



# Guía para Instalaciones Alimentarias Durante la Recuperación del COVID-19

Salud Pública  
Servicios de Salud Ambiental

Si su instalación se ha cerrado durante un periodo prologando, siga estos consejos para asegurarse de que su instalación esté lista para reabrir y operar de manera segura.

Reapertura Después de un Cierre Extendido

## Agua



Dejar que todos los grifos corran durante 3-5 minutos para eliminar cualquier contaminante estancado dentro de tuberías y líneas.

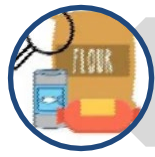


Revise que todos los grifos funcionen y que tengan al menos 120° F disponible a través de la instalación.

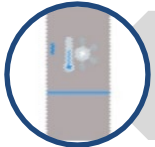


Deseche el hielo viejo en la máquina de hielo. Limpie y desinfecte la máquina de hielo antes de su uso. Deseche el primer hielo producido después de la limpieza.

## Alimentos



Inspeccioné y asegúrese de que todos los productos alimenticios sean seguros y libres de contaminación, deterioro o danos.



Asegúrese de que todos los refrigeradores se mantienen a 41° F o menos con un termómetro preciso dentro.



Deseche el aceite viejo de la freidora, limpie la freidora y rellene con aceite nuevo.



385 N. Arrowhead Ave. San Bernardino  
Llame o envíe un texto a: 800.442.2283

[wp.sbcounty.gov/dph](http://wp.sbcounty.gov/dph)

## Desechos y Alimañas



Asegúrese de que el colector/interceptor de grasa este en servicio y sea funcional.



Confirme que el servicio de colección de basura este activo.



Revise todas las áreas de cocción, preparación y áreas de almacenamiento de alimentos para ver si hay evidencia de alimañas. Contrate una compañía profesional de control de plagas para dar servicio a la instalación según sea necesario.

## Saneamiento



Mantenga cantidades adecuadas de desinfectante y tiras de prueba.



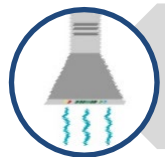
Limpie y desinfecte todas las superficies en contacto con alimentos utilizando la concentración mínima requerida de desinfectante.



Limpie y desinfecte todas las superficies que no tengan contacto con alimentos (por ejemplo, estanterías, pisos, paredes, campanas de extracción, etc.)



Revise que el lavaplatos este lavando y desinfectando de acuerdo con las instrucciones del fabricante.



Confirme que las campanas de extracción y sistemas de ventilación funcionan correctamente.

## Salud e Higiene de los Empleados



Asegúrese de que todos los baños estén limpios, operativos y disponibles para los empleados.



Instruya a los empleados que se laven las manos con frecuencia. Mantenga una reserva de jabón y toallas de papel para los lavamanos. Verifique que todos los lavamanos mantienen el agua a un mínimo de 100°F en todo momento.



Entrene e instruya a todos los empleados que no se acerquen a lugar de trabajo cuando estén enfermos.



Considere la implementación de revisiones térmicas o de temperatura para los empleados antes de comenzar su turno.

## Otros



Asegúrese de que el permiso de salud este valido y vigente.



Asegúrese de que todas las tarjetas de manejo de alimentos son válidas, vigentes y emitidas por el Condado de San Bernardino.

## Referencias

Para preguntas específicas sobre el servicio de alimentos:

Llame o envíe un mensaje de texto al:  
800-442-2283 o visite el sitio web:  
[wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs](http://wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs)

Para preguntas específicas sobre COVID-19

Correo electrónico:  
[coronavirus@dph.sbcounty.gov](mailto:coronavirus@dph.sbcounty.gov)  
Llame: (909) 387-3911  
(Lunes – viernes 9 a.m. – 5 p.m.)  
o visite el sitio web: [sbcovid19.com](http://sbcovid19.com)