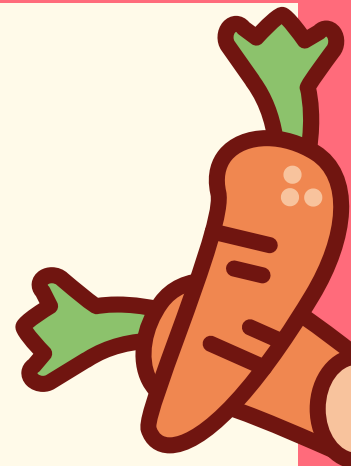
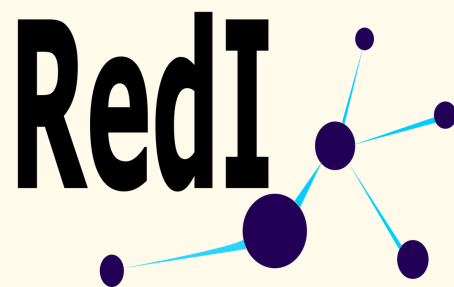


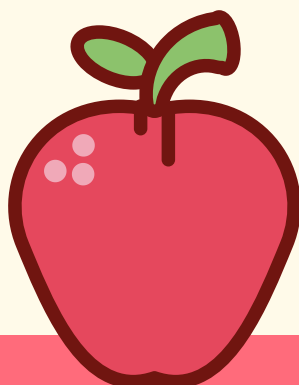


Asociación Red de Investigadoras



5 PREGUNTAS FRECUENTES

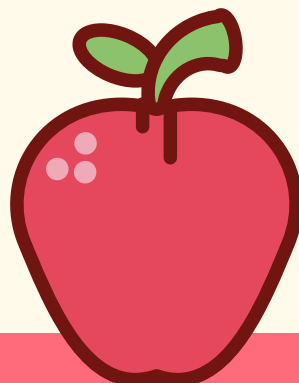
**Sobre alimentos y
COVID-19**

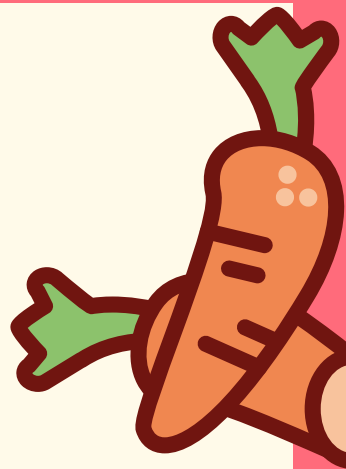


1.

¿PUEDEN LOS ALIMENTOS TRANSMITIR COVID-19?

- DE ACUERDO A LA AUTORIDAD SANITARIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA) NO EXISTEN PRUEBAS DE QUE LOS ALIMENTOS SEAN UNA FUENTE O VÍA DE TRANSMISIÓN PROBABLE DEL VIRUS.
- SIN EMBARGO, LA TRANSMISIÓN A TRAVÉS DE OBJETOS O ALIMENTOS QUE HAYAN SIDO CONTAMINADOS CON EL VIRUS POR PERSONAS CONTAGIADAS QUE TOQUEN, TOSAN O ESTORNUDEN SOBRE ELLOS, SI ES FACTIBLE.

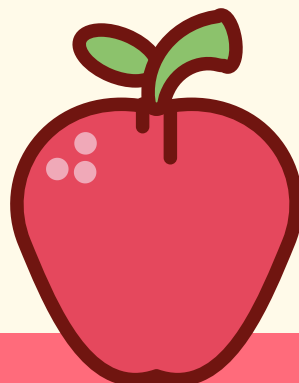




2.

¿CÓMO PUEDO PREPARAR UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE ANTES DE COCINAR?

- PARA DESINFECTAR SUPERFICIES SE SUGIERE PREPARAR UNA MEZCLA DE AGUA CON CLORO DOMÉSTICO EN PROPORCIÓN DE 4 CUCHARADITAS DE CLORO (20 CC) EN 1 LITRO DE AGUA.
- PARA DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS SE SUGIERE USAR UNA MEZCLA DE AGUA CON CLORO DOMÉSTICO EN PROPORCIÓN DE 3 GOTAS DE CLORO EN 1 LITRO DE AGUA, Y APLICARLO DESPUÉS DE HABER ELIMINADO TIERRA E IMPUREZAS.



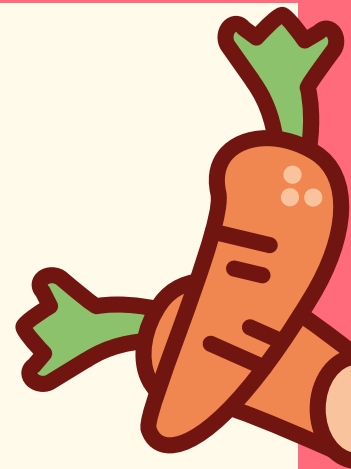


3.

¿PUEDEN LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS TENER CORONAVIRUS?

- **HASTA AHORA NO SE CONOCE UNA VÍA DE TRANSMISIÓN POR LOS ENVASES, PERO EL VIRUS PODRÍA LLEGAR A UN ENVASE DE ALIMENTOS POR LA MANIPULACIÓN DE UNA PERSONA INFECTADA QUE ESTORNUDÓ O TOSIÓ DIRECTAMENTE SOBRE EL Y SOBREVIVIR ALGÚN TIEMPO SOBRE ESA SUPERFICIE.**
- **SE RECOMIENDA LIMPIAR CON LA MISMA SOLUCIÓN PARA DESINFECTAR SUPERFICIES.**

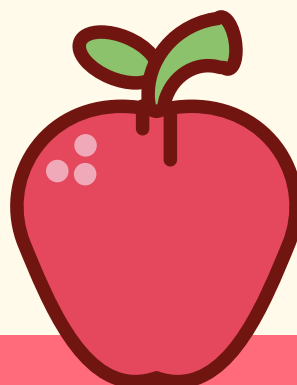


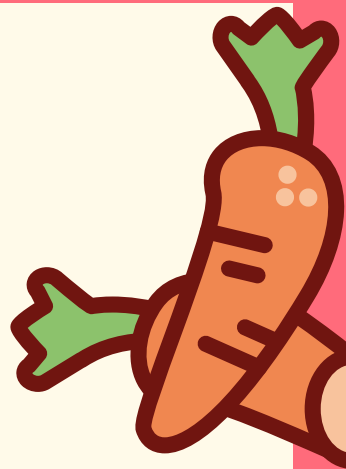


4.

SI COMPRO FRUTOS SECOS A GRANEL, ¿QUÉ HAGO?

- EN GENERAL SE HA REPORTADO QUE ESTE TIPO DE VIRUS, FUERA DEL CUERPO HUMANO NO ES MUY ESTABLE (PRINCIPALMENTE EN SUPERFICIES SECAS) Y SU INACTIVACIÓN PUEDE SER ENTRE 24 HORAS A 2-3 DÍAS.
- EN CASO DE DUDAR EN CUANTO A LA SEGURIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE LOS FRUTOS SECOS, ESPERAR ENTRE 3-4 DÍAS ANTES DE CONSUMIRLOS.





5.

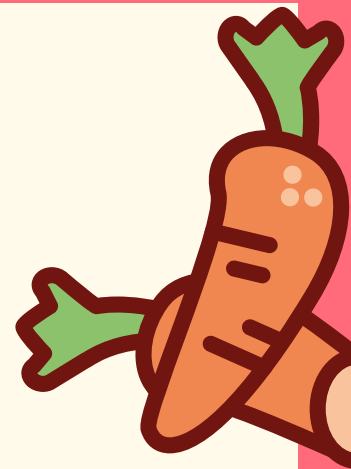
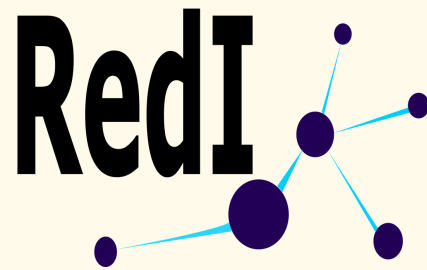
¿PUEDO COMER ALIMENTOS CRUDOS COMO SUSHI, CEVICHE, ETC...?

- **POR AHORA, Y HASTA QUE LA PANDEMIA SE CONTROLE, LAS AUTORIDADES SANITARIAS DE MUCHOS PAÍSES RECOMIENDAN EVITAR CONSUMIR ESTE TIPO DE ALIMENTOS CRUDOS, PRINCIPALMENTE SI SE DESCONOCE LA MANIPULACIÓN PREVIA.**





Asociación Red de Investigadoras



MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO:
REDINVESTIGADORAS.CL

**Creador por: Loreto Muñoz, Adriana Bastías y
Carla Hernández**

Fuentes:

- Manual sobre las 5 claves para la Inocuidad Alimentaria. Organización Mundial de la Salud (OMS).
- Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes - COVID-19, Ministerio de Salud, Chile.
- ¿Se puede transmitir en nuevo coronavirus a través de alimentos y objetos? BFR, Instituto Federal Alemán para prevención de riesgos.
- COVID-19 and Food Safety, Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

