COVID–19 y los Pequeños Establecimientos de Procesamiento y Ventas al Menudeo

Esta guía se basa en lo que se conoce actualmente sobre la transmisión y la gravedad de COVID-19 en el ser humano. El Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA), en coordinación con el Departamento de Salud Pública de California (CDPH), actualizarán esta guía según sea necesario y a medida que se disponga de información adicional. Las agencias locales de salud ambiental y salud publica pueden tener guías y/o requerimientos adicionales con respecto a estos establecimientos en su jurisdicción.

ANTECEDENTES

La alimentación y la agricultura han sido identificados como componentes esenciales de la infraestructura crítica de la nación, según la definición del Departamento de Seguridad Nacional. Es esencial el mantener las redes de distribución abastecidas para poder alimentar a las personas. El suministro de alimentos es vital para prevenir cualquier interrupción que pudiera representar una grave amenaza para la salud pública, la seguridad, el bienestar, o la economía nacional. Las organizaciones que forman parte del suministro de alimentos son muchas y deben prepararse para posibles impactos de COVID-19 y tomar precauciones para prevenir la propagación de COVID-19 así como otras enfermedades infecciosas.

Actualmente, no hay evidencia que demuestre la transmisión de COVID-19 relacionada con los alimentos. Generalmente, debido a la baja supervivencia de estos coronavirus en las superficies, el riesgo de propagación a través de los alimentos y sus empaques es muy bajo.

Puede ser posible que una persona pueda ser contagiada por COVID-19 tocando una superficie u objeto que tenga el virus en él y luego toque su propia boca, nariz, o posiblemente sus ojos. Esta no se cree que sea la forma principal en la que el virus se propaga, pero el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) continúa aprendiendo más acerca de este virus. El virus que causa COVID-19 se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose o estornuda. Estas gotas pueden llegar a la boca o la nariz de personas que están cerca o posiblemente ser inhaladas hacia los pulmones. La propagación es más probable cuando las personas están en estrecho contacto entre sí (dentro de unos 2 metros o 6 pies).

GUÍA Y MEJORES PRÁCTICAS PARA LOS PROCESADORES AL MENUDEO DURANTE LA PANDEMIA COVID-19

Como parte de la función esencial de la alimentación y la agricultura, los procesadores al menudeo siguen abiertos para garantizar el suministro de alimentos. Los que trabajan en dichas instalaciones tienen permitido viajar hacia y desde dichos establecimientos.

Para reducir la propagación de COVID-19 entre las personas, recomendamos las siguientes mejores prácticas en los establecimientos de procesamiento y ventas al menudeo (Retail Processing Establishments):

- Reduzca el número de personas en las instalaciones del rastro sólo al personal esencial, que incluye a los empleados necesarios para operar la planta, inspectores de carne de ganado, o inspectores de carne de aves, inspectores regulatorios y clientes (es decir, no debe haber visitantes o reuniones sociales).

- Realice la revisión anual de los Procedimientos Operativos Estándares de Sanidad (SSOP) de la planta, requerida por los reglamentos y considere la adición de procedimientos y corrección de problemas relacionados con la mitigación de COVID-19.
- Pídale a sus proveedores que permanezcan en su vehículo tanto como sea posible.
- Utilice al personal del establecimiento para ayudar en la descarga de los suministros o animales, si es posible.
- Lleve a cabo prácticas de higiene continuas, limpie rutinariamente superficies frecuentemente tocadas (por los empleados y los clientes) además de las superficies de contacto con alimentos identificadas en el SSOP de la planta.
- Los establecimientos deben buscar maneras de reducir el contacto físico entre los empleados y los clientes, como tomar pedidos y pagos por adelantado además de servicios de recoger y entregar la mercancía en la acera/banqueta. Los empleados también pueden realizar pedidos con los clientes dentro de su vehículo para no tener contacto directo con las superficies tocadas por el cliente.
    - Siga las instrucciones del CDC para COVID-19 cuando haga negocios en Establecimientos de Procesamiento y venta al Menudeo:
    - Evite estrechar/saludar de mano
    - Manténgase siempre a dos metros (tres pasos) de distancia de personas que no sean miembros de la familia (distanciamiento social)
    - Evite tocarse la cara
    - Cúbrase la tos con el interior del codo y estornude en una servilleta/pañuelo desechable.
    - Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón por lo menos durante 20 segundos
    - Si no hay agua y jabón disponibles, use desinfectante de manos a base de alcohol
- Tenga suministros fácilmente accesibles para que las personas sigan las instrucciones del CDC, incluyendo desinfectante de manos o estación para lavado de manos, servilletas / toallas de papel, botes de basura, etc.
- El equipo de protección personal (PPE) se refiere a ropa protectora, cascos, guantes, protectores faciales, lentes o goggles, máscaras tapabocas u otros equipos diseñados para proteger al usuario de lesiones o la propagación de infecciones o enfermedades.
    - PPE reduce la propagación de infecciones de una persona a otra.
    - El uso eficaz de PPE incluye remover y tirar a la basura adecuadamente el PPE contaminado para evitar exponer tanto al usuario como a otras personas a la infección.
    - Si no se puede mantener el distanciamiento social (alrededor de 2 metros o 3 pasos), se debe considerar el uso de PPE.
- Exhorte a las personas a mantenerse alejadas del establecimiento de procesadores al menudeo si:
    - Están enfermos o muestran síntomas relacionados con COVID-19 tales como:
        - Fiebre ▪ tos seca ▪ problemas respiratorios
    - Hayan estado en contacto con alguien que dio positivo para COVID-19
    - Estén en una categoría de alto riesgo que incluye:
        - Mayores de 65 años ▪ Personas con condiciones de salud crónicas
    - Todos los restaurantes dentro de las instalaciones de procesador al menudeo deben estar cerrados para servicio de comer ahí y solo pueden ofrecer comida para llevar.

Para estar informado y obtener la información más reciente, visite:

- Guía de CDFA: http://www.cdfa.ca.gov/coronavirus/
- Departamento de Salud de California.: https://covid19.ca.gov/es/
- Guía de CDC: https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html
- CDC Guía interna (Procesamiento de carne y pollo): https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/meat-poultry-processing-workers-employers.html
- Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA): https://www.fda.gov/medical-devices/general-hospital-devices-and-supplies/personal-protective-equipment-infection-control
- Asociación Americana de Procesadores de Carne (AAMP): https://www.aamp.com/wp-content/uploads/420-AAMPlifier-1.pdf