



# COVID-19 PREGUNTAS FRECUENTES PARA TIENDAS DE ALIMENTOS

## LIMPIANDO Y DESINFECTANDO

No hay ningún reporte de los CDC (Centros de Control y Prevención de Enfermedades, por sus siglas en inglés) que el virus COVID-19 sea transmitido por los alimentos, pero la evidencia sugiere que puede permanecer por horas o días en las superficies. La mejor práctica recomendada por los CDC para prevenir el COVID-19 es limpiar primero las superficies y después desinfectarlas.

### ¿QUÉ DESINFECTANTES SE DEBEN UTILIZAR?

- Los CDC aconsejan utilizar los productos que están en la lista de desinfectantes recomendados por la EPA. Puede encontrar la lista en: [go.ncsu.edu/epacovid-19](https://go.ncsu.edu/epacovid-19). (Advertencia: esta lista contiene datos actualizados, pero la eficacia de los productos no ha sido comprobada en la inactivación del COVID-19)
- Verifique con los proveedores si los productos químicos que utiliza se encuentran en la lista, son efectivos y si es necesario hacer algún cambio para poder utilizarlos de manera efectiva.
- Si usa calor para desinfectar, lave los utensilios en una lavaplatos de uso comercial a una temperatura de 145°F (65°C) o más durante cinco minutos o más. Otra alternativa es usar agua caliente a una temperatura de 145°F (65°C)

### ¿CÓMO SE DEBEN TRATAR LAS SUPERFICIES Y LAS ÁREAS DE AUTOSERVICIO?

- La EPA recomienda el uso de desinfectantes en las siguientes superficies lo más frecuentemente posible:
  - Carros de compras, canastas de compras y sillas de ruedas eléctricas.
  - Cajeros automáticos, mostradores, áreas de café (mesas, sillas)
  - Todas las superficies de auto servicio, incluyendo buffets, mostradores para ensaladas, saleros, pimenteros, botellas, estaciones de condimentos, etc.
  - Superficies del baño, incluyendo la perilla de las puertas, grifos, mangos, etc.
- No limpie las superficies sólo con agua; use siempre un desinfectante.
- Los utensilios en las áreas de autoservicio deben cambiarse lo más frecuentemente posible. Los supervisores deben observar con que frecuencia se usan y decidir cuando cambiarlos.
- Considere, si es posible, mover los artículos de autoservicio, como condimentos y utensilios, detrás del mostrador de empleados para reducir el uso directo por parte de los clientes.

