



COVID-19: SEGURIDAD DE ALIMENTOS

¿ME DEBO PREOCUPAR DEL CORONAVIRUS Y LA COMIDA PARA LLEVAR?

Por ahora, el FDA ,USDA y los CDC no conocen de ningún reporte que sugiera que el COVI-19 puede ser transmitido por alimentos o empaques. La evidencia más reciente demuestra que el riesgo de transmisión del COVID-19 es mayor cuando se está cerca de personas que tienen los síntomas del virus (y menor cuando la persona está infectada pero no presenta síntomas) . Los negocios que proveen alimentos deben seguir las reglas de sanidad para empleados. También deben seguir las recomendaciones del departamento de salud local y mantener a los individuos enfermos en sus casas.

¿CUÁLES SON LOS RIESGOS CON LA COMIDA PARA LLEVAR O DE AUTOSERVICIO?

- Por ahora, no hay indicios de que la comida ordenada para llevar o por el auto-servicio aumentará el riesgo de enfermarse.
- Ordenar comida es una buena opción, especialmente para las personas de alto riesgo y de edad avanzada porque ayuda a mantener la distancia entre las personas y reduce la frecuencia con la que se tocan los alimentos y empaques.

¿QUÉ RIESGOS HAY CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS A DOMICILIO?

- La comida entregada directamente a la casa nos ayuda a mantener el distanciamiento social y reduce las veces que se tocan los alimentos y paquetes desde la preparación hasta el servicio de la comida.
- Muchas compañías de entrega a domicilio han establecido la opción de no interactuar directamente con los clientes para disminuir el riesgo de contagio.

¿PUDIERA CONTAGIARME CON EL COVID-19 SI TOCO COMIDA O PAQUETES EXPUESTOS AL VIRUS?

- Por ahora, el riesgo de que el virus se transfiera a través de los alimentos es muy bajo.
- Si quiere reducir el riesgo de contagio, lávese las manos o use desinfectante de manos después de tocar paquetes y alimentos.

¿QUÉ PASA DENTRO DE MI CUERPO SI INGIERO EL CORONAVIRUS A TRAVÉS DE ALIMENTOS?

- Se piensa que, generalmente, los Coronaviruses se esparcen de persona a persona a través de gotitas del sistema respiratorio. Aunque hay la posibilidad de que alguien se enferme con el COVID-19 al tocar superficies u objetos contaminados, y luego tocarse la boca, ojos o nariz, no se piensa que esta es la forma principal de transmisión.
- En estos momentos, no hay evidencia de transmisión directa del virus a través de alimentos que puedan haber sido expuestos al virus inadvertidamente.
- Las compañías que producen, procesan y preparan alimentos a nivel comercial siguen muchos procedimientos establecidos por los reglamentos del gobierno federal, estatal y local. Todos estos procedimientos han sido diseñados para evitar la contaminación de alimentos con microbios que se encuentran en el ambiente, incluyendo virus.
- Lo mejor que usted puede hacer es seguir usando buenas medidas de seguridad alimentaria antes de preparar alimentos o antes de comer. Lávese siempre las manos con agua y jabón por 20 segundos o más después de usar el baño, soplarse la nariz, toser o estornudar.