



¿QUÉ ES EL COVID-19?

La enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria que se puede transmitir de persona a persona. Los pacientes con COVID-19 han experimentado desde leves a severas enfermedades respiratorias, incluyendo fiebre y escalofrío, tos, dificultad para respirar, fatiga, dolor en el cuerpo y en los músculos, dolor de cabeza, pérdida del olfato y el gusto, ardor de garganta, congestión nasal, náusea o vómito y diarrea. El virus que causa el COVID-19 es el (nuevo) novel coronavirus. Este no es del mismo tipo de coronavirus que comúnmente circula entre las personas y causa enfermedades leves como el resfriado. El riesgo de contraer enfermedades severas a causa del COVID-19 se incrementa con la edad, siendo los adultos mayores la población de más alto riesgo.

¿CÓMO SE PROPAGA EL COVID-19?

Se piensa que el virus que causa el COVID-19 se propaga principalmente de persona a persona, entre individuos que están en contacto cercano (6 pies de distancia, por un total de 15 minutos o más en un período de 24 horas) a través de las gotas, cuando una persona infectada tose o estornuda. Podría ser posible que las personas contraigan el COVID-19 al tocar una superficie o un objeto que tengan el virus sobre él y luego se toquen la boca, la nariz, o posiblemente los ojos; aunque no se cree que esta sea la principal forma de propagación. La mejor manera de protegerse a sí mismo y de ayudar a reducir la propagación del virus que causa el COVID-19, es limitando la interacción con otras personas en la mayor medida posible y tomando las precauciones que previenen que contraiga COVID-19 cuando interactúa con otros. Estas medidas incluyen el uso de tapabocas, mantener el distanciamiento social de 6 pies y lavarse las manos frecuentemente. Si comienza a sentirse enfermo(a) y cree que podría tener COVID-19, contacte a su proveedor de salud dentro de 24 horas.

LAS REGULACIONES DE LOS ALIMENTOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

En septiembre 26 del 2020, la orden ejecutiva 20-43 del gobernador Eric J. Holcomb se hizo efectiva, señalando que todos los condados de Indiana se podrían mover a la fase 5. Algunas jurisdicciones permanecen más restrictivas. Haga [click aquí](#) (add the link [here](#)) para saber más sobre la fase 5.

Durante la fase 5, cada individuo de Indiana debe usar tapabocas sobre la nariz y la boca cuando esté dentro de un local comercial, edificios públicos o algún otro lugar interior que esté abierto para el público. Esto aplica también para espacios exteriores donde no sea posible mantener los 6 pies de distanciamiento social entre personas que no vivan en la misma casa. Los tapabocas deben ser usados también en el transporte público (por ejemplo, taxi, servicios de carros privados o en vehículos que ofrecen transporte compartido).

Los negocios de la industria alimentaria implementarán y reevaluarán las medidas que ya han sido tomadas para asegurar un ambiente seguro para sus empleados, clientes y otros miembros. El plan de negocio debe ser de dominio público y debe incluir:

- El monitoreo para los empleados con síntomas de COVID-19 antes de permitirles empezar a trabajar
- El mejoramiento de la limpieza y el proceso de desinfección en las superficies de alto contacto
- El mejoramiento del lavado de manos u otras medidas de higiene personal como el uso de desinfectante de manos
- El acatamiento del distanciamiento social de por lo menos 6 pies de distancia y/o el uso de medidas de separación como una barrera física

Los restaurantes, bares, tabernas, clubes nocturnos y otros establecimientos que proveen servicios de comidas y bebidas en persona, ya no tendrán que limitar su capacidad, pero deben tener los siguientes requerimientos:



- Todos los clientes deben permanecer sentados mientras consumen su comida/bebida o mientras permanezcan en el establecimiento
- Los asientos deben estar acomodados de tal modo que tanto los clientes, empleados o grupos de personas estén al menos a 6 pies de distancia de otros clientes, empleados o grupos de personas
- El autoservicio de bebidas está permitido al igual que el autoservicio de comidas (bufetes, bares de ensalada, etc.) pero no son recomendables a menos que algún miembro del personal de empleados sea quien le sirva a los clientes

La industria alimentaria es una parte crítica de la infraestructura de la nación y debe trabajar en asociación con los profesionales de las regulaciones de alimentos para asegurar que pueden mantener las operaciones mientras se adhieren a las órdenes ejecutivas del gobernador. En caso de ser necesario, la industria alimentaria debe estar preparada para cambiar las prácticas del negocio para mantener una operación crítica.

La información sobre el COVID-19 evoluciona rápidamente y este documento está sujeto a cambios.

¿PUEDE EL COVID-19 PROPAGARSE A TRAVÉS DE LA COMIDA O PRODUCTOS FRESCOS?

El Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), La Administración de Alimentos y Farmacéuticos (FDA por sus siglas en inglés) y el Departamento de Salud del Estado no tienen conocimiento, en este momento, de ningún reporte de alguna enfermedad humana que sugiera que el COVID-19 pueda transmitirse a través de la comida o de su empaquetado. Sin embargo, siempre es importante seguir las prácticas de una buena higiene cuando está manipulando o preparando alimentos (por ejemplo, lavarse constantemente las manos y las superficies, separar la comida cruda de otros alimentos, cocinar los alimentos a la temperatura correcta y refrigerar los alimentos de inmediato).

Es crucial para los consumidores adherirse a las guías de seguridad alimentaria cuando se esté seleccionando un producto. Le pedimos a los consumidores que se laven las manos y que laven y preparen el producto siguiendo las recomendaciones de La Administración de Alimentos y Farmacéuticos (FDA).

Los mercados agrícolas son considerados esenciales y se les está permitido continuar con su operación bajo la orden ejecutiva. Se les pide a los operarios seguir las guías del distanciamiento social de 6 pies establecidas por El Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC).

SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS DEL SECTOR ALIMENTARIO

Es necesario educar a los empleados del sector alimentario sobre los síntomas del COVID-19, los cuales incluyen fiebre y escalofrío, tos, dificultad para respirar, fatiga, dolor en el cuerpo y en los músculos, dolor de cabeza, pérdida del olfato y el gusto, ardor de garganta, congestión nasal, náusea o vómito y diarrea. Hay que educar a los empleados sobre una buena higiene respiratoria que incluya el lavado de manos, cubrirse al toser o estornudar y evitar tocarse la cara, la nariz o la boca. Se deben seguir las guías del Centro de Control y Prevención de Enfermedades sobre el aislamiento en casa con los empleados que han dado resultados positivos en las pruebas del COVID-19, con los que son contactos sintomáticos o con los que tienen síntomas respiratorios. Todos los empleados del sector alimentario deben auto monitorearse sobre los síntomas ya antes mencionados. Los empleados del sector salud deben notificarle al personal directivo superior si presenta algún síntoma, si ha estado expuesto a alguien con COVID-19 o si ha sido diagnosticado con COVID-19.

- Hay que separar prontamente a los empleados que experimenten síntomas agudos de enfermedades respiratorias de otros empleados, y deben ser enviados a casa inmediatamente



- Los empleados del sector alimentario que tienen o creen tener COVID-19 deben seguir las guías de aislamiento establecidas por El Centro de Control y Prevención de Enfermedades. ([add the link here](#))

Actualmente no hay una vacuna aprobada o alguna medicina antiviral para el COVID-19. Los empleados que presenten síntomas, que son contactos positivos o que han estado alrededor de personas con infecciones respiratorias, deben contactar inmediatamente a un profesional de la salud para seguir instrucciones.

Los oficiales de salud pública también dicen que las infecciones son altamente probables, y las personas asintomáticas podrían estar activamente esparciendo el virus. Por lo tanto, es importante practicar el distanciamiento social, una buena higienización de las superficies que hacen contacto con los alimentos y la desinfección de las superficies de alto contacto.

¿DE QUÉ OTRAS MANERAS LOS DIRECTIVOS Y EMPLEADOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PUEDEN PREVENIR LA PROPAGACIÓN DE LA ENFERMEDAD?

Asegurándose que los empleados de la industria alimentaria practiquen el distanciamiento social de por lo menos 6 pies entre individuos. Debe usarse el tapabocas en los establecimientos de comidas como una medida de salud pública.

Todos los negocios de comidas deben asegurarse de que las pólizas de enfermedades estén actualizadas, sean flexibles y que no se tomen represalias, con el fin de permitir a los empleados que se enfermen, poder quedarse en casa para su protección, la de sus hijos(as) o algún otro miembro de su familia. Se debe fortalecer los mensajes esenciales a todos los empleados regularmente (quedarse en casa cuando se está enfermo, toser y estornudar correctamente y llevar a cabo las prácticas de una buena higiene de manos) y poner afiches en lugares donde puedan ser vistos.

Las superficies donde los alimentos hacen contacto deben ser limpiadas y desinfectadas continuamente, como es habitual, usando agua caliente o químicos desinfectantes que hayan sido aprobados para su uso. Las superficies de alto contacto (como las chapas de las puertas, los interruptores de luz, las chapas de los lavamanos, inodoros, etc.) que no son superficies donde se manipulan alimentos, se pueden limpiar y desinfectar con desinfectantes recomendados por La Agencia de Protección del Ambiente (EPA por sus siglas en inglés) usando las proporciones que se indiquen en la etiqueta. Se debe asegurar que la lavadora de platos y la fregadera se usen adecuadamente y que contengan la cantidad de desinfectante correcta y/o que el agua esté a la temperatura apropiada para el último enjuague. Se debe mantener una cantidad adecuada de suministros de guantes, jabón para manos, desinfectantes para manos y otros equipos de protección personal.

¿QUÉ SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE HAYA UN INCIDENTE CON FLUIDOS CORPORALES?

Si un cliente o un empleado vomita o tiene diarrea, implemente los mismos protocolos que se usan en los casos no relacionados con el virus. Se debe proporcionar un equipo de protección personal y se deben tener los suplementos necesarios para limpiar, incluyendo un desinfectante aprobado y efectivo contra virus. El Centro de Control y Prevención de Enfermedades recomienda usar un tercio de una copa de blanqueador en un galón de agua para la limpieza ambiental después de un incidente.

DISPONIBILIDAD DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) está monitoreando de cerca la situación relacionada con el COVID-19, en colaboración con socios estatales y federales. Los programas de servicios de nutrición y alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos están listos para apoyar los esfuerzos en todos los ámbitos del gobierno, con



el fin de asegurar que todos los americanos tengan acceso a la alimentación en tiempos de necesidad. En el caso de una emergencia o una situación de desastre, los programas de servicios de nutrición y alimentos son sólo una parte de la respuesta que se coordina a nivel gubernamental. Todos los programas, incluyendo el Programa de Asistencia de Nutrición Suplementaria (SNAP por sus siglas en inglés), WIC y el programa nacional de almuerzos y desayunos, tienen flexibilidades y ajustes en caso de una eventualidad, con el fin de permitir una respuesta a la situación y actuar como dictamina el congreso.

INFORMACIÓN ADICIONAL

En los enlaces a continuación se podrá encontrar más recursos e información disponible sobre el COVID-19.

CDC

- Página web del CDC COVID-19: <https://www.cdc.gov/coronavirus>.
- Guías del CDC para los casos de COVID-19, contactos, o cuando se ha expuesto a una personas con síntomas respiratorios: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/if-you-are-sick/steps-when-sick.html>.
- Para los supervisores de los inspectores de Salud Pública: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/ph-inspectors-employers.html>.
- Para de los inspectores de Salud Pública: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/ph-inspectors-employees.html>.
- Guía provisional para los negocios y los empleados: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>.
- Herramientas para la reanudación de los negocios: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/resuming-business-toolkit.html>.

EPA

- Productos antimicrobios registrados en U.S. EPA para el uso contra el Novel Coronavirus SARS-CoV-2, que causa el COVID- 19: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

FDA

- Seguridad alimentaria FDA y el COVID-19: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>.
- Páginas web FDA COVID-19: <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19>.
- Las mejores prácticas recomendadas por FDA para vendedores y establecimientos de comida: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>.

USDA

- Página web de USDA COVID-19: <https://www.usda.gov/coronavirus>.

INDIANA

- Página web de ISDH COVID-19: <https://coronavirus.in.gov>.
- Guías de ISDH para negocios esenciales: <https://www.coronavirus.in.gov/2496.htm>.
- Guías de limpieza de ISDH para negocios: https://www.coronavirus.in.gov/files/IN_COVID-19_Cleaning%20Guidance%20for%20Businesses_04.14.20.pdf
- Guía de Purdue Extension Farmers' Market para el COVID-19: <https://extension.purdue.edu/article/36616>

Quejas contra el lugar de trabajo relacionadas con COVID-19: <https://www.in.gov/dol/3144.htm>