

COVID-19 Seguridad de alimentos: ¿es el coronavirus un problema de seguridad en los alimentos?¹

Natalie Seymour, Mary Yavelak, Candice Christian, y Ben Chapman²

¿Es el coronavirus un problema de seguridad en los alimentos?

Los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) no tienen conocimiento de ningún reporte, hasta el momento, que sugiera que COVID-19 puede transmitirse a través de los alimentos o envasado de los mismos. Sin embargo, es importante seguir siempre buenas prácticas de higiene (por ejemplo, lavarse las manos y desinfectar superficies de forma frecuente, separar la carne cruda de otros alimentos, cocinar los alimentos a la temperatura correcta y refrigerar los alimentos rápidamente).

¿Representa un riesgo de propagación del covid-19 la comida que viene de otros países y estados afectados por este virus?

- En este momento, no hay evidencia que sostenga la asociación entre la importación de productos y la transmisión de COVID-19. No se han reportado casos de COVID-19. No se han reportado casos de COVID-19 en los Estados Unidos que estén asociados a artículos importados.

¿Es seguro comer en un establecimiento de comida que tenga un empleado infectado con el coronavirus?

- Los empleados de establecimientos de comida que se encuentren enfermos con COVID-19 o cualquier otra enfermedad deben ser excluidos de las actividades del trabajo que puedan crear condiciones insalubres (por ejemplo, toser o estornudar sobre un producto).
- El COVID-19 se transmite principalmente de persona a persona a través de gotas respiratorias que pueden depositarse sobre las bocas o narices de las personas que se encuentran alrededor.

¿Podría enfermarme con covid-19 al tocar alimentos, paquetes de comidas o superficies que han estado en contacto con este virus?

- En este momento no existe evidencia que confirme que los alimentos o sus empaques transmitan el COVID-19.
- Los Coronavirus necesitan de un ser vivo (animal o humano) para poder multiplicarse, por lo que no pueden crecer en los alimentos.

1. Este documento, FSHN20-18s, 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 Extension). 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 | mddanyluk@ufl.edu | (863) 956-8654.

- Como otros virus, es posible que el virus que causa COVID-19 también pueda sobrevivir sobre las superficies y los objetos.

¿Como deben manipularse los alimentos durante la pandemia de covid-19?

- Como siempre, siga buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria cuando esté preparando comidas:
 - Compre alimentos en lugares confiables
 - Cocine los alimentos completamente y manténgalos a temperaturas seguras
 - Utilice una buena higiene personal
 - Limpie y desinfecte las superficies y utensilios

Manténgase informado, visite: www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov

(800) 232-4636