

Prácticas recomendadas para reabrir tiendas minoristas de alimentos durante la pandemia del COVID-19 – Lista para la inocuidad alimentaria

La FDA está proporcionando una lista para la inocuidad alimentaria para la reapertura de tiendas minoristas de alimentos que han estado cerradas o que están abiertas, ofreciendo solamente servicios limitados debido a la pandemia del COVID-19. Esta lista de verificación incluye prácticas claves y recomendadas que las tiendas minoristas de alimentos deben considerar al reabrir o reanudar sus operaciones. Esta no es una lista completa. Alentamos a las tiendas minoristas de alimentos a que consulten con las autoridades de salud/normativas) locales sobre los requisitos específicos para su tienda minorista de alimentos antes de su reapertura.

Operaciones de la instalación	
<input type="checkbox"/>	¿Se han colocado letreros sobre cómo evitar la propagación del COVID-19 que fomentan medidas de protección diarias?
<input type="checkbox"/>	¿El local está en buen estado, incluyendo el funcionamiento completo de los servicios públicos y los equipos operacionales? (<i>por ejemplo, la electricidad, iluminación, servicios de gas y ventilación adecuada; sistema de extracción para la prevención de incendios; áreas para la basura y desperdicios; e instalaciones sanitarias</i>)
<input type="checkbox"/>	¿Todas las áreas del establecimiento de alimentos están adecuadamente limpias, abastecidas, higienizadas o desinfectadas, como corresponde, incluyendo los baños y las áreas de espera?
<input type="checkbox"/>	¿Se han revisado las instalaciones para revisar si hay presencia de plagas o nidos, y que todas las medidas para el control de plagas estén funcionando adecuadamente?
<input type="checkbox"/>	¿Todos los sistemas de ventilación, incluyendo los conductos de aire y ventilación, están limpios, libres de moho y funcionando de manera adecuada?
<input type="checkbox"/>	¿Hay un aumento en la circulación del aire exterior (posiblemente), por ejemplo, debido al uso de ventiladores, y al abrir puertas y ventanas? (No abra las ventanas y puertas si esto presenta un riesgo para la seguridad de los niños que visitan la instalación).
<input type="checkbox"/>	¿Se retiran o se lavan, limpian y desinfectan de manera adecuada los recipientes y objetos que se tocan frecuentemente, o se cambian después de servir a cada cliente/grupo (<i>por ejemplo, cubiertas para los asientos, manteles, servilletas de tela, tapetes, condimentos tales como las botellas de cátsup, los saleros y pimenteros, y los menús reusables</i>)?
Agua, hielo y plomería	
<input type="checkbox"/>	¿Hay agua potable en toda la instalación?
<input type="checkbox"/>	¿Están funcionando las líneas de agua y alcantarillados?
<input type="checkbox"/>	¿Hay agua caliente y fría disponible?
<input type="checkbox"/>	¿Se han enjuagado todas las líneas de agua, incluyendo las líneas y conexiones del equipo, de acuerdo con las instrucciones del fabricante?
<input type="checkbox"/>	¿Las máquinas y recipientes para el hielo están limpios y desinfectados?
Superficies que tocan y no tocan los alimentos (limpie, desinfecte e higienice)	
<input type="checkbox"/>	¿Están disponibles los higienizadores y desinfectantes necesarios que cumplen que los criterios de la EPA para uso en contra del SARS-CoV-2, y se utilizan de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta para limpiar y desinfectar la instalación durante las horas de servicio?
<input type="checkbox"/>	¿Se limpian y desinfectan las superficies y mostradores que tocan los alimentos? (Limpie, enjuague e higienice las superficies que tocan los alimentos, las superficies que se usan para preparar alimentos y el equipo para las bebidas después de usarlos.)
<input type="checkbox"/>	¿Se están limpiando y desinfectando las áreas de uso común más frecuentemente?

<input type="checkbox"/>	¿Se están limpiando y desinfectando las áreas y superficies más frecuentemente (<i>por ejemplo, las manijas de las puertas, las vitrinas, las asas del equipo, el mostrador donde se paga, los kioscos de pedidos y los carritos de compras</i>)?
<input type="checkbox"/>	¿Hay suficientes artículos para servicio individual y de un solo uso disponibles (<i>por ejemplo, platos y utensilios para comer, utensilios para llevar, envolturas para el pan y envolturas plásticas</i>)? Si no, asegúrese de que todos los artículos reusables para el servicio de alimentos se manejen con guantes y se laven con agua caliente y detergentes para platos, o en un lavaplatos. Los empleados deben lavarse las manos después de quitarse los guantes y después de tocar los artículos usados para el servicio de los alimentos.
<input type="checkbox"/>	¿El personal está debidamente capacitado sobre los procedimientos de limpieza para asegurar el uso seguro y correcto de los desinfectantes?
<input type="checkbox"/>	¿Han desarrollado un plan u horario para hacer la limpieza y desinfección? Asegúrese de tener reservas suficientes de los productos de limpieza y desinfección

Control de la temperatura de los alimentos

<input type="checkbox"/>	¿Están funcionando todas las neveras, los congeladores y los equipos que mantienen los alimentos fríos y calientes?
<input type="checkbox"/>	¿Todas las neveras, los congeladores y los equipos que mantienen los alimentos fríos y calientes están limpios, desinfectados y protegidos de contaminación?
<input type="checkbox"/>	¿Tiene termómetros calibrados y precisos disponibles para revisar la temperatura de los equipos y productos para asegurar la seguridad de los alimentos/los planes de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP en inglés) se llevan a cabo según lo establecido?

Inspección de productos y rotación

<input type="checkbox"/>	¿Todos los alimentos se han examinado para ver si se han deteriorado o dañado, si están pasados de la fecha de expiración, si hay evidencia de que se hayan alterado o hay evidencia de presencia de plagas? Si fue necesario, ¿se desechó ese alimento apropiadamente?
<input type="checkbox"/>	¿Los alimentos están etiquetados y organizados de manera adecuada para que sean evidentes la fecha en que se recibió y la rotación?
<input type="checkbox"/>	¿Todos los alimentos, envases/empaques y productos químicos están almacenados de manera adecuada y protegidos contra la contaminación cruzada?
<input type="checkbox"/>	¿Se ha establecido contacto con los proveedores en la cadena de suministros para asegurar que se han programado y se pueden satisfacer los pedidos?

Equipo para lavar los platos/utensilios

<input type="checkbox"/>	¿Su fregadero de 3 compartimientos está limpio y tiene detergente y desinfectante disponible?
<input type="checkbox"/>	¿Su lavaplatos está limpio y funcionando, y tiene detergente y desinfectante disponible (máquina de una sola temperatura, 165°F) o alcanza una temperatura de 180°F durante el enjuague (temperatura alta)?
<input type="checkbox"/>	¿Tiene tiras de prueba para desinfectante disponibles y son las tiras de prueba apropiadas para el desinfectante que se utiliza?

Estaciones para lavarse las manos

<input type="checkbox"/>	¿Ha capacitado a sus empleados y está enfatizando prácticas de higiene, incluyendo lavarse las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar?
<input type="checkbox"/>	¿Todos los lavamanos/lavabos son accesibles y están plenamente abastecidos (<i>por ejemplo, tienen jabón, toallas de papel, letreros de "cómo lavarse las manos" y cestos de basura</i>)?

<input type="checkbox"/>	¿Hay toallas de papel y cestos de basura en los baños para que se pueda abrir y cerrar la puerta sin tocar las manijas directamente?
<input type="checkbox"/>	¿Todos los lavamanos/lavabos funcionan y pueden alcanzar una temperatura de 100°F como mínimo?
<input type="checkbox"/>	¿Ha considerado colocar desinfectantes para las manos (con un mínimo de 60% alcohol), en varios lugares, donde sea apropiado, para motivar a sus clientes y empleados a que los usen como un complemento al lavado de manos?
Salud del empleado / Chequeo	
<input type="checkbox"/>	¿Tiene un protocolo para revisar la salud de los empleados y sus prácticas de higiene personal dentro de su establecimiento de alimentos?
<input type="checkbox"/>	¿Está siguiendo las guías y prácticas de los CDC para evaluar/chequear la salud de los empleados?
<input type="checkbox"/>	¿Ha revisado la guía de los CDC y de la autoridad de salud/normativa local sobre el regreso de los empleados a trabajar?
<input type="checkbox"/>	¿Hay un plan establecido para vigilar y responder a un nivel de absentismo más alto de lo normal?
<input type="checkbox"/>	¿Hay un plan o política para tener un suministro adecuado de equipo de protección personal (EPP), cubiertas de tela para la cara y tapabocas? Las cubiertas de tela para la cara y tapabocas deben usarse sólo si no se requieren los EPP, y deben cambiarse cuando se deterioren o cuando sea necesario.
Distanciamiento social	
<input type="checkbox"/>	¿La instalación ha tomado medidas (por ejemplo, marcar los pisos/aceras/particiones y colocar letreros en las paredes) con cinta adhesiva para minimizar el contacto cara a cara y mantener una distancia de 6 pies (2 metros) entre los empleados, los clientes y los visitantes, donde sea posible?
<input type="checkbox"/>	¿Ha limitado las opciones de comidas y bebidas estilo bufé, por ejemplo, las barras de ensaladas y bebidas? Hasta que las autoridades de salud/normativas locales levanten las restricciones, limite el uso y aumente la vigilancia.
<input type="checkbox"/>	¿Ha limitado el número de empleados que pueden estar en espacios comunes, incluyendo la cocina, la sala de descanso y las oficinas para mantener al menos 6 pies (2 metros) de distancia entre las personas?

Puede encontrar referencias adicionales aquí:

La inocuidad alimentaria y la enfermedad del Coronavirus 2019 (COVID-19) Preguntas y respuestas para la industria:

- <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Prácticas recomendadas para tiendas de alimentos minoristas, restaurantes y servicios para llevar y entregar alimentos durante la pandemia del COVID-19:

- <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>

Lo que deben saber los trabajadores de los mercados y tiendas minorista de alimentos sobre el COVID-19:

- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>

Recursos sobre el COVID-19 de los CDC para los negocios y empleados:

- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>
- <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/stop-the-spread-of-germs-sp.pdf>
- <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopen-guidance.html>

Lista de desinfectantes registrados por la EPA:

- <https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contra-sars-cov-2>

Código alimenticio de la FDA:

- <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017>

Etiquetas con fechas en alimentos empaquetados:

- <https://www.fda.gov/consumers/articulos-en-espanol/confundido-por-la-fecha-en-las-etiquetas-de-los-alimentos-empaquetados>
- <https://www.fda.gov/media/125114/download>

Manejo seguro de los alimentos:

- 4 pasos claves para la seguridad alimentaria: Siempre — Lave, separe, cocine y enfríe
<https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/manipulacion-segura-de-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber>

Salud del empleado:

- Guía provisional de los CDC para la implementación de prácticas de seguridad para los trabajadores de la infraestructura crítica que pueden haber estado expuestos a una persona que se sospecha o se ha confirmado que tenga el COVID-19
<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>
- Guía provisional de los CDC para la suspensión del aislamiento de las personas con el COVID-19 que no se encuentran en centros de atención médica <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/disposition-in-home-patients.html>
- Uso de cubiertas de tela para ayudar a reducir la propagación del COVID-19 de los CDC
<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/diy-cloth-face-coverings.html>
- Uso de respiradores, tapabocas desechables y cubiertas faciales de tela en el Sector de la Alimentación y la Agricultura durante la pandemia de la enfermedad del coronavirus (COVID-19) de la FDA
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/uso-de-respiradores-tapabocas-desechables-y-cubiertas-de-tela-para-la-cara-en-el-sector-alimentario>
- Manual de salud del empleado y la higiene personal de la FDA
<https://www.fda.gov/food/retail-food-industryregulatory-assistance-training/retail-food-protection-employee-health-and-personal-hygiene-handbook>
- Guía de OSHA sobre la preparación de los lugares de trabajo para el COVID-19
<https://www.osha.gov/spanish-resources-covid-19.html>