

## Guía para los productores de alimentos caseros y establecimientos de alimentos

### Guía para las actividades comerciales de los establecimientos de alimentos

- Actualmente, no hay evidencias para fundamentar que el COVID-19 se transmite por los alimentos.
- Identifique los objetivos que permitan reducir la transmisión entre los trabajadores y proteger a los empleados que tienen un riesgo mayor de complicaciones adversas para su salud.
- Manténgase actualizado sobre las guías de las autoridades de salud locales.
- Prepárese para una mayor ausencia de empleados (porque ellos o un miembro del hogar está enfermo o porque necesitan quedarse en casa por el cierre de las escuelas).
- Evalúe sus funciones esenciales y la necesidad de sus servicios o productos para la comunidad y los clientes y:
  - » desarrolle planes para continuar con las funciones esenciales y determine si se pueden suspender algunas de ellas;
  - » capacite al personal que hace otras tareas en las funciones esenciales;
  - » busque proveedores alternativos y dé prioridad a los clientes.
- A todos los empleados del Departamento de Agricultura de Minnesota, incluidos los que inspeccionan los alimentos, el alimento para los animales, la carne y los productos lácteos, se les ha solicitado quedarse en casa si tienen síntomas de fiebre o están resfriados a fin de protegerse a sí mismos y a los demás.

### Guía para los productores de alimentos caseros y los empleados de establecimientos de alimentos

- Los empleados que están enfermos o que presentan síntomas respiratorios no deben trabajar hasta que dejen de tenerlos.
- Los productores de alimentos caseros no deben producir alimentos para venta al público si ellos o alguno de los miembros de su hogar donde se elabora y almacenan los alimentos están enfermos.
- Cumpla los requerimientos del manejo seguro de los alimentos, incluso el lavado de manos con agua tibia jabonosa durante 20 segundos por lo menos.
- Cúbrase al toser o estornudar. Los empleados deben cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo de papel o usar la parte interna del codo, pero NO deben estornudar o toser en las manos. Deben desechar los pañuelos de papel usados en la basura y lávese las manos inmediatamente.
- Si usa guantes, recuerde limitarlos a una tarea solamente y desecharlos cuando estén rotos, sucios o si debe interrumpir una tarea. Quítese los guantes después de toser o estornudar y lávese las manos inmediatamente.
- Evite el contacto directo de las manos con alimentos expuestos listos para comer y use papel para alimentos, espátulas, pinzas, guantes de un solo uso o equipos dosificadores.
- Realice regularmente la limpieza y desinfección de los equipos, objetos y superficies con especial atención en las que tocan con frecuencia los empleados y clientes, como manijas de puertas, mostradores, pantallas táctiles y utensilios para servir.
- Considere proporcionar a los clientes desinfectantes a base de alcohol para manos, servilletas o toallas de papel adicionales y receptáculos que no necesiten tocarse.

Encuentre más información en el sitio web del Departamento de Salud de Minnesota, [Enfermedad del Coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#).