

Buenas prácticas para minimizar el riesgo de COVID-19 en los mercados de productores

COVID-19 no es una enfermedad transmitida por alimentos. Actualmente, no hay evidencia de que los alimentos o los empaques de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19. Este virus causa una enfermedad respiratoria, no una enfermedad gastrointestinal, y la exposición a este virus por medio de alimentos no se conoce como una vía de transmisión.

BUENAS PRÁCTICAS EN LOS MERCADOS DE PRODUCTORES:

- Se deben instalar estaciones para lavarse las manos con jabón, toalla desechable o secador de aire en las entradas, salidas y baños. Todas las personas deben lavarse las manos antes de ingresar al mercado.
- Nadie debe ingresar al mercado si muestra síntomas de COVID-19 o si ha tenido contacto con una persona enferma.
- Mantenga el área de exhibición limpia y desinfectada.
- Se debe suspender las muestras sensoriales de alimentos.
- Los clientes no deben tocar múltiples productos. Ellos solo deben tocar el producto que desean comprar.

- Las personas que manipulan, preparan y sirven alimentos deben seguir los procedimientos adecuados para la manipulación de alimentos, como lavarse las manos y las superficies.
- Todos los vendedores deben seguir las prácticas adecuadas de higiene y sanitización. Use desinfectantes para manos a base de alcohol después de cada transacción.
- Los vendedores deben usar guantes, pero esto puede dar una falsa sensación de seguridad. Se debe usar los guantes después de lavarse las manos y cambiarlos con frecuencia, especialmente después de tocar su cuerpo.
- A nadie se le debe permitir comer o escupir dentro del mercado.
- Use recipientes, equipos y utensilios desinfectados para la comida. Se debe contar con bolsas o



contenedores para empacar los productos después de la venta.

- Limpie todas las superficies utilizadas que tienen contacto con alimentos y desinfecte con frecuencia las superficies tocadas. El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en Inglés) recomienda el uso de productos desinfectantes registrados en la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en Inglés). Los desinfectantes recomendados contra el coronavirus que causa COVID-19 se enumeran en el sitio web de la EPA.

¿QUÉ SABEMOS SOBRE COVID-19?

- COVID-19 puede sobrevivir en superficies. Sin embargo, no crece en los alimentos. El virus necesita huéspedes vivos, como humanos o animales, para crecer.

- Es posible que usted tenga COVID-19 y no presente los síntomas.
- Se puede contagiar de COVID-19 por una persona infectada o al tocar una superficie u objeto que tiene el virus, y si luego se toca la boca, la nariz o los ojos.
- Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol. Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.

REFERENCIAS:

[FDA. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\).](#)

[CDC. Coronavirus \(COVID-19\).](#)



Funding Source: Funding for this publication was made possible, in part, by the Food and Drug Administration through PAR-16-137 and USDA Specialty Crop Block Program 2018-70020-28874.

Authors:

Achyut Adhikari, Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences; and Karuna Kharel, Graduate Student, School of Nutrition and Food Sciences

Agradecimiento a los Traductores: Janny Mendoza, Ivannova Lituma, Abril Benitez y Juan Moreira.

Visit our website: www.LSUAgCenter.com

William B. Richardson, LSU Vice President for Agriculture, Louisiana State University Agricultural Center, Louisiana Agricultural Experiment Station
Louisiana Cooperative Extension Service, LSU College of Agriculture
PUB3726-SPAN (Online Only) 03/20

The LSU AgCenter and LSU provide equal opportunities in programs and employment.