

¿Se puede transmitir el coronavirus a través de la comida?

Hasta ahora lo que se sabe es que se propaga a través de pequeñas partículas de humedad que salen de la boca o de la nariz cuando una persona tose, estornuda o exhala.

La transmisión de la enfermedad se produce cuando alguien inhala esas partículas de humedad o se toca los ojos, boca o nariz después de entrar en contacto con dichas partículas.

Actualmente no tenemos constancia de ningún informe que sugiera que el COVID-19 pueda transmitirse por los alimentos o los envases. Al ser una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias, las probabilidades de contraerla a través de los alimentos es extremadamente baja. De hecho, no hay pruebas de que ningún virus respiratorio se haya transmitido a través de los alimentos en el pasado.

¿Hay recomendaciones para establecimientos donde se expendan alimentos?

Los sectores donde se manipulan y comercializan alimentos deberán extremar las medidas higiénicas por el nuevo coronavirus. Esto se trata de una medida preventiva ya que, de momento, no hay evidencias de **transmisión alimentaria del COVID-19**.

La recomendación se sustenta en que estos establecimientos son lugares de socialización y de contacto estrecho, por lo que es necesario que dispongan de lavamanos dotados con **jabón líquido y papel de secado de un solo uso** o secadores automáticos de aire, tanto para el personal manipulador de alimentos como para el público en general. Además, se recuerda que no se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela.

Respecto a los trabajadores de este sector, se recuerda la necesidad de extremar la higiene durante la preparación y manipulación de alimentos, evitar toser o estornudar sobre los mismos y lavarse frecuentemente las manos con agua caliente y jabón, especialmente después de utilizar los servicios higiénicos, tocar alimentos crudos, basuras u objetos contaminados y siempre que las circunstancias así lo requieran.

Es muy importante **limpiar y desinfectar a diario todas las instalaciones y evitar la contaminación cruzada** a través de las propias manos o de utensilios, superficies o equipos.

Se recuerda además que **los alimentos no pueden estar expuestos a posibles fuentes de contaminación**, como pueden ser los propios clientes, por lo que **deberán estar protegidos adecuadamente con vitrinas o films impermeables en góndolas, rotiserías, restaurantes, cafeterías, barras de bares o comercios donde se ofrezcan al consumidor de tipo autoservicio**.

En el caso de que **los trabajadores de un establecimiento presenten cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria deben evitar el contacto con los alimentos y comunicarlo a sus superiores** para que actúen en consecuencia.

Otras recomendaciones: **Lavar la vajilla a temperaturas superiores a los 80°C, Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo a más de 60°C, Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas, Cocinar los alimentos por encima de los 71°C y mantener adecuadamente la cadena de frío, Asegurar la ventilación y/o renovación del aire en todo momento.**