

## **COVID-19 Y LOS ALIMENTOS EN LAS TIENDAS DE VENTA DE ALIMENTACIÓN**

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ha señalado que, actualmente, no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del virus; es muy poco probable que se contagie usted por COVID-19 como consecuencia de la manipulación de alimentos.

No se dispone, actualmente, de ninguna información sobre si el virus responsable de la COVID-19 puede estar presente en los alimentos, sobrevivir en ellos e infectar a personas. Al mismo tiempo, no existen pruebas de que los alimentos hayan sido una fuente o un vehículo de infección, mientras que no cabe duda de que las personas actualmente enfermas se han infectado por haber estado en contacto con otras personas infectadas.

### ***A) ME PUEDO INFECTAR COMO CONSECUENCIA DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POR PERSONAS QUE PUEDEN ESTAR INFECTADAS.***

Teóricamente, como ocurre con cualquier superficie de contacto que haya sido contaminada por una persona infectada, ya sea la manija de una puerta u otra superficie, los alimentos también podrían provocar una contaminación indirecta al tocarlos. Esta es la razón por la que todo el mundo debe seguir las recomendaciones de las autoridades sanitarias públicas sobre el lavado de manos.

Los minoristas son conscientes de los requisitos en materia de higiene a la hora de manipular los alimentos. El personal que tiene que manipularlos (por ejemplo, cortando carne en trozos o en lonchas, cortando productos lácteos en lonchas, limpiando pescado, o envasando frutas y hortalizas) lleva guantes y los sustituye con frecuencia, o bien se lava las manos a menudo.

Los consumidores también desempeñan un papel importante. Como buena práctica general de higiene, los clientes de las tiendas no deben manipular alimentos

distintos de los que vayan a comprar, a fin de no contaminarlos con algún agente patógeno que pudiera estar presente en sus manos.

***B) MEDIDAS A ADOPTAR POR LOS RESPONSABLES DE LAS TIENDAS DE VENTA DE ALIMENTOS PARA MINIMIZAR EL POSIBLE RIESGO DE TRANSMISIÓN DE COVID-19.***

Asegurar que los procedimientos de higiene y limpieza están al día y velar por que se cumplan estrictamente, lo que incluye una clara comunicación sobre las normas de conducta en materia de higiene para los clientes. También se recomienda a los minoristas que gestionen la entrada de proveedores externos de productos y servicios (por ejemplo, de limpieza).

Dado que el virus responsable de la COVID-19 resiste principalmente en superficies lisas inertes, como el plástico y el acero inoxidable, se recomienda a los minoristas que limpien esas superficies con frecuencia: por ejemplo, carritos o escáneres para hacer la compra. Se debe llevar a cabo una desinfección periódica de las cestas de la compra de los supermercados. Los minoristas también pueden animar a los clientes a que traigan sus propias bolsas de la compra.

Como piden muchas autoridades, garantizar una distancia física segura entre personas, tal como aconsejan las autoridades de salud pública, por ejemplo marcando el suelo a intervalos determinados, y limite el número de personas que pueden estar simultáneamente presentes en su tienda. Los minoristas también pueden recomendar a los consumidores que utilicen carritos de la compra para mantener esa distancia.

Deben evitarse las degustaciones de alimentos para campañas de promoción.

Si el suministro lo permite, los minoristas pueden plantearse poner a disposición del público, en la entrada, un desinfectante para las manos o toallitas desinfectantes, o incluso distribuir guantes de un solo uso cuando las personas tengan que tocar en la tienda alimentos sin envasar (como frutas u hortalizas). Cuando los minoristas

apliquen tales medidas de saneamiento, deben insistir en que los clientes hagan uso de ellas y, en el caso de los guantes de un solo uso, de que se eliminen adecuadamente.

Si se necesita un contacto presencial y no es posible mantener una distancia de seguridad entre las personas, se recomienda colocar una pantalla de vidrio o de plexiglás entre cajeros y clientes (p. ej., ante las cajas), así como fomentar el pago mediante tarjeta de débito o de crédito, preferiblemente sin contacto, en lugar de en efectivo. También se recomienda un saneamiento periódico del aparato para el pago con tarjeta, así como de la cinta transportadora de la caja.

*Esta nota informativa se ha elaborado en concordancia con el documento Covid-19 y seguridad alimentaria: preguntas y respuestas publicada por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea.*

#### **REFERENCIAS:**

COVID-19 y Seguridad Alimentaria: Preguntas y respuestas. Comisión Europea, Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria. Disponible en: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_crisis\\_covid19\\_ganadas\\_es.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_ganadas_es.pdf)

Covid-19 y Seguridad Alimentaria: Información para los consumidores. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Disponible en: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Recomendacion\\_consumidor\\_COV19.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Recomendacion_consumidor_COV19.pdf)

Nota actualizada: 20-05-2020