

## **Preguntas relacionadas con las empresas alimentarias.**

### **1. ¿Deben los trabajadores de las tiendas de comestibles usar guantes? ¿Máscaras?**

#### **Guantes desechables**

Los trabajadores del sector alimentario pueden usar guantes, pero deben cambiarse con frecuencia y las manos deben lavarse entre los cambios de guantes y cuando se quitan los guantes. Los guantes deben cambiarse después de realizar actividades no relacionadas con los alimentos, como abrir/cerrar puertas y vaciar contenedores. Los trabajadores de alimentos deben tener en cuenta que usar guantes puede permitir que se acumulen bacterias en la superficie de las manos, por lo que el lavado de manos es extremadamente importante cuando se quitan los guantes para evitar la contaminación posterior de los alimentos. Los trabajadores del sector alimentario deben evitar tocarse la boca y los ojos cuando usan guantes.

Los guantes desechables no deben usarse en el ambiente de trabajo de alimentos como un sustituto del lavado de manos. El virus de la COVID-19 puede contaminar los guantes desechables de la misma manera que llega a las manos de los trabajadores. Quitarse los guantes desechables puede contaminar las manos. Usar guantes desechables puede dar una falsa sensación de seguridad y puede hacer que el personal no se lave las manos con la frecuencia necesaria.

El lavado de manos es una barrera protectora mayor contra las infecciones que el uso de guantes desechables. Las empresas alimentarias deben proporcionar instalaciones sanitarias adecuadas y garantizar que los trabajadores de alimentos se laven las manos a fondo y con frecuencia. El jabón normal y el agua corriente son adecuados para lavarse las manos. Los desinfectantes para manos se pueden usar como una medida adicional, pero no deben reemplazar el lavado de manos.

#### **Uso de mascarillas faciales**

Se deben seguir los consejos de la OMS sobre el uso de máscaras en el contexto de la COVID-19. Los trabajadores del sector alimentario no tienen que usar rutinariamente máscaras para protegerse contra la transmisión de la COVID-19. Sin embargo, para algunas actividades de procesamiento de alimentos, como trabajar en mataderos o manipular alimentos cocinados y listos para comer, el uso de máscaras faciales es una práctica habitual. Las máscaras faciales deben usarse si una persona está enferma con síntomas de la COVID-19 (especialmente tos) o cuida a alguien con la COVID-19 sospechoso o confirmado.

Un trabajador del sector alimentario que esté enfermo o que tenga síntomas de la COVID-19 no debería poder trabajar en supermercados u otros establecimientos de alimentos y debería ser excluido del trabajo hasta que esté libre de síntomas o un médico lo considere apto para trabajo.

### **2. ¿Cuál es el protocolo cuando un empleado que trabaja en un negocio de alimentos se enferma con COVID-19?**

El personal que se siente mal no debe ir al trabajo y debe buscar consejo médico. Sin embargo, en el caso de que un trabajador de alimentos se sienta mal en el lugar de trabajo con síntomas típicos de la COVID-19, debe ser trasladado a un área alejada de otras personas. Si es posible, encuentre una habitación o área donde pueda aislarse detrás de una puerta cerrada, como una oficina de personal. Si es posible abra una ventana para ventilación. Se deben tomar acciones para que el empleado enfermo se retire rápidamente del entorno de trabajo.

El empleado que no se encuentre bien debe seguir las directrices nacionales para informar casos positivos / casos sospechosos de la COVID-19. Mientras esperan consejo médico o son enviados a casa deben evitar cualquier contacto con otros empleados. Deben evitar tocar personas,

superficies y objetos, y deben cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo desechable cuando tosan o estornudan, colocar el pañuelo en una bolsa o bolsillo y luego tirar el pañuelo a una basura con tapa. Si no tienen ningún pañuelo disponible, deben toser y estornudar en la curva de su codo. Si necesitan ir al baño mientras esperan asistencia médica, deben usar un baño separado, si está disponible.

Todas las superficies con las que el empleado infectado ha entrado en contacto, incluidas todas las superficies y objetos que están visiblemente contaminados con fluidos corporales / secreciones respiratorias, y todas las áreas de alto contacto potencialmente contaminadas, como inodoros, pomos de puertas y teléfonos se deben limpiar. Los desinfectantes a base de alcohol / desinfectantes de superficie deben usarse para fines de limpieza. En general, se ha demostrado que los desinfectantes a base de alcohol (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reducen significativamente la infectividad de virus envueltos como el virus de la COVID-19, en concentraciones del 70-80%. Los desinfectantes comunes con ingredientes activos basados en compuestos de amonio cuaternario y cloro también tendrían propiedades viricidas. Todo el personal debe lavarse bien las manos durante 20 segundos con agua y jabón después de cualquier contacto con alguien que no se encuentre bien con síntomas consistentes con la infección por coronavirus.

Si se confirma que un empleado es un caso positivo de la COVID-19, será necesario notificar a todos los contactos cercanos del empleado infectado para que ellos también puedan tomar medidas para minimizar el riesgo adicional de propagación. Las definiciones de la OMS en caso de contacto con un caso positivo de la COVID-19 se pueden encontrar [aquí](#). Los ejemplos de contactos en la industria alimentaria podrían incluir cualquier empleado que estuviera en contacto cara a cara o físico; cualquier empleado que estuviera dentro de 1 metro con el caso confirmado; cualquier persona que haya limpiado cualquier fluido corporal sin EPP adecuado (por ejemplo, guantes, mono de trabajo, ropa protectora); empleados en el mismo equipo de trabajo o grupo de trabajo que el caso confirmado, y cualquier empleado que viva en el mismo hogar que un caso confirmado.

**La OMS recomienda** que los contactos se pongan en cuarentena durante 14 días desde el último día de exposición con el caso confirmado. Como mínimo, se debe pedir al personal que ha tenido contacto cercano con el empleado infectado que permanezca en casa durante 14 días desde la última vez que tuvo contacto con el caso confirmado y que practique el distanciamiento físico. Si se sienten mal en cualquier momento dentro de su período de aislamiento de 14 días y dan positivo para la COVID-19, se convertirán en un caso confirmado y debe gestionarse como tal.

El personal que no haya tenido contacto cercano con el caso confirmado original debe continuar tomando las precauciones habituales e ir al trabajo como de costumbre. Organizar a los empleados en pequeños equipos o grupos de trabajo ayudará a minimizar la interrupción de la fuerza laboral en el caso de que un empleado informe que está enfermo con síntomas de la COVID-19. No se recomienda el cierre del lugar de trabajo.

Para más información sobre los contactos de casos confirmados de COVID-19, consulte [la guía de la OMS sobre vigilancia y definiciones de casos](#).

### **3. ¿Cuándo puede un empleado regresar al trabajo después de una enfermedad? ¿Son apropiados los controles de temperatura?**

Debe existir una política de regreso al trabajo para el personal que ha sido infectado y recuperado de la COVID-19. [La OMS recomienda](#) que un caso confirmado pueda ser liberado del

aislamiento una vez que sus síntomas se resuelvan y tenga dos pruebas de PCR negativas con al menos 24 horas de diferencia. Si las pruebas no son posibles, la OMS recomienda que un paciente confirmado pueda salir del aislamiento 14 días después de que se resuelvan los síntomas.

No se recomienda tomar la temperatura de los trabajadores de alimentos. La fiebre es solo uno de los síntomas de COVID-19 y la ausencia de fiebre por sí sola no es un indicador confiable de bienestar. Como parte de las pautas de "aptitud para el trabajo" del negocio de alimentos, el personal debe informar a la gerencia si están enfermos con los síntomas típicos de COVID-19, particularmente fiebre.

#### **4. ¿Qué precauciones específicas deben tomar los trabajadores de alimentos?**

El distanciamiento físico, la buena higiene personal con el lavado frecuente de manos y la aplicación de medidas generales de higiene de los alimentos son las precauciones más importantes que los trabajadores del sector de alimentos deben adoptar. El distanciamiento físico es muy importante para ayudar a retrasar la propagación del coronavirus. Esto se logra minimizando el contacto entre individuos potencialmente infectados y personas sanas. El lavado frecuente de manos con agua y jabón y el uso de desinfectantes para manos también son importantes para reducir el riesgo de transmisión. Todas las empresas alimentarias deben seguir la orientación de distanciamiento físico y lavado de manos de la [OMS](#).

La [Comisión del Codex Alimentarius](#) ha adoptado varias directrices prácticas sobre cómo aplicar e implementar las mejores prácticas para garantizar la higiene de los alimentos ([Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos](#)), manipular carnes ([Código del Codex de Prácticas de Higiene para la Carne](#)) y controlar los virus en los alimentos ([Directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de los virus en los alimentos](#)) La aplicación de mejores prácticas de seguridad alimentaria, como las recomendadas en los documentos del Codex mencionadas, reducirá la probabilidad de contaminación de los alimentos con cualquier patógeno y ayudará a reducir la carga de infecciones transmitidas por alimentos, reduciendo el estrés en un sistema de salud pública ya sobrecargado.

#### **5. ¿Cómo deben los empleados mantener una distancia segura entre sí durante la producción y el procesamiento de alimentos?**

Las directrices de la OMS son mantener al menos 1 metro (3 pies) entre compañeros de trabajo. Cuando el entorno de producción de alimentos dificulta este distanciamiento, los gerentes deben considerar qué medidas adoptar para proteger a los empleados. Los ejemplos de medidas prácticas para cumplir con la orientación de distanciamiento físico en el entorno de procesamiento de alimentos son:

- escalonar las estaciones de trabajo a ambos lados de las líneas de procesamiento para que los trabajadores de alimentos no se enfrenten entre sí;
- proporcionar EPP tales como mascarillas, redes para el cabello, guantes desechables, monos limpios y zapatos de trabajo antideslizantes para el personal. El uso de EPP debe ser rutina en áreas de alto riesgo como establecimientos de alimentos que producen alimentos listos para comer y cocinados. Cuando el personal está vestido con EPP, es posible reducir la distancia entre los trabajadores;
- espaciar las estaciones de trabajo, lo que puede requerir una reducción en la velocidad de las líneas de producción;
- limitar el número de personal en un área de preparación de alimentos en cualquier momento;

- organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre grupos, incluso durante el cambio de turnos de trabajo.

## **6. ¿Cómo se deben exhibir los productos horneados y los productos frescos en un mercado de alimentos / supermercado?**

Es importante mantener buenas prácticas de higiene alrededor de las exposiciones abiertas de alimentos, con productos alimenticios listos para comer, como barras de ensaladas, expositores de productos frescos y productos de panadería. Siempre se debe aconsejar a los consumidores que laven las frutas y verduras con agua potable antes del consumo. Tanto los clientes como el personal deben observar estrictamente las buenas prácticas de higiene personal en todo momento alrededor de las áreas abiertas de alimentos.

Para gestionar de forma higiénica los expositores abiertos de alimentos y evitar la transmisión de la COVID-19 a través del contacto con la superficie, los minoristas de alimentos deben:

- Mantener el lavado y desinfección frecuente de todas las superficies y utensilios en contacto con alimentos;
- Exigir a los trabajadores del servicio de alimentos que se laven las manos con frecuencia y, si usan guantes, deben cambiarse;
- Exigir a los trabajadores del servicio de alimentos que limpien y desinfecten con frecuencia los mostradores, los utensilios para servir y los contenedores de condimentos;
- Poner a disposición de los consumidores desinfectantes para las manos al entrar y salir de las instalaciones de alimentos;
- No exhibir o vender abiertamente productos de panadería sin envoltura en mostradores de autoservicio. Los productos de panadería en expositores abiertos de autoservicio en tiendas minoristas deben colocarse en envases de plástico / celofán o papel. Si los productos de panadería se exhiben sueltos en tiendas minoristas, estos deben colocarse en vitrinas de acrílico y colocarse con pinzas en bolsas cuando se atiende a los clientes.
- Las ensaladas listas para comer disponibles en el comercio minorista para autoservicio, también deben colocarse detrás de vitrinas de acrílico y los utensilios para servir deben desinfectarse con frecuencia.

## **7. ¿Cómo deben desinfectarse los carros o carros de compras?**

Los mangos de los carros o asas de canastas de compras deben limpiarse con frecuencia utilizando desinfectantes a base de alcohol o desinfectantes a base de cloro (hipoclorito de sodio). Desinfectantes, toallas de papel y cubos de basura deben colocarse fuera de los locales comerciales cerca del parque de carros para que los clientes los usen.

## **8. ¿Cuál es el desinfectante más apropiado para usar en superficies en un entorno de producción de alimentos?**

En general, se ha demostrado que los desinfectantes a base de alcohol (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reducen significativamente la infectividad de virus envueltos como el SARS-CoV-2, en concentraciones de 70-80% con un minuto tiempo de exposición. Los desinfectantes a base de cloro (hipoclorito de sodio) son efectivos para la descontaminación de la superficie, al igual que los desinfectantes con ingredientes activos basados en compuestos de amonio cuaternario.

## **9. ¿Podría transmitirse el virus de los humanos a los animales de alimentación o viceversa?**

Actualmente, no hay evidencia que sugiera que los animales para consumo humano puedan ser una posible ruta para la transmisión de la COVID-19 a humanos o que los animales de consumo humano puedan infectarse por los humanos. Se están realizando estudios para comprender mejor la susceptibilidad de las diferentes especies animales al virus de la COVID-19 y evaluar la

dinámica de infección en especies animales susceptibles. Se puede encontrar información adicional en el sitio web de la [Organización Mundial de Sanidad Animal \(OIE\)](#).

#### **10. ¿Qué se sabe sobre las diversas afecciones que afectan la supervivencia del virus?**

Se sabe muy poco sobre cómo el virus SARS-CoV-2 sobrevive fuera del cuerpo humano. La información científica reciente sobre la supervivencia del SARS-CoV-2 en el medio ambiente publicada por el Centro Europeo para el Control de Enfermedades (ECDC) indicó:

*“Publicaciones recientes han evaluado la supervivencia del SARS-CoV-2 en diferentes superficies. Según van Doremalen et al., la estabilidad ambiental del SARS-CoV-2 es de hasta tres horas en el aire después de la aerosolización, hasta cuatro horas en cobre, hasta 24 horas en cartón y hasta dos o tres días en plástico y acero inoxidable, aunque con títulos significativamente disminuidos [3]. Estos hallazgos son comparables con los resultados obtenidos para la estabilidad ambiental del SARS-CoV-1. Estos hallazgos fueron el resultado de experimentos en un entorno controlado y deben interpretarse con precaución en el entorno de la vida real. Además, se han detectado diferentes niveles de contaminación ambiental en habitaciones de pacientes con COVID-19, que van desde 1 de 13 a 13 de 15 muestras que dan positivo para el SARS-CoV-2 antes de la limpieza. No hubo muestras de aire positivas en estos estudios, pero una muestra de una salida de escape de aire fue positiva, lo que indica que las partículas de virus pueden ser desplazadas por el aire y depositadas en las superficies [4,5]. En un estudio de contaminación ambiental en un hospital chino durante el brote de la COVID-19, se detectó SARS-CoV-2 en muestras ambientales de las unidades de cuidados intensivos (UCI) dedicadas a la COVID-19, la sala de aislamiento obstétrico dedicada a COVID-19 y la sala de aislamiento dedicada a la COVID-19. El SARS-CoV-2 también se detectó en objetos como las impresoras de autoservicio utilizadas por los pacientes para imprimir los resultados de sus exámenes, teclados de escritorio y pomos de las puertas. El virus se detectó con mayor frecuencia en guantes (15,4% de las muestras) y raramente en protección ocular (1,7%) [6]. Esta evidencia muestra la presencia de SARS-CoV-2 en el entorno de un paciente con la COVID-19, lo que refuerza la creencia de que los fómites desempeñan un papel en la transmisión de SARS-CoV-2; sin embargo, la importancia relativa de esta ruta de transmisión en comparación con la exposición directa a las gotas respiratorias aún no está clara”.*

#### **11. ¿Qué medidas deben tomarse para garantizar el transporte seguro de alimentos durante esta pandemia?**

Las directrices generales descritas en el [Código de Prácticas de Higiene del Codex para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados](#) se deben seguir, además de garantizar que los empleados que entregan alimentos estén libres de la COVID-19. Todos los actores involucrados en el transporte de alimentos deben practicar la etiqueta higiénica de toser / estornudar, lavarse / desinfectarse frecuentemente las manos y practicar el distanciamiento físico.

Vea también otros Códigos de Prácticas de Higiene para varios grupos de alimentos <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

#### **12. ¿Qué medidas deben tomarse para garantizar que se use agua segura en la producción de alimentos durante esta pandemia?**

No hay evidencia de que COVID-19 se transmita por el agua utilizada en el procesamiento de alimentos. Se deben seguir las directrices de la [OMS para la calidad del agua potable](#).

#### **13. ¿Cómo deben limpiarse / desinfectarse los locales de alimentos durante esta pandemia?**

Deben seguirse las directrices generales descritas en los [Principios Generales de Higiene de los Alimentos](#) para las instalaciones de procesamiento y fabricación de alimentos. Si se identifica un caso sospechoso o confirmado de la COVID-19 en un local de alimentos, entonces es necesario

limpiar completamente el área con un detergente neutro, seguido de la descontaminación de las superficies utilizando un desinfectante eficaz contra los virus. Deben limpiarse todas las superficies con las que el empleado infectado ha entrado en contacto, incluidas todas las superficies y objetos que están visiblemente contaminados con fluidos corporales / secreciones respiratorias, y todas las áreas de alto contacto potencialmente contaminadas, como inodoros, pomos de puertas, y teléfonos. Los desinfectantes a base de alcohol / desinfectantes de superficie deben usarse para fines de limpieza. En general, se ha demostrado que los desinfectantes a base de alcohol (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reducen significativamente la infectividad de virus envueltos como el SARS-CoV-2, en concentraciones de 70-80% con un minuto tiempo de exposición. Los desinfectantes a base de cloro (hipoclorito de sodio) son efectivos para la descontaminación de la superficie, al igual que los desinfectantes con ingredientes activos basados en compuestos de amonio cuaternario (QACs).

Todo el personal debe lavarse bien las manos durante 20 segundos después de cualquier contacto con alguien que no esté bien y que tenga síntomas consistentes con la infección por coronavirus. El personal dedicado a la limpieza ambiental debe usar EPP cuando realice actividades de limpieza, como monos de trabajo o delantal de plástico, uniforme de un solo uso, guantes y máscara facial. La ropa protectora (por ejemplo, uniformes, monos de trabajo, etc.) deben lavarse con frecuencia a 60°C o más.

#### **Preguntas relacionadas con las autoridades de seguridad alimentaria**

##### **14. ¿Cómo se deben tratar los alimentos importados de países con alta prevalencia de COVID-19?**

Como los alimentos no han sido implicados en la transmisión de la COVID-19, los alimentos importados deben estar sujetos a los mismos controles de importación que antes de la pandemia. Consulte [la guía de la FAO sobre el control de alimentos importados basado en el riesgo](#).

##### **15. ¿Los inspectores de alimentos necesitan usar algún equipo de protección?**

Habitualmente, los inspectores de alimentos usan equipos de protección. No es necesario utilizar equipos de protección adicional. El enfoque principal de las medidas adicionales de higiene y saneamiento implementadas por las empresas de alimentos es el de mantener el COVID-19 fuera de sus instalaciones. El virus COVID-19 solo puede entrar a las instalaciones comerciales a través de una persona infectada o productos o artículos contaminados. Las autoridades de inocuidad alimentaria deberían considerar reducir la frecuencia de las inspecciones de alimentos durante esta pandemia. Si los inspectores de alimentos continúan llevando a cabo inspecciones de alimentos, deben demostrar que están libres de infección, practicar el distanciamiento físico mientras se encuentran en las instalaciones de alimentos, cambiarse de ropa / zapatos entre inspecciones, lavarse las manos antes y después de ingresar a los establecimientos de alimentos y tener buena etiqueta para toser / estornudar.

##### **16. ¿Qué deben considerar los inspectores de alimentos al reabrir un negocio de alimentos cuando termina la pandemia?**

Los inspectores de alimentos no necesitan intervenir cuando los restaurantes vuelven a abrir después de haber cerrado por recomendación de los gobiernos nacionales.

##### **17. ¿Cuáles son los protocolos de laboratorio para identificar el virus en los alimentos? ¿En superficies?**

Como los alimentos no han sido implicados en la transmisión de COVID-19, no se recomienda la prueba de alimentos o superficies de alimentos para este virus. Se debe realizar una limpieza frecuente de la superficie de contacto con alimentos con desinfectantes viricidas como hipoclorito de sodio al 0.05% (NaClO) o productos a base de etanol (al menos 70%). Se ha

demostrado que los desinfectantes a base de alcohol (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reducen significativamente la infectividad de virus envueltos como el SARS-CoV-2, en concentraciones del 70-80% con un tiempo de exposición de un minuto. Los desinfectantes a base de cloro (hipoclorito de sodio) son efectivos para la descontaminación de las superficies, al igual que los desinfectantes con ingredientes activos basados en compuestos de amonio cuaternario (QACs).

#### **18. ¿Es necesaria la cuarentena para los animales vivos importados de países que experimentan un gran número de casos de la COVID-19?**

No, los animales de alimentación no han sido implicados en la transmisión de la COVID-19 y los mismos controles de importación deberían aplicarse antes de esta pandemia. Consulte las [preguntas y respuestas de la Organización Mundial de Sanidad Animal](#) para obtener más información sobre la COVID-19 y los animales.

#### **19. ¿Cómo nos aseguramos de que la cadena de suministro de alimentos permanezca intacta para evitar la escasez de alimentos?**

Si bien muchas empresas han introducido medidas de trabajo desde el hogar y el teletrabajo, estas no son opciones para los trabajadores de alimentos que deben continuar trabajando normalmente. Mantener a todos los trabajadores en las cadenas de producción y suministro de alimentos saludables y seguros es fundamental para evitar la escasez de alimentos. Mantener el flujo de alimentos a lo largo de la cadena de producción es una función esencial de todos los sectores de la industria alimentaria y es extremadamente importante para garantizar la confianza del consumidor en el suministro de alimentos. Con el fin de garantizar que la cadena de suministro de alimentos permanezca intacta y evitar la escasez de alimentos, existe un requisito urgente para que la industria introduzca medidas adicionales para proteger a los trabajadores de alimentos de contraer la COVID-19; para prevenir el riesgo de exposición a la COVID-19 y para fortalecer las prácticas existentes de higiene y saneamiento de los alimentos.

#### **Preguntas relacionadas con los consumidores**

##### **20. ¿Puedo contraer la COVID-19 de los alimentos?**

Actualmente no hay evidencia de que las personas puedan contraer la COVID-19 de alimentos o envases de alimentos. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria y la ruta de transmisión es a través del contacto de persona a persona y a través del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda.

##### **21. ¿Puede el virus vivir en la superficie de los alimentos (incluidas frutas y verduras, alimentos congelados, alimentos preenvasados)?**

Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos: necesitan un huésped animal o humano vivo para multiplicarse y sobrevivir (ver pregunta 10).

##### **22. ¿Cómo lavar frutas y verduras? ¿Solo con agua o algo más?**

Lavar frutas y verduras con agua potable es suficiente. Se recomienda seguir las [5 claves de la OMS](#) para una alimentación más segura.

##### **23. ¿Puede el virus vivir en la superficie de los envases de alimentos? ¿Cuánto tiempo? ¿Es necesario desinfectar?**

Consulte la respuesta a la pregunta 10. No es necesario desinfectar los materiales de empaque de alimentos, pero las manos deben lavarse adecuadamente después de manipular los paquetes de alimentos y antes de comer.

##### **24. ¿Cuánto tiempo para cocinar los alimentos? ¿A qué temperatura se puede matar el virus?**

Como se recomienda en buenas prácticas de higiene, los alimentos deben cocinarse completamente a al menos 70°C. Se recomienda seguir las [5 claves de la OMS](#) para una alimentación más segura.

#### **25. ¿Qué precauciones deben tomar los consumidores en los supermercados?**

Los consumidores deben mantener una distancia física segura de al menos un metro de todos los demás compradores mientras hacen cola antes de ingresar a la tienda y al comprar en la tienda. Si se usa un carrito o una canasta mientras compra, desinfecte las asas antes y después de usarlos. Las manos deben desinfectarse antes de ingresar en la tienda. Practique una buena etiqueta de tos / estornudos mientras esté en la tienda. Evite tocarse la boca, la nariz o los ojos durante las compras. Minimice el contacto directo de las manos con los alimentos utilizando pinzas y utensilios para servir. Utilice el pago sin contacto en lugar de efectivo / notas (cuando sea posible).

#### **26. ¿Es segura la entrega de alimentos / comestibles?**

Sí, si el proveedor sigue buenas prácticas de higiene personal y alimentaria. Después de aceptar entregas de alimentos / comestibles, las manos deben lavarse con agua y jabón.

#### **27. ¿Cuál es el mejor desinfectante doméstico para superficies?**

Los productos de limpieza y desinfección domésticos regulares eliminan efectivamente el virus de las superficies domésticas. Para limpiar y desinfectar hogares con enfermedades sospechosas o confirmadas de COVID-19, se deben usar desinfectantes viricidas de superficie, como hipoclorito de sodio al 0.05% (NaClO) y productos a base de etanol (al menos 70%).

#### **28. ¿Es seguro ir a los mercados de alimentos? ¿Mercados de animales vivos?**

Es seguro siempre que sea posible mantener una distancia física segura de al menos un metro de todos los demás compradores, sea posible lavarse / desinfectarse las manos y que las normas de Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas de Higiene (GMP / GHP) se mantengan en el mercado. Para obtener más recomendaciones sobre cómo minimizar el riesgo de transmisión de patógenos emergentes en mercados de animales vivos, consulte las recomendaciones de la [OMS para reducir el riesgo de transmisión de patógenos emergentes de animales a humanos en mercados de animales vivos o mercados de productos animales.](#)