



COVID-19 (nueva enfermedad por coronavirus) y depósitos para almacenamiento de alimentos en el estado de Washington

Seguridad alimentaria

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 productos lácteos **no se han identificado como fuente** de infección por la COVID-19.

Sin embargo, garantizar que sus empleados cumplan con los requisitos reglamentarios y las mejores prácticas de la industria en lo que respecta a las buenas prácticas de elaboración actuales y el saneamiento del depósito ayudará a mitigar el riesgo de contagio de empleado a empleado en sus instalaciones.

El Programa de Seguridad Alimentaria está revisando la guía para nuestro personal de inspección, alentando a todos a cuidar su salud y exigiendo que eviten trabajar si no se sienten bien.



Recomendaciones actuales

A continuación, algunos recordatorios importantes para usted y sus empleados:

- Lávese las manos frecuente y minuciosamente con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- Lave y desinfecte más frecuentemente las superficies y los equipos en contacto con alimentos.
- Aumente la frecuencia de monitoreo de los lavabos de manos, incluidos los que se encuentran en baños, ya que las personas se lavarán las manos más a menudo.
- Asegúrese de que todos los lavabos de manos sean fácilmente accesibles, no estén bloqueados y tengan agua caliente, jabón y toallas de papel.
- Desinfecte por completo los baños de los empleados y los visitantes.
- Cúbrase al toser y estornudar. Los empleados pueden estornudar sobre la manga de su camisa, pero NO deben estornudar ni toser sobre las manos. Lávese las manos inmediatamente con agua y jabón cada vez que tosa o estornude.

- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca para disminuir la propagación de gérmenes. Las actuales normas de seguridad alimentaria requieren que los empleados se laven las manos cada vez que se tocan los ojos, la nariz o la boca.
- Monitoree la salud de los empleados.
- Lleve a cabo capacitaciones para reforzar los procedimientos de desinfección, higiene y lavado.
- En cuanto a la desinfección, enfóquese en los objetos de contacto frecuente; por ejemplo, picaportes, manijas, placas de empuje, verjas, interruptores de control de aire y luz, grifos, palancas para descargas de sanitarios y baños.
- Use desinfectantes registrados en la Agencia de Protección Ambiental. Siga las instrucciones de la etiqueta para las superficies duras y de contacto, y respete los tiempos de contacto adecuados.



Manténgase informado

Lo instamos a mantenerse al tanto de la información actual a través del sitio web del Departamento de Salud del estado de Washington en doh.wa.gov/coronavirus. Allí puede encontrar las noticias más recientes sobre el virus, y recomendaciones y respuestas a las preguntas más frecuentes.

El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades, en CDC.gov/coronavirus, también contiene información importante sobre el virus y los pasos que puede seguir para proteger a su familia y al personal, así como reducir la probabilidad de contagio.

Como siempre, puede recurrir al WSDA si tiene dudas sobre seguridad alimentaria. No dude en contactarnos a través del correo electrónico foodsafety@agr.wa.gov o por teléfono al 360-902-1876.