

Departamento de Agricultura y Servicios and Consumidor de Carolina del Norte Seguridad Alimenticia – COVID-19

De acuerdo con los CDC, los coronavirus generalmente se transmiten de persona a persona a través de gotitas respiratorias. Esto incluye a las personas que están en contacto cercano entre sí (al menos de 6 pies) cuando las gotas pueden caer en la boca o en la nariz o posiblemente ser inhaladas hacia los pulmones.

El SARS-CoV-2, que causa COVID-19, es un virus que causa enfermedades respiratorias. No se sabe que la exposición de este virus transmitida a los alimentos sea una vía de transmisión.

Según los CDC y la FDA, actualmente no hay evidencia que respalde la transmisión del COVID-19 asociado con los alimentos. No hay evidencia de que los alimentos o envases de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19.

Es posible que una persona pueda contraer COVID-19 tocando una superficie u objeto que tiene el virus y tocando su boca, nariz o posiblemente ojos. Pero esto no se considera la forma principal en que se propaga el virus.

En general, debido a la baja capacidad de supervivencia de los coronavirus en las superficies, es probable que exista un riesgo muy bajo de propagación de los productos alimenticios o envases que se envían durante un período o días o semanas a temperaturas ambiente, refrigeradas o congeladas.

Frank Yiannas, El Comisionado Adjunto de la FDA para Política y Respuesta Alimentaria declara:

“Entonces, déjenme asegurarles primero que el suministro de alimentos en los Estados Unidos sigue siendo seguro tanto para las personas como para los animales. No hay evidencia de que el alimento humano o animal o el empaque de alimentos estén asociados con la transmisión del coronavirus que causa COVID-19”

Yiannas también ha declarado:

“Estoy consciente de que algunas plantas de procesamiento cerraron cuando los empleados reportaron resultados positivos para COVID-19. Sin embargo, debido a la forma en que se transmite el virus, no anticipamos que los productos alimenticios tendrían que retirarse del mercado si una persona que trabaja en una instalación farmacéutica o de alimentos tenga un resultado positivo para COVID-19”

La FDA informa que debemos mantener practicas seguras de manipulación e higiene de los alimentos todos los días. Siga los 4 pasos clave de seguridad alimentaria: limpiar, separar, cocinar y enfriar.

Antes de preparar o comer alimentos, lávese las manos con agua y jabón durante 20 segundos para garantizar la seguridad alimentaria general.

Lávese las manos después de sonarse la nariz, toser, estornudar o ir al baño.

Los desinfectantes para manos no están destinados a remplazar el lavado de manos, pero pueden usarse además o en combinación con el lavado de manos adecuado. Se pueden usar desinfectantes para manos a base de alcohol si no hay agua y jabón disponibles.

Otras medidas de seguridad alimentaria incluyen:

1. Comprar alimentos de fuentes confiables.
2. Cocinar bien los alimentos, mantener temperaturas de mantenimiento de alimentos seguras y enfriar rápidamente.
3. Lavar los productos frescos (tales como frutas y verduras) antes de consumir.
4. Lavarse las manos después de manipular envases, productos frescos o productos cárnicos.
5. Limpiar y desinfectar superficies y equipos.

Fuentes:

<https://www.cdc.gov/foodsafety/newsletter/food-safety-and-Coronavirus.html>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fda-offers-assurance-about-food-safety-and-supply-people-and-animals-during-covid-19>

<https://www.fda.gov/food/conversations-experts-food-topics/fdas-perspective-food-safety-and-availability-during-and-beyond-covid-19>