

NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)

Guía sobre limpieza y desinfección para actividades del servicio de gastronomía



GUÍAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE INFECCIONES

Medidas preventivas que pueden ayudar a evitar un brote de COVID-19, además de otras enfermedades.

1

Manténgase al tanto de las novedades y de los consejos de las agencias de salud pública

Siga las recomendaciones locales de salud pública relacionadas con la actividad producto de la infección en la zona y la necesidad de aislamiento y cierre.

2

Implemente buenas prácticas de prevención de infecciones

Refuerce la higiene personal en todas sus actividades.

Ofrezca materiales de higiene, como pañuelos de papel, jabón y desinfectante de manos.

Mantenga un abastecimiento de productos desinfectantes eficaces y siga los protocolos.

3

Comuníquese con los empleados y supervíselos

Eduque e informe a los empleados.

Vigile de cerca la salud de los empleados.

Los empleados con síntomas deben permanecer en sus casas.

ACERCA DE ESTA GUÍA

Fecha 10/4/2020: El nuevo coronavirus es un patógeno emergente y la situación evoluciona constantemente. Esta guía hace referencia a las pautas de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), y se complementa con la experiencia de ProGuard.

Para obtener la información más actualizada, consulte los [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#), [la Organización Mundial de la Salud](#) o su autoridad sanitaria local.

Comuníquese con un representante de Ecolab si tiene otras preguntas sobre los productos o procedimientos.

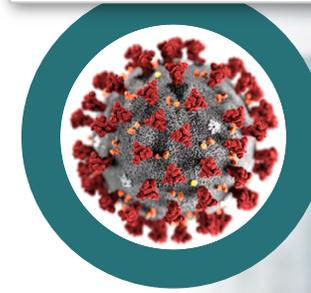
Información adicional:

- [CDC: Interim Guidance for Business and Employers](#)
- [CDC: Guidance for Cleaning and Disinfection](#)
- [CDC: Prevention in Communities, schools, healthcare settings and businesses](#)



QUÉ SABEMOS SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID-19)

Coronavirus



- La enfermedad del coronavirus (COVID-19) es una afección respiratoria que constituye una preocupación de salud pública internacional y que es causada por un “nuevo coronavirus” nunca antes visto.
- El virus provoca síntomas respiratorios y fiebre.
- Al día de hoy, el virus ha infectado a más de 1.4 millones de personas, con miles de muertes reportadas.
 - Puede haber más casos identificados; acceda a los recuentos de casos aquí: [Mapa mundial de casos confirmados](#).
- Las autoridades de salud pública están investigando de manera activa este brote y **la situación está avanzando**.
 - Siga las pautas de las autoridades locales de salud pública y de la Organización Mundial de la Salud para obtener la información más actualizada.



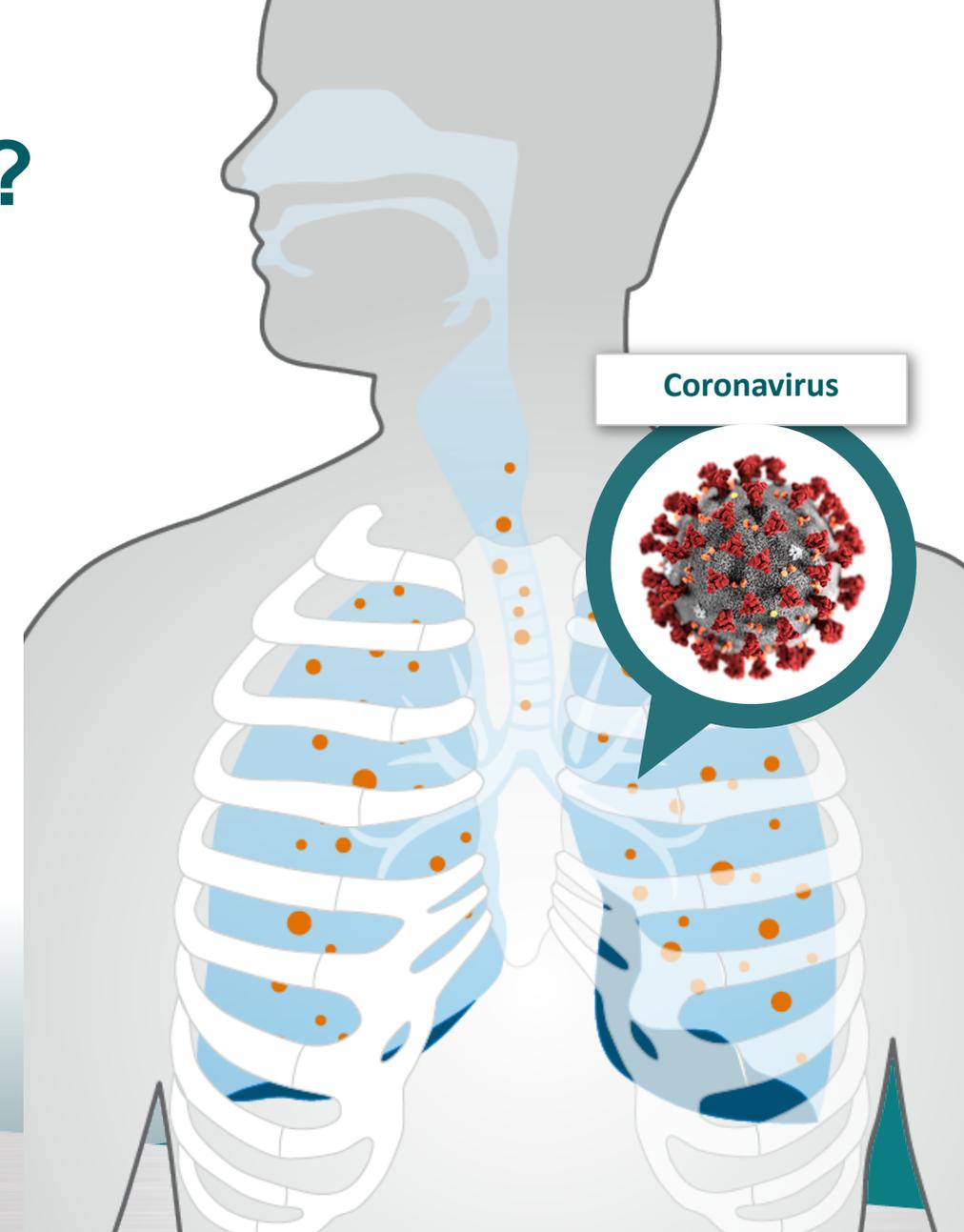
¿QUÉ ES UN CORONAVIRUS?

Los **coronavirus (CoV)** son una gran familia de virus que causan enfermedades que varían desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (Middle East Respiratory Syndrome, MERS-CoV) y el síndrome respiratorio agudo grave (Severe Acute Respiratory Syndrome, SARS-CoV).

El **nuevo coronavirus (nCoV)** es una nueva cepa que no ha sido previamente identificada en seres humanos.

Los coronavirus se transmiten entre animales y personas. Muchos coronavirus conocidos están circulando en animales que aún no han infectado a los seres humanos.

Los síntomas frecuentes de la infección incluyen síntomas respiratorios, fiebre, tos, dificultad para respirar y falta de aliento. En los casos más graves, la infección puede causar neumonía, síndrome respiratorio agudo grave, insuficiencia renal e incluso la muerte.

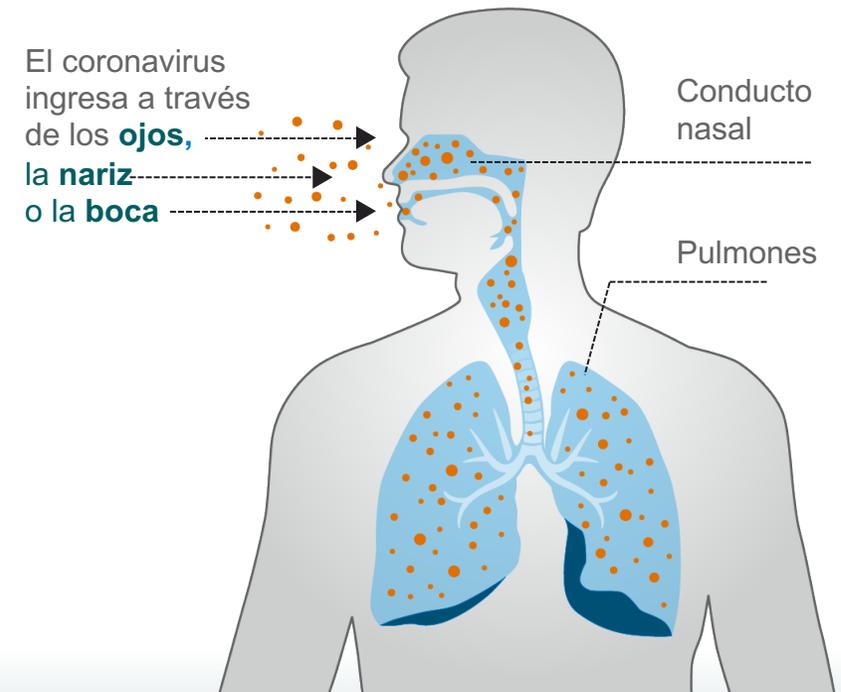


¿CÓMO SE PROPAGA EL CORONAVIRUS?

Depende de cada coronavirus en particular.

Los coronavirus humanos ***pueden propagarse a través de las gotas de la respiración de una persona infectada a otros de la siguiente manera:***

- El aire al toser y estornudar
- Contacto personal cercano, como tocarse o darse la mano
- Al **tocar** un objeto o una superficie que tenga el virus, luego al tocarse la boca, la nariz o los ojos antes de lavarse las manos



El COVID-19 se está transmitiendo de persona a persona. La supervisión continúa.

PASOS PARA PROTEGERSE A USTED MISMO Y PROTEGER A SUS EMPLEADOS Y VISITANTES

Las recomendaciones de salud pública se centran en **las prácticas de control de infecciones, el entrenamiento y el cumplimiento estándar.**



Buenas noticias

El coronavirus es un virus con una envoltura pequeña. Los virus con envoltura son los menos resistentes a la desinfección, es decir, pueden usarse **desinfectantes para eliminar de manera eficaz a los coronavirus de las superficies.**



CÓMO PROTEGERSE A USTED MISMO

➤ Actualmente no hay vacunas disponibles para protegerse contra la infección por el coronavirus humano.

Tal vez pueda **disminuir su riesgo** de infección haciendo lo siguiente:

- 1** Lávese las manos con frecuencia y de manera correcta.
 - La Organización Mundial de la Salud recomienda realizar la higiene de manos con agua y jabón o un desinfectante de manos a base de alcohol si no se dispone de agua y jabón.
- 2** Evite tocarse los ojos, la nariz o la boca sin lavarse las manos.
- 3** Evite el contacto cercano con personas que estén enfermas.
- 4** Evite las áreas en las que vivan animales que se vendan o críen en regiones donde se hayan informado casos excesivos.
- 5** Use mascarilla si se lo indican los requisitos de atención médica o locales.
- 6** Busque atención médica de inmediato si tiene fiebre u otros síntomas después de viajar. Informe al médico a qué lugar viajó.



CÓMO PROTEGER A LOS DEMÁS

Si tiene síntomas seudogripales, puede **ayudar a proteger a los demás** haciendo lo siguiente:



Use una mascarilla de acuerdo a las indicaciones de expertos en salud o gobiernos locales.



Lávese las manos.



Quédese en su casa si está enfermo.



Cúbrase la boca y la nariz.



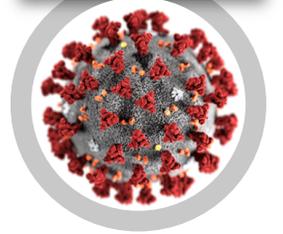
Evite el contacto cercano.



Comuníquese con un médico de inmediato.



Limpie y desinfecte.



PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL PERFIL DE RIESGO

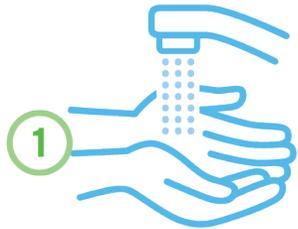
Ecolab recomienda que los clientes tomen las siguientes medidas en función del perfil de riesgo de sus actividades. Esta guía de 3 niveles es la que informan los reportes de salud pública y nuestra manera de entender las características científicas de las causas subyacentes.

NIVEL	VERDE: Prevención estándar	AMARILLO: Reducción del riesgo	ROJO: Solución
DESCRIPCIÓN	PERFIL DE RIESGO: No se conocen brotes en su área geográfica	PERFIL DE RIESGO: Existe la posibilidad de un brote en su área geográfica	PERFIL DE RIESGO: Un brote declarado públicamente en su instalación o región que afecta el negocio normal
ACCIONES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siga los procedimientos actuales ▪ Vuelva a realizar las capacitaciones de manera periódica para garantizar el cumplimiento ▪ Mantenga las prácticas estándar de higiene y desinfección 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eduque a los empleados sobre el control de infecciones, use el equipo de protección personal (personal protective equipment, PPE) y comunique los procedimientos de control de infecciones ▪ Evalúe su estado de preparación y colabore con los socios proveedores sobre la preparación para la respuesta ▪ Evalúe el uso de las instalaciones, los plazos de entrega, y la vida útil de su abastecimiento y el efecto de esto en los pedidos de suministros ▪ Aumente la frecuencia de los procedimientos estándar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para responder ante un brote en su instalación, amplíe los procedimientos diseñados para interrumpir la cadena de infección o enfermedad ▪ Facilite la capacitación durante la intensificación de los procedimientos ▪ Intensifique los procedimientos usando productos aprobados ▪ Planifique los procedimientos de limpieza profunda y reapertura después de una suspensión de las actividades o cuarentena

Aumente la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies de contacto más frecuente

HIGIENE DE MANOS

Practique y promueva **una higiene de manos adecuada.**



MÓJESE

las manos con agua corriente limpia, cierre el grifo y aplíquese el jabón.



ENJABÓNESE

en la parte posterior de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.



FRÓTESE

las manos durante al menos 20 segundos.



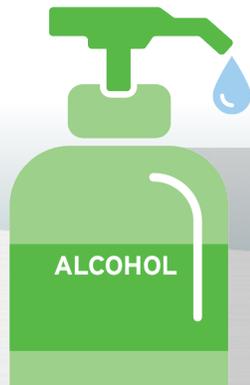
ENJUÁGUESE

bien las manos debajo del agua corriente limpia.



SÉQUESE

las manos usando una toalla limpia o una secadora de aire.



SI NO DISPONE DE AGUA Y JABÓN,
use un desinfectante de manos a base de alcohol.

DESINFECCIÓN: CONTACTO CON PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS

Limpe y desinfecte las superficies duras y los objetos de contacto más frecuente usando desinfectantes aprobados. **Aumente la frecuencia según sea necesario.**



1 LIMPIEZA PREVIA

Haga una limpieza previa en las áreas visiblemente sucias que deban desinfectarse.

2 DESINFECCIÓN

En el caso de un patógeno viral emergente, use un desinfectante aprobado por la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso completas.



3 ESPERA

Deje que las superficies permanezcan húmedas durante el tiempo mencionado en las indicaciones de uso de la etiqueta del producto.



4 SECADO

Pase un paño por la superficie o déjela que se seque al aire libre.

DESINFECCIÓN: CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Durante la REMEDIACION: Limpie y desinfecte las superficies duras y los objetos de contacto más frecuente usando desinfectantes aprobados. **Aumente la frecuencia según sea necesario.**

1 LIMPIEZA PREVIA

Haga una limpieza previa en las áreas visiblemente sucias que deban desinfectarse.

2 DESINFECCIÓN

En el caso de un patógeno viral emergente, use un desinfectante aprobado por la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso completas.

3 ESPERA

Deje que las superficies permanezcan húmedas durante el tiempo mencionado en las indicaciones de uso de la etiqueta del producto.

4 SECADO

Pase un paño por la superficie o déjela que se seque al aire libre.

5 ENJUAGAR Y DESINFECTAR

Enjuague la superficie con agua potable y desinfecte usando desinfectante de contacto con alimentos de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.

REMEDIACION

CÓMO SABER SI LOS DESINFECTANTES ESTÁN APROBADOS PARA SU USO CONTRA EL NUEVO CORONAVIRUS

Busque el número de registro de la EPA en la etiqueta del producto

TB DISINFECTANT CLEANER READY-TO-USE

TUBERCULOCIDAL • *VIRUCIDE •
FUNGICIDE (against pathogenic fungi)

ACTIVE INGREDIENTS:

n-Alkyl (60% C14, 30% C16, 5% C12, 5% C18)
dimethyl benzyl ammonium chlorides 0.105%
n-Alkyl (60% C12, 32% C14)
dimethyl ethylbenzyl ammonium chlorides 0.105%

INERT INGREDIENTS: 99.790%
TOTAL: 100.000%

**KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN
CAUTION**

See back panel for precautionary statements and first aid.

6101285

**NET CONTENTS: 1 Quart
(32 US FL OZ) (946 mL)**

785047/6401/0619

EPA Reg. No. 1839-83-1677
EPA Est. No.: 8155-OH-1 (C)
1677-IL-2 (U), 1677-IL-1 (U),
1677-WV-1 (V), 1677-CA-2 (R),
1677-TX-1 (D), 53889-IG-1 (G),
1677-GA-1 (M), 1677-MI-1 (P).
Superscript refers to first letter
of date code.

Número de compañía
del subregistrante

Número de producto

Número de
compañía del
registrante de base

N.º de registro en la
EPA: 1839-83-1677

Para verificar si su producto está en la lista de la [EPA de productos antimicrobianos registrados para su uso contra el nuevo coron](#), este debe coincidir con las dos primeras partes del número de registro de la EPA.

Nota: La búsqueda por nombre del producto o de la empresa no lo llevará a la lista aprobada completa.

List N: Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2

List N includes disinfectant products that meet EPA's criteria for use against SARS-CoV-2, the cause of COVID-19.

When purchasing a product, check if its EPA registration number is included on this list. If it is, you have a match and the product can be used against SARS-CoV-2. You can find this number on the product label - just look for the EPA Reg. No. These products may be marketed under different brand names, but if they have the same EPA registration number, they are the same product.

This list includes products with emerging viral pathogen claims and those with human coronavirus claims. If a product with an emerging viral pathogen claim is not available, use a product with a coronavirus claim. If the product is listed as "N" under the Emerging Viral Pathogen column, then it has a human coronavirus claim.

- [Frequently Asked Questions about List N: Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2](#)
- [Emerging Viral Pathogen Claims for SARS-CoV-2: Submission Information for Registrants](#)

Note: Inclusion on this list does not constitute an endorsement by EPA. There may be additional disinfectants that meet the criteria for use against SARS-CoV-2. EPA will update this list with additional products as needed.

Show 123 items PDF

List N: Products with Emerging Viral Pathogens AND Human Coronavirus claims for use against SARS-CoV-2

EPA Registration Number	Active Ingredient/s	Product Name	Company	Follow the disinfection directions and preparation for the following virus
1677-256	Quaternary ammonium	FSC 35K	ECOLAB, INC.	Coronavirus
1677-251	Hydrogen Peroxide	PEROXIDE DISINFECTANT AND GLASS CLEANER RTU	Ecolab Inc/Kay Chemical Co.	Canine Parvovirus
1677-250	Hydrogen peroxide; peroxyoctanoic acid; peroxyacetic acid	Synergex	Ecolab Inc	Reovirus
1677-249	Isopropanol	KLERCIDE 70/30 IPA	Ecolab Inc	Rhinovirus

Lista de la EPA de productos antimicrobianos registrados para su uso contra el nuevo coronavirus, la causa de COVID-19.

Última actualización: 10/4/2020

GUÍAS PARA ESPACIOS PÚBLICOS

Vestíbulos, entradas, pasillos, etc.

PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR

- Recoja los restos y quite los chicles pegados al piso con la espátula o cualquier herramienta sin filo.
- Vacíe y desinfecte los cestos de residuos, y cambie la bolsa.
- Limpie y desinfecte todas las superficies duras, incluidas las superficies de contacto más frecuente.
- Siga las indicaciones para el manejo, el mantenimiento y la **desinfección** (por ejemplo, con cloro o bromo) adecuados de las piscinas y los jacuzzis*.
- Limpie vidrios y ventanas.
- Rellene los aromatizadores de ambiente y los dispensadores de **desinfectante** de manos de manera periódica.
- Aspire los pisos de superficies blandas (alfombras/tapetes/alfombras de entrada); barra y luego limpie con un trapeador los suelos de superficie dura (mosaicos/madera/vinílicos).

PROCEDIMIENTOS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS

- Aumenten la frecuencia de la limpieza y **desinfección** de áreas de contacto más frecuente.

PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN

- Siga los **PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR** descritos más arriba.
- Aumente la frecuencia de **desinfección** de las superficies duras usando un producto adecuado registrado en la EPA que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Consulten la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso.
- Considere cerrar las áreas públicas de reunión que no sean esenciales, como bares, gimnasios y piscinas para limitar la transmisión.
- Considere proporcionar **desinfectantes** de manos a base de alcohol en áreas públicas, especialmente cerca de puntos de contacto.



CONSIDERACIONES

- Proporcione equipo de protección personal (ej. Guantes, bata, mascarilla) según sea indicado por las autoridades de salud pública locales y federales para empleados y personas infectadas.
- Aumente la frecuencia de la limpieza y **desinfección** de superficies de contacto más frecuente en los espacios públicos.
- Disponga de desinfectante de manos en áreas de alto tránsito.
- Para los consultorios, considere limitar las visitas que no sean esenciales; restrinja el ingreso de visitantes con síntomas o que se hayan expuesto a la enfermedad.
- Desaliente las reuniones y recomiende la limitación del contacto social.
- Según los CDC, no hay evidencia de que el COVID-19 pueda propagarse a los seres humanos a través del uso de piscinas y jacuzzis.
- Siga todas las pautas según lo indicado por las autoridades de salud pública.

➤ Puntos de contacto específicos

Picaportes, botones, marcos de puertas, pasamanos, interruptores de luz, botones de ascensores, mesas y sillas, bebederos, estaciones de café y bebidas, manijas de armarios, grifos, máquinas expendedoras y de hielo, puestos de información públicos, teléfonos y teclados, equipos, máquinas de gimnasios, etc.

GUÍAS PARA EL SERVICIO DE GASTRONOMÍA

Superficies de contacto con alimentos

Actualmente, no hay evidencia que respalde la transmisión de COVID-19 asociada con alimentos.

PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR

- Limpie las superficies para que no queden objetos, restos de comida y demás elementos.
- Lave la superficie con un limpiador multiuso o detergente manual.
- Enjuague con agua potable limpia usando un paño limpio y deje secar al aire libre.
- **Desinfecte** las superficies de contacto con alimentos según las instrucciones de uso de la etiqueta.
 -
- Siga los procedimientos operativos estándar de lavado en el lavavajillas.

PROCEDIMIENTOS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS

- Aumenten sus medidas defensivas y refuercen la capacitación
- Aumenten la frecuencia de la limpieza y **desinfección** de áreas de contacto más frecuente.

PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN

- Siga los **PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR** descritos más arriba.
- Siga sus procedimientos estándar para **desinfectar** la vajilla con lavavajillas de baja y alta temperatura o un fregadero de 3 compartimentos.
- Lave y desinfecte con mayor frecuencia las superficies y los equipos de contacto con alimentos.
- Cambie con mayor frecuencia los utensilios de la línea del bufé.
- Considere agregar un paso de **desinfección** usando un producto registrado por la EPA que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso. Antes de reanudar el servicio, continúe con los **PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR** (es decir, lavar si es necesario, enjuagar, desinfectar en un fregadero de 3 compartimentos o procesar en el lavavajillas).

Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso completas.



CONSIDERACIONES

- Proporcione equipo de protección personal (ej. Guantes, bata, mascarilla) según sea indicado por las autoridades de salud pública locales y federales para empleados y personas infectadas.
- Refuerce todos los requisitos de higiene personal, con especial atención a la higiene de manos. Consulte los procedimientos de higiene de manos y el código de alimentos.
- Realice capacitaciones para reforzar los procedimientos de limpieza, higiene y **desinfección**.
- Verifique que el lavavajillas tenga el producto antes de usarlo.
- Siga todas las pautas según lo indicado por las autoridades de salud pública, en especial con respecto a la manipulación de alimentos a través del servicio para llevar, a la habitación o de entrega a domicilio.

➤ Puntos de contacto específicos

Food Contact: tables, ice machine/bucket and scoop, food prep tools and equipment (e.g., cutting boards, knives, mixing bowls), plates and flatware, glassware, buffet serving trays, handles of all the equipment doors and operation push pads, highchairs, bar top and tools

GUÍAS PARA EL SERVICIO DE GASTRONOMÍA

Superficies que no entran en contacto con alimentos

PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR

- Limpie las superficies con un limpiador multiuso o detergente manual.
- Para desinfectar los puntos de contacto más frecuente, haga una limpieza previa de las áreas visiblemente sucias.
- Rocíe **desinfectante** en la superficie y asegúrese de humedecer bien todo.
- Deje que las superficies permanezcan húmedas durante el tiempo mencionado en las indicaciones de uso de la etiqueta del producto.
- Pase un paño por la superficie o déjela que se seque al aire libre.

PROCEDIMIENTOS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS

- Aumenten sus medidas defensivas y refuercen la capacitación
- Aumenten la frecuencia de la limpieza y **desinfección** de áreas de contacto más frecuente.

PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN

- Siga los **PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR** descritos más arriba.
- Aumente la frecuencia de **desinfección** de las superficies duras usando un producto adecuado registrado por la EPA que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso.

Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso completas.



Áreas
públicas

Servicios de
comidas

Baños

Empleados



CONSIDERACIONES

- Proporcione equipo de protección personal (ej. Guantes, bata, mascarilla) según sea indicado por las autoridades de salud pública locales y federales para empleados y personas infectadas.
- Refuerce todos los requisitos de higiene personal, con especial atención a la higiene de manos. Consulte los procedimientos de higiene de manos y el código de alimentos.
- Realice capacitaciones y refuerce los procedimientos de limpieza, higiene y **desinfección**.
- Aumente la frecuencia de la limpieza y **desinfección** de superficies duras de “contacto más frecuente”.
- Siga todas las pautas según lo indicado por las autoridades de salud pública, en especial con respecto a la manipulación de alimentos a través del servicio para llevar o de entrega a domicilio.



Puntos de contacto específicos

Picaportes, botones, cajas registradoras, marcos y pasamanos, sillas y cabinas, mesas/mostradores que no están en contacto con alimentos, estaciones de bebidas, ventanas/mostradores de pedidos, máquinas expendedoras, puestos de información pública/pedidos, estantes de pedidos para llevar, cestos de residuos, teléfonos y teclados, controles remotos, manijas de congeladores y refrigeradores, cortinas de refrigeradores y congeladores, fregaderos de trapeador y fregaderos de tres compartimentos, grifos del fregadero, jabón, desinfectante y dispensador de toallas, herramientas de limpieza que no están en contacto con alimentos, baldes de trapeadores, computadoras y teclados, menús y carpetas de facturas, bolígrafos, etc.

Última actualización: 10/4/2020

PAUTAS PARA EL ENVÍO DE COMIDAS

Para empleados de restaurantes



PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR

- Sigam la guía del [Código de alimentos](#) (Capítulo 2-301) sobre los procedimientos y la frecuencia adecuados de higiene de manos.
- Mantengan calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos (superior a 57 °C [135 °F] o inferior a 5 °C [41 °F]).
- Usen un termómetro para verificar las temperaturas de los alimentos.
- Identifiquen un flujo de alimentos a través de la cocina y el área de preparación para entrega para minimizar la cantidad de tiempo que los alimentos están fuera del control de la temperatura.
- Utilicen refrigeración mecánica, equipos de conservación en caliente o contenedores aislados cuando almacenen alimentos en áreas de almacenamiento temporal para entrega o recogida.
- Coloquen los alimentos de origen animal crudos, los productos sin envasar y los alimentos listos para consumir en paquetes de entrega separados para evitar la contaminación cruzada.
- Envuelvan o cubran los alimentos completamente para protegerlos de la contaminación mientras se espera su recogida.
- Mantengan los pedidos en un lugar seguro dentro de su establecimiento mientras esperan que el conductor/cliente los retire.

PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN

- Siga los **PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR** descritos más arriba.
- Aumente la frecuencia de **desinfección** de las superficies duras usando un producto adecuado registrado en la EPA que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Consulten la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso..
- Organicen las áreas de preparación, preparación para entrega y recogida de alimentos para permitir que empleados, conductores y clientes mantengan 2 metros (6 pies) de distancia entre sí.
- Realicen transacciones de pago de manera electrónica, preferentemente en línea, cuando sea posible.

Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso completas.



CONSIDERACIONES

- Según la Administración de Alimentos y Medicamentos ([FDA](#)), actualmente no hay evidencia de que los alimentos o envases de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19.
- Sigam todas las pautas según lo indicado por las autoridades de salud pública.
- Refuercen todos los requisitos de higiene personal, con especial atención a la higiene de manos. Consulten los procedimientos de higiene de manos y el código de alimentos.
- Asegúrense de que las instalaciones para lavarse las manos estén disponibles para los empleados y los conductores de entregas. Cada fregadero debe contar con agua corriente tibia, jabón y toallas desechables.
- Realicen capacitaciones para reforzar los procedimientos de limpieza, higiene y **desinfección**.
- Consideren usar etiquetas a prueba de manipulación en el envase de alimentos.
- Consideren el envase final de doble embolsado.
- Consideren monitorear el tiempo de entrega.
- Asegúrense de que todos los artículos que se ofrecen en el sector de clientes estén envasados individualmente y sean artículos de un solo uso (p. ej., condimentos, contenedores, etc.).

➤ Puntos de contacto específicos

Estante de entrega de alimentos, área de espera para la entrega, área de preparación para entrega de alimentos

PAUTAS PARA EL ENVÍO DE COMIDAS

Para conductores

PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR

- Usen una bolsa de entrega para ayudar a mantener calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos.
- Planifiquen la ruta de recogida y entrega para minimizar la cantidad de tiempo que los alimentos están fuera del control de la temperatura.
- Mantengan los equipos (p. ej., bolsas de entrega) y los vehículos limpios.
- Lávense las manos con jabón y agua tibia durante 20 segundos antes de retirar alimentos de la ubicación de recogida.
- Coloquen los alimentos de origen animal crudos, los productos sin envasar y los alimentos listos para consumir en paquetes de entrega separados para evitar la contaminación cruzada.
- Limpie y **desinfecten** la bolsa todos los días o con mayor frecuencia si está sucia.
- Permanezcan en su casa si tienen fiebre, secreción nasal, tos, estornudos u otros síntomas respiratorios, o si creen que están enfermos.

PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN

- Siga los **PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR** descritos más arriba.
- Mantengan una distancia de 2 metros (6 pies) de otros conductores, personal del restaurante y destinatarios de alimentos.
- Limpie y **desinfecten** la bolsa o el envase de entrega después de cada entrega.
- Limpie y **desinfecten** la bolsa usando un producto adecuado registrado en la EPA que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Consulten la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso.
- Realicen transacciones de pago de manera electrónica, preferentemente en línea, cuando sea posible.

Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso completas.



CONSIDERACIONES

- Según la Administración de Alimentos y Medicamentos ([FDA](#)), actualmente no hay evidencia de que los alimentos o envases de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19.
- Sigam todas las pautas según lo indicado por las autoridades de salud pública.
- Mantengan el **desinfectante** para manos en el vehículo para usarlo cuando no puedan lavarse las manos.
- Mantengan el producto de limpieza, el desinfectante y las toallas de papel en el vehículo para limpiar y desinfectar las bolsas y demás superficies de “contacto más frecuente”.
- Consideren rotar entre bolsas para permitir la limpieza.
- Aumenten la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies duras de “contacto más frecuente”.
- Consideren ofrecer una opción de entrega sin contacto, lo que significa que se dejarán los pedidos en el porche o la puerta.
- Eviten tocarse la cara sin lavarse las manos.

➤ Puntos de contacto específicos

Bolsas de entrega, manijas de las puertas del vehículo, teléfono celular, volante, palanca de cambios .

GUÍAS PARA BAÑOS

PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR

- Coloque la señal de piso húmedo en la entrada.
- Evalúe el baño y retire los residuos del piso y los mostradores.
- Rocíe (sin fregar) todas las superficies duras del baño con un limpiador **desinfectante**, como inodoros, mingitorios, lavabos, duchas/bañeras, encimeras y accesorios.
- Reabastezca los suministros y vacíe los cestos de residuos.
- Limpie espejos, vidrios y ventanas.
- Friegue los inodoros y mingitorios.
- Limpie las superficies duras del baño y los puntos de contacto más frecuente después de que haya transcurrido el tiempo de contacto necesario del **desinfectante**. Consulte la etiqueta del producto.
- Limpie y desinfecte los pisos, y aplique productos aromatizadores (según sea necesario).
- Inspeccione para controlar la calidad y quite la señal si el piso está seco.

PROCEDIMIENTOS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS

- Aumenten sus medidas defensivas y refuercen la capacitación
- Aumenten la frecuencia de la limpieza y **desinfección** de áreas de contacto más frecuente.

PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN

- Siga los **PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR** descritos más arriba.
- Aumente la frecuencia de la limpieza profunda y **desinfección** de puntos de contacto más frecuente.
- Aumente la frecuencia de **desinfección** de las superficies duras usando un desinfectante registrado por la EPA que indique su eficacia para el coronavirus o un patógeno viral emergente. Lea cuidadosamente todas las indicaciones de las etiquetas y sígalas.

Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso completas.



CONSIDERACIONES

- Proporcione equipo de protección personal (ej. Guantes, bata, mascarilla) según sea indicado por las autoridades de salud pública locales y federales para empleados y personas infectadas.
- Disponga de desinfectante de manos a base de alcohol fuera de los baños públicos.
- Asegúrese de tener un abastecimiento adecuado de jabón para manos.
- Siga todas las pautas según lo indicado por las autoridades de salud pública.

➤ Puntos de contacto específicos

Picaportes, accesorios de baño (pestillos), manijas de inodoros y mingitorios, dispensadores de toallas y jabón, secamanos, cambiadores de bebés, cestos de residuos, encimeras, receptáculos de higiene femenina, dispensadores de papel higiénico, etc. ,

GUÍAS PARA LOS EMPLEADOS

- Refuerce la higiene personal y el protocolo de tos.
- Supervise de cerca la salud de los empleados e indíqueles a aquellos que tengan síntomas que deben permanecer en sus casas de conformidad con la política sobre enfermedades de la empresa.
- Identifique a los miembros y funciones clave del personal para elaborar un plan de continuidad de negocios. Considere la posibilidad de que los empleados trabajen desde casa.
- Ofrezca materiales de higiene, como pañuelos de papel, jabón y desinfectante de manos.
- Asegúrese de que los empleados desinfecten todas las superficies duras de uso personal según se indique en la etiqueta del producto.
- Instruya e informe a todos los empleados del estado de la pandemia y los procedimientos pertinentes de control de infecciones.

Asegúrese de que su equipo sepa lo siguiente:



Deben quedarse en casa si están enfermos de conformidad con la política sobre enfermedades de la empresa.



Deben comunicarse con la empresa si:

- Estuvieron expuestos a alguien **con COVID-19 confirmado.**
- **Residen en un área restringida.**



Cómo limitar la exposición al evitar reuniones de grupos grandes y el contacto cercano con personas que tosen o estornudan.



Cómo continuar con las actividades comerciales durante una suspensión o cuarentena:

- Asegúrese de que se sigan realizando procedimientos periódicos de limpieza y **desinfección.**

Para obtener más información,
visite ecolab.com/coronavirus



Última actualización: 10/4/2020