

# COVID-19: Seguridad de alimentos

## ¿Es el coronavirus un problema de seguridad en los alimentos?

Los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) no tienen conocimiento de ningún reporte, hasta el momento, que sugiera que COVID-19 puede transmitirse a través de los alimentos o envasado de los mismos. Sin embargo es importante seguir siempre buenas prácticas de higiene (por ejemplo, lavarse las manos y desinfectar superficies de forma frecuente, separar la carne cruda de otros alimentos, cocinar los alimentos a la temperatura correcta y refrigerar los alimentos rápidamente).

### ¿Representa un riesgo de propagación del COVID-19 la comida que viene de otros países y estados afectados por este virus?

- En este momento, no hay evidencia que sostenga la asociación entre la importación de productos y la transmisión de COVID-19. No se han reportado casos de COVID-19 en los Estados Unidos que estén asociados a artículos importados.

### ¿Es seguro comer en un establecimiento de comida que tenga un empleado infectado con el coronavirus?

- Los empleados de establecimientos de comida que se encuentren enfermos con COVID-19 o cualquier otra enfermedad deben ser excluidos de las actividades del trabajo que puedan crear condiciones insalubres (por ejemplo, toser o estornudar sobre un producto).
- El COVID-19 se transmite principalmente de persona a persona a través de gotas respiratorias que pueden depositarse sobre las bocas o narices de las personas que se encuentran alrededor.

### ¿Podría enfermarme con COVID-19 al tocar alimentos, paquetes de comidas o superficies que han estado en contacto con este virus?

- En este momento no existe evidencia que confirme que los alimentos o sus empaques transmitan el COVID-19.
- Los Coronavirus necesitan de un ser vivo (animal o humano) para poder multiplicarse, por lo que no pueden crecer en los alimentos.
- Como otros virus, es posible que el virus que causa COVID-19 también pueda sobrevivir sobre las superficies y los objetos.

### ¿Como deben manipularse los alimentos durante la pandemia de COVID-19?

- Como siempre, siga buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria cuando esté preparando comidas:
- Compre alimentos en lugares confiables
- Cocine los alimentos completamente y manténgalos a temperaturas seguras
- Utilice una buena higiene personal
- Limpie y desinfecte las superficies y utensilios

**Manténgase informado:**

[www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov](http://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov)

Actualización April 8, 2020



<http://go.ncsu.edu/covid-19>

**NC STATE**

**EXTENSION**