



SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES DE CADENA DE SUBMINISTRO DE ALIMENTOS

Durante la pandemia COVID-19

*Nicole "Nikki" Fried
Comisionada de Agricultura*

El impacto de COVID-19 reveló rápidamente los servicios esenciales a menudo no considerados e inéditos que la agricultura juega en nuestra vida cotidiana. Cultivar, procesar, conducir, almacenar, inspeccionar y entregar alimentos a nuestras mesas requiere una fuerza de trabajo crítica que queremos mantener saludable y trabajando. La cadena de suministro de alimentos ha sido designada como una industria de infraestructura crítica que debe mantener un horario de trabajo normal, mientras que los empleadores y los trabajadores siguen las directrices de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus) para proteger su salud en el trabajo.

Las Preguntas y Respuestas específicas sobre la guía de seguridad incluyen (fuente FDA <https://www.fda.gov/food/alimentos-seguridad-emergencias/seguridad-alimentaria-y-coronavirus-enfermedad-2019-covid-19>):

¿Cómo mantengo el distanciamiento social en mi planta de producción/procesamiento de alimentos y en mi establecimiento minorista de alimentos, donde los empleados suelen trabajar a corta distancia?

Para evitar la propagación de COVID-19, la CDC está recomendando que las personas

empleen distanciamiento social o mantengan aproximadamente 6 pies de los demás, cuando sea posible. En las instalaciones de producción/procesamiento de alimentos y en los establecimientos de alimentos al por menor, se debe hacer una evaluación para identificar e implementar cambios operativos que aumenten la separación de los empleados. Sin embargo, el distanciamiento social de un total de 6 pies no será posible en algunas instalaciones de alimentos.

Los trabajadores del sector de la alimentación y la agricultura ocupan funciones críticas y esenciales dentro de las comunidades. Promover la capacidad de nuestros trabajadores dentro de la industria alimentaria y agrícola para continuar trabajando durante períodos de restricciones comunitarias, distancias sociales y órdenes de cierre, entre otros, es crucial para la continuidad de la comunidad y fortaleza de la comunidad. Esto fue reforzado por el DHS en su [Guía sobre la Infraestructura de la Esencial Fuerza Laboral: Garantizando la Fuerza Comunitaria y Nacional en COVID-19](#).

El riesgo de que un empleado transmita COVID-19 a otro depende de la distancia entre los empleados, el tiempo que estuvieron expuesto, y la eficacia de las prácticas de higiene de los empleados y limpieza. Cuando no es práctico para los empleados en estos entornos mantener el distanciamiento social, se deben mantener prácticas de higiene eficaces para reducir la posibilidad de propagación del virus.

IMPORTANTE: Mantener el distanciamiento social en ausencia de prácticas de higiene eficaces puede no prevenir la propagación de este virus. Las instalaciones alimentarias deben estar atentas en sus prácticas de higiene, incluido el lavado frecuente y adecuado de las manos y la limpieza rutinaria de todas las superficies. Debido a que la intensidad del brote COVID-19 puede diferir según la ubicación geográfica, se recomienda encarecidamente la coordinación con los funcionarios estatales y locales para todas las empresas, de modo que la información oportuna y precisa pueda guiar las respuestas adecuadas en cada lugar donde residen sus operaciones. Los empleados enfermos deben seguir [“Que hacer si usted tiene la enfermedad del coronavirus 2019 \(COVID-19\).”](#) de la CDC.

¿Aprobará la FDA/EPA el uso fuera de etiqueta del desinfectante de amonio cuaternario a 200 ppm como desinfectante de manos para los que revisan y clientes? Actualmente está en la lista aprobada por la EPA para su uso en el comercio minorista para desinfectar áreas de preparación de alimentos, platos, etc., y nos gustaría usarlo en lugar de desinfectante de manos de gel debido a la falta de disponibilidad.

Somos conscientes de las condiciones de la temporal falta de abastecimientos de los desinfectantes de manos a base de alcohol. Varios fabricantes de estos productos han indicado que están trabajando para reponer los suministros. Además, la FDA ha emitido orientación para la

composición temporal de ciertos desinfectantes de manos a base de alcohol por los farmacéuticos en farmacias con licencia estatal o instalaciones federales e instalaciones de subcontratistas registrados.

Véase [Guía Efectiva de Inmediato para la Industria: Política para la Composición Temporal de Ciertos de Productos de Desinfectantes Para las Manos Basados en Alcohol Durante la Emergencia de Salud Pública](#). FDA también a emitido una guía para la preparación de temporal de ciertos productos de desinfectantes para los manos basados en alcohol por parte de empresas durante la emergencia de salud pública (COVID-19). Véase [Guía para Industria: Política Temporal para la Preparación de Ciertos Productos de Desinfectante para las Manos Basado en Alcohol Durante la Emergencia de Salud Pública \(COVID-19\)](#).

Los desinfectantes de manos no están diseñados para reemplazar [el lavado de manos en la producción de alimentos y los entornos de venta al por menor](#). En su lugar, se pueden utilizar desinfectantes de manos además o en combinación con el lavado de manos adecuado. CDC recomiendan que todos se laven las manos con agua y jabón. Se pueden utilizar desinfectantes de manos a base de alcohol si no hay agua y jabón disponible.

Como medida provisional, entendemos que algunos establecimientos alimenticios han establecido estaciones cuaternarias de amonio y aerosoles a una concentración de 200 ppm. Estos productos están diseñados para su uso en superficies, y como tal, no pueden ser formulados para su uso en la piel. FDA es consciente de los informes de eventos adversos de los consumidores que utilizan un reemplazo para desinfectantes de manos y aconseja no usar estos productos como reemplazos para desinfectantes de manos.

¿Deberían los empleados, como cajeros, los que empaquen los alimentos, y personal de limpieza en entornos de venta de alimentos al por menor, usar máscaras faciales para evitar la exposición a COVID-19?

Los CDC no recomiendan que las personas que están bien usen una máscara facial para protegerse de enfermedades respiratorias, incluyendo COVID-19. Solo debe usar una máscara si un profesional de la salud lo recomienda. Las mascarales deben ser usadas por personas que tengan el COVID-19 y están mostrando síntomas. Esto es para proteger a otros del riesgo de infectarse. El uso de mascarillas también es crucial para los trabajadores de la salud y las personas que están cuidando a alguien con COVID-19 en entornos cercanos (en el hogar o en un centro de salud).

CDC recomienda acciones preventivas diarias para todos, incluidos los trabajadores de la industria de servicios y los clientes:

- Evite el contacto cercano con personas enfermas.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Quedase en casa cuando esté enfermo.
 - Cúbrase la tos o estornude con un pañuelo de papel y, a continuación, tire el papel a la basura.
 - Lávese las manos a menudo con agua y jabón por al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
 - Si el agua y el jabón no están disponibles fácilmente, use un desinfectante de 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.

Un trabajador en mi planta de producción/ procesamiento de alimentos/granja ha dado positivo para COVID-19. ¿Qué debo hacer para continuar las operaciones mientras protejo a mis otros empleados?

Todos los componentes de la industria alimentaria se consideran infraestructura crítica y, por lo tanto, es vital que sigan operando.

La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) emitió una Guía sobre [Preparando los Lugares de Trabajo para COVID-19](#) que incluye información sobre cómo un brote de COVID-19 podría afectar a los lugares de trabajo y [las medidas que todos los empleadores pueden tomar para reducir el riesgo de exposición de los trabajadores al SARS-CoV-2 \(COVID-19\).](#)

Las instalaciones/granjas de producción/ procesamiento de alimentos deben seguir protocolos, incluidos los protocolos de limpieza, establecidos por los departamentos de salud locales y estatales, que pueden variar dependiendo de la cantidad de difusión comunitaria de COVID-19 en un área determinada. Estas decisiones se basarán en el riesgo para la salud pública de la transmisión de persona a persona, no basado en la seguridad de los alimentos.

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 sobre las identidades de los empleados individuales. Los empleados enfermos deben seguir la CDC Que hacer si está enfermo con enfermedad del [coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#).

La “Guía Interina de los EE. UU. para la Evaluación del Riesgo y Gestión de Salud Pública para Personas con el Potencial de Tener la Enfermedad 2019 (COVID-19)

Exposiciones: Riesgo Geográfico y Contactos de Casos Confirmados por Laboratorio, proporciona un marco para evaluar y gestionar los riesgos de posibles exposiciones al SARS-CoV-2.

FDA, CDC y USDA todos han declarado que no hay informes en este momento de enfermedades que sugieran que COVID 19 puede ser transmitido por alimentos o envases de alimentos. El suministro de alimentos de Florida sigue siendo fuerte, y mantener a nuestros trabajadores seguros y saludables lo mantendrá de esa manera.

