

RECOMENDACIONES DESINFECCIÓN MERCADOS Y ALIMENTOS - PREVENCIÓN CONTAGIO COVID 19

De acuerdo a la OMS actualmente no existen pruebas de que los humanos puedan contraer la COVID-19 a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. El COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectadaⁱ.

1. Al llegar a casa, desinfecta en tu zona de transición las bolsas del mercado con alcohol y una toalla desechable y sigue los demás protocolos de higiene propios.
2. Revisa que los productos estén debidamente sellados.
3. Los productos corrientes de limpieza y desinfección del hogar eliminarán de forma eficaz el virus de las superficies del ámbito doméstico.
4. Para lavar la fruta y la verdura utilice agua potable. Se recomienda seguir el Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
5. Si lo que quieres es lavar la fruta y verdura de manera más profunda, es mejor utilizar agua con jabón, vinagre, limón o con productos desinfectantes comerciales
6. Mantén separadas las frutas y verduras de alimentos cárnicos crudos, así como de los utensilios para prepararlos, esto evitará la contaminación cruzada
7. Seca las frutas y verduras para reducir las bacterias y desecha las hojas externas en alimentos.
8. Para una práctica correcta de higiene, es preciso cocinar completamente los alimentos a una temperatura mínima de 70°C.
9. Lavar los utensilios de cocinar como tablas de cortar, cuchillos con agua caliente.
10. Lavarse muy bien las manos con agua tibia y jabón antes y después de preparar los alimentos frescos.



ⁱ https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/questions-relating-to-consumers?gclid=CjwKCAjwmf_4BRABEiwAGhDfSVrt1ddtwKtRa2Ho3tKxSDOtZ0igxs-11-7-oZ6k8-RnUSbyguj8zBoCadAQAvD_BwE