debe lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

Si uno de sus empleados se enferma con de COVID-19

- Desarrolle un protocolo con instrucciones a seguir si un empleado es diagnosticado con COVID-19.
- Use su registro de enfermedades de los empleados de Minneapolis. [Minneapolis Employee illness log \(PDF\)](#).
- Asegúrese de que sus empleados conocen sus directrices y sus derechos sobre la licencia de ausencia por enfermedad y para atender asuntos personales [Minneapolis Sick and Safe time ordinance](#).

- Hágalos referencia al afiche sobre la licencia de ausencia por enfermedad y para atender asuntos personales para los negocios de comida [Sick and Safe time for food businesses flyer](#). (Días libres por enfermedad y seguridad).
- Si alguien del personal tiene un pariente enfermo, el empleado debe comunicarse con el Ministerio de Salud de Minnesota para determinar si está bien ir a trabajar.
- Comunique esta situación a sus empleados.

Recuerde que los virus no discriminan ni nosotros tampoco debemos discriminar, [viruses don't discriminate and neither should we](#). (PDF)

Usted puede encontrar más información en la lista de preguntas frecuentes [frequently asked questions](#).

Si usted tiene preguntas por favor envíe un correo a research.health@minneapolismn.gov o llame al Ministerio de Salud de Minnesota, a la línea directa al 651-201-3920. Esta línea directa está abierta de lunes a viernes de 8 a.m. a 4:30 p.m.

Alerta sobre inspectores falsos

Estar alerta por si alguien se hace pasar por un inspector de salud.

Alguien haciéndose pasar por inspector fue a un negocio en el Condado de Anoka. Le dijo al empleado que el Ministerio de Salud está planeando cerrar todos los negocios de servicio de comida (aparentemente por razón del coronavirus). Afortunadamente la persona no le dio acceso a la cocina ni a ninguna de las áreas de acceso restringido que son sólo para empleados.

El negocio le notificó esto al Ministerio de Agricultura de Minnesota. (Minnesota Department of Agriculture).

Los inspectores de salud de Minneapolis antes de hacer la inspección se identifican. Todos los inspectores de la Municipalidad de Minneapolis tienen una tarjeta de identificación con su foto.

Si alguien le dice que es inspector de la Municipalidad de Minneapolis, pídale su identificación. Si no le puede mostrar su identificación, o si usted sospecha que la identificación es falsa, no le permita entrar a su negocio.

Llame al 311 (612-673-3000) y pida hablar con el supervisor de la División de Salud y Medio Ambiente (Environmental Health supervisor). El supervisor le dirá si el inspector de salud trabaja para la Municipalidad de Minneapolis.

Protecting public health for over 150 years.

About this newsletter: Environmental Health eNews is published by the City of Minneapolis Environmental Health. If you have questions, please contact Minneapolis311@minneapolismn.gov.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Leslie Foreman in the Minneapolis Health Department at 612-673-2301 or health@minneapolismn.gov. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 agents at 612-673-3000. TTY users can call 612-673-2157 or 612-673-2626.

Para asistencia 612-673-2700 • Rau kev pab 612-673-2800 • Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

CONNECT WITH THE CITY



[City of Minneapolis](#) · [Update Preferences](#) · [Unsubscribe](#)

If you have questions or problems with the subscription service, please contact [subscriberhelp.govdelivery.com](#).