



## Cómo desinfectar los comestibles

Nutrición, 09/05/2020

En esta cuarentena es importante tener muchas precauciones con los alimentos; soy Jorge Carlos Fernández Francés y aquí están algunas recomendaciones.

Es necesario advertir a los consumidores sobre el peligro de enfermarse debido a los gérmenes que viven en las superficies de los envases de alimentos.

Un estudio reciente realizado por científicos del gobierno de E.U. descubrió que el coronavirus podría estar viviendo en algunas superficies, incluidos el plástico y el acero inoxidable, hasta por tres días.

La mejor manera de evitar la transferencia de gérmenes de los empaques y alimentos a su persona es dejarlos afuera por tres días antes de tocarlos.

Sin embargo, en los casos en que esto no es posible, las personas pueden desinfectar los alimentos limpiando y desinfectando cada paquete o retirando el embalaje exterior.

Todo esto parece un poco lento, pero, la verdad es que en estos días las personas tienen un poco más de tiempo en sus manos, seamos metódicos y seguros, y no corramos riesgos.

Se demostró que el virus era más estable en plástico y acero inoxidable, y se detectó en estas superficies hasta 72 horas después de la aplicación durante un experimento.

Covid-19 también demostró ser viable durante hasta cuatro horas con cobre, hasta 24 horas con cartón.

Muchos de estos materiales se usan en el empaque de diferentes alimentos, sin embargo, los investigadores aclararon que sus hallazgos no prueban que alguien haya contraído el virus de esta manera, solo que puede ser teóricamente posible.

Fuente: <http://jorgecarlosfernandez.com/como-desinfectar-tus-comestibles/>