

Establecimientos de Alimentos

COVID-19 Guia Para Establecimientos De Alimentos

Protección De Clientes Y Poblaciones De Alto Riesgo

COVID-19 se propaga a través de gotitas respiratorias. La transmisión comunitaria ha ocurrido en California. Es vital que las personas que son especialmente vulnerables al coronavirus tomen precauciones adicionales para proteger su salud y que todos ayudemos a prevenir la propagación de COVID-19.

¿Se puede transmitir COVID-19 por alimentos o envases de alimentos?

En Febrero 27, 2020, la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (FDA) ha emitido una [Declaración de Hechos](#) informando el público acerca de que el FDA en este tiempo no es consciente de reportes indicando enfermedad de humanos que sugieren que COVID-19 puede ser propagado por alimentos o envasados de comida. Sin embargo, siempre es importante de seguir buenas [prácticas de higiene](#) (i.e., lavar las manos y desinfectar las superficies frecuentemente, separar carne cruda de otra comida, cocinar la comida a las temperaturas adecuadas, y refrigerar la comida prontamente) cuando preparando y manejando alimentos. Similar al FDA, el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) no es consciente de reportes indicando enfermedad de humanos que sugieren que COVID-19 puede ser propagado por alimentos o envasados de comida.

¿Se puede continuar las operaciones de los establecimientos o organizaciones que manejan comida?

Actualmente, no hay restricciones impuestas que son diferentes de los requerimientos estándar para el manejo y preparación de alimentos de la regulación [California Retail Food Code](#) y buenas prácticas de higiene. Es importante que los manejadores de alimentos no manejen alimentos si se presentan síntomas de

COVID-19, los síntomas son los siguientes:

- Fiebre
- Tos
- Falta de respiración/aliento

¿Que son buenas prácticas de higiene?

- Lavar sus manos frecuentemente con jabón y agua caliente (100°F mínimo). Cuando se lava las manos, asegure de incluir el dorso de las manos, entre los dedos, y debajo de las uñas. Las manos se tienen que lavar por un mínimo de 20 segundos.
- Evite tocar su cara con manos sucias. El virus puede entrar por los ojos, nariz, y la boca.
- Cubra su tos y estornudos y quédese en casa si está enfermo. Los empleados de establecimientos de alimentos tienen que quedarse en casa si tienen fiebre o tos.

Manténgase informado/a sobre COVID-19:

Siempre consulte con fuentes confiables para recibir información actualizada y precisa sobre COVID-19.

- Merced County Department of Public Health
 - <https://www.co.merced.ca.us/3350/Coronavirus-Disease-2019>
- California Department of Public Health (CDPH, State)
 - <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/Immunization/nCOV2019.aspx>
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC, National)
 - <http://www.cdc.gov/coronavirus/novel-coronavirus-2019.html>
- World Health Organization (WHO, International)
 - <https://www.who.int/health-topics/coronavirus>
- United States Environmental Protection Agency (USEPA)
 - <https://www.epa.gov/coronavirus>

TENGA EN CUENTA: Esta es una situación emergente que está cambiando rápidamente. Se distribuirá más información a medida que esté disponible. Para obtener la información más actualizada, favor de visitar las páginas siguiente: www.cdc.gov/coronavirus y <https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/coronavirus-covid-19-supply-chain-update>. Información adicional está disponible en la siguiente página: www.countyofmerced.com/coronavirus.