

# Limitando la Transmisión de COVID-19 en Establecimientos de Comida

Los Departamentos de Salud de la Ciudad de Richmond y el Condado de Henrico proveen información para proteger patronos y empleados contra COVID-19.

## Como reducir el riesgo de contraer COVID-19

- Establecimientos deben limitarse a servir alimentos para ser consumidos fuera del establecimiento SOLAMENTE.
- Entregas al domicilio están permitidos.
- **Vestibulos de restaurantes pueden permanecer abiertos para órdenes para llevar solamente. El restaurante debe mantener adecuado distanciamiento social y permitir sólo 10 clientes a la vez en el vestíbulo.** Exhortamos entregar las órdenes para llevar fuera del establecimiento de comida para proteger al público y los empleados y reducir el número de personas tocando las superficies del vestíbulo y las entradas como las perillas de las puertas.
- La gerencia debe alentar a los clientes a mantener un mínimo de 6 pies al esperar por sus órdenes para llevar.
- En las tiendas de conveniencia permitidas permanecer abiertas bajo la Orden Ejecutiva 53, el autoservicio de alimentos incluyendo condimentos, bebidas y utensilios de uso individual o utensilios dedicados al uso común, son fuertemente desalentados.
- El distanciamiento social de 6 pies no siempre puede ser posible. La gerencia debe identificar e implementar cambios operacionales para aumentar la distancia entre empleados. Conforme a la Administración de Alimentos y Drogas (FDA), el riesgo de un empleado transmitir COVID-19 a otro, depende de la separación entre sus empleados, el tiempo de exposición al virus y las prácticas higiénicas. Cuando no es práctico mantener distanciamiento social, los empleados deben incurrir en prácticas higiénicas efectivas.
- Mantener distanciamiento social, sin prácticas efectivas de higiene, no evitará la propagación del virus. Los establecimientos de comida deben estar vigilantes de las prácticas efectivas de higiene, incluyendo lavar frecuente y efectivamente las manos y limpiar todas las superficies.

## Medidas de Control Sugeridas

- Hable con sus empleados acerca de [prácticas efectivas de higiene](#) y sus expectativas.
- Empleados y gerencia de establecimientos de comida que presenten síntomas de tos, falta de aliento, fiebre u otros síntomas de enfermedad no deben regresar a trabajar hasta que estén libres de los síntomas.
- Se recomienda no demandar una nota del doctor para regresar a trabajar. Hacerlo pondrá más carga en el sistema de salud.
- Realice limpieza ambiental rutinariamente.
- Limpie rutinariamente las superficies incluyendo los menús, sistemas digitales para ordenar, mesas, puertas y sus manijas, con desinfectantes aprobados por la [EPA para combatir patógenos virales emergentes](#) y siguiendo las instrucciones en la etiqueta.

## Precauciones Adicionales

- Mantén los baños para empleados abastecido con jabón y toallas de papel. Lavarse las manos es una de las mejores formas de prevenir la transmisión de COVID-19.
- Debe haber suficientes desinfectantes de manos a base de alcohol para el uso de personas dentro del establecimiento.
- Provea más suministros de servilletas o pañuelos de papel para que los empleados utilicen cuando tosan o estornuden.
- Asegúrese que los conductores de entregas y los que proveen servicios al establecimiento mantengan distanciamiento social.

Para más información relacionado a COVID-19, favor de visitar: [www.vdh.virginia.gov](http://www.vdh.virginia.gov).

