



COVID-19

BOLETÍN INFORMATIVO #7

INOCUIDAD ALIMENTARIA



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BOLSAS REUTILIZABLES

La evidencia actual sugiere que el nuevo coronavirus SARS-CoV-2 puede permanecer viable durante horas o días en superficies. Sin embargo, aún no hay evidencia que relacione el uso de bolsas reutilizables con el contagio del microorganismo. Por eso, no se justifica prohibir su uso.

La limpieza y desinfección de las superficies de contacto frecuente, incluyendo las bolsas reutilizables, es una medida preventiva.

BOLSAS DE NAILON

Limpie el interior y el exterior de la bolsa con agua jabonosa y enjuáguela.

Rocíe o limpie las bolsas por dentro y por fuera con cloro diluido, desinfectante o alcohol al 70 %.

Deje que las bolsas se sequen al aire por completo o en secadora antes de guardarlas y usarlas.

BOLSAS DE TELA

Lávelas con agua y jabón. Es recomendable utilizar agua caliente.

Séquelas por completo en el ambiente más cálido posible o en la secadora.

Almacénelas limpias en superficies aseadas.

BOLSAS DE PLÁSTICO

No las reutilice para empacar alimentos.

Puede dejarlas al aire por tres días antes de volver a utilizarlas o depositarlas en el reciclaje.

Tome en cuenta que el virus SARS-CoV-2 puede permanecer viable en superficies de plástico incluso por 72 horas.

Limpiar y desinfectar las bolsas reutilizables son buenas prácticas higiénicas, aun cuando se supere la crisis por COVID-19.

Recuerde que los alimentos no son una vía de transmisión del virus causante de la enfermedad COVID-19.

Referencia:

https://foodsafety.ces.ncsu.edu/wp-content/uploads/2020/03/Reusable-bags_COVID-19_Flyer.pdf?fwd=no.

