

El COVID-19 no se transmite por los alimentos, la evidencia científica lo respalda.

El Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos CITA-UCR recopila evidencia científica sobre COVID-19 e inocuidad de alimentos para asesorar a la industria costarricense y al consumidor.

8 ABR 2020



En la producción comercial de alimentos se aplican rutinariamente una serie de buenas prácticas de higiene para prevenir que los alimentos se contaminen con microorganismos causantes de enfermedades.

Hoy la industria alimentaria se mantiene activa y con el compromiso de colocar alimentos en la mesa de los costarricenses. Por eso, el CITA-UCR brinda información confiable y asesoría a las pequeñas, medianas y grandes empresas del país para seguir produciendo alimentos inocuos y bajo las mejores prácticas de higiene para proteger a sus colaboradores y a las personas consumidoras contra la enfermedad COVID-19.

A la fecha, no hay evidencia de que los alimentos sean vía de transmisión del virus SARS-CoV-2 causante de la enfermedad COVID-19. Así lo asegura el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos [CITA-UCR](#) con base en la evidencia científica más actualizada generada por diversos organismos como: la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Asociación Internacional de Protección Alimentaria, el Instituto de Seguridad Alimentaria de la Universidad de Cornell y el Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT, por sus siglas en inglés), entre otros.

La Dra. Jessie Usaga Barrientos, especialista en microbiología de alimentos y gestión de la calidad e inocuidad del CITA, enfatizó en la necesidad que tienen, tanto las empresas como la ciudadanía costarricense de acceder a información confiable en relación con la inocuidad de los alimentos y el nuevo coronavirus que causa la enfermedad COVID-19.

“Empezamos notando un consumidor muy temeroso de consumir alimentos contaminados, por eso nos dedicamos a explicarles este tema, con fundamento científico y con experiencias ya publicadas, para darles tranquilidad tanto a los industriales como a los consumidores de que los alimentos no son fuente de transmisión, ya que era una de las grandes preocupaciones que notamos al inicio de la crisis” apuntó la Dra. Usaga.

Para ello, las expertas del CITA y de la Escuela de Tecnología de Alimentos, con apoyo de la Oficina de Divulgación e Información (ODI), han producido una **serie de 10 boletines informativos para la industria y 6 boletines dirigidos a consumidores** que se envían diariamente a una base de datos de más de 5.000 contactos. Además, responden consultas técnicas específicas que realizan las empresas a través del correo: apoyotecnologico.cita@ucr.ac.cr.

Descargue los boletines con recomendaciones sobre industria alimentaria e inocuidad alimentaria y COVID-19 aquí: <https://www.ucr.ac.cr/coronavirus.html#material>

Medidas estrictas deben aplicarse en industrias

En todas sus publicaciones las expertas del CITA recalcan que la principal ruta de contagio del COVID-19 es el contacto cercano con personas contagiadas (con o sin síntomas). Por eso, mantener las medidas de distanciamiento social, aplicar los protocolos de tos y estornudo, y una adecuada higiene en las plantas de procesamiento de alimentos, así como durante la compra en comercios y la manipulación de los alimentos en los hogares ayuda a prevenir la transmisión del virus.

La directora del CITA, M.Sc. Carmela Velázquez Carrillo, señala que **después del personal de salud, la industria de alimentos es el segundo sector más importante que debe seguir operando** durante esta crisis porque es fundamental para mantener a la población alimentada. “En un momento en donde hay una pandemia y un gran riesgo de contagio hay que cuidar mucho a los operadores de la fábricas, aplicar las prácticas de distanciamiento social y de higiene para mantener la salud de los colaboradores de las empresas” acotó.

Entre las principales medidas de prevención que recomiendan a la industria alimentaria están: aplicar estrictas Buenas Prácticas de Manufactura y mantener distanciamiento social. Las plantas procesadoras además deben mantener protocolos programados estrictos de limpieza y desinfección tanto de zonas de producción como de zonas de no producción.

La limpieza debe enfatizarse en áreas de mayor riesgo (servicios sanitarios, comedores, áreas comunes) y en superficies (grifería, manijas de puertas, pantallas de control, etc.). Las superficies con las que los colaboradores mantienen contacto continuo deben desinfectarse con mayor frecuencia.

¿Cómo acabar con el virus?

El CITA advierte que **el virus puede permanecer activo por horas y hasta por días en diferentes superficies**. La mayor estabilidad del COVID-19 se ha reportado en plástico (72h), seguido de acero inoxidable (48h). El virus es mucho menos resistente en cartón (24h) y cobre (4h). Además, puede mantenerse en aerosoles hasta por 3 h. De ahí la importancia de mantener una adecuada y frecuente desinfección de las superficies que están en contacto con los alimentos y otras de contacto frecuente como manijas de puertas y apagadores.

Para la desinfección de alimentos y superficies las expertas **recomiendan el uso de alcohol al 70% o disoluciones de cloro en diferentes concentraciones, según cada uso**. Para el lavado de alimentos de consumo crudo recomiendan mezclar 1 litro de agua con 2 cucharaditas de cloro, para la limpieza de superficies en contacto con alimentos mezclar 1 litro de agua con 1.2 cucharaditas de cloro y para superficies de contacto frecuente se utilizan 6 cucharaditas de cloro en un litro de agua.

Los estudios existentes demuestran que algunas operaciones de procesamiento de alimentos también podrían ser efectivas sobre el virus SARS-COV-2 ya que han funcionado contra el SARS-CoV y MERS-CoV, virus similares al causante de la enfermedad COVID-19. Por ejemplo, una pasteurización a 63 °C por 30 minutos es suficiente para inactivar el SARS-CoV y MERS-CoV.

El tratamiento con ozono puede inactivar este tipo de virus ya que es altamente oxidante y virus similares al SARS-CoV-2 son ricos en cisteína, cuyos residuos deben estar intactos para que se dé la actividad viral. Otros procesos como la refrigeración, la congelación y la aplicación de luz ultravioleta han demostrado ser poco o no efectivos para destruir este tipo de virus.

Finalmente, las personas expertas del CITA-UCR insisten en que la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto humano es una herramienta fundamental para prevenir la transmisión del virus, pero que el uso excesivo de agentes químicos también representa un peligro para la salud de colaboradores y consumidores, por lo que éstos deben usarse adecuadamente y con medida.



[Katzy O'neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentos](#), [industria](#), [covid-19](#), [ciencia](#), [consumidores](#), [alimentos](#).