

COVID-19

ALIMENTOS FRESCOS BOLETÍN INFORMATIVO #3



Guía del consumidor para la preparación de una adecuada solución de cloro y desinfectante

En Costa Rica el cloro que se puede comprar en supermercados tiene una concentración más baja que en otros países, entre 3 y 4% dependiendo de la marca, por lo que las sugerencias de preparación de otros países pudieran no ser adecuadas. Por otro lado, usar menos cloro de lo indicado podría no ser efectivo en desinfección, usar demasiado es innecesario y es un desperdicio de recursos.

A. Preparación de solución de cloro:

La recomendación es de media onza, o 15 ml, o una cucharada sopera, o 3 cucharaditas de cloro comercial sin olor (varias marcas tienen olor a limón o lavanda o flores) en un litro de agua. Eso les dará una concentración de entre 450 a 600 partes por millón, que es suficiente para lograr una buena desinfección doméstica. Siempre, después del uso de cloro sobre alimentos es necesario enjuagar con agua potable. En superficies puede dejarse hasta que seque. Siempre debe preparar la solución de cloro poco tiempo antes de usarla o esta pierde efectividad.

B. Preparación de solución de desinfectante de uso doméstico:

Debe emplearse en una dilución mitad y mitad de desinfectante doméstico y agua, concentraciones menores pueden no ser efectivas, debe dejarse sobre las superficies por al menos 10 minutos. Los desinfectantes de uso doméstico, que no sean cloro, no pueden estar en contacto con los alimentos, asegure de removerlo con agua y un trapo limpio antes de preparar alimentos.

Recuerde siempre que un lavado de manos cuidadoso, cubrirse con el codo si va a toser o estornudar y el distanciamiento social son las mejores armas contra COVID-19.

Preparado por: Dra. Lidieth Uribe Lorío, Laboratorio de Microbiología Agrícola, Centro de Investigaciones Agronómicas, Universidad de Costa Rica.

M.Sc. Marco Vinicio Sáenz Murillo, Laboratorio de Tecnología Poscosecha, Centro de Investigaciones Agronómicas, Universidad de Costa Rica.