

Preguntas frecuentes del COVID-19 para los bancos de alimentos consejos a poner en práctica¹

Natalie Seymour, Mary Yavelak, Candice Christian y Ben Chapman; traducción por Jenny Aviles Rodriguez²

¿Cuáles son los pasos que se deben implementar?

- Todo personal o voluntarios deben practicar la higiene de manos, usar guantes al manejar dinero, o empaquetar artículos para clientes si esto es posible.
- Considere aumentar el distanciamiento social en encuentros inesperados y solo reunirse en pequeños grupos de personas a la vez.
- Las máscaras no son necesarias, ya que no protegen a personas sanas, pero previenen la propagación del virus de personas enfermas.

¿Qué debe comunicarse a los clientes?

- El personal, voluntarios y los clientes no deben acudir al banco de alimentos si presentan síntomas de COVID-19 y si han estado en contacto con alguien que ha tenido los síntomas.
- Considere comunicarse con los clientes a través de carteles, redes sociales o boletines informativos.
- Comunicarse con los departamentos de salud del condado frecuentemente para más o nueva información.

¿Cuál es el protocolo en el caso de que un empleado o cliente se diagnostique con covid-19 o piense que lo tiene?

- Cada banco de alimentos debe tener políticas y procedimientos establecidos para la salud y el bienestar de los empleados.
- Debe asegurarse de que los empleados y voluntarios enfermos no se presenten a trabajar y sugerir que acudan al médico.
- Si tiene un empleado o cliente enfermo, repórtelo al departamento de salud. Si el departamento de salud no responde al momento, sea persistente.
- Los CDC le aconsejan que brinde instrucciones a los empleados e invitados sobre qué hacer si desarrollan síntomas dentro de 14 días posteriores a su última posible exposición al virus.

1. Este documento, FSHN20-6s, es uno de una serie de publicaciones del Food Science and Human Nutrition, Servicio de Extensión Cooperativa de la Florida, Instituto de Alimentos y Ciencias Agrícolas, Universidad de la Florida (UF/IFAS Extension). Fecha de primera publicación: marzo 2020. Visite nuestro sitio web EDIS en <https://edis.ifas.ufl.edu>.

2. Natalie Seymour, MS, Extension associate; Mary Yavelak, MS, Extension associate; Candice Christian, MPH, Extension associate; and Ben Chapman, professor, food safety specialist; NC State University Extension. UF Contact: Michelle Danyluk, professor, Food Science and Human Nutrition Department, UF/IFAS Citrus Research and Education Center, Lake Alfred, FL | mddanyluk@ufl.edu | (863) 956-8654. Traducción por Jenny Aviles Rodriguez.