

Lista de control para la reapertura después del cierre prolongado debido al COVID-19:

Antes de reponer elementos perecederos y reabrir un establecimiento alimentario, es importante asegurarse de que funcionen adecuadamente las instalaciones, el equipamiento y los servicios públicos para cumplir con los requisitos de las reglamentaciones alimentarias.

Esta lista de control le ayudará a determinar si su establecimiento alimentario está preparado para reponer alimentos perecederos y reabrir. Esta lista no incluye todos los requerimientos de las reglamentaciones alimentarias, pero intenta cubrir los factores clave de un cierre prolongado.

Instalaciones físicas:

- Hay electricidad disponible en todo el establecimiento alimentario
- Los desagües funcionan a plena capacidad
 - Todos los sumideros y alcantarillas han sido revisados para determinar si hubo algún reflujo de aguas residuales durante el cierre (consultar sección de limpieza y saneamiento)
- El establecimiento alimentario cuenta con un baño plenamente operativo
- Hay agua corriente fría y caliente disponible en todo el establecimiento alimentario
- Si el establecimiento alimentario opera con un pozo o fuente privada de agua, análisis recientes del agua que demuestren que es confiable la fuente de agua
- La tubería está en buenas condiciones de uso
- Se ha ciclado el sistema de agua, si es pertinente. (Haga clic aquí para ingresar al Sistema de Agua para Edificios de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades o CDC: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html?deliveryName=USCDC_248_DM25447)
- Hay gas natural o propano disponible
- Las campanas de extracción y la ventilación están funcionando
- No existen daños significativos a las instalaciones del establecimiento alimentario que afecten su funcionamiento
- El establecimiento alimentario cuenta con iluminación suficiente
- En las instalaciones no hay evidencias de plagas, excrementos de plagas u otras evidencias de actividad de plagas

Equipamiento alimentario:

- Máquinas de hielo y recipientes de hielo limpios y desinfectados
- Refrigeradores y congeladores en pleno funcionamiento
 - Refrigeradores y unidades de frío no exceden los 41°F
 - Congeladores no exceden los 0°F
 - Las unidades que requieren reparación han sido desconectadas y rotuladas como fuera de servicio o no usar
- Se han eliminado alimentos con señales de haberse descongelado y vuelto a congelar
- Las unidades de refrigeración cuentan con termómetros instalados
- Las unidades de calor están de 155 a 160°F para mantener los alimentos a 135°F
- Los lavavajillas funcionan adecuadamente y han sido desinfectados correctamente

Alimentos - Descartar alimentos en caso de:

- Alimentos y envases afectados por plagas (p. ej., excrementos de ratón o envases mordidos)
- Alimentos en los congeladores con señales de haberse descongelado y vuelto a congelar (es decir condensación congelada, charcos de hielo en la base del congelador, o alimentos pegados entre sí)
- Descartar alimentos sin fecha de vencimiento, pero cuya seguridad se desconozca o sea cuestionable ANTE LA DUDA, DESECHAR
- Descartar alimentos con fecha de vigencia vencida
- Alimentos con señales de fermento o moho

Limpieza, Saneamiento y Desinfección:

- Productos químicos de limpieza, saneamiento y desinfección para la operación, incluido jabón y desinfectantes (cloro, amonio cuaternario o desinfectantes con yodo) disponibles (desinfectantes registrados por EPA para su uso contra la COVID-19: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>)
- Antisépticos y desinfectantes (incluidos los dispensados automáticamente) en concentración adecuada según lo indicado en la etiqueta del producto
- Lavar, enjuagar y desinfectar todas las superficies de contacto con alimentos
- Equipamiento alimentario limpio y desinfectado a la vista y al tacto Los ejemplos incluyen lavamanos para preparación de alimentos, refrigeradores/congeladores, contenedores de alimentos, mesas de preparación, mesas de vapor
- Limpiar y desinfectar otras superficies, los ejemplos incluyen lavamanos, fregaderos de 3 compartimentos, mostradores de servicio, áreas de asiento y comedores para clientes (cuando lo permitan las órdenes de restricción de salud pública)
- Limpieza de pisos y techos a la vista y al tacto Limpieza y desinfección adecuadas de las zonas donde exista evidencia de reflujos de aguas residuales, como decoloración en pisos cercanos a las alcantarillas o cerca de posibles salidas de aguas residuales

Salud de los empleados y Operación del establecimiento alimentario:

- Actualizar e implementar la Política de salud de los empleados (incluido lo relacionado con la COVID-19)
 - Lineamientos de la CDC para comercios y empleadores: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
 - Lineamientos de la CDC para empleados en contacto cercano con personas con COVID-19 positivo: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>
- Prácticas de Seguridad contra la COVID (CSP) instrumentadas
- Empleados capacitados en las políticas actualizadas de salud de los empleados y con nueva capacitación sobre las prácticas clave de manejo de alimentos como lavado de manos, uso de guantes y desinfección y saneamiento de superficies

Para obtener más ayuda, visítenos en la web, contacte a su inspector de área, o llámenos al (505) 768-2600.

En la web: <https://www.cabq.gov/environmentalhealth/food-safety>

Recursos para la COVID-19 (incluye Preguntas Frecuentes) en la web:
<https://www.cabq.gov/environmentalhealth/news/city-of-albuquerque-coronavirus-faqs>