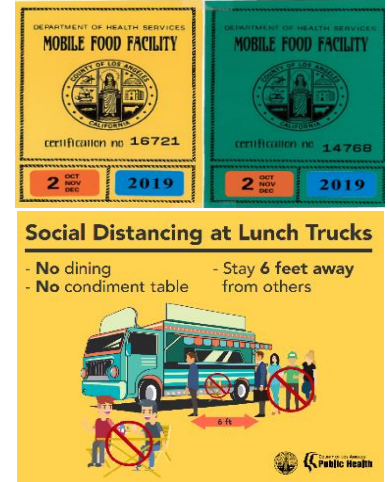


# Nuevo Coronavirus (COVID-19)

## Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para vendedores ambulantes de comida

El manejo apropiado de los alimentos durante su preparación, manipulación, retiro y envío es esencial para asegurar que sean seguros. Salud Pública le recuerda a nuestros vendedores de comida y aquellos que compran alimentos en carritos y camiones de comida que deben adherirse a la Orden Oficial de Salud y también deben asegurar que se cumplan los siguientes requisitos:

- Solo los vendedores de comida que tengan un permiso de salud válido tienen permitido ofrecer comida para el consumo fuera del lugar o para llevar, similar a los restaurantes. Busque las siguientes calcomanías pegadas en los carritos de comida para identificar si el vendedor de alimentos tiene el permiso.
- Asegurar que la(s) copia(s) del Protocolo de distanciamiento social se encuentra(n) ubicada(s) a la vista para los clientes.
  - Brindar desinfectante para el uso del cliente con al menos (60% de alcohol)
- Asegurar que el siguiente letrero esté expuesto:
  - [Los clientes deben permanecer en sus hogares si están enfermos](#)
- Controlar la capacidad de clientes para asegurar el distanciamiento social. Esto es especialmente importante para la fila de espera de clientes.
  - Los clientes deben estar separados por al menos seis (6) pies de distancia entre ellos, en la mayor medida posible.
  - Si se utiliza cinta en el suelo, los vendedores deben remover la cinta cuando se vayan y desecharla de forma adecuada.
- Los vendedores de comida deben:
  - Tener acceso a instalaciones para lavarse las manos con jabón y agua y desinfectante de manos que contenga al menos 60 por ciento de alcohol.
  - Utilizar un cobertor facial de tela en todo momento, cuando interactúan entre ellos o con clientes.
  - Desinfectar con regularidad las superficies que se tocan frecuentemente, tales como mostradores y áreas de pago de clientes.
  - Seguir las recomendaciones de Salud Pública acerca del control de enfermedades transmisibles, incluyendo la guía para limpiar y desinfectar todas las superficies.
  - Permanecer en su hogar si están enfermos y asegurar que todos los empleados permanezcan en sus hogares si también se sienten enfermos.
- Los vendedores de comida deben **seguir las prácticas básicas de seguridad alimentaria**
  - Mantenga la comida caliente a una temperatura alta (135 °F o mayor) y la comida fría a una temperatura baja (41 °F o menor).
  - Cocine bien los alimentos según lo requerido.
  - Limpie y desinfecte los utensilios y el equipo de acuerdo con la frecuencia requerida.
  - Respete las prácticas de higiene y salud del empleado— no trabaje cuando se encuentre enfermo y lave sus manos con frecuencia y cuando sea necesario como se menciona anteriormente.
  - Asegúrese de que todos los alimentos y los ingredientes provengan de fuentes de alimentos aprobadas.
  - No debe haber mesas de condimentos para que los clientes se sirvan, y las mesas y asientos para clientes están prohibidos.



**El incumplimiento podrá ser penado con multas de hasta \$1,000 por cada incumplimiento por día.**



Para obtener más información, contacte a Servicios de Consulta al (888) 700 – 9995. Para obtener más información acerca del COVID-19 visite: <http://publichealth.lacounty.gov> o comuníquese con la línea de Información del Condado de Los Ángeles al 2-1-1 que está disponible las 24 horas del día.