



COVID-19 and the Food Supply

March 19, 2020

This guidance is based on what is currently known about the transmission and severity of COVID-19. The California Department of Food and Agriculture, in consultation with the California Department of Public Health (CDPH), will update this guidance as needed and as additional information becomes available.

Local environmental health and public health agencies may have additional guidance and/or requirements regarding these operations in their jurisdiction.

BACKGROUND

Food and agriculture is a critical sector in the critical infrastructure of the nation, as defined by the Department of Homeland Security, and it is an essential part of keeping supply chains full and people nourished. The food supply is vital to protect against disruptions that would pose a serious threat to public health, safety, welfare, or to the national economy. The entities that make up the food supply are vast and must prepare for possible impacts of COVID-19 and take precautions to prevent the spread of COVID-19 as well as other infectious diseases.

We are gaining more understanding of COVID-19's epidemiology, clinical course, immunogenicity, and other factors as time progresses, and the situation is changing daily. CDPH is in the process of monitoring COVID-19, conducting testing with local and federal partners, and providing guidance and resources to prevent, detect and respond to the occurrence of COVID-19 cases in California.

FOOD SUPPLY

As defined by the federal government, the food supply makes up [critical infrastructure](#) from farm to table and includes assets, systems, networks, and functions that provide vital services to the nation. It is essential that federal government-defined critical infrastructure and supply chains are protected, and that all elements pertaining to the food supply remain operational, including a workforce that is vital to production of the food supply.

More information is provided in the [National Infrastructure Protection Plan](#) to help further clarify these critical infrastructure systems.

BEST PRACTICES GUIDELINES

Food producers and manufacturers have been required by longstanding federal and state laws and regulations to prevent anyone who is sick or has a communicable disease from handling, processing or preparing food for human consumption. Thus, industries handling food and agricultural commodities are well practiced at this important and general principle of food safety and hygiene. It is important to follow recommendations as set forth by the [CDC](#) as well as those outlined below:

- Maintain diligence in good hygiene, monitor for employee illness, and adhere to social distancing guidelines as possible.
- Adhere to your operations Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), ensuring that those supervising staff and operations are vigilant in their oversight.
- Ensure adequate frequency of cleaning and sanitizing per [CDC Environmental Cleaning and Disinfection guidance](#).
- Adhere to cleaning and sanitizing frequency of restroom and other high contact areas.
- Consider ways for employees to easily identify themselves (business card, company ID badge) outside of business operations for ease in transportation to and from work while adhering to local ordinances.

According to both the U.S. Centers for Disease Control (CDC) and the United States Department of Agriculture (USDA) there is currently no evidence to support transmission of COVID-19 associated with food or food packaging. The CDC is also reporting that, in general, because of poor survivability of the coronavirus on surfaces, there is likely a very low risk of spread from food products or packaging that are shipped over a period of days or weeks at ambient, refrigerated, or frozen temperatures.

Labor is a vital component to the food supply, from farm to fork. California has among the highest standards for food safety, which includes worker health and hygiene standards supported by [labor](#) laws that are very specific about paid sick leave for those individuals that may be affected by COVID-19 and unable to work.

For additional information and FAQs please visit:

https://www.whitehouse.gov/wp-content/uploads/2020/03/03.16.20_coronavirus-guidance_8.5x11_315PM.pdf

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>

<https://www.usda.gov/coronavirus>



COVID-19 y el Suministro de Comida

19 de marzo de 2020

Esta guía se basa en lo que se conoce actualmente sobre la transmisión y la gravedad de COVID-19. El Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA), en coordinación con el Departamento de Salud Pública de California (CDPH), actualizará esta guía según sea necesario y a medida que se disponga de información adicional.

Las agencias locales de salud ambiental y salud pública pueden tener guías y/o requisitos adicionales en cuando a estas operaciones en su jurisdicción.

ANTECEDENTES

La alimentación y la agricultura es un sector importante en la [infraestructura necesaria](#) de la nación, según el Departamento de Seguridad Nacional de los Estados Unidos (Department of Homeland Security), y es una parte esencial de mantener el suministro de comida y las cadenas de distribución almacenadas y al público nutrido. El suministro de alimentos es vital para proteger contra las perturbaciones que podrían representar una grave amenaza para la salud pública, la seguridad, el bienestar o la economía nacional. Las entidades que son parte del suministro de alimentos son vastas y deben prepararse para posibles impactos de COVID-19 y tomar precauciones para prevenir la propagación de COVID-19 así como otras enfermedades infecciosas.

Estamos obteniendo más conocimiento de la epidemiología, el curso clínico, la inmunogenicidad y otros factores de COVID-19 a medida que avanza el tiempo, y la situación está cambiando diariamente. CDPH está monitoreando COVID-19 y realizando pruebas con socios locales y federales, y proporcionando orientación y recursos para prevenir, detectar y responder a la aparición de casos de COVID-19 en California.

SUMINISTRO DE COMIDA

Tal como es definido por el gobierno federal, el suministro de comida es parte de la [infraestructura necesaria](#), desde alimentos que provienen directamente del campo a la mesa (farm to fork), que también incluye recursos, sistemas, redes, y funciones que forman parte de los servicios vitales para la nación. Es

esencial que la infraestructura y las redes del suministro definidas por el gobierno federal sean protegidas, y que todos los elementos relacionados a las redes de abastecimiento de alimentos y comida sean protegidas, al igual que la fuerza laboral que es vital para la producción del abastecimiento de comida.

Más información está disponible en el [Plan de Infraestructura Nacional](#) para ayudar a aclarar estos sistemas importantes y necesarios.

DIRECTIVAS DE MEJORES PRÁCTICAS

Los productores y fabricantes de alimentos han sido requeridos por las leyes y reglamentos federales y estatales históricamente para evitar que cualquier persona que esté enferma o tenga una enfermedad transmisible maneje, procese o prepare alimentos para el consumo humano. Es por eso que las industrias que manejan alimentos y productos agrícolas tienen larga experiencia y un buen conocimiento y practican este importante y general principio de inocuidad e higiene alimentaria. Es importante seguir las recomendaciones establecidas por los Centros para el [Control y Prevención de Enfermedades \(CDC\) disponible en español](#), así como las que se describen a continuación:

- Mantener buenas prácticas de higiene, monitorear la salud de los empleados y adherirse a las instrucciones de distanciamiento social como sea posible.
- Adherirse a los Procedimientos Operativos Estándares de Higiene (Sanitation Standard Operating Procedures / SSOP), asegurando que aquellos que supervisan al personal y las operaciones estén atentos en su supervisión.
- Asegurar una frecuencia adecuada de limpieza y desinfección según la [guía de limpieza y desinfección ambiental de CDC](#).
- Adherirse a la frecuencia de limpieza y desinfección del baño y otras áreas de alto contacto.
- Considere maneras para que los empleados se identifiquen fácilmente (tarjeta de visitante, identificación de la empresa) fuera de las operaciones comerciales para facilitar el transporte hacia y desde el trabajo mientras se adhieren a las leyes locales.

Según los Centros para el Control de Enfermedades de los Estados Unidos y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) actualmente no hay evidencia que respalde la transmisión de COVID-19 relacionada a los alimentos o envases de alimentos. CDC también informa que, en general, debido a la mala supervivencia de coronavirus en superficies, es probable que haya un riesgo muy bajo de propagación de productos alimenticios o envases que se

envían durante un período de días o semanas al aire libre, temperaturas refrigeradas o congeladas.

La mano de obra es un componente vital para el suministro de alimentos, desde el campo hasta su mesa. California tiene entre los estándares más altos para la inocuidad de los alimentos, que incluye las normas de salud e higiene de los trabajadores respaldadas por las [leyes laborales](#) (disponible en español) que son muy específicas sobre la compensación y pago laboral para aquellas personas que pueden verse afectadas por COVID-19 y no pueden trabajar.

Para mayor información y preguntas frecuentes, visite:

https://www.whitehouse.gov/wp-content/uploads/2020/03/03.16.20_coronavirus-guidance_8.5x11_315PM.pdf

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>

<https://www.usda.gov/coronavirus>