



COVID-19: SEGURIDAD DE ALIMENTOS

¿ES EL CORONAVIRUS UN PROBLEMA DE SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS?

Los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) no tienen conocimiento de ningún reporte, hasta el momento, que sugiera que COVID-19 puede transmitirse a través de los alimentos o envasado de los mismos. Sin embargo es importante seguir siempre buenas prácticas de higiene (por ejemplo, lavarse las manos y desinfectar superficies de forma frecuente, separar la carne cruda de otros alimentos, cocinar los alimentos a la temperatura correcta y refrigerar los alimentos rápidamente).

¿REPRESENTA UN RIESGO DE PROPAGACIÓN DEL COVID-19 LA COMIDA QUE VIENE DE OTROS PAÍSES Y ESTADOS AFECTADOS POR ESTE VIRUS?

- En este momento, no hay evidencia que sostenga la asociación entre la importación de productos y la transmisión de COVID-19. No se han reportado casos de COVID-19 en los Estados Unidos que estén asociados a artículos importados.

¿ES SEGURO COMER EN UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA QUE TENGA UN EMPLEADO INFECTADO CON EL CORONAVIRUS?

- Los empleados de establecimientos de comida que se encuentren enfermos con COVID-19 o cualquier otra enfermedad deben ser excluidos de las actividades del trabajo que puedan crear condiciones insalubres (por ejemplo, toser o estornudar sobre un producto).
- El COVID-19 se transmite principalmente de persona a persona a través de gotas respiratorias que pueden depositarse sobre las bocas o narices de las personas que se encuentran alrededor.

¿PODRÍA ENFERMARMEN CON COVID-19 AL TOCAR ALIMENTOS, PAQUETES DE COMIDAS O SUPERFICIES QUE HAN ESTADO EN CONTACTO CON ESTE VIRUS?

- En este momento no existe evidencia que confirme que los alimentos o sus empaques transmitan el COVID-19.
- Los Coronavirus necesitan de un ser vivo (animal o humano) para poder multiplicarse, por lo que no pueden crecer en los alimentos.
- Como otros virus, es posible que el virus que causa COVID-19 también pueda sobrevivir sobre las superficies y los objetos.

¿COMO DEBEN MANIPULARSE LOS ALIMENTOS DURANTE LA PANDEMIA DE COVID-19?

- Como siempre, siga buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria cuando esté preparando comidas:
 - Compre alimentos en lugares confiables.
 - Cocine los alimentos completamente y manténgalos a temperaturas seguras.
 - Utilice una buena higiene personal.
 - Limpie y desinfecte las superficies y utensilios.

NC STATE

EXTENSION

Manténgase informado: go.ncsu.edu/covid-19

usda.gov/coronavirus | fsai.ie/faq/coronavirus.html

Updated March 31, 2020



NC STATE
UNIVERSITY