

¿QUÉ ES EL COVID-19?

La enfermedad coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria que se propaga de persona a persona. Pacientes con el COVID-19 han experimentado enfermedad respiratoria de nivel leve al severo, incluyendo fiebre, tos y dificultad en respirar. El virus que causa COVID-19 es un nuevo coronavirus. No es el mismo como otros tipos de coronavirus que comúnmente se circulan entre gente y causan enfermedad leve, como el catarro común. Los que tienen más de 60 años, tienen condiciones médicas como cardiopatía o enfermedad pulmonar, y diabetes, están particularmente de alto riesgo.

¿CÓMO SE PROPAGA EL COVID-19?

Se piensa que el virus que causa COVID-19 se propaga principalmente de persona a persona, entre gente que está en contacto cercano con sí (dentro de 6 pies) a través de gotas respiratorias cuando una persona infectada tiene tos o estornuda. Es posible que una persona pueda obtener el COVID-19 por tocar una superficie u objeto que tiene el virus por encima y entonces tocarse la boca, la nariz, o posiblemente los ojos, pero no se cree que sea la manera principal por la que el virus se propaga.

¿SE PUEDE PROPAGAR COVID-19 A TRAVÉS DE COMIDA?

El Centro de Prevención y Control de Enfermedades, La Administración de Alimentos y Drogas, y El Departamento de Salud de Indiana (CDC, FDA, y ISDH respectivamente por sus siglas en inglés) no conocen en este momento ningún informe en el que se demuestran casos de enfermedad que sugieran que COVID-19 se pueda propagar por la comida o embalaje de comida. Sin embargo, siempre es importante que se sigan buenas prácticas de higiene (por ejemplo, lavarse las manos y limpiar superficies con frecuencia, separar carne cruda de otros tipos de comida, cocinar a una temperatura adecuada, y rápidamente meter la comida al refrigerador) cuando tocando o preparando comida.

¿CÓMO LOS DIRIGENTES Y EMPLEADOS DE ESTABLECIMIENTOS DONDE SE SIRVE COMIDA PREVIENEN LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDAD?

Empleados de empresas que sirven comida deben quedarse en casa cuando se sienten enfermos. Limpie superficies que frecuentemente se tocan usando antibacteriano aprobado por La Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés) y cámbielo por lo menos cada cuatro horas. Asegúrese que las lavavajillas y/o pilas tres compartimentos se usen adecuadamente y se contenga un nivel adecuado de antibacteriano y/o temperatura de agua para el enjuague final. Hasta que se le diga lo contrario, restrinja comida dentro del restaurante, y solamente ofrezca comida a los clientes por medio de drive thru, para llevar, o reparto a domicilio. Restrinja opciones de auto-servicio como bufé, barras de ensalada, y provea cubiertos embalados.

¿QUÉ SE DEBE HACER EN EL EVENTO DE UN INCIDENTE DE FLUIDO CORPORAL?

Si un cliente o empleado vomita o tiene diarrea, implemente los mismos protocolos que se usan para Norovirus o Hepatitis A. Provea equipo de protección personal y tenga suministros necesitados para limpiar, incluyendo desinfectante aprobado que funciona contra los virus. El CDC recomienda un tercio de taza de lejía y un galón de agua para limpieza ambiental tras un incidente de fluido corporal.

HIGIENE PERSONAL Y SALUD DE EMPLEADOS DE ALIMENTACIÓN

Lávese las manos con jabón y agua caliente durante por lo menos 20 segundos, especialmente tras ir al baño; antes de comer, y tras soplarse la nariz, tener tos, o estornudarse. Use un antibacteriano de alcohol si no están disponibles jabón y agua. Evite tocarse los ojos, la nariz, o la boca. Cubra su tos o estornudo con un pañuelo y entonces tírelo en la basura. Empleados de alimentación deben quedarse en casa si están estornudando, teniendo tos o teniendo una fiebre hasta que se desaparezcan estos síntomas. Empleados diagnosticados con el COVID-19 deben notificar a su gerencia de inmediato y estar excluidos mientras tengan síntomas y estar permitidos a volver 72 horas después de que la fiebre haya desaparecido (sin el uso de reductores de fiebre), otros síntomas hayan mejorado (por ejemplo, cuando la tos o dificultad en respirar han mejorado), y por los menos 7 días después de que sus síntomas aparecieron según las recomendaciones de CDC. Si un empleado de alimentación da positivo por COVID-19, la gerencia debe consultar con su departamento de salud local para obtener orientación. Si un empleado de alimentación se ha expuesto a COVID-19, debe monitorearse la salud y seguir las recomendaciones de CDC (<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/if-you-are-sick/steps-when-sick.html>) y contactar a su proveedor de salud de inmediato si desarrolla síntomas.

PARA REGULADORES DE ALIMENTOS

Durante el 16 de marzo, 2020, el Gobernador Eric Holcomb emitió orden ejecutiva 20-04 que anunció que los restaurantes, bares, discotecas y otros establecimientos que proporcionan servicios de comida a dentro de sus edificios se cerrarán a los clientes en persona hasta el 31 de marzo, 2020.

La intención de la orden ejecutiva es prohibir a la gente de congregarse en un área de comida. Instalaciones de alimentación pueden permitir que sus clientes entren para recoger comida o hagan que sus empleados traigan comida a un vehículo. Se debe disuadir que se formen filas de consumidores que piensan en llevar comida. Se puede abordar este tema a través de hacer carteles o tener a empleados promoviendo distanciamiento social (quedarse por los menos 6 pies de distancia y/o no más de 10 personas juntas a la vez). Jurisdicciones y negocios de alimentación deben trabajar juntos a decidir la manera más eficaz en implementar esta orden ejecutiva. Durante implementación, se debe tomar en consideración propagación de la enfermedad en la comunidad.

La industria alimentaria es parte de la infraestructura crítica de la nación y profesionales que son reguladores de alimentos deben trabajar juntos con los colaboradores de la industria para asegurar que puedan seguir en operaciones mientras observan la orden ejecutiva del gobernador.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Información se evoluciona rápidamente con respecto al COVID-19 y la información contenida dentro de este documento es sujeta a cambios. Los enlaces abajo incluyen la orientación más reciente, pero también podrían cambiar.

Información adicional y recursos acerca de COVID-19 se disponen por los enlaces abajo.

- Página web de CDC COVID-19: <https://coronavirus.gov>
- FDA Food Safety and COVID-19: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>



COVID-19: Pautas de Seguridad Alimentaria

- FDA COVID-19 webpage: <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19>
- Página web de ISDH COVID-19: in.gov/coronavirus
- U.S. EPA: Productos Registrados Antimicrobianos para Usar Contra el Coronavirus SARS-CoV-2, la Causa de COVID-19: https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list_03-03-2020.pdf