

# ***Catholic Mutual... "CARES"***

---

## **Buenas Prácticas Para la Preparación y Distribución de Alimentos de Emergencia**

Durante este tiempo de pandemia mundial, es posible que su parroquia desee ayudar a la comunidad o ayudar a los necesitados. Algunos métodos de ayuda durante la pandemia de COVID-19 podrían ser distribuir alimentos y / o ayuda a los menos afortunados o ancianos. Esto puede significar que las instalaciones / cocina de la escuela o la iglesia se utilizarán para preparar alimentos para su distribución. A continuación encontrará las mejores prácticas para el manejo y la distribución de alimentos.

**Para evitar la propagación de COVID-19, es imprescindible seguir todas las recomendaciones del Centro para el Control de Enfermedades (CDC) y el Departamento de Salud de su estado.**

El CDC recomienda que las personas empleen distanciamiento social manteniendo aproximadamente 6 pies de distancia de los demás, cuando sea posible. En la producción / procesamiento de alimentos, se debe hacer una evaluación para identificar e implementar cambios que aumenten la separación. Se debe considerar cuidadosamente si los 6 pies completos no pueden ser posibles en algunas instalaciones de alimentos.

El riesgo de transmitir COVID-19 a otra persona depende de la distancia entre las personas, la duración de la exposición y la efectividad de las prácticas de higiene y saneamiento. Cuando no es práctico para las personas en estos entornos mantener distanciamiento social, se deben mantener prácticas de higiene efectivas para reducir la posibilidad de propagar el virus.

**IMPORTANTE:** Mantener distanciamiento social en ausencia de prácticas efectivas de higiene puede no prevenir la propagación de este virus. Las instalaciones y la distribución de alimentos deben estar atentas a sus prácticas de higiene, incluido el lavado frecuente y adecuado de las manos

### **Preparación de Comida**

Las lesiones o enfermedades graves pueden surgir del consumo de alimentos contaminados. Unos sencillos pasos pueden ayudar a controlar esta exposición.

- Los alimentos deben almacenarse a la temperatura adecuada. Antes de que se use el alimento, se debe inspeccionar en busca de signos de contaminación o deterioro.
- Una vez que se abren los alimentos para su uso o preparación, se deben seguir las precauciones de manipulación y almacenamiento adecuadas. Los alimentos congelados nunca deben descongelarse en una encimera, sino en el refrigerador o en una bolsa con agua fría.
- Los empleados o voluntarios deben lavarse las manos con jabón y agua tibia antes de manipular alimentos. Además, se deben usar guantes y restricciones para el cabello. Todas las superficies y utensilios de cocina deben mantenerse limpios y sanitarios.

- Antes de la distribución, siempre se debe verificar que los alimentos se hayan cocinado completamente para destruir las bacterias. Se recomienda utilizar termómetros para determinar si la temperatura interna de los alimentos ha alcanzado una temperatura segura. Las temperaturas internas deben alcanzar los 160 grados. Para las aves de corral, las temperaturas deben alcanzar los 185 grados. Mientras se sirve, los alimentos que no se dispensarán de inmediato deben mantenerse a más de 140 grados para alimentos calientes y a menos de 40 grados para alimentos fríos.

### **Distribución de Comida**

- Se debe usar EPP, como guantes, al trabajar o distribuir alimentos.
- Las máscaras faciales deben reservarse para personas enfermas. Para protegerse adecuadamente, mantenga una distancia de 6' recomendada por el CDC.
- Los clientes deben ponerse en fila para que el empleado/voluntario pueda monitorear la línea y mantener un distanciamiento social de 6 pies. También se recomienda colocar letreros para dirigir a las personas que recogen alimentos.
- Si se proporcionan bebidas, deben ser llenadas por empleados / trabajadores voluntarios. No se deben permitir bebidas de autoservicio.
- Dé artículos de un solo uso, como servilletas y condimentos, directamente al cliente en lugar de colocarlos en un área de autoservicio.
- No se debe permitir que los clientes consuman alimentos en el sitio.

### **Conduzca de Auto a través de Recogida (Drive thru Pickup)**

- Designe las horas en que se proporcionará la comida para que los miembros de la iglesia la recojan.
- Deben colocarse letreros para la entrada y salida del estacionamiento.
- Pueden ser necesarias señales adicionales para dirigir el tráfico donde recoger los alimentos.
- Si la parroquia tiene un campus grande y una gran cantidad de personas recogiendo comida, la parroquia puede considerar designar a alguien afuera para dirigir el tráfico de vehículos.
- Considere tener un voluntario o miembro del equipo listo para entregar alimentos a la ventanilla del vehículo.
- Si esto no es una opción, haga que una persona designada controle el número de personas permitidas en la iglesia o en la instalación escolar. Para seguir las pautas del CDC, el número de personas permitidas dentro de las instalaciones no debe comprometer la recomendación de distancia social de 6 pies.
- Si permite el ingreso de personas dentro de las instalaciones, coloque una estación de desinfección de manos en la entrada y salida.

## **Conductores Voluntarios de Entrega de Alimentos**

También se debe tener en cuenta que las personas que se ofrecen como voluntarios para entregar alimentos a los ancianos y los que están en cuarentena deben seguir todas las recomendaciones anteriores. En circunstancias normales, nuestra recomendación es que todos los conductores voluntarios sean examinados adecuadamente y completen el curso de manejo defensivo en línea disponible en CMG Connect. Sin embargo, dado el estado nacional de emergencia, entendemos que esto puede no ser factible y le pedimos que practique el buen juicio con su proceso de selección de conductores voluntarios.

Si necesita más ayuda durante este tiempo, no dude en ponerse en contacto con su representante de riesgos y reclamos.

Revised 03/2020