

Guía sobre el COVID-19 para establecimientos de alimentos



Información General

Coronavirus 2019 (COVID-19) es una infección respiratoria que se puede propagar de persona a persona. Existen muchos tipos de coronavirus que se encuentran en humanos, incluidos algunos que comúnmente causan enfermedades leves de las vías respiratorias superiores. COVID-19 es una enfermedad nueva, causada por un coronavirus que no se había visto previamente en humanos.

Como Prevenir la Transmisión de COVID-19

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) no recomienda a personas saludables usar una mascarilla para protegerse de las enfermedades respiratorias, incluido COVID-19. Las personas que muestran síntomas de COVID-19 deben usar mascarillas para ayudar a prevenir la propagación de la enfermedad a otras personas.

CDC recomienda acciones preventivas diarias para todos, incluidos los trabajadores y clientes de la industria de servicios:

- Evitar el contacto cercano con personas enfermas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Quedar en casa cuando esté enfermo.
- Cubrir la boca al toser o estornudar con un pañuelo desechable, y después tirar el pañuelo a la basura.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos que se tocan frecuentemente.
- Lavarse las manos frecuentemente por lo menos 20 segundos con jabón y agua, especialmente después de ir al baño, antes de comer, y después de soplar la nariz, toser o estornudar

Alentar a los Empleados Enfermos a Quedarse en Casa

Además de seguir la política de salud de sus empleados al excluir o restringir a aquellos con vómitos, diarrea, fiebre, dolor de garganta, heridas infectadas en los brazos y manos e ictericia, esté pendiente de los siguientes síntomas:

- Fiebre
- Tos
- Dificultad para respirar

Se recomienda a los empleados que tienen síntomas de enfermedad respiratoria aguda quedarse en casa y no trabajar hasta que no tengan fiebre o cualquier otro síntoma durante al menos 24 horas (100.4 ° F [37.8 ° C] o más con un termómetro oral) sin el uso de medicamentos para reducir la fiebre u otros medicamentos que alteren los síntomas (por ejemplo, supresores de tos). Los empleados deben notificar a su supervisor y quedarse en casa si están enfermos.

No se requiere una nota del médico para validar el regreso al trabajo de los empleados que están enfermos con una afección respiratoria, ya que los centros médicos pueden estar extremadamente ocupados y no pueden proveer dicha documentación de manera oportuna.

Mantenga políticas flexibles que permitan a los empleados quedarse en casa para cuidar a un familiar enfermo. Tenga en cuenta que los empleados podrán necesitar más tiempo de lo normal para quedarse en casa a cuidar los niños u otros familiares enfermos.

Los negocios deben revisar la Guía Provisional Para Empresas y Empleadores del CDC (Interim Guidance for Businesses and Employers) y el Manual de Protección de Alimentos para Minoristas: Salud de los Empleados e Higiene Personal (Retail Food Protection: Employee Health and Personal Hygiene Handbook) de la FDA para planificar y responder al coronavirus.

COVID-19 y Los Alimentos

No hay evidencia de que los alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19. Sin embargo, el virus que causa COVID-19 se está propagando de persona a persona en algunas comunidades en los EE. UU. El CDC recomienda que, si está enfermo, permanezca en casa hasta que esté mejor y ya no represente un riesgo de infectar a otros.

Cualquier persona que manipule, prepare y/o sirva alimentos siempre debe seguir procedimientos seguros de manipulación de alimentos, como lavarse las manos y las superficies con frecuencia.

◀ *Continuación de la página anterior*

Realizar Limpieza Ambiental de Rutina

CDC recomienda la limpieza de rutina de todas las superficies que se tocan con frecuencia en el lugar de trabajo, tales como estaciones de trabajo, mesas de preparación, y las manijas de las puertas. Use los agentes de limpieza que generalmente son utilizados en estas áreas y siga las instrucciones del fabricante. No se recomienda desinfección adicional más allá de la limpieza de rutina en este momento.

Se espera que la desinfección sea efectiva contra el COVID-19

Los desinfectantes (como QUAT y cloro) utilizados en concentraciones con niveles de dilución para superficies en contacto con alimentos no son efectivos contra COVID-19. EL CDC recomienda la limpieza y desinfección de áreas que han sido visitadas por aquellos con sospecha o con COVID-19 confirmado.

Siga las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección (por ejemplo, concentración, método de aplicación y tiempo de contacto, etc.). Use guantes desechables al limpiar y desinfectar superficies. Los guantes deben desecharse después de cada limpieza. Lávese las manos inmediatamente después de quitarse los guantes. Consulte las instrucciones del fabricante para limpiar y desinfectar productos, instrucciones de aplicación, requisitos adicionales de equipo de protección personal y ventilación adecuada.

Si las superficies están sucias, deben limpiarse con un detergente o jabón con agua antes de la desinfección. Para la desinfección, las soluciones diluidas de cloro doméstico, las soluciones con al menos de 70% de alcohol y los desinfectantes domésticos más comunes registrados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) deben ser efectivos.

- El cloro doméstico que no haya expirado es efectivo contra el coronavirus si es apropiado para la superficie cuando se diluye adecuadamente. Nunca mezcle cloro con amoníaco o cualquier otro limpiador. Prepare una solución de cloro mezclando:
 - 5 cucharadas (1/3 de taza) de cloro por galón de agua o
 - 4 cucharaditas de cloro por ¼ galón (1 litro) de agua
- Se espera que los productos con reclamos emergentes

de patógenos virales aprobados por la EPA sean efectivos contra COVID-19 según los datos de virus más difíciles de matar.

Después de usar químicos desinfectantes en superficies que entran en contacto con alimentos, deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse con químicos aprobados para este uso.

Tarjeta para Manipuladores de Alimentos (Health Card)

Para aumentar el distanciamiento social como respuesta a la pandemia de COVID-19, el programa de Tarjetas para Manipuladores de Alimentos (Health Card) se suspenderá hasta el 1 de mayo del 2020. No se requerirá que los manipuladores de alimentos tengan sus tarjetas con ellos, y nuevos empleados o los empleados que necesiten renovar sus tarjetas podrán trabajar temporalmente sin ellas.

Enlaces

Información General

CDC: www.cdc.gov/covid-19

FDA: www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19

SNHD: www.snhd.info/coronavirus

Guía para Empresas y Empleadores

www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fspecific-groups%2Fguidance-business-response.html

Recomendaciones de Limpieza y Desinfección

www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html

Lista de Desinfectantes

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2