

# Mejores practicas para minimizar el riesgo de COVID-19 al momento de cosechar producto fresco



Actualmente, no hay evidencia de que los alimentos o los envases de alimentos se hayan asociado con la transmisión del virus que causa COVID-19. El nuevo coronavirus causa una enfermedad respiratoria- no una enfermedad gastrointestinal- y la exposición transmitida por los alimentos a este virus no es conocida como una vía de transmisión. Sin embargo, es importante seguir las prácticas de inocuidad alimentaria para ayudar a proteger a los trabajadores y clientes de este virus.

## MEJORES PRÁCTICAS

### *Políticas de salud*

Revise las políticas y procedimientos de salud de su granja como está escrito en su plan de inocuidad alimentaria. Ahora es un buen momento para enfatizarlos y reforzarlos.

1. Incentive a los empleados enfermos a quedarse en casa.
2. Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo de su posible exposición a COVID-19 en el lugar de trabajo pero mantener la confidencialidad. Los empleados enfermos deben seguir las guías de control y prevención de los Centros de Enfermedades: qué hacer si está enfermo con la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Los empleadores deben consultar con el departamento de salud local para orientación adicional.

3. Practique el distanciamiento social. Limite o prohíba los visitantes a la granja. Evite los apretones de manos y el contacto cercano con otro personal en su granja. Esto reducirá el riesgo de que su producto entre en contacto con una persona enferma antes de que salga al mercado.
4. Cubra la tos y los estornudos con un pañuelo, su manga superior o la curva de su codo. Descarte el pañuelo usado inmediatamente después de su uso.

### *Higiene de manos*

1. La señalización con procedimientos de lavado de manos debe ser publicada en lugares apropiados para promover la higiene de manos.
2. Recuerde, los guantes nunca son un sustituto de lavado de manos.
3. Lávese bien las manos con agua y jabón durante



al menos 20 segundos al llegar al trabajo, después de sonarse la nariz, después de toser o estornudar, después de ir al baño, y antes y después de comer. Además, lave sus manos correctamente antes de ponerse guantes cuando trabaje con productos y después del contacto con animales.

4. Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante a base de alcohol con al menos 60% alcohol, cubriendo todas las superficies de sus manos y frotándolas juntas hasta que se sientan secas.
5. Almacene adecuadamente las estaciones de lavado de manos con suministros básicos, como toallas de papel desechable, papel higiénico, jabones para lavarse las manos y desinfectante para manos.

### ***Limpieza y desinfección***

1. Limpiar y desinfectar los alimentos y las superficies que entran en contacto con los alimentos, lo cual incluyen herramientas de cosecha, refrigeradores, contenedores de embalaje y furgones de distribución, utilizando productos desinfectantes registrado por la EPA. Siga todas las instrucciones en la etiqueta.
2. Limpie y desinfecte los baños regularmente.
3. Limpie y desinfecte las áreas de la sala de descanso, incluyendo mesas, sillas, pomos de puertas, mostradores y casilleros al menos una vez al día.



### **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](http://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  
PUB3724-SPAN (Online Only) 03/20

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

---