

COVID-19 seguridad de alimentos: ¿me debo preocupar por el coronavirus y la comida para llevar?

Natalie Seymour, Mary Yavelak, Candice Christian y Ben Chapman²

¿Me debo preocupar por el coronavirus y la comida para llevar?

Por ahora, el FDA, el USDA y los CDC no conocen ningún reporte que sugiera que el COVID-19 puede ser transmitido por alimentos o empaques. La evidencia más reciente demuestra que el riesgo de transmisión del COVID-19 es mayor cuando se está cerca de personas que tienen los síntomas del virus (y menor cuando la persona está infectada pero no presenta síntomas). Los negocios que proveen alimentos deben seguir las reglas de sanidad para empleados. También deben seguir las recomendaciones del departamento de salud local y mantener a los individuos enfermos en sus casas.

¿Cuáles son los riesgos con la comida para llevar o de autoservicio?

- Por ahora, no hay indicios de que la comida ordenada para llevar o por el auto-servicio aumentará el riesgo de enfermarse.
- Ordenar comida es una buena opción, especialmente para las personas de alto riesgo y de edad avanzada porque ayuda a mantener la distancia entre las personas

y reduce la frecuencia con la que se tocan los alimentos y empaques.

¿Qué riesgos hay con los alimentos entregados a domicilio?

- La comida entregada directamente a la casa nos ayuda a mantener el distanciamiento social y reduce las veces que se tocan los alimentos y paquetes desde la preparación hasta el servicio de la comida.
- Muchas compañías de entrega a domicilio han establecido la opción de no interactuar directamente con los clientes para disminuir el riesgo de contagio.

¿Pudiera contagiarme con el covid-19 si toco comida o paquetes expuestos al virus?

- Por ahora, el riesgo de que el virus se transfiera a través de los alimentos es muy bajo.
- Si quiere reducir el riesgo de contagio, lávese las manos o use desinfectante de manos después de tocar paquetes y alimentos.

1. Este documento, FSHN20-21s, 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. Revisado en septiembre de 2023. 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.

¿Qué pasa dentro de mi cuerpo si ingiero el coronavirus a través de alimentos?

- Se piensa que, generalmente, los coronavirus se esparcen de persona a persona a través de gotitas del sistema respiratorio. Aunque hay la posibilidad de que alguien se enferme con el COVID-19 al tocar superficies u objetos contaminados, y luego tocarse la boca, ojos o nariz, no se piensa que esta es la forma principal de transmisión.
- En estos momentos, no hay evidencia de transmisión directa del virus a través de alimentos que puedan haber sido expuestos al virus inadvertidamente.
- Las compañías que producen, procesan y preparan alimentos a nivel comercial siguen muchos procedimientos establecidos por los reglamentos del gobierno federal, estatal y local. Todos estos procedimientos han sido diseñados para evitar la contaminación de alimentos con microbios que se encuentran en el ambiente, incluyendo virus.
- Lo mejor que usted puede hacer es seguir tomando buenas medidas de seguridad alimentaria antes de preparar alimentos o antes de comer. Lávese siempre las manos con agua y jabón por 20 segundos o más después de usar el baño, soplarse la nariz, toser o estornudar.

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

(800) 232-4636