

23 de marzo de 2020

Actualización de las recomendaciones para supermercados, bodegas y tiendas de alimentos durante la enfermedad del Coronavirus 2019 (COVID-19)

Nosotros sabemos que los supermercados y bodegas están extremadamente ocupados durante este tiempo de reto y queremos darles las gracias por apoyar a los habitantes de Rhode Island. Además de las recomendaciones anteriores ([guias](#)) que fueron enviadas, queremos proveerles actualizaciones para enfatizar la importancia del distanciamiento social. Para minimizar el contagio del COVID-19, es importante implementar estrategias para animar a empleados y clientes a que practiquen el distanciamiento social.

Considere tomar las medidas recomendadas de seis pies de distancia entre personas, para mantener el distanciamiento social:

- Separe las estaciones de trabajo (creando espacio entre los empleados) y alterne los horarios de trabajo.
- Considere abrir más cajas registradoras y con empacadores para reducir el número de personas en las filas para pagar.
- Coloque avisos recordándoles a los clientes que implementen la distancia social cuando estén en las filas para pagar.
- Considere poner señales en el piso marcando los seis pies de distancia, para recordarle a los clientes de mantener la distancia al momento de hacer la fila para pagar.
- Agregue personal adicional (por ejemplo, personas para abastecer estanterías, cajeras, empacadores) según sea necesario, para reducir el tiempo que los clientes permanezcan en la tienda/bodega o supermercado.
- Si las cajas registradoras están muy ocupadas, considere reducir el número permitido de clientes que estén al mismo tiempo dentro en la tienda/bodega o supermercado.
- Asegúrese que las áreas donde los empleados toman sus descansos cumplan con los seis pies de distancia.

Considere otras opciones para los clientes hacer sus compras:

- Designe horarios especiales de compras para las personas más vulnerables (por ejemplo, personas mayores de 60 años).
- Provea servicios a domicilio o servicios para recoger las compras por ventanilla para reducir el número de personas en la tienda, bodega o supermercado.

Por favor continúe monitoreando los empleados para asegurarse que ellos no trabajen mientras estén enfermos. Le recomendamos que también coloque avisos informando a sus clientes que no vengán a hacer compras si están enfermos. Por último, continúe siguiendo las recomendaciones de desinfección ([guias](#)) detalladas por los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades de US.

Para obtener la información más reciente, por favor visite la página de internet [Rhode Island Department of Health COVID-19 web page](#); llame a la Línea de Información del COVID-19 al 401-222-8022 o al 211 después del horario de oficina; o envíe un correo electrónico a RIDOH.COVID19Questions@health.ri.gov.

18 de marzo de 2020

Restricciones para los establecimientos de alimentos: Solo para las órdenes para llevar o entrega a domicilio, en cuanto al coronavirus (COVID-19)

Para disminuir el contagio del Coronavirus (COVID-19), la Gobernadora Raimondo ha anunciado que no habrá consumo de alimentos dentro de los restaurantes, bares, cafeterías u otros establecimientos de comida en Rhode Island. El Departamento de Salud de Rhode Island (RIDOH) recomienda encarecidamente que sus clientes permanezcan en sus automóviles y utilicen el servicio de recoger los pedidos en la acera o área designada. Cuando esto no sea posible, los establecimientos que provean servicios de alimentos para llevar no deben exceder 25 clientes dentro del establecimiento al mismo tiempo (excepto para los supermercados, tiendas o bodegas). Esta restricción estará en vigor a partir del 17 de marzo de 2020 y continuará hasta el 30 de marzo de 2020.

Por favor, siga las siguientes recomendaciones:

- Recomiende a sus clientes a que permanezcan en sus carros y utilicen el servicio de recoger en la acera.
- No se permitirán bufets ni bares de ensaladas en restaurantes, bares, cafeterías u otros establecimientos de comida (incluyendo los supermercados, tiendas o bodegas).
- Se permitirán bufets gratuitos en los hoteles, pero los alimentos deben ser llevados de regreso a la habitación para ser consumidos.
- No se permitirá ningún tipo de autoservicio de alimentos o bebidas sin envase en restaurantes, bares, cafés, tiendas u otros establecimientos de alimentos (incluyendo los supermercados, tiendas o bodegas).
- Los artículos listos para comer que se preparen y se sirvan detrás de un mostrador, deben mantenerse protegidos (por ejemplo, en caso de alimentos del área del deli deben tener protectores) pueden ser servidos y empacados para llevar por un empleado (por ejemplo, carne del deli, sándwiches).

Después de la recuperación de un caso COVID-19 clínicamente diagnosticado o sospechoso, las reglas para regresar al trabajo para los que no trabajan en el sector de salud son:

Las personas sin diagnóstico clínico (sospechoso) o con un caso confirmado de COVID-19 que se han quedado en casa (aislados en el hogar), pueden terminar el aislamiento del hogar con las siguientes condiciones:

- Usted no tiene fiebre por 72 horas (es decir, tres días completos sin medicamentos para reducir la fiebre), Y
- Los otros síntomas han mejorado (por ejemplo, la tos o la dificultad para respirar han mejorado), Y
- han pasado por lo menos 7 días desde que aparecieron los síntomas por primera vez.

Todos los lugares del cuidado de la salud con licencia tienen que hacer cumplir estrictamente las siguientes reglas de salud personal y ambiental:

- Reforzar el **monitoreo de salud del COVID-19 en el lugar de cuidado de la salud con todo el personal y los contratistas**, como fiebre, tos o dificultad para respirar; historial de viajes (cualquier viaje fuera de los 50 estados o el Distrito de Columbia en los últimos 14 días); exposición a un caso conocido o sospechoso de COVID-19.
- **Los empleados deben asegurarse de seguir las reglas del acuerdo de salud de los empleados.** Cualquier persona que se sienta enferma o muestre cualquier síntoma de enfermedad DEBE quedarse en casa.
- Los empleados que están sujetos a auto cuarentena durante 14 días **no deben estar trabajando.**
- **Asegúrese que los empleados se laven bien las manos con jabón y agua tibia** durante 20 segundos después de llegar al trabajo por primera vez, después de usar el baño, antes y después de comer, y con frecuencia durante todo el día. Los empleados deben evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - El desinfectante de manos no debe utilizarse en lugar de lavarse las manos. Si se utiliza desinfectante de manos después del lavado de manos, deje tiempo para que se seque completamente antes de tocar cualquier superficie o producto alimenticio.
- **Proporcionar desinfectantes de manos a base de alcohol (al menos 60% alcohol) o limpiadores similares** para su uso por los empleados colocándolos en lugares convenientes / accesibles.

- **Los alimentos listos para comer no deben ser tocados con las manos sin guantes.** Asegúrese que se usen guantes en todo momento, y siga las indicaciones del uso adecuado de los mismos.
- Utilice una solución para **desinfectar con frecuencia, durante todo el día, superficies y objetos comúnmente tocados**, como teclados de cajeros automáticos, mostradores, mesas de comedor, manijas de puertas, electrónicos, manijas de grifo y menús. Cambie la solución desinfectante a base de cloro al menos una vez cada cuatro horas.
- Asegúrese que el lavaplatos y/o fregaderos de tres compartimentos se utilicen correctamente y tengan el nivel adecuado de desinfectante para el enjuague final (desinfectante a base de cloro de 50-100 PPM; siga la información en la etiqueta del producto para otros desinfectantes aprobados).
- Asegúrese de colocarse los protectores para los alimentos como corresponden y donde sea necesario.

Para obtener la información más reciente sobre COVID-19, visite la página web [COVID-19 del Departamento de Salud de Rhode Island](#); llame a la línea directa COVID-19 de RIDOH al 401-222-8022 o al 211 fuera del horario de oficina; o envíe un correo electrónico a RIDOH.COVID19Questions@health.ri.gov