

Preguntas Frecuentes de COVID-19 para bancos de alimentos: recepción de alimentos y limpieza¹

Natalie Seymour, Mary Yavelak, Candice Christian, and Ben Chapman; traducción por Victor J. Blanco²

¿SE PUEDE PROPAGAR EL COVID-19 A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS?

- La transmisión de COVID-19 a través de alimentos, de empaques de alimentos o incluso a través de manipuladores de alimentos no se ha identificado como un factor de riesgo para esta enfermedad.
- La evidencia sugiere que puede permanecer viable durante horas o días en las superficies de los objetos. Los CDC recomiendan la limpieza seguida de una desinfección como una mejor práctica para la prevención de COVID-19.

¿ES SEGURO ACEPTAR ALIMENTOS DE PAÍSES O ESTADOS IMPACTADOS POR 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, son nodos de transmisión.

- Actualmente, no hay datos que sugieran que aceptar alimentos de un área afectada por COVID-19 es un factor de riesgo de propagación de la enfermedad.

¿DEBEN LIMPIARSE LOS EMPAQUES DE ALIMENTOS ANTES DE USARLOS?

- Continúe con los procedimientos operativos de rutina para evaluar la integridad del empaque, así como para cualquier suelo que ya estén disponibles.
- Siga las prácticas de gestión de riesgos, incluidos los regímenes de higiene de manos (lavado de manos seguido del uso del desinfectante para manos) de acuerdo con las pautas de los CDC.

¿CÓMO DEBE MANEJARSE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN?

- Los voluntarios y el personal deben lavarse las manos y usar desinfectante para manos regularmente.
- Desinfecte de forma regular las superficies como barandas, perillas de las puertas, mesas, cestas, etc.
- Siempre que sea posible, utilice mesas de plástico no porosas que se puedan desinfectar fácilmente.

1. Este documento, FSHN20-7s, 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: 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. Traducción por Victor J. Blanco.

- El Centro de Control de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) recomienda el uso de desinfectantes en la lista de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) que se puede encontrar en: go.ncsu.edu/epacovid-19. (Nota: esta lista se basa en datos actuales, pero los compuestos no han sido validados para COVID-19.)
- Puede usarse blanqueador para desinfectar superficies, pero la concentración para COVID-19 es más alta que para el saneamiento diario:
 - Usar 5 cucharadas de blanqueador por galón de agua.