

Alimento para Reflexión

Boletín de informaciones para propietarios y operadores de establecimientos alimenticios y sus empleados en el Condado de Fairfax.

Nuevo capítulo 43.2 del Código Alimentario

El condado de Fairfax tiene un nuevo capítulo 43.2 del Código Alimentario, que entró en vigencia de inmediato después de su aprobación por parte de la Junta de Supervisores el 26 de enero de 2021. El capítulo 43.2 adoptó mediante referencia el Código de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) de 2017 (9.a edición) con modificaciones. Algunas de las mejoras más importantes que encontrará en el nuevo Código Alimentario incluyen, entre otras:

- Proceso de registro de productos alimentarios de elaboración artesanal
- Requisitos de los permisos para uso de la tierra para la venta móvil de alimentos
- Escuela de capacitación sobre seguridad alimentaria para la preparación segura de productos alimentarios de elaboración artesanal
- Permiso para que los perros acompañen a sus dueños mientras comen sin presentar una solicitud de variación

(documento escrito)

- Emisión de permisos alimentarios condicionales
- Etiquetas adhesivas de aviso del Departamento de Salud para establecimientos
- Software compartido para promover la responsabilidad ambiental
- Requisitos para utilizar barbacoas al aire libre y hornos de leña en exteriores

My Records (Mis Registros) y ver su(s) establecimiento(s) listado(s) en Salud Ambiental. ¡No dude en revisar sus registros electrónicos!

Pronto habrá más información disponible sobre el capítulo 43.2 del Código Alimentario en el sitio web del Departamento de Salud del condado de Fairfax en www.fairfaxcounty.gov/health/codes.

Recordatorio: ¡Registre su Cuenta en PLUS! El Sistema de planificación y uso de la tierra (PLUS)

La nueva base de datos electrónica del Sistema de planificación y uso de la tierra (Planning and Land Use System (PLUS)) es nuestro portal en línea que le permite solicitar permisos, realizar un seguimiento del estado de su solicitud, actualizar la información, cargar documentos, pagar tarifas y solicitar inspecciones.

Es importante que se registre para obtener una cuenta en PLUS. DEBE

REGISTRARSE para poder acceder a la información de su registro y hacer la renovación en línea.

Una vez que cree su cuenta, puede pasar a la pestaña My Records (Mis Registros) y ver su(s) establecimiento(s) listado(s) en Salud Ambiental. ¡No dude en revisar sus registros electrónicos!

[Visite el sitio web de PLUS.](#)

Hemos creado videos y hojas de guía para ayudarlo con nuestros nuevos procesos en línea, lo que incluye cómo [Registrarse para obtener una cuenta.](#)

Si tiene alguna pregunta, llame al Departamento de Salud del condado de Fairfax al (703) 246 2201, opción 2, TTY 711.

continúa en la página 2



Cuarta Orden Ejecutiva 72 Modificada

Con vigencia a partir del jueves 1 de abril, el gobernador Northam ha modificado la Orden ejecutiva setenta y dos con los próximos pasos del plan "Adelante Virginia" para reducir de forma segura y gradual las restricciones de salud pública mientras mitiga la propagación del virus.

Uno de los cambios clave en la Cuarta orden ejecutiva setenta y dos modificada incluye la cantidad máxima de personas que se permite en una **reunión social**. La cifra **aumentará a 50 personas para entornos interiores y 100 personas para entornos al aire libre. Las reuniones sociales antes estaban limitadas a 10 personas en interiores y 25 personas al aire libre.**

El texto completo de la Cuarta orden ejecutiva setenta y dos modificada y la Orden de emergencia de salud pública nueve está disponible [aquí](#). Puede encontrar pautas actualizadas para sectores específicos [aquí](#). Visite virginia.gov/coronavirus/forwardvirginia para obtener más información y respuestas a las preguntas frecuentes.

Lista de verificación de seguridad para los gerentes de establecimientos de comida:

- **Insistir que los empleados se queden en casa** si se sienten mal, dieron positivo en la prueba de COVID-19 o estuvieron expuestos a una persona con COVID-19 en los últimos 14 días.
- **Exigir a los empleados que se laven las manos frecuentemente** con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- **Preparar un cronograma para aumentar la limpieza de rutina** y desinfección de las superficies que se tocan con frecuencia, como picaportes, baños, cajas registradoras, mesas, encimeras, bandejas de recibos y portacondimentos.
- **Alentar el uso de mascarillas de tela** entre todo el personal, en especial cuando sea difícil mantenerse a una distancia de 6 pies (2 m).
- **Asegúrese de que haya suministros suficientes para apoyar una higiene saludable**, como jabón, toallas de papel, toallitas desinfectantes.
- **Priorizar los asientos al aire libre** y abrir ventanas y puertas para aumentar la circulación del aire exterior si fuera posible.
- **Cambiar las distribuciones**, como dejar más espacio entre las mesas y sillas, para asegurarse de que los grupos de clientes permanezcan a una distancia de al menos 6 pies.

Para obtener más recursos y descargar una copia de esta lista de verificación diaria para su establecimiento, visite: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>.

Mantenga informado al Departamento de Salud

Si se ha producido un cambio reciente de titularidad, se han incorporado nuevos equipos, o hubo cambios importantes en el menú o una modificación del nombre del establecimiento, se deberá notificar al Departamento de Salud y enviarse los formularios de solicitud correspondientes. Todo equipo nuevo debe contar con la aprobación del Departamento de Salud. Para obtener más información, visite nuestra página web en www.fairfaxcounty.gov/health/food/operators.

Si necesita solicitudes para establecimientos alimentarios, unidades móviles de comida y cambio de titularidad, visite la página del [portal para ciudadanos de PLUS y complete la solicitud](#).

¿Cuándo deben usarse mascarillas en los establecimientos de comida y bebidas?

Los empleados que trabajan en áreas donde traten directamente con los clientes (en interiores o exteriores) deben usar una mascarilla que les cubra la nariz y boca en todo momento. Se recomienda que los empleados que trabajan en otras áreas de la instalación usen mascarillas, especialmente cuando no pueda mantenerse la distancia física de 6 pies (2 m). A los empleados que tengan una enfermedad que limite su capacidad para usar una mascarilla se les debe asignar una función o tarea que no esté en un área donde traten directamente con los clientes.

Cuando un requisito obligatorio del sector empresarial establecido en la [Orden ejecutiva 67](#) entre en conflicto con un requisito de usar una mascarilla establecido en la [Orden ejecutiva 63](#) y la Orden de emergencia de salud pública cinco (2020), **regirá el requisito específico del sector empresarial**.

Los clientes de 10 años o más deberán usar mascarilla que les cubra la nariz y boca al entrar, salir, atravesar y pasar tiempo dentro de los establecimientos de comida y bebidas, incluidos, entre otros, restaurantes, comedores, patios de comidas, cervecerías, microcervecerías, destilerías, bodegas, salas de degustación y mercados de agricultores. Los clientes podrán quitarse la mascarilla mientras estén sentados y coman o beban.

Para obtener más información, visite vdh.virginia.gov. Haga clic aquí para visitar la página de [Preguntas frecuentes](#).

