

Preguntas frecuentes sobre el COVID-19 para los mercados agrícolas: Instrucciones para los mercados y administradores de mercados¹

Natalie Seymour, Mary Yavelak, Candice Christian, y Ben Chapman; traducción por Cesar Asuaje²

Las mejores prácticas

- La oferta de muestras para degustar debe ser suspendida para minimizar puntos de contacto.
- Los vendedores deben practicar la higiene de las manos, usar guantes cuando manipulen dinero y cuando empaquen y entreguen paquetes a los clientes.
- Limite el volumen de personas en el mercado promoviendo que se hagan pre-órdenes, poniendo la recolección de los productos en localidades alternativas y haciendo el despacho directo.

Comunicación

- **Los vendedores y clientes no deben venir al mercado si ellos están presentando síntomas del COVID-19 o han tenido contacto con alguna persona enferma. Se va a requerir que cualquier persona que tenga síntomas en el mercado se retire.**
 - Considere comunicar esto a los clientes por medio de avisos, redes sociales o panfletos
- Sea proactivo y comuníquese con los departamentos de salud del condado.

- Los administradores de los mercados deben ser proactivos en comunicar qué pasos el mercado está dando para prevenir la propagación de la enfermedad
- Revise las instrucciones del CDC sobre la limpieza y desinfección y esté preparado para comunicar si un paciente diagnosticado con el COVID-19 ha estado en el mercado recientemente.

Limpieza y desinfección

- Los mercados deben considerar de colocar estaciones equipadas para el lavado de manos y/o gel desinfectante en las entradas, salidas y baños.
 - Los vendedores deben desinfectarse las manos después de cada transacción y deben usar guantes.
 - Las máscaras no son necesarias debido a que no protegen a las personas en buen estado de salud, pero estas previenen que personas enfermas propaguen el virus.
- Desinfecte frecuentemente superficies como los pasamanos, picaportes, mesas, etc.

1. Este documento, FSHN20-3s, 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). Fecha de primera publicación: abril 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. Traducción por Cesar Asuaje.

- El Centro para el Control de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) está recomendando usar desinfectantes de la lista de EPA que se encuentra en: <https://go.ncsu.edu/epacovid-19>. (Nota: esta lista está basada sobre datos actuales, pero los productos no han sido validados para el COVID-19.)
 - El cloro (blanqueador, lejía o lavandina) puede usarse para desinfectar superficies, pero la concentración es mayor para el COVID-19 que la que se usa para desinfectar diariamente: 5 cucharaditas pequeñas de cloro por un galón de agua
- Cuando sea posible use mesas plásticas no porosas que sean de fácil desinfección
- Piense sobre los puntos de contacto dentro del mercado. Elimine o desinfectelos después de cada uso.

Las buenas noticias

COVID-19 no es una enfermedad que se transmite por los alimentos. La posibilidad de que alguien pueda contraer la enfermedad comiendo es extremadamente baja. Lo más probable es que el virus cause la enfermedad a través de la transmisión respiratoria y no por la comida. Las formas de contagio son estar muy cerca de mucha gente o estar en contacto con superficies de alto contacto.