

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Consejos para las Operaciones de Alimentación Caritativa

El Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles (Salud Pública) pide su colaboración para frenar la propagación del nuevo coronavirus en el condado de Los Ángeles. Las recomendaciones que se encuentran a continuación pueden ayudar a que tanto el personal como los clientes se mantengan en buen estado de salud.

III Voluntarios y empleados

- Se le aconseja a los empleados enfermos que se queden en su hogar y no regresen a trabajar hasta que no hayan tenido fiebre durante al menos 72 horas sin medicación antifebril.
- Los voluntarios y los empleados que parezcan estar enfermos al llegar al trabajo o que se enfermen durante el día deben ser enviados a sus hogares inmediatamente.

Clientes que muestran signos de la enfermedad

- Aconseje a los clientes enfermos que se queden en su casa y que le pidan a un amigo o vecino que recoja sus comestibles.
- Coloque carteles en lugares visibles pidiéndole a los clientes que se queden en sus casas si están enfermos, incluso si es una enfermedad leve. <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- Proporcione a los clientes servilletas o pañuelos de papel adicionales para usar cuando tosan o estornuden.
- Asegúrese de que en los baños no falten jabones, toallas y secadores de mano de un solo uso y recipientes de basura que no se deban tocarse.
- Recomendamos que le provea a los clientes un desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- Instruya a los voluntarios y a los empleados que preparan y sirven la comida a mantener una distancia de 6 pies o más entre ellos y los clientes que parezcan enfermos.

Instrucciones de lavado de manos

- Lávese las manos y los brazos con jabón y agua tibia por lo menos 20 segundos antes de:
 - Comer o beber
 - Preparar comida
 - Ponerse guantes
 - Después de realizar toda otra actividad que podría contaminar las manos.
- [Colocar letreros de lavado de manos](#) como recordatorios visuales.
- Se recomienda el uso de guantes como herramienta adicional. Sin embargo, es importante tener en cuenta que los guantes no reemplazan la necesidad de lavarse las manos y una buena práctica de higiene de las manos.

Aceptación de alimentos donados

- De individuos y hogares privados
 - Aceptar únicamente productos alimenticios no cocinados y preenvasados de particulares y hogares (como alimentos enlatados, cereales en caja, etc.)
- De los servicios de alimentación
 - Puede aceptar productos enteros, alimentos preparados, alimentos preenvasados y alimentos preenvasados que ya expiraron (con excepción de la fórmula infantil y los alimentos para bebés)

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Consejos para las Operaciones de Alimentación Caritativa

- vencidos) de instalaciones alimentarias permitidas como restaurantes, hoteles, tiendas de comestibles, instalaciones de procesamiento de alimentos, distribuidores de alimentos y empresas de catering.
- Los alimentos donados que requieran un control de temperatura deberán permanecer siempre en 41° F por debajo para los alimentos fríos o en 135° F por encima para los alimentos calientes, antes de ser transportados.
 - Pídale al donante que le proporcione la temperatura del alimento y la hora en que se tomó la temperatura antes de la entrega a la agencia.
 - Al recibir el alimento, la persona a cargo de la agencia receptora debe verificar la temperatura del alimento y anotar la hora en que fue recibido.
 - Si el donante o la organización de recuperación de alimentos entrega dichos alimentos donados por medio de transporte refrigerado, estos deben mantenerse por debajo de los 41° F mientras se transportan a la agencia.
 - Si el donante o la organización de recuperación de alimentos no entregan los alimentos por medio de transporte refrigerado, los alimentos deben llevar una etiqueta que diga “procesar inmediatamente” y no deben estar fuera de los controles de temperatura por más de 2 horas.
 - No aceptar fórmula infantil vencida ni alimentos infantiles vencidos.

Servicios de alimentos/selección de alimentos

- Si en su agencia el cliente elige los alimentos, considere cambiar a un modelo en el cual estos ya están seleccionados de antemano. Las bolsas con los alimentos preseleccionados se pueden repartir de forma más rápida y de esta forma menos personas manipulan los alimentos.
- Si su agencia decide permanecer con el modelo anteriormente mencionado, entonces exíjale a sus clientes que se laven las manos y usen guantes antes de seleccionar los productos.
- Extienda el horario de atención o abra en un día adicional para que los clientes puedan aplicar el distanciamiento social en el espacio o en la fila.
- Limite el número de personas en el espacio de la despensa de alimentos. Si su despensa se mantiene en el interior, considere mover la distribución al exterior dependiendo de las condiciones climáticas.
- Siempre que sea posible, quienes sirven la comida en los buffets deben usar guantes.
- Ofrezca desinfectante y toallitas para las manos a los clientes cuando ingresen a las filas de servicio.
- Limpie los derrames que ocurran de forma regular.
- Reemplace los utensilios de servicio con frecuencia.

Limpieza general

- Disponga de un voluntario o miembro del personal para que se encargue de limpiar y desinfectar mesas, mostradores, carros, picaportes, bolígrafos, teléfonos, estaciones de computación y otras superficies de “alto contacto” con regularidad a lo largo del día.
- Utilice productos registrados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA, según sus siglas en inglés) que limpie (elimine los gérmenes) y desinfecte (mate los gérmenes). Siga siempre las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza y desinfectantes.

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Consejos para las Operaciones de Alimentación Caritativa

Desinfectantes eficaces

- Para fabricar una solución lejía, mezcla una cucharada de solución lejía con un cuarto de galón (4 tazas) de agua. Para un suministro mayor, agregue un cuarto de taza de solución lejía cada 1 galón (16 tazas) de agua. Utilice la solución dentro de los próximos 20 minutos. Use las tiras reactivas para analizar la solución de cloro (100 ppm).
- Se pueden emplear otros desinfectantes aprobados por la EPA siempre y cuando actúen de forma eficaz contra los coronavirus. Quien desee utilizar el producto puede comunicarse con el número "1-800" que aparece en la etiqueta del producto para conocer la eficacia contra el "COVID-19".

Utilización adecuada de desinfectantes, artículos y desechos

- Emplear los productos químicos en áreas bien ventiladas.
- Evitar mezclar los productos químicos incompatibles (lea la etiqueta).
- Prevenir el contacto de los químicos con los alimentos durante la limpieza.
- Manipular los desechos de forma segura y eliminarlos en un contenedor de basura seguro.

Para más información, puede contactar al Servicio de Consultoría por medio del número de teléfono (888) 700-9995. Para obtener más información sobre el Covid-19, visite: <http://publichealth.lacounty.gov>