

Preguntas frecuentes sobre el virus del COVID-19 en supermercados: limpieza y desinfección¹

Natalie Seymour, Mary Yavelak, Candice Christian, y Ben Chapman; traducción por Nelly Nelson²

No hay ningún reporte del CDC (Centro de Control y Prevención de Enfermedades, por sus siglas en Inglés) que el Virus COVID-19 sea transmitido por la comida, pero la evidencia sugiere que puede permanecer viable por horas o días en superficies. El CDC recomienda limpieza seguida y el uso de desinfectantes como la mejor practica para prevenir el virus COVID-19.

¿QUÉ DESINFECTANTES SE DEBEN UTILIZAR?

- El CDC aconseja utilizar compuestos en la lista de desinfectantes recomendados por la EPA (Agencia de Protección Ambiental, por sus siglas en inglés), los cuales se pueden encontrar en: go.ncsu.edu/epacovid-19. (La información actual ha sido creada de acuerdo con la base de datos disponible, aunque los compuestos no han sido validados para la inactivación del virus COVID-19.)
- Verifique con los proveedores de productos químicos para ver si los desinfectantes están en la lista, son efectivos, y si es necesarios hacer cambios para que puedan ser utilizados de manera efectiva.
- Para la limpieza de utensilios utilice calor. El lavaplatos debe mantener una temperatura de 145°F (65°C) o más por un periodo mayor de cinco minutos. Otra alternativa es usar agua caliente a una temperatura constante de 145°F (65°C).

¿CÓMO DEBEN MANEJARSE LAS SUPERFICIES Y LAS ÁREAS DE AUTO SERVICIO?

- La EPA recomienda el uso frecuente de desinfectantes comerciales:
 - Carros de compras, canastas de compras y sillas de ruedas eléctricas.
 - Cajeros automáticos, mostradores, áreas de café (mesas, sillas)
 - Todas las superficies de autoservicio, incluyendo (mostradores de ensaladas, agitadores, botellas, estaciones de condimentos, etc.)
 - Superficies del baño, incluyendo la perilla de las puertas, grifos, mangos, etc.
- Evite limpiar superficies solo con agua, siempre incluya un desinfectante.
- Los utensilios en las áreas de autoservicio deben ser cambiados frecuentemente o cuando sea necesario. La administración debe evaluar la frecuencia de uso y decidir si se necesitan cambiar los utensilios.
- Si es posible, considere mover artículos de autoservicio como condimentos y utensilios detrás del mostrador del empleado para minimizar contacto.

1. Este documento, FSHN20-9s, 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 Nelly Nelson.