

NOTA INFORMATIVA

COVID-19 Y LOS ALIMENTOS EN EL HOGAR

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ha señalado, que actualmente no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del virus de la COVID-19, y, por tanto, es muy poco probable que Usted se contagie por Covid-19 como consecuencia de la manipulación de alimentos.

A pesar de la gran magnitud de la pandemia de COVID-19, hasta la fecha no se ha notificado transmisión alguna de esta enfermedad a través del consumo de alimentos. Por tanto, no existen pruebas de que los alimentos planteen un riesgo para la salud pública en relación con la COVID-19.

Se considera que el principal modo de transmisión de la COVID-19 es de persona a persona, principalmente a través de las gotículas respiratorias que producen las personas infectadas al estornudar, toser o exhalar.

Las precauciones contra la COVID-19 no deben hacerle olvidar las normas habituales para evitar intoxicaciones alimentarias al cocinar en casa, que siguen siendo válidas y le protegen contra enfermedades transmitidas por los alimentos y no generar un riesgo adicional.

MEDIDAS PARA MINIMIZAR EN EL HOGAR EL POSIBLE RIESGO DE QUE LOS ALIMENTOS TRANSMITAN EL VIRUS RESPONSABLE DE LA COVID-19

- 1) En primer lugar es especialmente importante lavarse muy bien las manos con agua caliente y jabón, antes y después de hacer la compra, un gesto que le protegerá a usted y protegerá a los demás.
- 2) Es igual de importante que aplique estrictamente en su cocina las normas de higiene que le protegen habitualmente contra la intoxicación alimentaria.
- 3) Almacene su comida de forma adecuada (debe evitarse cualquier contacto entre los alimentos que se toman crudos y los cocinados).



Junta de Castilla y León

Consejería de Sanidad
Dirección General de Salud Pública

- 4) Deseche el embalaje exterior antes del almacenamiento (por ejemplo el cartón exterior cuando haya un embalaje de plástico interior).
- 5) Lea, detenidamente, la información que aparece en el etiquetado de los alimentos, ponga especial cuidado en la fecha de caducidad.
- 6) Lave sistemáticamente las frutas y hortalizas con agua limpia, especialmente si no va a cocinarlas (si se cocinan, la COVID-19 no sobrevive).
- 7) Evite la contaminación a través de los utensilios de cocina (cuchillos, platos, etc.) lavándolos cuidadosamente con detergente cada vez que los usa para un ingrediente alimentario diferente.
- 8) Respete las instrucciones de cocinado (tiempo y temperatura) de los alimentos correspondientes.
- 9) Lávese las manos con agua caliente y jabón antes de empezar a preparar o cocinar la comida, así como después de haberla preparado.
- 10) El frigorífico y las superficies de cocina deben limpiarse de forma rutinaria, si bien con mayor frecuencia que antes.

Esta nota informativa se ha elaborado en concordancia con el documento Covid-19 y seguridad alimentaria: preguntas y respuestas publicada por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea.

REFERENCIAS:

COVID-19 y Seguridad Alimentaria: Preguntas y respuestas. Comisión Europea, Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria. Disponible en: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_guides_es.pdf

Covid-19 y Seguridad Alimentaria: Información para los consumidores. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Recomendacion_consumidor_COV19.pdf

Nota actualizada: 20-05-2020