

# Lista de verificación previa a la apertura

## Centros de alimentos cerrados durante el brote de la COVID-19



### Alimentos y bebidas

- ☐ Desechar alimentos en mal estado o potencialmente contaminados.
- ☐ Desechar fiambre que permaneció abierto durante más de 7 días.
- ☐ Desechar alimentos potencialmente peligrosos a más de 41 °F.
- ☐ Desechar comida que quedó en equipos diseñados para mantener la comida caliente.

### Centros y equipos

- ☐ Debe haber electricidad disponible en todo el centro.
- ☐ Los equipos deben funcionar de manera adecuada: ventilación de la campana, lavavajillas, entre otros.
- ☐ Los refrigeradores deben estar a 41 °F o menos.
- ☐ Los congeladores deben estar a 10 °F o menos, o se deben congelar los alimentos.
- ☐ Las unidades diseñadas para mantener la comida caliente deben estar a 135 °F o más.
- ☐ Debe haber agua corriente caliente y fría disponible en todos los fregaderos a través de un grifo monocomando.
- ☐ Las descargas de agua y las cañerías deben funcionar correctamente.
- ☐ Los lavabos de mano deben tener jabón y toallas de papel.
- ☐ Debe haber agua caliente disponible en todos los lavabos.
- ☐ Los equipos, los utensilios y las superficies de contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar.
- ☐ Las encimeras, los estantes, los pisos, las paredes y el techo deben estar limpios.
- ☐ Los baños deben tener todos los suministros y funcionar correctamente.
- ☐ No debe haber señales de infestación de plagas.
- ☐ La ropa de cama y las prendas de vestir se deben lavar con la configuración adecuada más caliente.

### Medidas de seguridad

- ☐ Al comienzo de cada turno, consultar a los empleados si tienen síntomas de la COVID-19 y de enfermedades transmitidas por los alimentos, incluida fiebre de 100.4 °F o más.
- ☐ Los empleados enfermos no deben ir a trabajar. No es necesario solicitar un certificado del proveedor de atención médica para justificar la enfermedad del empleado.
- ☐ Capacitar a los empleados para que reconozcan los síntomas de la COVID-19.
- ☐ Garantizar la disponibilidad de desinfectantes para manos a base de alcohol para los empleados.
- ☐ Controlar el distanciamiento físico entre los empleados (distancia de 6 pies entre las personas).
- ☐ Alentar a los empleados a utilizar protectores faciales de tela.
  - ☐ Instruir a los empleados para que no se toquen los protectores faciales.
  - ☐ Solicitar a los empleados que se laven las manos después de tocar los protectores faciales.
- ☐ Controlar que los empleados se laven las manos según sea necesario.
- ☐ Controlar que los empleados usen guantes según sea necesario.
- ☐ Controlar que los empleados limpien y desinfecten las superficies que tocan con frecuencia: sistemas POS, teclados, manillas de equipos, baños, picaportes, etc.
- ☐ Controlar que sean los empleados quienes sirvan la comida y las bebidas, y entreguen elementos de uso único.
  - ☐ No permitir que los clientes se sirvan ellos mismos la comida (incluido el bufé) ni las bebidas.
  - ☐ No permitir que los clientes agarren ellos mismos los elementos de uso único (cubiertos, pajilla, tapas de vasos, condimentos, etc.).
- ☐ Organizar los horarios laborales para que, en la medida de lo posible, los mismos empleados siempre trabajen juntos y, así, minimizar el riesgo de exposición entre los empleados.