



## COVID-19 y el Suministro de Comida

### 19 de marzo de 2020

Esta guía se basa en lo que se conoce actualmente sobre la transmisión y la gravedad de COVID-19. El Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA), en coordinación con el Departamento de Salud Pública de California (CDPH), actualizará esta guía según sea necesario y a medida que se disponga de información adicional.

Las agencias locales de salud ambiental y salud pública pueden tener guías y/o requisitos adicionales en cuando a estas operaciones en su jurisdicción.

#### **ANTECEDENTES**

La alimentación y la agricultura es un sector importante en la [infraestructura necesaria](#) de la nación, según el Departamento de Seguridad Nacional de los Estados Unidos (Department of Homeland Security), y es una parte esencial de mantener el suministro de comida y las cadenas de distribución almacenadas y al público nutrido. El suministro de alimentos es vital para proteger contra las perturbaciones que podrían representar una grave amenaza para la salud pública, la seguridad, el bienestar o la economía nacional. Las entidades que son parte del suministro de alimentos son vastas y deben prepararse para posibles impactos de COVID-19 y tomar precauciones para prevenir la propagación de COVID-19 así como otras enfermedades infecciosas.

Estamos obteniendo más conocimiento de la epidemiología, el curso clínico, la inmunogenicidad y otros factores de COVID-19 a medida que avanza el tiempo, y la situación está cambiando diariamente. CDPH está monitoreando COVID-19 y realizando pruebas con socios locales y federales, y proporcionando orientación y recursos para prevenir, detectar y responder a la aparición de casos de COVID-19 en California.

#### **SUMINISTRO DE COMIDA**

Tal como es definido por el gobierno federal, el suministro de comida es parte de la [infraestructura necesaria](#), desde alimentos que provienen directamente del campo a la mesa (farm to fork), que también incluye recursos, sistemas, redes, y funciones que forman parte de los servicios vitales para la nación. Es

esencial que la infraestructura y las redes del suministro definidas por el gobierno federal sean protegidas, y que todos los elementos relacionados a las redes de abastecimiento de alimentos y comida sean protegidas, al igual que la fuerza laboral que es vital para la producción del abastecimiento de comida.

Más información está disponible en el [Plan de Infraestructura Nacional](#) para ayudar a aclarar estos sistemas importantes y necesarios.

### **DIRECTIVAS DE MEJORES PRÁCTICAS**

Los productores y fabricantes de alimentos han sido requeridos por las leyes y reglamentos federales y estatales históricamente para evitar que cualquier persona que esté enferma o tenga una enfermedad transmisible maneje, procese o prepare alimentos para el consumo humano. Es por eso que las industrias que manejan alimentos y productos agrícolas tienen larga experiencia y un buen conocimiento y practican este importante y general principio de inocuidad e higiene alimentaria. Es importante seguir las recomendaciones establecidas por los Centros para el [Control y Prevención de Enfermedades \(CDC\) disponible en español](#), así como las que se describen a continuación:

- Mantener buenas prácticas de higiene, monitorear la salud de los empleados y adherirse a las instrucciones de distanciamiento social como sea posible.
- Adherirse a los Procedimientos Operativos Estándares de Higiene (Sanitation Standard Operating Procedures / SSOP), asegurando que aquellos que supervisan al personal y las operaciones estén atentos en su supervisión.
- Asegurar una frecuencia adecuada de limpieza y desinfección según la [guía de limpieza y desinfección ambiental de CDC](#).
- Adherirse a la frecuencia de limpieza y desinfección del baño y otras áreas de alto contacto.
- Considere maneras para que los empleados se identifiquen fácilmente (tarjeta de visitante, identificación de la empresa) fuera de las operaciones comerciales para facilitar el transporte hacia y desde el trabajo mientras se adhieren a las leyes locales.

Según los Centros para el Control de Enfermedades de los Estados Unidos y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) actualmente no hay evidencia que respalde la transmisión de COVID-19 relacionada a los alimentos o envases de alimentos. CDC también informa que, en general, debido a la mala supervivencia de coronavirus en superficies, es probable que haya un riesgo muy bajo de propagación de productos alimenticios o envases que se

envían durante un período de días o semanas al aire libre, temperaturas refrigeradas o congeladas.

La mano de obra es un componente vital para el suministro de alimentos, desde el campo hasta su mesa. California tiene entre los estándares más altos para la inocuidad de los alimentos, que incluye las normas de salud e higiene de los trabajadores respaldadas por las [leyes laborales](#) (disponible en español) que son muy específicas sobre la compensación y pago laboral para aquellas personas que pueden verse afectadas por COVID-19 y no pueden trabajar.

Para mayor información y preguntas frecuentes, visite:

[https://www.whitehouse.gov/wp-content/uploads/2020/03/03.16.20\\_coronavirus-guidance\\_8.5x11\\_315PM.pdf](https://www.whitehouse.gov/wp-content/uploads/2020/03/03.16.20_coronavirus-guidance_8.5x11_315PM.pdf)

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>

<https://www.usda.gov/coronavirus>