

Esta es una situación en rápida evolución. Las recomendaciones se actualizarán y compartirán a medida que haya nueva información disponible.

Esta guía describe las recomendaciones para el control de infecciones para COVID-19 en establecimientos alimentarios.

Si sus instalaciones han estado cerradas:

- Asegure que todas las utilidades estén funcionando apropiadamente.
- Refrigeración esté funcionando y puede mantener Alimentos TCS (control de tiempo/temperatura para seguridad) a (o menos de) at 41°F o menos. (PCFC 3-501.16)
- Refrigeración este equipado con termómetros. (4-502.11 C and 4-204.112)
- Equipo para mantener la comida caliente esté funcionando y puede mantener Alimentos TCS (o más de) 135°F. (PCFC 3-501.16)
- Equipo está en buenas condiciones y ajustado apropiadamente. (PCFC4-501.11)
- Paredes, pisos y techos están limpios y en buenas condiciones.
- Los fregaderos están en pleno funcionamiento con agua caliente y fría y a las temperaturas apropiadas. El agua en los fregaderos para el lavado de manos debe estar a 100°F o más y fregadero(s) de tres compartimientos a 110°F o más. (PCFC 4-501.19 and 5-202.12)
- Fregaderos para manos están abastecidos con jabón y toallas de papel.
- Todos los alimentos deben estar sanos, saludables y puros. Descarte cualquier alimento que haya pasado de la fecha de caducidad. (PCFC 3- 101.11 and 3-501.17)
- Limpie y desinfecte las instalaciones enteramente, incluyendo equipo para alimentos y no para alimentos y superficies de “alto contacto” como manijas de puerta, equipo y grifos, mostradores, registros, y teclados con químicos y desinfectantes aprobados.
- Los baños están limpios y abastecidos con jabón, provisiones para secar las manos, y papel higiénico.
- Las instalaciones están libres de roedores, cucarachas, moscas, pájaros, y otras plagas.
- Tiras para pruebas químicas están disponibles para revisar concentración de desinfectante.
- Personas que manipulan alimentos están libres de cualquier enfermedad o infecciones.
- Las políticas sobre la salud para empleados se revisan con empleados de alimentos.
- Obtener medios para imprimir de www.pima.gov/covid19 y colocarlos en el las instalaciones.
- Termómetros disponibles y calibradas. (PCFC 4-302.12, A and PCFC 4-502.11, B)
- Químicos requeridos para limpiar y desinfectar instalaciones alimentarias están disponibles y listos para utilizar.

Operadores o clientes con pregunta pueden llamar al 211
Para mas información, visite a <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/> O
www.pima.gov/covid19