

What is COVID-19 Coronavirus?

Coronavirus is a respiratory illness first detected in Wuhan, China, and believed to have initially spread from animals to humans but now is spreading from person-to-person contact. According to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), it's unclear how easily or sustainably this virus is spreading between people. Typically, respiratory viruses are most contagious when an individual is most symptomatic, but there have been reports of the virus spreading when the affected individual does not show any symptoms.

HOW IT SPREADS / SYMPTOMS

COVID-19 Coronavirus Spreads:

- The virus primarily spreads via respiratory droplets produced when an infected person sneezes or coughs.
- It spreads between people who are in close contact (within about 6 feet).

Symptoms may appear in as few as 2 days to as long as 14 days after exposure:

- Fever, cough and/or shortness of breath

For people who are ill with COVID-19, please follow CDC guidance on how to reduce the risk of spreading your illness to others: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/about/steps-when-sick.html>

PREVENTION

Currently there is no vaccine for COVID-19. The best measure is to avoid coming in contact with the virus:

- [Wash hands](#) with soap and water for at least 20 seconds or use an alcohol based hand sanitizer that contains 60-95% alcohol when water and soap are not available.
- Avoid touching your eyes, nose, and mouth with unwashed hands.
- Stay home if sick.
- [Clean and disinfect](#) objects and surfaces that have been touched (counters, doorknobs, toilets, phones, etc.).
- Cover nose and mouth when coughing and sneezing with a tissue, then immediately dispose of the tissue and [wash hands](#) for at least 20 seconds..
- It's currently flu and respiratory disease season and CDC recommends getting a flu vaccine, taking everyday preventive actions to help stop the spread of germs, and taking flu antivirals if prescribed.
- With its new determination, the CDC says it is a very good practice to wear a mask if you're in public and/or working. See FAQs for more info. [Source](#).

MONITORING

Keeping Employees Safe: What to do if an employee shows flu-like symptoms

- It is highly recommended that any employees who are showing flu-like symptoms should be excluded from the operation until they are symptom free.

Keeping Customer Safe: What to do if a customer shows flu like symptoms in the restaurant

According to the CDC, the spread of COVID-19 occurs when people are in close contact (less than 6 feet) with an infected person. Some basic steps that could be taken are:

- Provide the customer with additional napkins or tissues to use when they cough or sneeze
- Make sure alcohol-based hand sanitizer is available for customers to use
- Be sure to clean and sanitize any objects or surfaces that may have been touched

Bodily Fluid Event: What to do if there is a bodily fluid event

If a customer or employee [vomits or has diarrhea](#) it is recommended (AT THIS TIME) that the operations follows protocols that are in place for Norovirus be used

- Ensure the employee who is cleaning up the area is using Personal Protective Equipment (PPE)
- Segregate the area that has been contaminated
- Dispose of any food that has been exposed
- Ensure any utensils that might have been exposed are cleaned and sanitized
- Frequently clean and sanitize the area to include the floor, walls and any other objects contaminated by the incident
- Properly dispose any of the equipment that was used to clean up the area

¿Qué es el Coronavirus COVID-19?

El coronavirus es una enfermedad respiratoria detectada por primera vez en Wuhan, China, y se cree que se propagó inicialmente de animales a humanos, pero ahora se está extendiendo por medio de contacto de persona a persona. Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), no está claro con qué facilidad o continuidad se está propagando este virus entre las personas. Por lo general, los virus respiratorios son más contagiosos cuando el individuo es más sintomático, pero ha habido informes de que el virus se propaga cuando el individuo afectado no muestra ningún síntoma.

CÓMO SE PROPAGA / SÍNTOMAS

El Coronavirus COVID-19 se propaga:

- El virus se propaga principalmente a través de partículas respiratorias producidas cuando la persona infectada estornuda o tose.
- Se propaga entre personas que están en contacto cercano (dentro de aproximadamente 6 pies).

Los síntomas pueden aparecer en tan solo 2 días y hasta 14 días después que la persona estuvo expuesta:

- Fiebre, tos y/o dificultad para respirar.

Para las personas que están enfermas con COVID-19, siga las instrucciones de los CDC sobre cómo reducir el riesgo de propagación de la enfermedad a otras personas: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/about/steps-when-sick.html>

PREVENCIÓN

Actualmente no existe una vacuna para COVID-19. La mejor medida es evitar entrar en contacto con el virus:

- [Lávese las manos](#) con agua y jabón durante al menos 20 segundos o use un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga 60-95% de alcohol cuando no haya agua ni jabón disponibles.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Quédese en casa si está enfermo.
- [Limpie y desinfecte](#) objetos y superficies que han sido tocados (mostradores, picaportes de puertas, retretes, teléfonos, etc.).
- Cubrase la nariz y la boca al toser y estornudar con un pañuelo desechable, luego deseche inmediatamente el pañuelo y [lávese las manos](#) durante al menos 20 segundos.
- Actualmente es temporada de gripe y enfermedades respiratorias y los CDC recomiendan vacunarse contra la gripe (flu), tomar medidas preventivas diarias para ayudar a detener la propagación de gérmenes y tomar antivirales para la gripe si son recetados.
- De acuerdo a su nueva determinación, el CDC señala que utilizar una máscara es una práctica muy buena si usted se encuentra en público y/o si se encuentra trabajando. Para más información, consulte las Preguntas Frecuentes.

MONITOREO

Mantener a los empleados seguros: Qué hacer si un empleado muestra síntomas similares a los de la gripe (flu)

- Es muy recomendable que cualquier empleado que muestre síntomas similares a los de la gripe debe ser excluido del establecimiento hasta que esté libre de síntomas.

Mantener seguros a los clientes: Qué hacer si un cliente muestra síntomas similares a la gripe en el restaurante

Según los CDC, la propagación de COVID-19 ocurre cuando las personas están en contacto cercano (menos de 6 pies) con una persona infectada. Algunas medidas básicas que se podrían tomar son:

- Proporcionar al cliente servilletas o pañuelos desechables adicionales para que usen al toser o estornudar
- Asegurarse de que haya desinfectante de manos a base de alcohol disponible para el uso de los clientes
- Asegurarse de limpiar y desinfectar cualquier objeto o superficie que la gente haya tocado

En caso de fluido corporal: Qué hacer si hay un caso de fluido corporal

Si un cliente o empleado [vomita o tiene diarrea](#) se recomienda (EN ESTE MOMENTO) que los establecimientos sigan los protocolos que están en vigor para el Norovirus

- Asegúrese de que el empleado que está limpiando el área está utilizando el Equipo de Protección Personal (PPE)
- Separe el área que ha sido contaminada
- Deseche cualquier alimento que haya sido expuesto
- Asegúrese de que los utensilios que podrían haber sido expuestos se limpien y desinfecten
- Limpie y desinfecte con frecuencia el área, incluya el piso, las paredes y cualquier otro objeto contaminado por el incidente
- Deseche adecuadamente cualquier equipo que se utilizó para limpiar el área

What is COVID-19 Coronavirus?

Coronavirus is a respiratory illness first detected in Wuhan, China, and believed to have initially spread from animals to humans but now is spreading from person-to-person contact. According to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), it's unclear how easily or sustainably this virus is spreading between people. Typically, respiratory viruses are most contagious when an individual is most symptomatic, but there have been reports of the virus spreading when the affected individual does not show any symptoms.

GENERAL QUESTIONS / TRANSMISSION

Can COVID 19 be transmitted through food?

There is no report from CDC that food is a source of the virus. You should always practice safe food preparation practices to avoid food borne illness as well.

Is there a projected end date to the outbreak?

There is no known end at this time.

Can I catch the virus from a package shipped from overseas?

CDC has no report of risk from objects shipped from overseas and, in fact, DHS is still allowing commerce from outside the United States to be received at our ports.

Can the virus be carried on hair and beards?

Particulate matter coming from coughs and sneezes could remain on any human surface which is why frequent handwashing is desired and if you feel you've had someone cough or sneeze near your face and hair, care should be taken to wash there as well.

Should I take my ServSafe exam again?

It isn't necessary to retest but if you're unsure of daily food safety processes you can purchase the course online and skip the exam. The course can be a good refresher as it is developed according to the most current edition of the Food Code. A link is provided on the resource page.

Should we travel to conferences or do teleconferences instead?

In its most recent guidance CDC has suggested to be wary of and avoid close contact, especially if you fall into one of the high-risk groups. However in their Sunday release the CDC specifically called out cruise ship travel only and, again, the focus was on people with underlying health issues. Links to that report can be found on our resource page.

What would be your ABC/123 priority attack?

1. Revisit employee health policies. Make sure they are in place and communicated clearly and they are in compliance with the federal food code and local health department regulations.
2. Address high touch surfaces within your facility where patrons' hands may hit the most.
3. Look at your operating procedures for sanitizing and disinfecting. Make sure workers responsible have proper training, proper equipment, and proper solutions according to EPA's registry of disinfectants.

How should we handle negative media about visiting restaurants?

As a restaurateur your goal is to provide a good and safe dining experience for your guests. Reassuring them that your team is prepared and trained and that your facility is clean and sanitary is the best communication against negative media. Let your happy guests be part of your communication plan.

What about business continuity plans from a food supply standpoint?

You should be in contact with all of your suppliers to seek input into supply chain interruptions. While commerce into the United States is open it does not mean that the supply chains are able to meet demand. From food ingredients to paper goods, you need to have a good handle on availability and a plan for interruption. Your continuity plan can include isolation but it is a business decision based on your needs.

EMPLOYEES

Is there a protocol in the event an employee is diagnosed with COVID-19 or thinks they have it?

An employer never has to allow a sick employee to remain at work. Procedures should already be in place to handle sending people home if the employer is checking temperatures and a fever is identified. The procedures must be uniformly applied. Also, the CDC states that employees who become ill with symptoms of influenza-like illness at work during a pandemic should leave the workplace. The EEOC has stated that advising such workers to go home is not a disability-related action if the illness is akin to seasonal influenza or the 2009 spring/summer H1N1 virus. Additionally, the EEOC has stated that such actions would be permitted under the ADA if the illness were serious enough to pose a direct threat.

Can we take an employee's temperature as they report for work?

Generally, measuring an employee's body temperature is a medical examination. However, the EEOC stated on March 18, 2020, that because the CDC and state/local health authorities have acknowledged community spread of COVID-19 and issued attendant precautions, employers may, during this emergency, legally require the measuring of employees' body temperature. Still, employers need to be aware that some people with COVID-19 do not have a fever. If you decide to establish such a policy, consider contacting your insurance carrier for suggestion and retain a contract nurse for the task. Alternatively, perform the task with an employee in a supervisory capacity who will maintain confidentiality of the results to the maximum extent possible. Also, employees waiting to be screened should still be at least six feet apart in line.

What if an employee refused to come to work for fear of infection?

Your policies, that have been clearly communicated, should address this. Educating your workforce is a critical part of your responsibility.

What if employees have used all of their sick leave?

Again, policies need to address attendance. Once again, local and state regulations may address what you have to do and you should be aligned with those rules.

What if an employee refuses to serve someone who appears sick?

Your policies and procedures should be your guide as they would under normal circumstances with a sick guest.

Should I report that I have had a sick employee or guest to the health department?

Yes, the health department will want to trace both employee and guest contacts. The CDC advises that you should provide instructions to employees/guests on what to do if they develop symptoms within 14 days after their last possible exposure to the virus.

What if the health department doesn't respond? Do we self-disclose?

If they don't respond, try again. Presuming that the department is local, you should connect to your state health department. Self-closing is a business decision that should be part of an overall continuity plan you have for your business. Ideally if you have a sick employee, like you would under normal circumstances, you would conduct a thorough cleaning and sanitizing of both front and back of the house.

If we think a guest is sick what do we do?

Suggest tissues, hand sanitizer, and notify the health department. They will want to trace the individual's contact history. If there is a guest you think is sick, that should kick in your enhanced cleaning and sanitizing practices. Be sure to thoroughly disinfect menus, tables, and anything they may have touched.

If an immediate family member has been diagnosed with COVID-19, should the employee not come to work?

This is a place to connect with your local health department. Confirm their information on community exposure and risks of transmission. The CDC suggests isolation for people who have contracted the virus.

What if a delivery driver looks sick, are there protocols?

You should turn the driver away, suggest they see a doctor and notify the delivery company immediately.

MASKS

What is the CDC saying with this new guidance?

As COVID-19 testing has increased, the medical community has determined that there is a large population who are infected with COVID-19 who are asymptomatic (showing no outward signs of the virus). However, because they have the virus, they can still infect others in close contact through something as simple as breathing.

Am I required to wear a mask?

On April 3rd, the CDC updated their guidance to recommend the use of simple cloth face coverings that cover the nose and mouth to slow the spread of the virus and help people who may have the virus and do not know it from transmitting it to others. Cloth face coverings fashioned from household items or made at home from common materials at low cost can be used at restaurants as an additional voluntary public health measure.

Employers may require the use of such face coverings relying on the CDC guidance (unless there is an accommodation request which should be addressed on a case by case basis). Some local jurisdictions, such as the County of San Diego, California, and the City of Laredo, Texas, are already requiring restaurant employees to cover their nose and mouth with a mask or another form of cloth face covering. In jurisdictions where it is required, restaurants that wish to remain open must ensure the use of the mandated face coverings by its employees. Please note that the cloth face coverings and masks recommended for restaurant workers are not the same as surgical masks or N-95 respirators. The CDC does not recommend surgical masks or N-95 respirators be used at restaurants as those are critical supplies that must continue to be reserved for healthcare workers and other medical first responders.

I thought masks were only for medical practitioners.

This new guidance continues to emphasize the importance of saving surgical and N95 masks for medical personnel and first responders. Instead the suggestion is to use any kind of cloth covering for your face that covers your nose and mouth. There are a growing number of suppliers of cloth masks but even a scarf covering the face and nose is effective.

So if I wear a mask, can I go to work?

It would be a great practice for any restaurant worker now to wear some kind of face covering while working, especially considering the risk of having the virus but being asymptomatic. If you don't feel well and especially if you show any signs of virus (fever, cough, sneeze) GO TO THE DOCTOR. It could be COVID-19 but it is still cold and flu season and food workers should never report to work when sick. At the same time, if you feel well, wearing the mask doesn't offset the importance of social distancing at work as well as continuing enhanced sanitation efforts using EPA approved sanitation products as well as frequent washing of hands.

But if I am wearing a mask, does that mean I still have to wash my hands as often?

YES! The virus still exists on surfaces, and it is easily transmitted hand to face. Remember, touching your hands to your mouth, nose and eyes is one of the easiest ways to catch the virus. Frequent hand washing after touching surfaces is added safety for you and those around you.

What if my employer doesn't provide a mask?

You should be concerned about your health and those around you. Remember, this new guidance is designed to keep others who may have the virus from spreading it. Finding any kind of covering for the nose and mouth and bringing it to wear to work will be effective in reducing the risk of you sharing the virus if you have it.

CLEANING / SANITIZING

How long can the virus live on a solid surface?

Health officials have not made that determination yet. Other respiratory viruses similar to COVID-19 can live anywhere from hours up to multiple days. CDC recommends that if a facility has a known case of COVID-19 in their restaurant they should close that area off and wait as long as practical to begin cleaning and disinfecting.

Are there specific conditions within a restaurant that help COVID-19 spread more rapidly?

We should be managing our restaurants and facilities in the same ways we would against influenza. The best thing to consider is how you manage your high-touch surfaces (tables, condiments, menus, restrooms, etc.) and ensure you have good standard operating procedures in place for cleaning and sanitizing.

Should we shut down self-serve areas and salad bars?

It's very difficult to make a recommendation to shut down a self-service area. It's possible to manage these areas with vigilant cleaning and sanitizing procedures. There is no magic bullet answer to questions like this.

Also, think about promoting hand hygiene, hand sanitizers, handwashing procedures to patrons prior to use of these common utensils.

Is there a known heat temperature that would kill the virus, for example does it die in a heat sanitizing dish machine?

CDC has not reports of heat alone killing the virus which is why they are recommending strong and effective sanitizing and disinfecting processes.

What about disinfectants and sanitizers?

Last week the EPA published a list of effective disinfectants. A link to that page can be found on [our resource page](#). Also check with your supplier to be sure any disinfectant you buy is on the list and is effective. The CDC page also has suggestions for compounds to sanitize and, again, those CDC links can be found on the resource page. Make sure you are using these specific products and compounds.

Do NOT try to find something similar to these chemicals and creating your own mixtures. Beyond not being effective, these mixtures can lead to illness or death.

How often should we change the wet cloth used to wipe down tables to prevent spread of the virus?

We should not be using wet cloths with just water. Wet cloths without sanitizer will just spread the virus around tables and menus. Refer to EPA list of approved disinfectants. Change cloths as often as the water gets dirty.

All of my vendors and local stores are out of hand sanitizers and wipes. What should we use instead?

Handwashing on its own with soap is an effective measure for removing this virus. Having a handwashing or double handwashing approach, using nail brushes, uses one-use towels are all good procedures to implement. You may want to urge patrons to use the restroom to wash their hands.

¿Qué es el Coronavirus COVID-19?

El Coronavirus es una enfermedad respiratoria inicialmente detectada en Wuhan, China, y la cual se cree que se transmitió inicialmente de animales a humanos pero que ahora se está propagando por medio del contacto de persona a persona. De acuerdo a los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), no se está claro cuán fácilmente el virus se propaga entre las personas, ni cuál es su sostenibilidad. Normalmente, los virus respiratorios son de mayor contagio cuando un individuo presenta la mayor cantidad de síntomas, pero ha habido reportes que el virus se propaga cuando la persona afectada no presenta ningún síntoma.

PREGUNTAS GENERALES / TRANSMISIÓN

¿Se puede transmitir el COVID 19 a través de los alimentos?

No existe ningún reporte de los CDC que indique que los alimentos son una fuente para el virus. Siempre se deben tomar las medidas seguras de preparación de alimentos con el fin de evitar también las enfermedades transmitidas por los alimentos.

¿Existe una fecha proyectada para que termine el brote?

En este momento no se sabe cuándo vaya a terminar.

¿Se me puede contagiar el virus de un paquete que haya sido enviado desde el extranjero?

Los CDC no han reportado ningún riesgo en objetos enviados desde el extranjero y, de hecho, el Departamento de Seguridad Nacional (DHS por sus siglas en inglés) aún permite que se continúe recibiendo en nuestros puertos el comercio de productos que vienen desde fuera de los Estados Unidos.

¿El virus puede ser portado en el cabello o en la barba?

Las partículas que proviene de tos o estornudos pueden permanecer en cualquier superficie humana, la cual es la razón por la que lavarse las manos frecuentemente es aconsejable y si usted siente que alguien ha tosido o estornudado cerca de su cara y cabello, debe tomar el cuidado de lavarse esas áreas también.

¿Debo tomar nuevamente mi examen de ServSafe?

No es necesario volver a tomar la prueba, pero si usted no está seguro de los procedimientos diarios de seguridad de los productos alimenticios, puede comprar el curso en línea y saltarse el examen. El curso puede ser un buen repaso ya que ha sido desarrollado de acuerdo a la edición más actualizada del Código Alimentario. Le proporcionamos un enlace en la página de recursos.

¿Debemos viajar a las conferencias o podemos realizarlas a larga distancia?

Dentro de las pautas más recientes, los CDC han sugerido ser precavidos y evitar el contacto, especialmente si usted se encuentra dentro de los grupos de alto riesgo. Sin embargo, en la publicación del domingo, los CDC se refirieron específicamente a los viajes en crucero y, nuevamente, el énfasis se hizo en personas que padecen

de problemas de salud subyacentes. Los enlaces para este reporte se pueden encontrar en la página de recursos.

¿Cuál sería el plan de defensa prioritario de ABC/123 para usted?

Vuelva a repasar las normas de salud para los empleados. Asegúrese de que estén disponibles y sean claras y que cumplan con los códigos alimenticios federales y con las regulaciones de los departamentos de salud locales. Aborde el tema de las superficies de alto contacto dentro de sus instalaciones en donde las manos de los clientes entran en contacto con ellas la mayor parte del tiempo. Evalúe sus procedimientos para sanitizar y desinfectar. Asegúrese que los trabajadores responsables de los mismos tengan el entrenamiento, el equipo y las soluciones adecuados de acuerdo al registro de desinfectantes de la EPA.

¿Cómo debemos manejar la cobertura negativa sobre las visitas a restaurantes de parte de los medios de comunicación?

Como propietario de un restaurante, su meta es proporcionar una buena experiencia gastronómica y segura para sus clientes. Proporcionándoles la seguridad de que su equipo está preparado y entrenado y que sus instalaciones se encuentran limpias e higiénicas es la mejor forma de comunicación en contra de la cobertura negativa de los medios. Permita que sus clientes satisfechos sean parte de su plan de comunicación.

¿Y los planes de continuidad del negocio desde el punto de vista del suministro de alimentos?

Usted debe mantenerse en contacto con todos sus proveedores de alimentos para buscar información sobre cualquier interrupción en la cadena de suministros. A pesar que el comercio hacia los Estados Unidos se mantiene abierto, esto no significa que las cadenas de suministros sean capaces de cumplir con la demanda. Desde los ingredientes alimenticios hasta los productos de papel, usted debe tener un buen manejo de la disponibilidad y de un plan en caso de interrupción. Su plan de continuidad puede incluir el aislamiento, pero es una decisión empresarial basada en sus necesidades.

EMPLEADOS

¿Existe algún protocolo en caso de que un empleado sea diagnosticado con COVID-19 o si este piensa que lo ha contraído?

Un empleador nunca debe permitir que un empleado enfermo continúe trabajando. Ya debe haber procedimientos para manejar la manera en que se enviará a los empleados a casa si el empleador está tomando temperaturas y se identifica que alguien tiene fiebre. Los procedimientos se deben aplicar uniformemente. También, los CDC indican que los empleados enfermos que presenten síntomas que parecieran de gripe (influenza o flu) dentro del trabajo y durante una pandemia, se deben retirar del lugar de trabajo. La Comisión para la Igualdad de Oportunidades en el Empleo (EEOC por sus siglas en inglés) ha declarado que el aconsejar que esos empleados se vayan a casa no es una medida relacionada con una discapacidad, si es que la enfermedad es semejante a la gripe estacional o al virus H1N1 de la primavera/verano del 2009. Adicionalmente, la EEOC ha estipulado que dichas acciones serían permitidas bajo la ADA, si la enfermedad fuese lo suficientemente grave como para presentar una amenaza directa.

¿Podemos tomar la temperatura de los empleados cuando se presenten a trabajar?

Generalmente, tomar la temperatura corporal de un empleado se considera un examen médico. Sin embargo, la EEOC declaró el 18 de marzo de 2020, que debido a que los CDC y las autoridades estatales/locales han reconocido el contagio comunitario del COVID-19 y emitieron las precauciones necesarias, los empleados pueden, durante una emergencia, exigir legalmente la toma de temperatura corporal de los empleados. Aun así, los empleadores deben estar conscientes que algunas personas con el COVID-19 no tienen fiebre. Si usted decide establecer dicha norma, considere comunicarse con su agente de seguros para que le proporcione sugerencias y también considere contratar un enfermero(a) para dicha tarea. Alternativamente, lleve a cabo la tarea con un empleado que tenga la capacidad de supervisor, quien mantendrá, en la medida posible, la privacidad de los resultados. Recuerde, los empleados que se encuentran esperando ser evaluados, deben permanecer en la fila a por lo menos a seis pies de distancia, uno de otro.

¿Qué sucede si un empleado se rehúsa a venir a trabajar por miedo a infectarse?

Sus normas, que deben haber sido claramente comunicadas, deben abordar este tema. Educar a su fuerza laboral es un aspecto fundamental de su responsabilidad.

¿Qué sucede si los empleados han utilizado todos sus días por enfermedad?

Nuevamente, las normas deben abordar el tema de la asistencia. Una vez más, es posible que las regulaciones

locales y estatales aborden el tema de lo que usted tiene que hacer y debe hacer para estar alineado con dichas reglas.

¿Y si un empleado se rehúsa a atender a alguien que parece estar enfermo?

Sus normas y procedimientos deben ser su guía, como lo serían bajo circunstancias normales cuando se trata de un cliente enfermo.

¿Debo reportar al departamento de salud que tengo un empleado o un cliente enfermo?

Sí, el departamento de salud va a querer rastrear los contactos tanto del empleado como del cliente. Los CDC recomiendan que proporcione instrucciones tanto a empleados como a clientes sobre lo que deben hacer si presentan síntomas dentro de 14 días después de su última exposición al virus.

¿Qué sucede si el departamento de salud no responde? ¿Lo revelamos al público?

Si no responden, inténtelo de nuevo. Asumiendo que el departamento es local, debe comunicarse con su departamento de salud estatal. Revelarlo al público es una decisión empresarial que debe ser parte de un plan de continuidad general que debe tener para su negocio. Idealmente si tiene un empleado enfermo, como lo haría en circunstancias normales, llevaría a cabo una limpieza y desinfección profundas, tanto del frente como de la parte interna de su negocio.

¿Qué debemos hacer si pensamos que un cliente está enfermo?

Sugiera pañuelos de papel (kleenex), desinfectante de manos y notifique al departamento de salud. Ellos querrán rastrear el historial de contacto de la persona. Si hay un cliente que usted piensa está enfermo, eso debe hacer que usted ponga en marcha sus prácticas de limpieza y desinfección intensificadas. Asegúrese de desinfectar a profundidad los menús, las mesas y cualquier cosa que el cliente pueda haber tocado.

¿El empleado no debe venir a trabajar si un miembro de su familia inmediata ha sido diagnosticado con COVID-19?

Esta es una situación en la que se debe comunicar con su departamento de salud local. Confirme la información sobre la exposición comunitaria y los riesgos de transmisión. Los CDC sugieren aislamiento para personas que han contraído el virus.

¿Qué sucede si un chofer repartidor pareciera estar enfermo, existen algunos protocolos?

Debe pedirle al chofer que se retire, sugiérale que vea a un doctor, usted debe notificarlo a la compañía repartidora inmediatamente.

MASCARILLAS

¿Qué es lo que indican los CDC sobre esta nueva pauta?

Dado que las pruebas de COVID-19 han incrementado, la comunidad médica ha determinado que existe una gran población que se encuentra infectada con el COVID-19 y son asintomáticos (no muestran señales externas del virus). Sin embargo, debido a que padecen el virus, aún pueden infectar a otros en contacto cercano a través de algo tan simple como la respiración.

¿Es obligatorio usar mascarillas?

El 3 de abril, los CDC actualizaron sus pautas para recomendar el uso de cubre bocas faciales simples hechos de tela para cubrir la nariz y la boca con el fin de frenar el contagio del virus y de ayudar a las personas que puedan tener el virus y evitar que sin saberlo puedan transmitírselo a otros. Los cubre bocas de tela hechas con artículos del hogar o hechos en casa de materiales comunes a bajo costo pueden ser utilizados en los restaurantes, como una medida adicional voluntaria de salud pública.

Los empleados pueden exigir el uso de dichos cubre bocas, confiando en las pautas de los CDC (a no ser que exista una solicitud de acomodación la cual se debe abordar de acuerdo a cada caso en particular). Algunas jurisdicciones locales, tales como el Condado de San Diego, California y la Ciudad de Laredo, Texas, están exigiendo a los empleados de restaurantes que se cubran la nariz y la boca con una mascarilla o con cualquier otro tipo de cubre bocas de tela. En jurisdicciones en donde esto es obligatorio, los restaurantes que deseen permanecer abiertos deben asegurar el uso obligatorio de cubre bocas dentro de sus empleados. Por favor tome nota que los cubre bocas de tela y las mascarillas recomendadas para los empleados de restaurantes no son las mismas que las mascarillas quirúrgicas ni los respiradores N-95. Los CDC no recomienda el uso de mascarillas quirúrgicas ni respiradores N-95 en los restaurantes, ya que son suministros críticos que se deben continuar reservando para los trabajadores del cuidado de la salud y para el personal médico de primera intervención.

Pensé que las mascarillas eran solamente para el personal médico.

Esta nueva pauta continúa haciendo énfasis en la importancia de reservar las mascarillas quirúrgicas y las N95 para el personal médico y de primera intervención. En lugar de eso, la sugerencia es utilizar cualquier tipo de cubre bocas que abarquen la nariz y la boca. Existen un número creciente de suministradores de mascarillas de tela, pero aun el cubrirse la cara y la nariz con una bufanda es efectivo.

Entonces, ¿Si utilizo una mascarilla, puedo ir a trabajar?

Utilizar algún tipo de cubre bocas mientras trabaja sería una excelente medida para cualquier empleado de restaurante en este momento, especialmente considerando el riesgo de padecer el virus aun siendo asintomático. Si no se siente bien y especialmente si muestra señales del virus (fiebre, tos, estornudos) VAYA AL DOCTOR. Podría ser COVID-19 pero aún nos encontramos en época de resfriados y gripes y las personas que trabajan con alimentos nunca se deben presentar al trabajo enfermos. Al mismo tiempo, si se siente bien, ponerse la mascarilla no contrarresta la importancia del distanciamiento social en el trabajo, así como también los esfuerzos continuos de limpieza adicional utilizando los productos de sanitización aprobados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés), así como el lavado de manos frecuente.

¿Pero si utilizo una mascarilla, eso significa que aún me debo lavar las manos con frecuencia?

¡SÍ! El virus continúa estando en las superficies y se transmite fácilmente de las manos a la cara. Recuerde que llevarse las manos a la boca, nariz y ojos es una de las maneras más fáciles de contraer el virus. El lavado de manos frecuente después de tocar superficies es una seguridad extra para usted y para aquellos a su alrededor.

¿Qué sucede si mi empleador no proporciona mascarillas?

Usted debe preocuparse de su salud y de la de los que le rodean. Recuerde, esta nueva pauta está diseñada para evitar que otras personas que puedan tener el virus, la propaguen. Encontrar cualquier tipo de cubre nariz y boca y llevarlo al trabajo va a ser una manera efectiva de reducir el riesgo de que usted contagie el virus si lo padece.

LIMPIEZA/SANITIZACIÓN

¿Cuánto tiempo puede vivir el virus en una superficie sólida?

Los oficiales de salud no han tomado aún esa determinación. Otros virus respiratorios similares al COVID-19 pueden vivir en cualquier lugar desde unas horas hasta varios días, los CDC recomiendan que si unas instalaciones tienen un caso conocido de COVID-19 dentro del restaurante, deben clausurar el área y esperar lo que sea práctico para empezar a limpiar y a desinfectar.

¿Existen algunas condiciones específicas dentro de un restaurante que ayuden a que el COVID-19 se propague más fácilmente?

Debemos administrar nuestros restaurantes e instalaciones de la misma manera en que lo haríamos en contra de la gripe (influenza). Lo mejor que puede considerar es la manera en que usted maneja las superficies de alto contacto (mesas, condimentos, menús, baño, etc.) y asegurarse que posea buenos procedimientos estándar de operación para limpiar y sanitizar.

¿Debemos clausurar las áreas de autoservicio y las barras de ensalada?

Es muy difícil hacer recomendaciones de cerrar las áreas de autoservicio. Es posible manejar estas áreas cuando se utilizan procedimientos de limpieza y sanitización que sean vigilantes. No existe una respuesta mágica para preguntas como esta.

También, piense en promover dentro de los clientes la higiene de manos, los desinfectantes de manos, los procedimientos de lavado de manos antes de que los mismos utilicen utensilios de uso común.

¿Existe una temperatura de calor conocida que pudiera matar el virus, por ejemplo, se muere dentro de una lavadora de platos de sanitización por calor?

Los CDC no cuentan con ningún reporte en el que el calor por sí solo mate el virus, esa es la razón por la cual recomiendan procesos de limpieza y sanitización fuertes y efectivos.

¿Y los desinfectantes y sanitizantes?

La semana pasada la EPA publicó una lista de los desinfectantes que son efectivos. Puede encontrar un enlace a esa página en la lista de recursos. También, consulte con su proveedor para asegurarse que cualquier desinfectante que compre se encuentre dentro de la lista y que sea efectivo. La página de los CDC también cuenta con sugerencias de compuestos para desinfectar, nuevamente, esos enlaces de los CDC se pueden encontrar en la página de recursos. Asegúrese de utilizar específicamente esos productos y compuestos.

NO trate utilizar algo parecido a estos químicos ni crear sus propias mezclas. Además de no ser efectivos, estas mezclas pueden provocar enfermedades o la muerte.

Con el fin de prevenir el contagio del virus ¿Cuán a menudo debemos cambiar los trapos húmedos que utilizamos para limpiar las mesas?

No debemos utilizar trapos húmedos solamente con agua. Los trapos húmedos sin sanitizante solamente dispersarán el virus por todas las mesas y menús. Consulte la lista de la EPA para ver los desinfectantes que han sido aprobados. Cambie los trapos en la medida en que el agua se ensucie.

Todos mis proveedores y tiendas locales tienen agotados los desinfectantes de manos y las toallas húmedas. ¿Qué debemos utilizar en lugar de eso?

El lavado de manos con jabón en sí es una medida efectiva para eliminar el virus. Utilizar un método de lavado de manos o de doble lavado de manos, utilizar cepillos para las uñas, utilizar toallas de un solo uso, son todos buenos procedimientos que se pueden implementar. Puede urgir a los clientes que utilicen el baño para lavarse las manos.