

COVID-19 para Supermercados: Recepción y empaque de alimentos¹

Natalie Seymour, Mary Yavelak, Candice Christian, y Ben Chapman; traducción por Liza Garcia-Jimenez²

¿El virus COVID-19 puede transmitirse a través de los alimentos?

- La transmisión del virus COVID-19 a través de los alimentos, empaques de comida o la manipulación de alimentos no se ha identificado como un factor de riesgo para esta enfermedad.
 - La evidencia sugiere que el virus puede permanecer viable durante horas o días en las superficies. La organización contra el control de enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) recomiendan limpiar y enseguida desinfectar como una práctica para la prevención del virus COVID-19.
- No hay antecedentes de una autoridad de salud pública que aconseje a las personas que dejen de comprar alimentos en ciertas tiendas debido al riesgo de transmisión del virus respiratorio.
 - Actualmente, no hay datos que sugieran que aceptar alimentos de un área que padece esta enfermedad sea un factor de riesgo para propagación de la enfermedad.

¿Es seguro aceptar alimentos de países o estados impactados por el virus COVID-19?

- Con décadas de datos relacionados con la influenza, otro virus respiratorio similar, no hay datos que indiquen que los canales de distribución de alimentos como las tiendas de comestibles o los almacenes de distribución sean centros de transmisión.

¿Deben limpiarse los paquetes de alimentos antes de usarlos?

- Continúe con los procedimientos operativos de rutina para evaluar la integridad del empaque y que los sellos estén en su lugar.
- Siga las prácticas de gestión de riesgos, incluidos los regímenes rigurosos de lavado de manos, junto con desinfección (usando un desinfectante a base de alcohol, según las indicaciones del CDC).

1. Este documento, FSHN20-8s, 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 Liza Garcia-Jimenez.

Si queremos limpiar y desinfectar, ¿qué debe usarse?

- El CDC recomiendan utilizar compuestos en la lista de desinfectantes recomendados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés), que se pueden encontrar en: go.ncsu.edu/epacovid-19. (Nota: esta lista se basa en datos actuales, pero los compuestos aún no están validados para el virus COVID-19).
- El blanqueador (lejía o lavandina) puede usarse para desinfectar superficies, pero la concentración es más alta para el saneamiento regular diario: 5 cucharadas de blanqueador por galón de agua.