

# COVID-19 medidas preventivas para profesionales de la industria de alimentos, incluyendo productores/manejadores de frutas y hortalizas



Si un empleado responde “sí” a alguna de estas preguntas, envíelo a casa y aconseje que se comunique con su médico.

1. ¿Ha estado recientemente en un área con propagación local conocida de COVID-19?
2. ¿Ha entrado en contacto cercano (menos de 6 pies o dos metros) con alguien que tenga un diagnóstico confirmado por laboratorio de COVID-19 en los últimos 14 días?
3. ¿Tiene fiebre (por encima de 100.4°F o 38.0°C) o [síntomas de enfermedades respiratorias](#) de vías aéreas inferiores como tos, falta de aire o dificultad para respirar?

## Medidas preventivas para individuos

Las medidas preventivas para COVID-19 son las mismas que para otros virus respiratorios como el virus de la gripe. [Para ayudar a prevenir el contagio y la propagación de enfermedades:](#)

- **Quédese en casa si está enfermo** y evite el contacto cercano con cualquier persona que esté enferma.
- **Cúbrase al toser o estornudar.** Cuando sea posible, tosa, estornude o sople su nariz con un pañuelo desechable y luego tírelo.
- **Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.**
- **Lávese las manos con frecuencia y minuciosamente,** especialmente después de toser o estornudar, sonarse la nariz y usar el baño, después de los descansos, después de hacer entregas y en cualquier otro momento en que sienta que es adecuado. El lavado efectivo de las manos toma aproximadamente 20 segundos e incluye la limpieza debajo de las uñas, entre los dedos y la palma y el dorso de las manos.
- Limpie y desinfecte superficies y objetos que se tocan con frecuencia.
- **Si está enfermo,** especialmente con dificultad para respirar, tos, fiebre o síntomas similares a los de la gripe, **llame a un médico o proveedor de atención médica.**
- Evite reuniones de 10 personas o más, especialmente si hay evidencia de transmisión en su condado o condados adyacentes. Si asiste, recuerde practicar los pasos de higiene y distanciamiento mencionados anteriormente.
- Evite viajes aéreos, de autobús o tren innecesarios (no urgentes).
- Limite las visitas a familiares o amigos mayores (especialmente en hogares de ancianos o de cuidado).

- Evite tocar a otros: apretón de manos, etc.
- Use una toalla de secado para cerrar el lavamanos, abrir puertas, etc. después de lavarse las manos.
- Desinfecte las perillas de las puertas y otros lugares que toquen las manos con frecuencia.

## Cómo limpiar y desinfectar

### Superficies

- Si las superficies están sucias, deben limpiarse con un detergente o jabón y agua antes de la desinfección.
- Para la desinfección, las soluciones de lejía doméstica diluidas, las soluciones de alcohol con al menos 70% de alcohol y los desinfectantes domésticos más comunes registrados por la EPA deben ser efectivos.
  - Se pueden usar soluciones diluidas de lejía doméstica si es apropiado para la superficie. Siga las instrucciones del fabricante para la aplicación y la ventilación adecuada. Verifique para asegurarse de que el producto no haya pasado su fecha de vencimiento. Nunca mezcle blanqueador doméstico con amoníaco o cualquier otro limpiador. El blanqueador doméstico no vencido será efectivo contra el coronavirus cuando se diluya adecuadamente.
- Prepare una solución de cloro mezclando:
  - 5 cucharadas (1/3 de taza) de blanqueador por galón de agua o
  - 4 cucharaditas de cloro por litro de agua.
- Los productos contra patógenos virales emergentes aprobados [por la EPA](#) deben ser efectivos contra COVID-19 en base a datos obtenidos para virus más difíciles de eliminar. Siga las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y

desinfección (por ejemplo, concentración, método de aplicación y tiempo de contacto, etc.).

- Para superficies blandas (porosas) como piso alfombrado, tapetes y cortinas, elimine la contaminación visible si está presente y limpie con los limpiadores apropiados indicados para usar en estas superficies.

Después de limpiar:

- Si los artículos se pueden lavar, lave los artículos de acuerdo con las instrucciones del fabricante utilizando la configuración de agua más cálida y apropiada para los artículos. Luego seque los artículos por completo.
- De lo contrario, use productos con las declaraciones de patógenos virales emergentes aprobados por la EPA.

### ***Ropa de cama, ropa y otros artículos que van en la lavandería***

- No agite la ropa sucia; esto minimiza la posibilidad de dispersar virus a través del aire.
- Lave los artículos según corresponda de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si es posible, lave los artículos usando la configuración de agua más cálida y apropiada para los artículos y séquelos completamente. La ropa sucia que ha estado en contacto con una persona enferma se puede lavar con los artículos de otras personas.
- Limpie y desinfecte las cestas u otros carros usados para transportar la ropa de acuerdo con las instrucciones mencionadas anteriormente para superficies duras o blandas.

### ***Equipo de protección personal (PPE) e higiene de manos:***

- El personal de limpieza debe usar guantes y batas desechables para todas las tareas del proceso de limpieza, incluida la manipulación de la basura.
  - Los guantes y batas deben ser compatibles con los productos desinfectantes que se utilizan.
  - Se puede requerir PPE adicional en función de los productos de limpieza / desinfección que se utilizan y si existe riesgo de salpicaduras.
  - Los guantes y batas deben quitarse con cuidado para evitar la contaminación del usuario y el área circundante. Asegúrese de lavarse las manos después de quitarse los guantes.
- Deben quitarse los guantes después de limpiar una habitación o área ocupada por personas enfermas. Lávese las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

- **El personal de limpieza y otras personas deben lavarse las manos con frecuencia**, incluso inmediatamente después de quitarse los guantes y después del contacto con una persona enferma, lavándose las manos con agua y jabón durante 20 segundos. Si no hay agua y jabón disponibles y las manos no están visiblemente sucias, se puede usar un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga 60%–95% de alcohol. Sin embargo, si las manos están visiblemente sucias, lávese siempre las manos con agua y jabón.
- Siga las acciones preventivas normales en el trabajo y en el hogar, incluidas la limpieza de manos y evite tocarse los ojos, la nariz o la boca con las manos sin lavar.
- Algunas otras circunstancias en las que debemos lavarnos las manos incluyen:
  - Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
  - Después de usar el baño.
  - Antes de comer o preparar comida.
  - Después del contacto con animales o mascotas.
  - Antes y después de brindar atención de rutina a otra persona que necesita asistencia (por ejemplo, un niño).

## **Inocuidad de los alimentos y la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19)**

(Adaptado de FDA, 2020). Para más información: [https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19?utm\\_campaign=FSMA\\_COVIDcall\\_03172020&utm\\_medium=email&utm\\_source=Eloqua](https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19?utm_campaign=FSMA_COVIDcall_03172020&utm_medium=email&utm_source=Eloqua)

Preguntas más frecuentes específicas a la producción e industria de alimentos (Refiérase a este sitio para información diaria y actualizada): <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

El Departamento de Seguridad Nacional de los EUA (March 19, 2020) indica que los trabajadores del sector de alimentos y la agricultura (producción agrícola, procesamiento de alimentos, distribución, venta minorista y servicios de alimentos e industrias aliadas) son personal esencial como parte de la infraestructura crítica del país.

### ***¿Es seguro el suministro de alimentos en los Estados Unidos?***

Actualmente no hay evidencia de que los alimentos o los envases de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19. Sin embargo, como otros virus, es posible que COVID-19 sobreviva en superficies u objetos. Por esto es fundamental seguir los 4 pasos claves de inocuidad de

alimentos: limpiar, separar, cocinar y enfriar, para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

### ***¿Dónde debe acudir la industria de alimentos para obtener orientación sobre las operaciones comerciales?***

Las instalaciones de alimentos, al igual que otros establecimientos de trabajo, deben seguir los protocolos establecidos por los departamentos de salud locales y estatales, que pueden variar según la cantidad de propagación comunitaria de COVID-19 en un área en particular. Alentamos la coordinación de todas las empresas con [los funcionarios de la salud](#) para que la información oportuna y precisa pueda guiar las respuestas apropiadas en cada ubicación donde tienen operaciones. Para productores de frutas y hortalizas frescas, por favor contactar [su departamento de agricultura](#).

### ***Un trabajador en mi instalación / granja de procesamiento de alimentos ha dado positivo por COVID-19. ¿Qué pasos debo seguir para garantizar que los alimentos que produzco sean seguros?***

Por lo general, se cree que los coronavirus se transmiten de persona a persona a través de “gotitas” respiratorias. Actualmente, no hay evidencia que respalde la transmisión de COVID-19 por alimentos. A diferencia de los virus gastrointestinales (GI) transmitidos por los alimentos, como el norovirus y la hepatitis A, que a menudo enferman a las personas a través de alimentos contaminados, el SARS-CoV-2, que causa COVID-19, es un virus que causa enfermedades respiratorias. No hay evidencia de que la exposición transmitida por los alimentos a este virus sea una vía de transmisión.

Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo de su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo, pero mantener la confidencialidad. Los empleados enfermos deben seguir las recomendaciones/lineamientos del CDC- [¿Qué hacer si está enfermo con la enfermedad por coronavirus 2019 \(COVID-19\)?](#) Los empleadores deben consultar con [el departamento de salud](#) local para obtener orientación adicional.

Si bien la responsabilidad principal en este caso es tomar las medidas apropiadas para proteger a otros trabajadores y personas que puedan haber estado en contacto con el empleado enfermo, las instalaciones deben redoblar sus esfuerzos de limpieza y saneamiento para controlar cualquier riesgo que pueda estar asociado con los trabajadores que están enfermos, independientemente del tipo de virus o bacteria. Por ejemplo, se requiere que los establecimientos mantengan las instalaciones y superficies

de contacto con alimentos limpias y desinfectadas. Ver: [Norma final de FSMA para controles preventivos de alimentos para consumo humano](#).

Las instalaciones de alimentos están obligadas a utilizar productos “desinfectantes” registrados por la EPA en sus prácticas de limpieza y desinfección. Además, hay una lista de productos “desinfectantes” registrados por la EPA para [COVID-19 en la lista de Desinfectantes para uso contra el SARS-CoV-2](#) que han calificado bajo el programa emergente de patógenos virales de la EPA para su uso contra el SARS-CoV-2, el coronavirus que causa COVID-19.

**IMPORTANTE:** Verifique las pautas de la etiqueta del producto para saber si estos productos desinfectantes son seguros y se recomienda su uso en áreas de fabricación de alimentos o establecimientos de alimentos.

Las instalaciones de alimentos pueden considerar un horario de saneamiento más frecuente.

### ***¿Tengo que retirar los productos alimenticios producidos en las instalaciones durante el tiempo en que el trabajador con el virus estaba trabajando?***

No anticipamos que los productos alimenticios tendrían que retirarse del mercado o retirarse del mercado debido a COVID-19, ya que actualmente no hay evidencia que respalde la transmisión de COVID-19 asociado con alimentos o envases de alimentos.

### ***Si un trabajador en mi instalación / granja de procesamiento de alimentos ha dado positivo por COVID-19, ¿Debo cerrar la instalación? ¿Si es así, por cuánto tiempo?***

Las instalaciones de alimentos deben seguir los protocolos establecidos por los departamentos de salud locales y estatales, que pueden variar según la cantidad de propagación comunitaria de COVID-19 en un área determinada. Estas decisiones se basarán en el riesgo para la salud pública de la transmisión de persona a persona, no en función de la inocuidad de alimentos.

### ***¿Qué pasos debo seguir para limpiar las instalaciones / equipos para evitar la propagación de COVID-19?***

Los fabricantes de alimentos regulados por la FDA están obligados a seguir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) actuales y muchos tienen planes de inocuidad de alimentos que incluyen un análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos. Las BPM y los planes de inocuidad de alimentos tienen requisitos para mantener las instalaciones y las superficies de contacto con el alimento limpias y desinfectadas. Ver: Norma final de la FSMA para controles preventivos de alimentos para consumo humano.

## ¿Tengo que pedir a otros trabajadores que hayan estado expuestos a un trabajador que dio positivo por COVID-19 que se sometan a cuarentena por 14 días?

Los empleadores deben seguir las pautas establecidas por las autoridades estatales y locales. Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo de su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo, pero mantener la confidencialidad. Los empleados enfermos deben seguir las instrucciones de la CDC sobre [¿Qué hacer si está enfermo con la enfermedad por coronavirus 2019 \(COVID-19\)?](#) Los empleadores deben consultar con el departamento de salud local para obtener orientación adicional.

**Source:** Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). FDA. (2020). [https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19?utm\\_campaign=FSMA\\_COVIDcall\\_03172020&utm\\_medium=email&utm\\_source=Eloqua](https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19?utm_campaign=FSMA_COVIDcall_03172020&utm_medium=email&utm_source=Eloqua)

## Notas

(Tomadas de un seminario web realizado por la FDA el 18/03/20 y otras referencias)

La FDA ha emitido una guía sobre una política temporal para no hacer cumplir los requisitos de tres regulaciones de alimentos que son enfocadas en realizar auditorías in situ de proveedores de alimentos siempre y cuando se utilicen otros métodos de verificación de proveedores. Para más información: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-temporary-policy-regarding-preventive-controls-and-fsvp-food-supplier-verification>

[La FDA ha suspendido todas las inspecciones de rutina de instalaciones de alimentos nacionales y extranjeras](#), incluidas las granjas hasta nuevo aviso.

No hay razón para un retiro en caso de que alguien en la granja/instalación esté enfermo. (Algunos establecimientos han cerrado para determinar quién puede regresar al trabajo y realizar un saneamiento completo.)

---

Publication 3433 (POD-03-20)

Por Juan L. Silva, PhD, Professor, y Angelica Abdallah-Ruiz, Graduate Research Assistant, Food Science, Nutrition, and Health Promotion.



*Propiedad Intelectual 2020 por Mississippi State University. Todos los derechos reservados. Esta publicación puede copiarse y distribuirse sin modificaciones para fines educativos sin fines de lucro, siempre que se otorgue crédito al Mississippi State University Extension Service.*

Producido por Agricultural Communications.

Mississippi State University es una institución de igualdad de oportunidades. Discriminación en el empleo, los programas, o las actividades universitarias en función de la raza, el color, el origen étnico, el sexo, el embarazo, la religión, el origen nacional, la discapacidad, la edad, la orientación sexual, la información genética, el estado como veterano de los EE. UU., o cualquier otro estado protegido por la ley aplicable se encuentra prohibido. Las preguntas sobre programas de igualdad de oportunidades o cumplimiento deben dirigirse a la Office of Compliance and Integrity, 56 Morgan Avenue, PO 6044, Mississippi State, MS 39762, (662) 325-5839.

Mississippi State University Extension Service, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Publicado en promoción de las Actas del Congreso, 8 de mayo y 30 de junio de 1914. GARY B. JACKSON, Director