

# Guía para restaurantes que ofrecen productos comestibles

## MEDIDAS EFICACES DE REDUCCIÓN DEL RIESGO



**DISTANCIA SOCIAL** - Asegúrese de que se implementen medidas de distancia social mientras los clientes hacen pedidos o esperan para retirar o llevar



**LAVADO DE MANOS** - Lavamos o desinfectante para manos disponibles (60% de alcohol)

### NOTICE TO OUR CUSTOMERS

If you have a fever, cough, or flu-like symptoms,



Fever



Cough



Cold or Flu-like Symptoms

Please do **not** enter. Return when you're well.

Help us protect our employees and other customers.

Angeleno County Department of Public Health  
2020-04-07 10:00 AM



**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** - [Adhiera a la guía de salud pública](#)

**PRIMERO LO PRIMERO** – Se deben seguir todas las prácticas actuales de seguridad alimentaria

- No se permite el autoservicio de alimentos en el comedor de un restaurante.
- Los artículos comestibles y no comestibles pueden ser ofrecidos para la venta en paneles de menú o en los sitios web en línea.
- Se pueden recibir los pedidos por teléfono, en línea, en el drive-thru o durante el take-out.
- Se puede exhibir un número limitado de artículos no comestibles para la venta.

## PREPARANDO LOS PEDIDOS DE ALIMENTOS

- Todo el almacenamiento de alimentos y el ensamblaje de artículos de supermercado debe ocurrir dentro de la cocina.
- Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse en unidades de refrigeración aprobadas (41 ° F o menos) y los alimentos calientes deben mantenerse a 135 ° F o más mientras esperan ser recogidos o entregados.
- Solo puede ser utilizada la carne y los productos alimenticios cárnicos que llevan la marca de inspección para la preparación de productos (incluidas las comidas) que se venden al por menor. Los requisitos federales aplican (por ejemplo, se requieren etiquetas de manipulación segura para productos crudos).
- Aplican todos los requisitos de etiquetado de los alimentos envasados.
  - Excepción en alimentos a granel (por ejemplo, arroz, frijoles)
  - La información de los ingredientes debe estar disponible en caso de ser solicitada.

## RECORDATORIOS DE EMBALAJE

- Asegúrese de que las carnes crudas se mantengan separadas de los productos u otros artículos listos para comer.
- Empaque los artículos no alimenticios por separado de los alimentos.
- Si ofrece entrega a domicilio, siga las [pautas de entrega de alimentos](#).

## QUE ESTÁ PROHIBIDO

- Empaquetar alimentos usando métodos de empaquetado con reducción de oxígeno sin la aprobación requerida del Departamento de Salud Pública de California.
- Fabricación de soluciones desinfectantes y empaques para ventas minoristas.



Para más información, comuníquese con Servicios de Consulta al (888) 700 — 9995. Para más información sobre el COVID-19 visite: <http://publichealth.lacounty.gov/> o llame a la línea 2-1-1 de Información del condado de Los Ángeles, disponible las 24 horas del día.