

Food Safety During COVID-19

Tips for Handling Food Safely

With all the COVID-19 guidelines for washing hands, physical distancing, and avoiding public places, you may be wondering how this affects your food. Grocery stores are one of the few places we can go, but we are encouraged to shop less frequently, sanitize our hands and grocery carts, and keep at least six feet away from others while in the store. With all of these precautions, you may be curious about the safety of the food you are buying.

According to the CDC, there is currently no evidence of food or food packaging being associated with the transmission of COVID-19. COVID-19 is a respiratory illness and the transmission route is through person-to-person contact and through direct contact with respiratory droplets generated when an infected person coughs or sneezes. This is unlike gastro-intestinal viruses, such as norovirus, which makes people sick through contaminated foods. Regardless, it is best to practice general food safety precautions, including knowing how to select foods in the grocery store, storing them properly, cooking them safely, and cleaning up afterward. So shop for and enjoy the foods you normally do, and maybe explore some new recipes! But, remember to follow food-safety guidelines, including the ones provided below.



Buying Food

Knowing how to select foods is the first step to good food safety. Always check the expiration date on food labels, especially when buying packaged meat, poultry, or fish. Even if the expiration date is still acceptable, do not buy fish or meats that smell or look strange. Also, check inside egg cartons to ensure that the eggs are clean and free from cracks. Avoid fruits with broken skin because bacteria can enter through the opening and contaminate the fruit.

To ensure freshness, refrigerated items

(such as meat, dairy, eggs, and fish) should be put in your cart last. Keep meats separate from other items, especially produce. If your drive home is longer than 1 hour, consider putting these items in a cooler to keep them fresh.

Refrigerating and Freezing

Before you put the groceries away, check the temperature of your refrigerator and freezer. Your refrigerator should be set for 40°F (5°C) and your freezer should be set to 0°F (-18°C) or lower. These chilly temperatures will help keep any bacteria in your foods from multiplying. If your refrigerator does not have a thermostat, it is a good idea to invest in a thermometer for the fridge and freezer.

Storing food promptly and correctly can help prevent food poisoning. Here are some quick

tips to remember for foods that need to be kept cool:

- Put meat, poultry, and fish in separate plastic bags so that their juices don't get on your other foods.
- Freeze or cook raw ground meat, poultry, or fish within 1 to 2 days.
- Freeze or cook fresh meat (steaks, chops, roasts) within 3 to 5 days.
- Keep unopened packages of hot dogs and deli meats in the refrigerator for up to 2 weeks. Opened packages of hot dogs should be eaten within 1 week and deli meats within 3-5 days.

Preparing and Cooking Fruits and Vegetables

Wash all fruits and vegetables with plain running water (even if you plan to peel them) to remove any pesticide residue, dirt, or bacteria. Scrub firm produce, such as carrots, cucumbers, or melons, with a clean produce brush. Wash melons, such as cantaloupes and watermelons, before eating to avoid carrying bacteria from the rind to the knife to the inside of the fruit. Remove the outer leaves of leafy greens, such as spinach or lettuce.

Preparing and Cooking Raw Meat, Poultry, Fish, and Egg Products

Before preparing any foods and after handling raw meat, poultry, fish, or egg products, wash your hands with warm water and soap. Here are some other tips for preparing foods properly to reduce the risk of food poisoning :

- Designate one cutting board for raw meat, poultry, and fish.
- Keep raw meats and their juices away from other foods in the refrigerator and on countertops.
- Never wash raw chicken. Washing raw meat and poultry can spread germs around the kitchen. Germs are killed during cooking when chicken reaches an internal temperature of 165°F (74°C). So washing doesn't help.
- Use separate utensils for cooking and serving raw meat, poultry, fish, or eggs.
- Never put cooked food on a dish that was holding raw meat, poultry, or fish.
- Thaw meat, poultry, and fish in the refrigerator or microwave, never at room temperature.
- Cook thawed meat, poultry, and fish immediately. Throw away any leftover uncooked meat, poultry, or fish marinades.
- Do not allow raw eggs to sit at room temperature for more than 2 hours to reduce the risk of Salmonella infection.

Use a meat thermometer to tell whether meats are cooked thoroughly. Place the thermometer in the thickest portion of the meat and away from bones or fat and wash the probe between uses. Most thermometers indicate at which temperature

the type of meat is safely cooked, or you can refer to these recommendations:

- Poultry (whole, pieces, and ground): 165°F (74°C)
- Whole cuts (steaks, roasts, and chops) of beef, veal, pork, and lamb: 145°F (63°C) with a 3-minute rest period before carving or eating
- Ground beef, veal, pork, and lamb: 160°F (71°C)
- Fish: 145°F (63°C)
- Egg dishes: 160°F (71°C)
- Leftovers: at least 165°F (74°C)

Cleaning Up

Cleaning up is an important part of the food safety equation because it reduces the spread of bacteria. Refrigerate any leftovers as soon as possible after cooking. If left to sit at room temperature, bacteria in the food will multiply quickly. Consume leftovers within 3 to 4 days or throw them out.

Wash cutting boards, which can become a breeding ground for bacteria if they aren't cleaned carefully, separately from other dishes and utensils in hot, soapy water. After washing and disinfecting the cutting board, rinse it thoroughly with plain water and pat with paper towels or leave it to air dry. Don't use old cutting boards with cracks or deep gouges because bacteria may hide in the crevices of the board.

Wash your hands if they come in contact with raw meat, poultry, or fish. Don't use a dish towel to wipe your hands after handling raw meat, poultry, fish, or eggs — use paper towels instead. Bacteria can contaminate the cloth towels and can then spread to another person's hands. Wash dirty dishrags and towels in hot soapy water.

After preparing food, wipe your kitchen counters and other exposed surfaces with hot soapy water or a commercial or homemade cleaning solution. Periodically sanitize your kitchen sink, drain, and garbage disposal by using in a commercial or homemade cleaning solution.

Taking these simple precautions can reduce the chance of foodborne illnesses.

In Remembrance of Lottie Titus-Whiteside

On Tuesday afternoon, May 26, 2020, Lottie Titus-Whiteside passed away peacefully in her home at Hunters View/West Point. Having resided



in the neighborhood for nearly 25 years, Lottie was a relentless and towering figure across West Point, southeast San Francisco, District 10, HOPE SF, and our nation. A mother of two, grandmother of five, and champion of countless others, her legacy is beyond comprehension.

One of the creators of HOPE SF, Lottie served every segment of her community for over three decades with grace, kindness, selflessness, and that unforgettable smile and sense of humor, feeding the hungry, caring for children, providing shelter, leading support groups, caring for seniors, healing community violence, designing public policy.

A former San Francisco Housing Authority Commissioner and devout woman of faith, Lottie spoke nationally and locally, constantly reminding all of us "to not quit until every child, youth and family on these developments are achieving to the best of their ability, their God-given potential to excel!" She will be sorely missed.

In lieu of flowers, tax-deductible contributions may be made to support the family celebration of life via Bayview Senior Services, 1753 Carroll Ave, San Francisco, CA 94124 (Re: Celebration of Lottie Titus).

Keeping Foster Children Safe *The Kitchen*

As any parent will tell you, keeping your children safe is a full-time job. All it takes is a turned back and a couple seconds for your children to find themselves in harm's way. According to a report from the Centers for Disease Control and Prevention, an estimated 9.2 million children annually had an initial emergency room visit for an unintentional injury, a majority of which occurred in their respective homes. That's why it is important for resource families to look closely at their homes and identify potential safety issues that could arise. For this article, we will focus on safety in the kitchen.

According to the RFA Written Directives, "A Resource Family shall apply the reasonable and prudent parent standard, as specified in Section 11-12, in determining if it is age or developmentally appropriate for a child to have access to and use the following items:

Household kitchen knives and appliances for use in meal preparation."

In the kitchen, it is important to make sure all sharp knives, forks and scissors are in a place where foster children cannot reach them. Some parents have put their knives in a knife block that lays down instead of standing up, so

it could be tucked away in a drawer or upper level cabinet. Another place to put knives is in a drawer that has a childproof latch. The key to success is using the reasonable and prudent parent standard.

Household kitchen knives and appliances do not need to be locked or inaccessible to a child who is of sufficient age and maturity to use such items. Your foster children may claim they have handled knives or other sharp objects before at their parent's home, but it is important to set your own ground rules early on and make sure they are understood.

SECTION 11-03: Storage Area Requirements

(d) A Resource Family shall apply the reasonable and prudent parent standard, as specified in Section 11-12, in determining if it is age or developmentally appropriate for a child to have access to and use the following items:

- (1) Household kitchen knives and appliances for use in meal preparation.*
- (2) Medications necessary for self-administration by the child.*
- (3) Disinfectants and cleaning solutions for use in performing household chores.*

(e) A Resource Family shall permit a nonminor dependent to have access to the following items:

- (1) Household kitchen knives and appliances for use in meal preparation.*
- (2) Medications necessary for self-administration by the nonminor dependent.*
- (3) Disinfectants and cleaning solutions for use in performing household chores.*

(f) In allowing a child or a nonminor dependent to access and use the items specified in subsection (d) or (e), a Resource Family shall ensure that the safety of a child, a nonminor dependent, and others in the home is maintained.



Published bimonthly for San Francisco County foster parents, resource families, NREFMs and kin care providers. To suggest a topic, submit an article, promote an event, or provide feedback, email Sharon.Walchak@sfgov.org.

Editorial Staff

Editors: Agnes Balla and Sharon Walchak
Amabel Baxley, Kimberlee Pitters

City and County of San Francisco/Family & Children Services
PO Box 7988 • 170 Otis Street, San Francisco, CA 94120

Newsletter Website: <https://sfcaresforkids.org/kids-newsletter/>

Helpful Phone Numbers

HSA Operator	(415) 557-5000
CPS Child Abuse Hotline	(800) 856-5553 or (415) 558-2650
Foster Care Ombudsman	(415) 558-2828
Transportation Duty Line	(415) 557-5376
Licensing/RFA/Recruitment Hotline	(415) 558-2200
Free Foster Parenting Respite Service	(415) 861-4060 x 3035
Community Services	211
Non-emergency Government Services	311

FCS Agency Directory: www.sfhsa.org/174.htm

San Francisco Family and Children Services and Parenting for Permanency College (PPC), continue to provide training through Zoom (virtual platform).

RFA Pre-Service Approval Training	
English RFA Pre-Service Training	September 22- October 1, 2020 (Tues/Thurs) 5:15-9 p.m.
Spanish RFA Pre-Service Training	September 19 & 26, 2020 (Saturdays) 8:45 a.m.-4:30 p.m.
English RFA Pre-Service Training	October 17 & 24, 2020 (Saturdays) 8:45-4:30 p.m.
Placement Training	
SA/HIV 36-hour Cycle	September 22-October 20, 2020 (Tues/Thurs) 5:15-9 p.m.
ABC's of Baby Care (Spanish)	September 9, 2020 5:15-8:30 p.m.
ABC's of Baby Care	October 28, 2020 5:15 - 8:30 p.m.
Ongoing Training	
Advanced Training: Parenting in Oz (Spanish)	October 3 & 10, 2020 9:45 a.m.-1:15 p.m.
All training is held on Zoom. To register for training please contact: Alternative Family Services (AFS) PPC@afs4kids.org or through your RFA Worker	

Special Announcements

Resource Family meetings will be offered through Zoom until further notice. For more information about meetings or to attend, please reach out to your RFA Worker or contact Arlene Hylton at Arlene.hylton@sfgov.org or 451-557-5067.

- **Quality Parenting Initiative Meeting - Monthly**
4th Thursday of month, 11am to 12:30 p.m.
September 24, 2020
October 22, 2020

- **Resource Family Convening - Bi-monthly**
3rd Wednesday of EVERY OTHER month, alternating 5 PM to 7 PM and 7-9 p.m.
September 16, 2020, 5-7 p.m.
November 18, 2020, 7-9 p.m.

- **Caregiver Quarterly Meetings - Quarterly**
1st Tuesday of each quarter, 6-8 p.m.
Tentative dates: October 6, 2020

Resource Parent Support Group (Presented by SA/HIV Program)
3rd Tuesday (English) and 3rd Thursday (Spanish) of each month, 7 to 9 p.m. unless otherwise announced. To attend SA/HIV Support Group, please contact Sharon Walchak at (510) 282-4658.

English: September 15, October 20, and November 17, 2020
Spanish: September 17, October 15, and November 19, 2020

Other Training Resources

Approved Resource Families are required to complete 8 hours of training yearly.

Foster Parent College

<http://www.fosterparentcollege.com/>

QPI California

Just In Time Training: <http://www.qpicalifornia.org/>

Mandated Reporter Training

<https://mandatedreporterca.com/>

Written Directives version 6.1 (latest version):

https://www.cdss.ca.gov/portals/9/ccr/rfa/WD-V6.1-FINAL-1.7.20_AV.pdf

California Corona Virus (COVID-19) Information

<https://covid19.ca.gov/>

Department of Public Health COVID-19 website (English/Spanish)

- <https://www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus.asp>
- https://www.sfdph.org/dph/alerts/ö les/coronavirus_facts_ENG.pdf
- https://www.sfdph.org/dph/alerts/ö les/coronavirus_facts_SPA.pdf

Childcare info (link to English and Spanish resources/info)

<https://www.sfgov.org/infectious-diseases-a-to-z/coronavirus-2019-novel-coronavirus/#1585590211125-ccf-b7e93-4edf>

Seguridad alimentaria durante los tiempos de COVID-19

Sugerencias para el manejo seguro de los alimentos

Con todas las normas implementadas por el COVID-19— por ejemplo, las del lavado de manos, el distanciamiento social, y el evitar sitios públicos, es posible que usted se pregunte cómo esto afecta a sus alimentos. Los supermercados son unos de los pocos lugares que aún podemos visitar, aunque nos recomiendan ir de compras con menos frecuencia, que nos desinfestemos las manos y las carretas del supermercado y que durante las compras mantengamos al menos seis pies de distancia de los demás. Con todas las dichas precauciones, puede que cuestione la seguridad de la comida que está adquiriendo.

Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), en la actualidad, no existen pruebas que demuestren una asociación entre la comida o su empaquetado y la transmisión del COVID-19. El COVID-19 es una enfermedad respiratoria y su vía de transmisión es a través del contacto entre personas y contacto directo con las gotitas respiratorias que se generan cuando una persona infectada tose o estornuda. Es distinto a los virus gastrointestinales, como el norovirus— que causa enfermedad a las personas a través de la comida contaminada. Sin embargo, es mejor tomar las precauciones generales de seguridad alimentaria, que incluyen desde el cómo elegir los alimentos en el supermercado, cómo guardarlos de manera apropiada, cocinarlos de manera segura y hasta el proceso de limpieza al finalizar. Por lo tanto, compre y disfrute de los alimentos normalmente, ¡incluso, puede explorar nuevas recetas! Pero recuerde seguir las normas de la seguridad alimentaria, incluyendo las que les proporcionamos en la parte subsiguiente.

Al comprar los alimentos

El primer paso de la seguridad alimen-



taria es saber cómo seleccionar los alimentos. Siempre revise la fecha de caducidad en las etiquetas de alimentos, especialmente al comprar carnes, pollo, o pescado empaquetados. Fíjese que no esté comprando pescado o carnes que huelan o se vean extrañas, aunque la fecha de caducidad esté bien. Además, al comprar huevos, revise dentro de los cartones para asegurarse que estén limpios y sin grietas. Evite frutas que tengan su superficie dañada—ya que, por dicha apertura pueden introducir bacterias y contaminar la fruta.

Para asegurar su frescura, los productos refrigerados (tal y como las carnes, los lácteos, los huevos, y el pescado) deben introducirse a su carrito al final. Mantenga las carnes separadas de los demás alimentos, especialmente de las frutas y verduras. Si le toma más de una hora conducir hasta su casa, considere poner estos artículos en una nevera portátil para mantenerlos frescos.

Refrigeración y congelación

Antes de guardar los alimentos, revise la temperatura de su refrigerador y congelador. Su refrigerador debe estar a 40°F (5°C) y su congelador a 0°F (-18°C), o menos. Las frías temperaturas previenen la multiplicación de las bacterias presentes en los alimentos. Si su refrigerador no tiene un termostato, es una buena idea invertir en un termómetro para el refrigerador y el congelador.

El guardar los alimentos de inmediato y de manera correcta puede ayudar a prevenir la intoxicación alimentaria. Aquí están algunas sugerencias rápidas para que recuerde cuáles son los alimentos que deben mantenerse en temperaturas frías:

- Ponga las carnes, incluyendo las carnes de ave y el pescado en bolsas de plástico diferentes para que sus líquidos no entren en contacto con los demás alimentos.
- Congele o cocine la carne molida, pollo, o pescado crudo en un periodo de 1-2 días.
- Congele o cocine carnes frescas (bistec, chuletas, o carne para asar) en dentro de 3-5 días.
- Mantenga paquetes de salchichas y de carnes procesadas cerrados y refrigerados y deséchelos después de 2 semanas. Los paquetes abiertos de salchichas deben consumirse en dentro de 1 semana y las carnes procesadas en 3-5 días.

Preparar y cocinar frutas y verduras

Lave todas las frutas y vegetales solamente con agua (aunque tenga pensado pelarla) para así eliminar rastros de pesticidas, tierra, o bacteria. Con un cepillo limpio para lavar estos productos, talle las frutas y verduras que sean firmes, por ejemplo: las zanahorias, los pepinos o los melones. Lave los melones y las sandías antes de comerlos para prevenir que las

bacterias se introduzcan desde la cascara, al cuchillo, y después al interior de la fruta. Quite las hojas superficiales de las verduras que tengan muchas hojas, como las espinacas o la lechuga.

Cómo preparar y cocinar carnes, aves, pescado, y productos de huevo crudos

Lávese las manos con agua tibia y jabón antes de preparar cualquier alimento y también después del manejo de carnes, carne de ave, pescado, y productos de huevo crudos. Les presentamos algunas sugerencias para preparar los alimentos de manera adecuada y disminuir el riesgo de intoxicación alimentaria.

- Mantenga una tabla para cortar específicamente designada para las carnes, aves y pescado crudo.
- Mantenga las carnes crudas y sus líquidos fuera del alcance de otros alimentos en el refrigerador y en los tableros de cocina.
- Nunca lave el pollo antes de cocinarlo. El lavado de carnes y aves crudas puede esparcir gérmenes por toda la cocina. Mientras se cocina el pollo, la temperatura interna aumenta a los 165°F (74°C) y dichos gérmenes mueren. Por lo tanto, no es necesario lavarlo.
- Utilice utensilios diferentes para cocinar y servir las carnes, aves, pescado o huevos crudos.
- Nunca ponga comida cocida en platos que hayan tenido carnes, pollo, o pescado crudo anteriormente.
- Descongele la carne, las aves y pescado en el refrigerador o microondas, nunca a temperatura ambiental.
- Cocine la carne, el pollo y pescado inmediatamente después de descongelarla. Deseche todos los restos y marinados de carne, pollo o pescado que queden crudos.
- No permita que los huevos crudos estén en temperaturas ambientales por más de 2 horas para disminuir el riesgo de infecciones por salmonela.
- Utilice un termómetro para asegurarse que las carnes estén completamente cocidas. Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne y manténgalo alejado del hueso o grasa, recuerde de lavar la sonda del termómetro entre usos. La mayoría de los termómetros indican a qué temperaturas deben llegar las carnes para que se cosan por completo—también puede consultar las siguientes recomendaciones:
- Para todo tipo de aves (enteras, en trozos, o molidas): 165°F (74°C)
- En trozos enteros (bistec, asados, y

chuletas) de carne de res, ternera, puerco y cordero: 145°F (63°C) déjela reposar por 3 minutos antes de cortarla o consumirla.

- La carne molida de res, ternera, puerco y cordero: 160°F (71°C)
- El pescado: 145°F (63°C)
- Los platillos con huevo: 160°F (71°C)
- Las sobras: al menos 165°F (74°C)

Limpieza

La limpieza de los alimentos es un factor esencial para mantener la seguridad alimentaria, ya que disminuye la propagación de las bacterias.

Después de cocinar, refrigere las sobras tan pronto como pueda. Si las deja reposar a tiempo ambiental, las bacterias en la comida pueden reproducirse con rapidez. Consuma las sobras en un periodo dentro de 3 a 4 días o tírelas.

Lave las tablas de cortar con agua caliente y espumosa, por separado de los demás platos y utensilios— ya que se pueden convertir en un sitio ideal para la reproducción de las bacterias si no se lavan cuidadosamente. Después de lavar y desinfectar la tabla, enjuáguela bien con agua y después dele toquitos con toallas de papel para secarla o déjela secar al aire libre. No utilice tablas de cortar viejas o que tengan grietas o ranuras profundas, ya que las bacterias pueden hospedarse en dichas grietas.

Si toca carne, carne de ave, o pescado crudo, lávese las manos. No utilice toallas de la cocina para secarse las manos después de haber tenido contacto con carne, pollo, pescado o huevos crudos—mejor utilice toallas de papel. Las bacterias pueden contaminar las telas y después traspasarse a las manos de otra persona. Lave los trapos y las toallas sucias con agua caliente y espumosa.

Después de preparar la comida, limpie los tableros de la cocina y otras superficies expuestas con agua tibia y jabón o con una solución de limpieza casera o de la tienda. Desinfecte el fregadero, el desagüe y el triturador de residuos de comida con frecuencia, también utilizando una solución de limpieza casera o de la tienda.

Al tomar estas simples precauciones, puede disminuir la probabilidad que su familia padezca de enfermedades transmitidas por los alimentos.

En conmemoración de Lottie Titus-Whiteside

Lottie Titus-Whiteside falleció tranquilamente en su hogar ubicado en Hunters View/West Point, por la tarde del martes, 26 de mayo de 2020.



Después de haber vivido en el vecindario por casi 25 años, Lottie fue una figura persistente y sobresaliente en todo West Point, en el sureste de San Francisco, en el Distrito 10, en HOPE SF, y en nuestra nación. Fue madre de dos, abuela de cinco, y campeona de muchos otros— su legado es incomprensible. Como una de las fundadoras de HOPE SF, Lottie sirvió a cada sección de su comunidad por más de tres décadas, en las cuales lo hizo con gracia, amabilidad, abnegación, su inolvidable sonrisa y su sentido del humor— alimentando a aquellos con hambre, cuidando de niños, proporcionando refugio, dirigiendo grupos de apoyo, cuidando de las personas de la tercera edad, luchando en contra de la violencia en la comunidad, y generando políticas públicas. Como la ex comisionada de la autoridad y devota mujer de fe, Lottie se expresaba a nivel nacional y local, recordándonos constantemente de, “¡no darnos por vencidos hasta lograr que cada niño, adolescente y familia de estos programas estén alcanzando el mayor potencial que Dios les ha brindado para que logren sobresalir!”. La echaremos mucho de menos.

En lugar de enviar flores, pueden hacer contribuciones deducibles de impuesto para apoyar a la familia en la celebración de vida que se llevará a cabo, mediante Bayview Senior Services, 1753 Carroll Ave, San Francisco, CA 94124 (Re: Celebration of Lottie Titus).

Manteniendo a los niños de crianza temporal seguros *La Cocina*

Como cualquier padre le contará, mantener a su niño seguro es un trabajo de tiempo completo. Solamente basta con que se voltee unos segundos para que sus niños se encuentren en peligro. Según los informes de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, se aproxima que anualmente, 9.2 millones de niños visitan la sala de urgencias por primera vez debido a heridas accidentales—la mayoría de ellas sucedieron en sus hogares. Por eso es tan importante que las familias de apoyo inspeccionen sus hogares cuidadosamente para identificar posibles problemas de seguridad. En este artículo, nos enfocaremos en la seguridad en la cocina.

Según las directivas escritas de RFA, “Una familia de apoyo debe implementar los estándares de un padre razonable y prudente, tal y como se especifica en la sección 11-12, para determinar si es apropiado que un menor tenga acceso al uso de los siguientes artículos en base a su edad o desarrollo: cuchillos de cocina del hogar o aparatos para la preparación de alimentos.”

En la cocina, es importante asegurarse que todos los cuchillos, tenedores y tijeras se mantengan fuera del alcance de los niños de crianza temporal. Algunos padres utilizan un bloque para cuchillos que se acuesta y lo guardan en un

cajón o gabinete fuera del alcance. Otros ponen los cuchillos en un cajón con un seguro a prueba de niños. La clave del éxito es el utilizar el estándar de padre razonable y prudente.

Los cuchillos y aparatos de la cocina no tienen que mantenerse bajo llave ni tampoco fuera del alcance de los menores que tengan la edad o la madurez suficiente para usarlos. Puede que su niño de crianza temporal asegure que haya utilizado cuchillos u otros objetos con filo anteriormente, pero es importante que usted establezca sus propias reglas en una fase temprana, para asegurarse que queden claras.

Sección 11-03: Requisitos para el área de almacenamiento

(d) Una familia de apoyo debe implementar los estándares de un padre razonable y prudente, tal y como se especifica en la sección 11-12, para determinar si es apropiado que un menor tenga acceso al uso de los siguientes artículos en base a su edad o su desarrollo:

- (1) Cuchillos o aparatos de cocina para la preparación de alimentos.*
- (2) Medicamentos que requieran de la administración por él mismo.*
- (3) Desinfectantes y productos de limpieza para llevar a cabo las tareas del hogar.*

(e) Una familia de apoyo debe permitir el acceso a los siguientes artículos a los dependientes mayores de edad:

- (1) Cuchillos de cocina del hogar o aparatos para la preparación de alimentos.*
- (2) Medicamentos que requieran de la administración por él mismo*
- (3) Desinfectantes y productos de limpieza para llevar a cabo las tareas del hogar.*

(f) Al permitir a un menor o a un dependiente mayor de edad tener acceso y utilizar los artículos especificados en las partes (d) o (e), Una familia de apoyo debe asegurar la seguridad del menor, del dependiente mayor de edad, y de todos los demás miembros del hogar.

K.I.D.S.

Bimensualmente publicada para padres de crianza, familias de apoyo, miembros de familia extensa no familiares, y proveedores de cuidado familiar en el condado de San Francisco. Para sugerir un tema, entregar un artículo, promocionar un evento, o hacer comentarios, mande correo electrónico a la dirección Sharon.Walchak@sfgov.org.

Personal editorial
Editors: Agnes Balla and Sharon Walchak
Amabel Baxley, Kimberlee Pitters

Ciudad y Condado de San Francisco/Servicios de Familia y Niños
PO Box 7988 • 170 Otis Street, San Francisco, CA 94120
Sitio de web del boletín informativo: <https://sfcaresforkids.org/kids-newsletter/>.

Números telefónicos útiles:

Operadora de la Agencia de Servicios Humanos: (415) 557-5000
Servicios de Protección Infantil, Línea Directa de Abuso Infantil: (800) 856-5553 o (415) 558-2650
Ombudsman, Defensor del pueblo, de Orfanato: (415) 558-2828
Línea de servicio de transporte: (415) 557-5376
Licencia/Aprobación de Familias de Apoyo/Línea directa de reclutamiento: (415) 558-2200
Servicio gratuito de revelo para padres de acogida: (415) 861-4060 x 3035
Servicios de comunidad: 211
Servicios gubernamentales (no emergencia) 311
Directorio de agencias de cuidado de niños y servicios de familia: www.sfhsa.org/174.htm



Anuncios de Parenting for Permanency College

Los Servicios para Niños y Familias de San Francisco y Parenting for Permanency College (PCC) seguirán proporcionando entrenamientos a través de Zoom (una plataforma virtual).

RFA- Entrenamiento de aprobación previo al servicio	
Entrenamiento previo al servicio de RFA (inglés)	22 de septiembre- 1ro de octubre, 2020 (martes/ jueves) 5:15-9 p.m.
Entrenamiento previo al servicio de RFA (español)	19 & 26 de septiembre, 2020 (sábados) 8:45 a.m.-4:30 p.m.
Entrenamiento previo al servicio de RFA (inglés)	17 & 24 de octubre, 2020 (sábados) 8:45 a.m.-4:30 p.m.
Entrenamiento de colocación	
SA/VIH ciclo de 36 horas	22 de septiembre- 20 de octubre, 2020 (martes/ jueves) 5:15-9 p.m.
Abecedario del cuidado de los bebés (español)	9 de septiembre, 2020 5:15-8:30 p.m.
Abecedario del cuidado de los bebés	28 de octubre, 2020 5:15 - 8:30 p.m.
Entrenamiento en curso	
Capacitación avanzada: La crianza en "Oz" (español)	3 & 10 de octubre, 2020 9:45 a.m.-1:15 p.m.
Todos los entrenamientos se llevarán a cabo por Zoom. Para registrarse, favor de comunicarse con Los Servicios de Familias Alternativas (AFS) PPC@afs4kids.org o regístrese a través de su trabajador de RFA.	

Anuncios especiales

Las juntas para las familias de apoyo se llevarán a cabo por Zoom hasta nuevo aviso. Para obtener más información sobre las juntas o para asistir a ellas, favor de comunicarse con su trabajador de RFA o comuníquese con Arlene Hylton en Arlene.hylton@sfgov.org o 451-557-5067.

- **Junta- Iniciativa de la crianza de calidad (QPI) - Mensuales**
4to jueves del mes, 11a.m. a 12:30 p.m.
24 de septiembre, 2020
22 de octubre, 2020

- **Convocatoria de familias de apoyo – Bimensuales**
3er miércoles, CADA DOS MESES, alternando entre las horas 5-7 p.m. y de 7-9 p.m.
16 de septiembre, 2020, 5-7 p.m.
18 de noviembre 2020, 7-9 p.m.

- **Juntas de Cuidadores- Trimestrales**
1er martes de cada trimestre, 6-8 p.m.
Fechas tentativas: 6 de octubre, 2020

Grupo de apoyo SA/VIH

tercera martes (inglés) y tercera jueves (español) de cada mes, 7 a 9 p.m., al menos que se comunique lo contrario. Para asistir al grupo de apoyo SA/VIH, favor de comunicarse con Sharon Walchak en (510) 282-4658.

Inglés: 15 de septiembre, 20 de octubre, and 17 de noviembre, 2020

Español: 17 de septiembre, 15 de octubre, and 19 de noviembre, 2020

Otros recursos de entrenamiento

Las familias de apoyo aprobadas deben completar 8 horas de entrenamiento al año.

Foster Parent College <http://www.fosterparentcollege.com/>

QPI California

Entrenamientos justo a tiempo ('Just In Time'): <http://www.qpicalifornia.org/>

Entrenamiento para informante obligatorio ('Mandated Reporter Training') <https://mandatedreporterca.com/>

Directivas escritas versión 6.1 (versión más reciente):
https://www.cdss.ca.gov/portals/9/ccr/rfa/WD-V6.1-FI-NAL-1.7.20_AV.pdf

Información del Coronavirus (COVID -19) en California

<https://covid19.ca.gov/>

Departamento de Salud Pública página web de COVID-19 (inglés/español)

- <https://www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus.asp>
- https://www.sfdph.org/dph/alerts/ö les/coronavirus_facts_ENG.pdf
- https://www.sfdph.org/dph/alerts/ö les/coronavirus_facts_SPA.pdf

Información del cuidado de menores (enlace a recursos/ información en español e inglés) <https://www.sfdcdp.org/infectious-diseases-a-to-z/coronavirus-2019-novel-coronavirus/#1585590211125-ccfb7e93-4edf>