



# COVID-19

BOLETÍN INFORMATIVO #6

## INOCUIDAD ALIMENTARIA



### ¿CÓMO SE PREPARA UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE DE CLORO?

No hay evidencia de que los alimentos sean una vía de transmisión del virus causante de la enfermedad COVID-19. La enfermedad se propaga por contacto con personas contagiadas (con o sin síntomas). Una adecuada higiene en el hogar ayuda a prevenir la transmisión del virus. El cloro es un desinfectante efectivo para eliminarlo.

#### RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

Verifique la concentración del cloro que tiene disponible (usualmente entre 3,5 y 5 %). Esta información viene en la etiqueta. Asegúrese de que el producto no esté vencido.

Prefiera la compra de cloro y otros productos de limpieza y desinfección de establecimientos formales, productos debidamente etiquetados y empacados en contenedores apropiados.

No utilice envases de alimentos o diferentes a los originales para almacenar cloro en el hogar.

Las soluciones de cloro son inestables y con el tiempo pierden su capacidad de eliminar a los microorganismos, incluyendo virus. Por eso, prepare pequeñas cantidades frescas solo cuando lo necesite.

Antes de desinfectar cualquier alimento o superficie, remueva toda la suciedad visible por medio de fricción (cepillo/esponja). Para superficies y utensilios, puede utilizar detergentes. Enjuague rigurosamente el detergente antes de desinfectar.

Prepare la dilución de cloro en un ambiente ventilado. Evite adicionar vinagre, detergente, suavizante u otro producto a la disolución.

La concentración de cloro sugerida para inactivar microorganismos causantes de enfermedades, incluyendo virus, varía dependiendo de la superficie.

Estas son algunas instrucciones de preparación, considerando un cloro comercial al 3,5 %

#### ALIMENTOS FRESCOS DE CONSUMO CRUDO (150 ppm1)

Tomates, lechuga, pepinos, etc.  
Mezcle 1 litro de agua con 4,3 ml (1 cucharadita/4,3 cc)

#### SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS (20 ppm2)

Utensilios, tablas de picar, mesas, etc.  
Mezcle 1 litro de agua con 6 ml (1.2 cucharaditas/6 cc)

También puede utilizar agua hirviendo.

#### SUPERFICIES DE CONTACTO FRECUENTE (1000 ppm3)

Apagadores, manijas de puertas, celulares, teclados, mesas, servicios sanitarios, lavatorios, etc.

Mezcle 1 litro de agua con 29 ml (6 cucharaditas/4,3 cc)

También puede utilizar etanol al 70 %.

Si dispone de un cloro con concentración diferente, puede solicitar ayuda al correo electrónico: [apoyo.tecnologico@ucr.ac.cr](mailto:apoyo.tecnologico@ucr.ac.cr).

Si sospecha de un caso positivo de la enfermedad, desinfecte superficies de contacto frecuente con personas, según las indicaciones del **Ministerio de Salud**: [https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/lineamientos\\_limpieza\\_desinfeccion\\_COVID19\\_18032020.pdf](https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamientos_limpieza_desinfeccion_COVID19_18032020.pdf).

#### Referencia:

Shinha et al. (2010): Handbook of Vegetables and Vegetable Processing.  
<https://www.interiorhealth.ca/YourEnvironment/FoodSafety/Documents/Food%20Contact%20Surfaces%20-%20Temporary%20Events.pdf>