



COVID-19 (nueva enfermedad por coronavirus) y mejores prácticas de alimentos y piensos para animales

La situación en torno a la COVID-19 (nueva enfermedad por coronavirus) en el estado de Washington continúa avanzando. Es necesario aclarar que los alimentos y los piensos para animales no han sido identificados como fuentes de infección por la COVID-19.

Esta guía es una adaptación de la información del Departamento de Salud de Washington (DOH) relacionada con los establecimientos de alimentos para animales.

Recomendaciones actuales

Siga las normas actuales de seguridad alimentaria para ayudar a proteger a los trabajadores y clientes de la COVID-19. Ampliar sus prácticas de seguridad actuales puede ayudar a retrasar el avance de la enfermedad en la comunidad y reducir los días de trabajo perdidos debido a la enfermedad.

Las políticas sanitarias para los empleados deberían impedir que los trabajadores de alimentos para animales que están enfermos trabajen en establecimientos alimentarios.

- Capacite a sus empleados sobre los síntomas que deben monitorear y cómo notificar si están enfermos y no pueden trabajar.
- Los trabajadores con síntomas compatibles con los de la COVID-19, o cuyos familiares o cuidadores tengan síntomas, deben quedarse en casa.
- Los signos y síntomas de la COVID-19 incluyen fiebre igual o mayor a 100.4 °F, tos y dificultad para respirar. Los síntomas pueden aparecer en tan solo 2 días o hasta 14 días después de la exposición.
- Los trabajadores de alimentos y los administradores que están enfermos no deben regresar al trabajo hasta al menos 24 horas después de que los síntomas hayan desaparecido, a menos que los proveedores médicos o las autoridades sanitarias locales indiquen lo contrario.
- Los empleadores no necesitan exigir a los empleados que presenten una autorización del médico para regresar al trabajo, a fin de no sobrecargar el sistema médico.

Todos los empleados deben lavarse las manos frecuente y minuciosamente con agua y jabón durante al menos 20 segundos.

- Abastezca cada estación de lavado de manos con jabón, toallas de papel y agua corriente caliente.
- No permita que los empleados entren en contacto con los alimentos para animales con las manos sin cubrir. Use guantes u otra protección al manipular alimentos que no se cocinarán por completo.
- Todos los empleados deben cubrirse al toser y estornudar con un pañuelo de papel. Si es necesario, estornude sobre la manga de su camisa, pero NO sobre las manos. Deseche los pañuelos descartables y lávese inmediatamente las manos cada vez que tosa o estornude.
- Los empleados deben evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca. La normativa de seguridad actual requiere que los trabajadores se laven las manos cada vez que se tocan los ojos, la nariz o la boca.



- Considere proporcionar pañuelos descartables, contenedores de basura que no requieran contacto y desinfectante para manos a base de alcohol en las áreas para clientes.
- Recuerde a los empleados que eviten tocarse los ojos, la nariz y la boca para ayudar a disminuir la propagación de gérmenes. La normativa actual de seguridad de los alimentos para animales requiere que los trabajadores se laven las manos según sea necesario y apropiado, por ejemplo, cada vez que se toquen los ojos, la nariz o la boca.
- Para evitar que los clientes propaguen gérmenes, considere proporcionar pañuelos desechables, contenedores de basura que no requieran contacto y productos antisépticos para manos a base de alcohol (con al menos 60 % de alcohol etílico como ingrediente activo) en las áreas para clientes.

Todos los establecimientos comerciales de alimentos y piensos, incluidos los fabricantes, minoristas y distribuidores de alimentos para mascotas, deben seguir las recomendaciones de limpieza y desinfección.

- Use desinfectantes y sanitizantes registrados por la EPA que estén catalogados para el uso contra la COVID-19. La EPA actualizará la lista según sea necesario. Si tiene preguntas sobre un desinfectante en particular, lea la etiqueta del paquete o comuníquese con su proveedor de productos químicos.
- La EPA recomienda seguir las instrucciones de uso de la etiqueta del producto para los virus con envoltura. Use el tiempo de contacto más largo o la solución más concentrada para los virus o la actividad virucida. Se pueden exceder los niveles permitidos para superficies en contacto con alimentos, como equipos y utensilios. Mida la concentración con tiras reactivas para asegurarse de que el ingrediente activo esté disponible.
- Siga las instrucciones de la etiqueta para SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS cuando lo use cerca de utensilios y superficies en contacto con alimentos.
- Todas las superficies en contacto con alimentos, como utensilios, tablas de cortar y equipos, deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse con frecuencia durante todo el día.
- Lave y enjuague la suciedad y los desechos visibles en los equipos antes de desinfectar.
- Deben limpiarse los derrames sobre todas las superficies de contacto que no sean alimentos, como el exterior de los equipos, los mostradores y las puertas, según sea necesario. Lave, enjuague y desinfecte las superficies que no sean alimentos con las que los empleados entran en contacto durante el día.
- Considere retirar papeles y materiales innecesarios de los mostradores para permitir una desinfección minuciosa y sin obstáculos.



Limpe y desinfecte las áreas a las que los clientes tengan acceso con mayor frecuencia.

- Use un paño de limpieza separado y una solución desinfectante para las áreas a las que tienen acceso los clientes.
- Desinfecte los "puntos de contacto", como picaportes de las puertas, otras asas y áreas cercanas a las cajas registradoras, al menos una vez por día.
- Limpie y desinfecte las pinzas y otros utensilios a menudo en las áreas de autoservicio durante todo el día.
- Considere proporcionar desinfectante para manos a base de alcohol en la entrada de su instalación.

Recursos para obtener más información

- Departamento de Salud del estado de Washington: doh.wa.gov/coronavirus
- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades: cdc.gov/coronavirus. (Ver grupos específicos; orientación para empresas y empleadores)
- FMI, Asociación de la Industria Alimentaria: fmi.org/food-safety/coronavirus
- Organización Mundial de la Salud: who.int
- Centro Nacional de Información sobre Pesticidas: npic.orst.edu