

La manipulación de alimentos, aspecto esencial para la prevención del Covid-19, según Il Cratere del Gusto

Después de meses tan duros de confinamiento, la prevención de la propagación del Covid-19 es un tema que preocupa en gran masa a muchas personas. Durante los meses que han estado en casa, la mayoría de las personas han probado recetas nuevas como método para pasar el rato. Il Cratere del Gusto habla sobre lo que ocurre con los alimentos y el contagio y qué cuidado hay que tener a la hora de manipularlos

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria afirma que de momento no hay ninguna prueba de que el coronavirus se pueda contagiar por medio de los alimentos o el agua. No existe ninguna evidencia de que los alimentos sean una vía de contagio, no obstante, según la OMS, en cualquier caso hay que seguir siempre una serie de medidas preventivas para evitar infecciones o contagios de todos tipos. Las buenas prácticas de higiene nunca sobran. El primer consejo que da Il Cratere del Gusto es no compartir las bebidas o los alimentos.

Lo mismo afirman las autoridades americanas de Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) en cuanto a la limpieza de alimentos: es fundamental seguir estos cuatro pasos de higiene en la cocina: limpiar, separar, cocinar y enfriar. Lo primero que hay que hacer es lavarse las manos antes y después de manipular os alimentos. Si mientras la manipulación de alimentos se tose o estornuda, hay que volver a lavárselas.

Las superficies son otro elemento que hay que desinfectar con exhaustividad. Tanto la lejía como el amoníaco serán dos desinfectantes efectivos para eliminar microorganismos. Según la CDC (Centro de Control y Prevención de Enfermedades), cuatro cucharadas de lejía por litro de agua serán suficientes para desinfectar encimeras, mesas, interruptores, pomos y demás cosas que se suelen tocar con mucha frecuencia en un hogar. EL vinagre no es un buen desinfectante, ya que no esteriliza ningún microorganismo.

Las frutas y las verduras hay que lavarlas con agua y algo de lejía alimentaria. A la hora de colocar estos alimentos en la nevera también hay que seguir algunas pautas, como por ejemplo, separar los alimentos cocinados de aquellos que están frescos. Lo mismo ocurrirá con los utensilios de cocina: hay que desinfectarlos y separar el uso de cada utensilio. Para evitar poner en contacto los alimentos crudos de los cocinados, hay que usar utensilios para unas cosas y otras por separado. Así se evita la contaminación cruzada.

La cocción se debe realizar de forma que todos losa alimentos queden bien cocinados. Algunos alimentos, como los huevos, la carne, el pescado, pueden transmitir algunos patógenos peligrosos para la salud. Lo recomendable, según la Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria, Ambiental y de Salud Ocupacional francesa (ANSES), es cocinarlos a 60º C durante al menos 4 minutos, como tratamiento térmico. La vajilla, por último, se puede desinfectar eficazmente en el lavavajillas a unos

60° C o más, si es posible.

Datos de contacto:

Il Cratere del Gusto

+34 915 418 698

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Medicina](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>