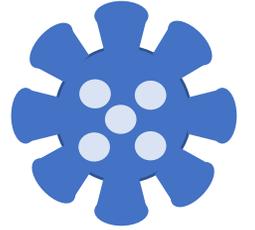
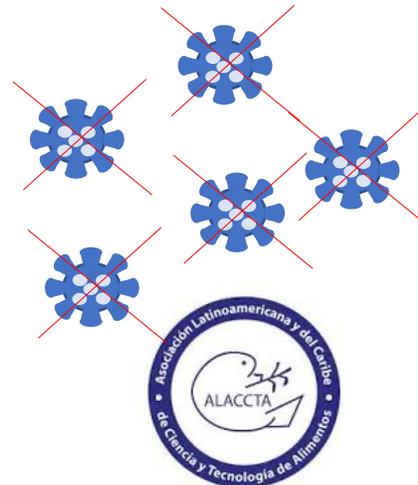


Coronavirus COVID-19 y los Alimentos

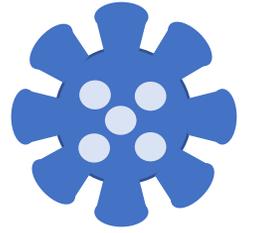


- Desde ALACCTA queremos traer información sobre el COVID-19, en este momento los científicos y las autoridades de todo el mundo están realizando un seguimiento de la propagación del virus y no se ha informado de ningún caso de transmisión a través de alimentos hasta el momento. A pesar de ello, estamos pendientes de la bibliografía científica, en caso de que pueda aparecer información nueva y relevante.
- Los contagios se asocian a propagación entre las personas, especialmente al inhalar las gotitas presentes en el aire cuando una persona tose, estornuda o exhala, por lo que debemos extremar los cuidados aplicando buenas prácticas higiénicas durante la preparación y la manipulación de los alimentos.

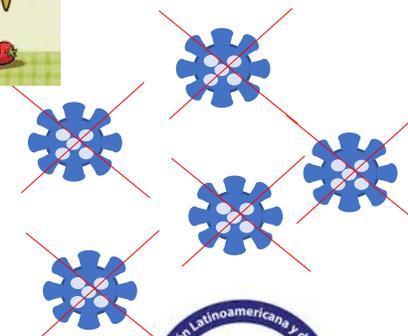


Por mayor información ingresa en www.alaccta.org

Datos a saber sobre el coronavirus y los alimentos



- Los alimentos callejeros, pueden ser vectores de Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Los alimentos **NO** se han visto relacionados con la transmisión del coronavirus COVID-19
- Los alimentos procesados han sido elaborados bajos las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y son seguros. A su vez en este momento se están aplicando medidas especiales para el control del COVID-19
- Los contagios se asocian a propagación entre las personas, especialmente al inhalar las gotitas presentes en el aire cuando una persona tose, estornuda o exhala.



Gánale al coronavirus: Higiene ante todo

- **Mójese** las manos con agua corriente limpia (tibia o fría), cierre el grifo y enjabónese las manos.
- **Frótese** las manos con el jabón hasta que haga espuma.
- **Frótese** la espuma por el dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
- **Restriéguese** las manos durante al menos 20 segundos. ¿Necesita algo para medir el tiempo? Tararee dos veces la canción de “Feliz cumpleaños” de principio a fin.
- **Enjuáguese** bien las manos con agua corriente limpia.
- **Séqueselas** con una toalla limpia o al aire.
- **Sanitice** sus manos con alcohol en gel



<https://www.cdc.gov/handwashing/es/p/when-how-handwashing.html>



¿Cuándo lavarse las manos?

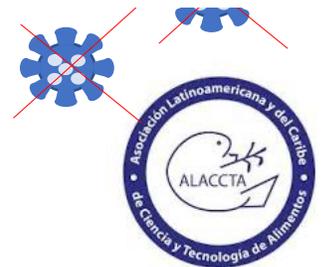
- **Antes, durante y después** de preparar alimentos
- **Antes** de comer
- **Antes y después** de cuidar a alguien en su casa que tenga vómitos o diarrea
- **Antes y después** de tratar una cortadura o una herida
- **Después** de ir al baño
- **Después de cambiar pañales o limpiar a un niño que haya ido baño**
- **Después** de sonarse la nariz, toser o estornudar
- **Después** de tocar a un animal, alimento para animales o excrementos de animales
- **Después** de manipular alimentos o golosinas para mascotas
- **Después** de tocar la basura



<https://www.cdc.gov/handwashing/esp/when-how-handwashing.html>

Datos clave

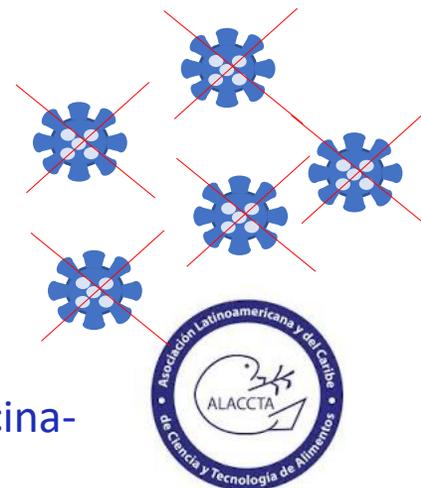
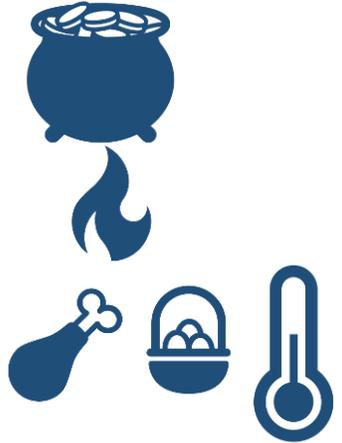
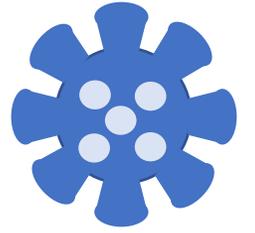
- La clave es la higiene, lavado adecuado de manos, con frecuencia
- Desinfectar teléfonos, gafas, pomos de puertas, interruptores de luz, escritorios, teclados
- Evitar el contacto cercano con personas enfermas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Quedarse en casa si está enfermo.
- Si siente síntomas o está enfermo debe usar tapaboca
- No saludarse de mano o beso, se recomienda una distancia de 2m
- Evitar aglomeraciones



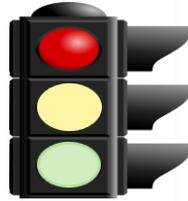
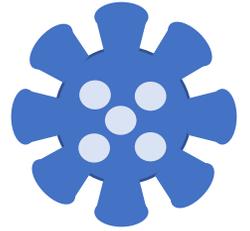
Manipulación y consumo de alimentos

- Incluso en las áreas/países donde se hayan conocido casos, los productos cárnicos pueden consumirse de forma segura si se cocinan y se manipulan correctamente durante su preparación. Cocina correctamente los alimentos
- Animales enfermos o especies que hayan muerto a causa de alguna enfermedad no deben comerse bajo ninguna circunstancia.
- Es recomendable usar distintas tablas de cortar y cuchillos al manipular carnes crudas y alimentos cocinados. Evita la contaminación cruzada
- Es importante lavarse las manos antes, mientras y después de haber manipulado alimentos.
- Almacena adecuadamente los alimentos: Perecederos en refrigerador

<https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20200225/473782985161/coronavirus-cocina-alimentos-comida-virus-onu-sanidad.html#galeria-foto-5>

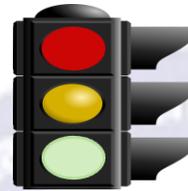


Recomendaciones durante la cuarentena



ALTO

- Reuniones en grupo
- Visitas a casa de amiguitos
- Estancias a dormir en casa ajena
- Asistencia a actividades masivas: Conciertos, juegos etc.
- Compras en lugares concurridos
- Ejercicio en gimnasios
- Recibir visitas en casa
- Visitas para reparaciones en casa (plomero, electricista etc.)
- Uso de transporte público masivo (



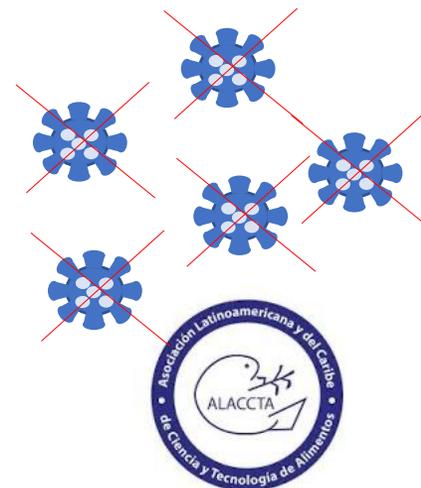
PRECAUCION

- Ir a restaurantes con poca gente
- Compras en el supermercado
- Compras en la farmacia
- Juegos individuales en cancha
- Visitar bibliotecas
- Visita personal a iglesias
- Viajes

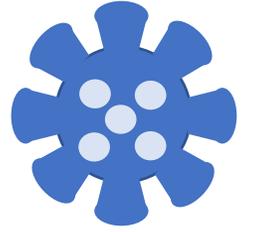


ADELANTE

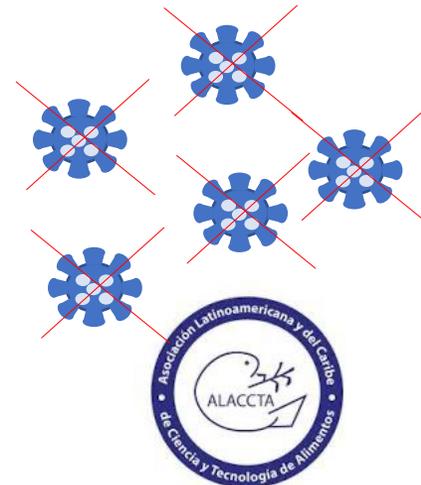
- Trabajo en línea
- Comunicarse por redes, teléfono
- Checar con amigos
- Checar y apoyar a personas mayores
- Hacer ejercicio en casa
- Salir a caminar
- Trabajo en campo o jardín
- Jugar en jardín o casa
- Limpieza de la casa
- Escuchar música
- Leer
- Cocinar
- Conducir auto



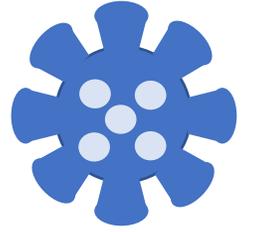
Como cuidar a los adultos mayores



- Mejorar la alimentación
- Promover el lavado de manos
- Evitar contacto manteniendo los 2 m de distancia
- No llevarlo a reuniones y evitar visitar lugares donde estén
- Evitar viajes
- Evitar el uso de aire acondicionado
- No tener cambios bruscos de temperatura
- Cuidar la cocción de sus alimentos



Sugerencias a las empresas productoras de Alimentos



- Sigam normas de higiene, actualizando las Buenas Prácticas de Manufactura y POES respecto a las necesidades actuales de protección contra el COVID-19.
 - Control de signos de buena salud al ingreso del personal (T corporal, cuestionario)
 - Evitar contacto directo entre personas
 - Desinfectar materiales que vienen del exterior,
 - Aumentar el nivel de limpieza y desinfección de superficies,
 - Asegurar la ventilación e iluminación de los ambientes
 - Desinfectar los materiales de empaque que van a ser utilizados
- Se invoca a las empresas a brindar las facilidades para el transporte del personal que trabajan en el sector de alimentos.
- Si bien los alimentos no son fuente de contagio directa del COVID-19 No permitir contaminación cruzada

