



## **INFORMACION SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y EL COVID-19<sup>1</sup>**

- 1. La COVID-19 NO es una enfermedad que se transmite por los alimentos (ETA). No hay informes oficiales de la OPS/OMS o de la FAO que confirmen sustentado en base científica que los alimentos puedan estar afectados por esta enfermedad.<sup>2</sup>**
  
- 2. En el marco de la higiene de los alimentos, recordar la aplicación de las 5 “claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS”<sup>3</sup> en el hogar, en los restaurantes y similares, en los servicios de alimentación, en la venta en vía pública, y en todo lugar donde se preparan alimentos:**
  - **Clave 1: Mantener la limpieza en el entorno donde se preparan los alimentos y lavarse las manos antes de prepararlos.**
  
  - **Clave 2: Mantener separados los alimentos crudos y los cocidos**
  
  - **Clave 3: Cocinar completamente las carnes. Incluso en áreas que experimentan brote de COVID-19, pueden consumirse de manera segura si se cocina completamente.<sup>4</sup>**
  
  - **Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras (5°C-60°C) y no dejar alimentos preparados a temperatura ambiente por mas de 2 horas**
  
  - **Clave 5: Utilizar agua segura para lavar y preparar alimentos y materia primas seguras.**
  
- 3. Los centros/establecimientos de abastecimiento, de distribución de alimentos como mercados de abasto, mercados mayoristas, bodegas, autoservicios, almacenes, deben observar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius en el marco de lo dispuesto por la Ley de Inocuidad de los Alimentos y las autoridades sanitarias competentes verificar su cumplimiento.**
  
- 4. Se recomienda que estos establecimientos dispongan las facilidades para el lavado de manos (jabón, papel toalla o secador de manos y cualquier tipo de desinfectante) y cumplir el procedimiento para el lavado de manos del Ministerio de Salud.**

**Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria-COMPIAL**

**Sesión N° 96 de fecha 6 de marzo**

---

<sup>1</sup> Conversatorio de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL), integrada por SENASA, SANIPES y DIGESA, sostenida con representantes de la OPS, FAO, Mincetur, entre otros, desarrollada en el marco de la Reunión 96 de la Comisión el 6.03.20.

<sup>2</sup> <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

<sup>3</sup> [https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual\\_keys\\_es.pdf](https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf)

<sup>4</sup> <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>