

Es muy poco probable que la [#COVID19](#) se transmita a través de los alimentos o por envases de productos alimenticios. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo. La [#COVID_19](#) es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Si bien no hay evidencia de que los virus que causan enfermedades respiratorias se transmitan a través de los alimentos o de los envases que los contienen, estos productos pueden contaminarse si son manipulados por personas infectadas con la COVID-19 si éstas no adoptan ciertas medidas de higiene. Por esta razón PANAFTOSA-OPS/OMS recomienda fortalecer las buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena de valor y evitar el consumo de alimentos crudos o poco cocinados.

PANAFTOSA-OPS/OMS a través de su área técnica de Inocuidad de los Alimentos ha diseñado una serie de infografías con unos mensajes claves para prevenir la contaminación de alimentos y superficies por el SARS-COV-2 en industrias alimentarias.

Estas y otras dudas en relación a la Covid- 19 son aclaradas a través de estos materiales gráficos, los cuales fueron creados en base a la guía “COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas”

(https://apps.who.int/.../WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1...) de la OMS. Cortesía: <https://www.paho.org/es/>

[#todoscontracoronavirus](#) [#CubaEduca](#) [#CubaPorLaVida](#) [#InocuidadDeLosAlimentos](#)
[#InocuidadAlimentaria](#)

COVID-19

Orientaciones para los establecimientos de venta al por menor



Lave las manos con frecuencia.



Suministre desinfectante para las manos en los puntos de entrada a la tienda.



Utilice EPPs y practique etiqueta respiratoria.



Limpie y desinfecte las superficies de alto contacto después de cada uso.



Coloque letreros orientando a los clientes con síntomas de la COVID-19 evitar entrar en la tienda.



Informe a los clientes sobre el distanciamiento físico y el lavado de manos.



Proteja los productos en expositores abiertos con envolturas o barreras de acrílico.



Fomente los medios de pago sin contacto.



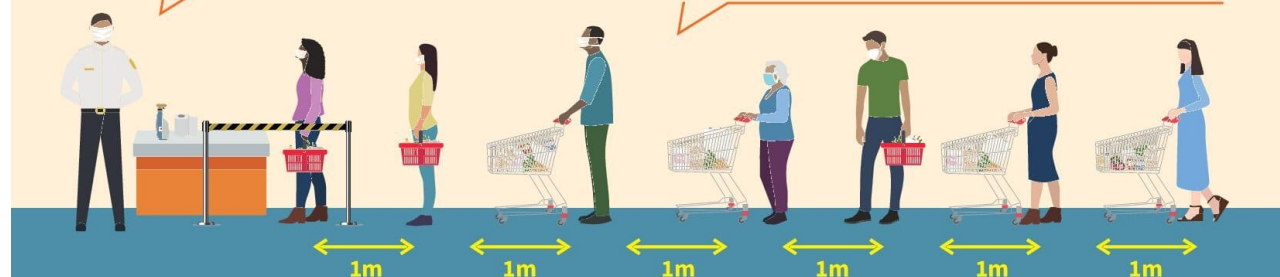
Limpie las bolsas retornables antes de cada uso.



Desinfecte frecuentemente los utensilios de contacto.

Regule el número de clientes.

Organice la fila y las distancias entre personas con marcadores en el suelo.



OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
OFICINA REGIONAL PARA LAS AMÉRICAS

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria

COVID-19 e inocuidad alimentaria: conozca sobre el tema.

Última actualización: Martes, 02 Febrero 2021 18:28

Visto: 484

COVID-19

Orientaciones para la prevención en industrias de alimentos



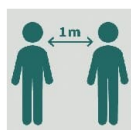
Lave las manos con frecuencia.



Practique etiqueta respiratoria.



Use equipamiento de protección personal.



Distanciamiento físico de al menos 1 metro entre trabajadores.



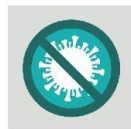
Suministre agua y jabón o dispensadores de alcohol en gel 70% en todas las etapas de producción y comercialización.



Fije carteles que orienten a los trabajadores sobre el lavado de manos frecuente.



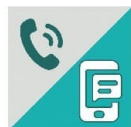
Limpie y desinfecte con frecuencia equipamientos, instalaciones y superficies.



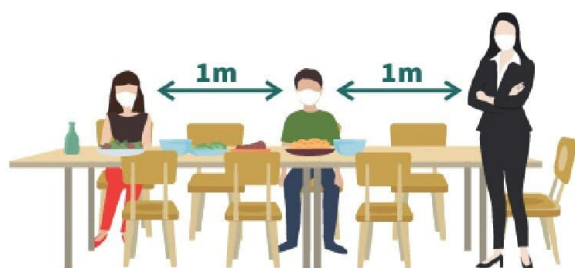
De entrenamientos de cómo evitar la propagación de la COVID-19.



Desarrolle un plano de acción para gerenciar posibles casos de la COVID-19 en la empresa.



Cree canales de comunicación para que los trabajadores puedan informar síntomas de la enfermedad.



Organice a los trabajadores en grupos de trabajo para evitar aglomeraciones.

OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
OFICINA REGIONAL PARA LAS AMÉRICAS

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria

COVID-19

Orientaciones para trabajadores de la producción primaria



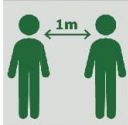
Lave las manos con frecuencia.



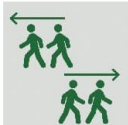
Utilice EPPs recomendados.



Permite sólo a las personas esenciales acceso a las instalaciones.



Practique el distanciamiento físico de al menos 1 metro entre las personas.



Organice el personal en turnos de trabajo.



No comparta utensilios con sus colegas de trabajo.



Higienice todas las superficies de alto contacto incluyendo herramientas y vehículos.



ATENCIÓN:

El virus de la COVID-19 sobrevive hasta 72h en plástico y acero inoxidable, 24h en papel y hasta 4h en cobre.



Higienice todas las superficies de contacto de utensilios y vehículos.

OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
OFICINA REGIONAL PARA LAS AMÉRICAS

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria

COVID-19 e inocuidad alimentaria: conozca sobre el tema.

Última actualización: Martes, 02 Febrero 2021 18:28

Visto: 484
