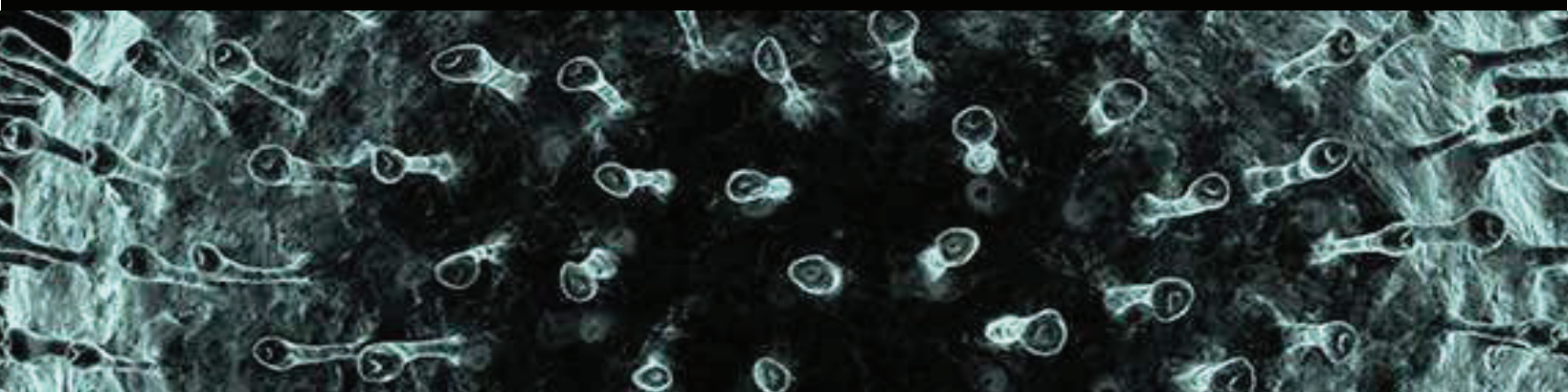




COVID-19

BOLETÍN INFORMATIVO #6

INDUSTRIA ALIMENTARIA



¿CUÁLES SUPERFICIES DEBEMOS LIMPIAR Y DESINFECTAR CON MAYOR FRECUENCIA?

A la fecha, no hay evidencia científica de que los alimentos sean una vía de transmisión del coronavirus que produce la enfermedad COVID-19. Sin embargo, el virus se transmite de persona a persona. Por esto, la industria de alimentos, al igual que otras, deben intensificar la frecuencia de la limpieza de superficies de alto contacto.

- ◆ Mesas de trabajo (incluso cuando son de acero inoxidable).
- ◆ Si las hay, manijas en puertas de entrada y salida.
- ◆ Llaves en tanques y otros equipos.
- ◆ Mangueras.
- ◆ Contenedores de productos de limpieza y desinfección.
- ◆ Barandas en escaleras.
- ◆ Si no son de acción con pedal, tapas de basureros.
- ◆ Interruptores de luz.
- ◆ Botón de acceso para personas con alguna discapacidad.
- ◆ Manijas de puertas de comedor, vestidores, zonas de descanso.

- ◆ Manijas de puertas de oficinas.
- ◆ Si no son de acceso automático, manijas de puertas de servicios sanitarios.
- ◆ Cajas de herramientas.
- ◆ Contenedores de materias primas.
- ◆ Lapiceros o pantallas de registro de datos.
- ◆ Puertas de cámaras de refrigeración y congelación.
- ◆ Tableros de control de equipos de proceso.
- ◆ Dispensadores de cintas para empaque y embalaje.
- ◆ Estaciones de lavado de manos.
- ◆ Servicios sanitarios.
- ◆ Teléfonos, celulares, intercomunicadores.

INCLUYA EN ESTA LISTA TODAS LAS SUPERFICIES DE FRECUENTE CONTACTO ENTRE COLABORADORES, TANTO EN ZONAS DE PROCESO COMO EN OTRAS ÁREAS.

El lavado de manos, limpieza y desinfección, distanciamiento social y exclusión de personal con síntomas de la enfermedad son, además, las herramientas más valiosas de prevención.

Referencias:

<https://instituteforfoodsafety.cornell.edu/coronavirus-covid-19/risk-management-strategy-checklist/>.

Si necesita apoyo, no dude en contactarnos: apoyotecnologico.cita@ucr.ac.cr