

## COVID-19 Mejores Prácticas para Restaurantes y Establecimientos de Alimentos

### Protegiendo Contra COVID-19

***Debido a que los residentes de Ohio se han quedado en casa y han practicado el distanciamiento social, hemos frenado la propagación del virus y aplanado la curva.***

A medida que los restaurantes y establecimientos de alimentos comienzan a dispensar alimentos en sus instalaciones, se vuelve más importante que nunca que se sigan las pautas de seguridad alimentaria y COVID-19 para proteger a los clientes y empleados.

- Los restaurantes y establecimientos de alimentos deben seguir las normas del Código Uniforme de Ohio para la Seguridad Alimentaria y las normas desarrolladas por el Grupo de Asesoría para Restaurantes del Gobernador, [por su nombre en inglés, Governor's Restaurant Advisory Group.]
  - Las estructuras temporales al aire libre que se utilizan para asientos adicionales deben cumplir con el Código Uniforme de Ohio para la Seguridad Alimentaria, incluido el cumplimiento del código de construcción, el saneamiento, la eliminación de desechos sólidos, el almacenamiento de alimentos y equipos, y la presencia de perros en las áreas de comedor al aire libre.
- Se debe crear y ejecutar un horario elevado de limpieza y desinfección para todas las superficies expuestas al contacto del personal y los clientes.
  - El equipo y las superficies que son tocadas por personas que han dado positivo o muestran síntomas de COVID-19 deben desinfectarse. Las superficies en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente después de la desinfección.
  - Los baños se deben limpiar y desinfectar rutinariamente, y los lavamanos se deben abastecer con jabón y toallas de papel o secadores de manos.
- La capacitación en seguridad de los empleados debe continuar, haciendo hincapié en el lavado de manos, el uso de guantes y las prácticas de higiene adecuadas.
- Los establecimientos de alimentos deben usar sistemas pedidos y pagos móviles cuando sea

posible para reducir el contacto manual.

- Se sugiere el uso de entradas y salidas sin contacto, así como entradas y salidas separadas cuando sea posible.
- En lugar de usar recipientes para condimentos para ser usados por múltiples clientes, los restaurantes deben usar paquetes o tazas individuales.
- Se debe consultar a los departamentos de salud locales para obtener orientación adicional.

Para obtener información adicional, visite [coronavirus.ohio.gov](https://coronavirus.ohio.gov).

Para obtener respuestas a sus preguntas del COVID-19 llame al 1-833-4-ASK-ODH (1-833-427-5634).

Si usted o un ser querido siente ansiedad relacionada con la pandemia de coronavirus, hay ayuda disponible. Llamar a la línea de ayuda de desastre al 1-800-985-5990 (1-800-846-8517 TTY); llame a un consejero capacitado a través de la línea de texto de crisis de Ohio enviando un mensaje de texto con la palabra clave "4HOPE" al 741 741; o llame a la línea de ayuda del Departamento de Salud Mental y Servicios de Adicción de Ohio al 1-877-275-6364 para encontrar recursos en su comunidad.

**Enfermedad del Coronavirus 2019 Ohio** | **Ohio** | Department of Health

Protéjase a sí mismo y a otros del COVID-19 siguiendo estas precauciones. **PREVENCIÓN**

Para mayor información, llame al 1-833-4-ASK-ODH o visite [coronavirus.ohio.gov](https://coronavirus.ohio.gov)

				
QUÉDESE EN SU CASA	PRACTIQUE DISTANCIAMIENTO SOCIAL	DUERMA ADECUADAMENTE Y CONVIENE COMIDAS BALANCEADAS	LÁVESE LAS MANOS FRECUENTEMENTE CON AGUA Y JABÓN (POR 20 SEGUNDOS O MÁS)	SEQUE SUS MANOS CON UNA TALLA LIMPIA O AL AIRE LIBRE
				
CUANDO TOSA O ESTORNUDE, CÚBRASE LA BOCA CON UN PAÑUELO DE PAPELO O CON SU BRAZO	EMITE TOSAR LOS OJOS, NARIZ O BOCA CON MANOS QUE NO HAN SIDO LAVADAS LUEGO DE TOCAR SUPERFICIES	LIMPIE Y DESINFECTE FRECUENTEMENTE SUPERFICIES DE "ALTO CONTACTO"	LLAME ANTES DE VISITAR A SU MÉDICO	PRACTIQUE BUENOS HÁBITOS DE HIGIENE

Para obtener información adicional, visite [coronavirus.ohio.gov](https://coronavirus.ohio.gov)