

# Limpieza y Desinfección de superficies de contacto y contacto con alimentos para el COVID-19



De acuerdo con el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en Inglés), el coronavirus que causa COVID-19 puede ser viable por varias horas en diferentes tipos de superficies. Sin embargo, la transmisión del virus de una superficie a una persona no ha sido documentada. La propagación del virus COVID-19 ocurre con mayor frecuencia a través del contacto cercano de persona a persona dentro de aproximadamente 6 pies, mediante contacto directo o gotitas respiratorias producidas al toser o estornudar.

Limpiar solo eliminaría la mayoría de los gérmenes y la suciedad de las superficies que las personas tocan o que entran en contacto con los alimentos. La desinfección después de la limpieza matará los gérmenes restantes de la superficie limpia. Siga las pautas del CDC para las instalaciones visitadas por personas sospechosas de tener COVID-19 o que hayan sido confirmadas como enfermas.

## **BUENAS PRÁCTICAS:**

Las superficies visiblemente sucias deben limpiarse primero y desinfectarse; de lo contrario, los químicos no serán efectivos contra el virus.

1. Limpie y desinfecte todas las áreas que podrían ser tocadas.
2. Priorice las operaciones de limpieza de rutina para objetos de contacto frecuente, como herramientas de cosecha, contenedores de empaque, superficies en contacto con alimentos, refrigeradores de almacenamiento de producto, casilleros, pomo de las puertas, contenedores de basura y cualquier área a la que se acceda con frecuencia.
3. Use un desinfectante registrado en la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en Inglés) en sus prácticas de limpieza y desinfección, y siga adecuadamente las instrucciones de la etiqueta para concentración, métodos de aplicación y tiempo de contacto. Los productos desinfectantes

registrados por la EPA para el virus COVID-19 en Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2 list se han calificado bajo el programa emergente de patógenos virales de la EPA para su uso contra el virus COVID-19.

4. Para uso en alimentos o superficies en contacto con alimentos, también es importante verificar siempre las indicaciones de la etiqueta para saber si el desinfectante es seguro y se recomienda como producto de grado alimenticio.

## **Como limpiar superficies:**

1. Primero, limpie las superficies sucias usando detergente o jabón y agua antes de la desinfección.
2. Para la desinfección, se pueden usar soluciones diluidas de cloro doméstica y soluciones de alcohol con al menos un 70% de alcohol, así como otros desinfectantes domésticos comunes registrados por la EPA contra el coronavirus.



*Use clean containers.*

## Como preparar una solución de cloro

Siga las instrucciones del fabricante para la aplicación y ventilación adecuada. El CDC recomienda los siguientes métodos para preparar una solución de cloro efectiva:

- 5 cucharadas (1/3 taza) de cloro por galón de agua o
- 4 cucharaditas de cloro por cuarto de litro.

Si necesita preparar una concentración específica de solución de cloro, la información detallada a continuación puede ser útil:

Asumiendo una concentración de 5.25% de hipoclorito en el cloro, use los siguientes volúmenes para lograr una concentración de cloro de 65 a 400 partes por millón.

Cantidad de cloro/galón	Concentración (ppm)
1 cucharadita (5 mL)	65
1 cucharada (15 mL)	200
1 onza líquida (30 mL)	400

### Cálculos:

$$\text{Volumen de cloro} = \frac{\text{Concentración de cloro deseada en el agua} \times \text{volumen de agua}}{\text{Concentración del cloro}}$$

Para tomar en cuenta, 1%= 100 ppm, 1 galón= 768 cucharadas

Por ejemplo, si queremos hacer una solución desinfectante a 100 ppm en un galón de agua usando Clorox con una concentración de 5.25% de hipoclorito:

$$\text{Volumen de cloro} = \frac{\left(\frac{100}{10,000}\right) \% \times 1 \text{ galon}}{5.25\%}$$

$$\text{Volumen de cloro} = 0.0019 \text{ galones}$$

$$\text{Volumen de cloro} = 0.0019 \text{ galones} \times 768 \text{ cucharaditas} \sim 1.5 \text{ cucharaditas}$$

## Limpiar después de que un individuo infectado ha estado en las instalaciones

1. Cierre todas las áreas utilizadas por cualquier persona enferma y espere tanto como sea práctico antes de limpiar y desinfectar. Si es posible, espere hasta 24 horas.
2. El personal de limpieza debe utilizar guantes y batas desechables para todas las tareas de limpieza y desechar los artículos adecuadamente después de completar el trabajo. Después deben lavar sus manos. En caso de que el agua y jabón no estén disponibles, puede utilizarse gel antibacterial con 60% a 95% de alcohol.
3. Superficies suaves o porosas, como pisos alfombrados o alfombras, deben limpiarse primero para remover la contaminación visible y después lavarse con agua caliente. Luego debe dejar secar por completo.

## REFERENCIAS:

[CDC. Environment cleaning and recommendations.](#)

---

Funding Source: Funding for this publication was made possible, in part, by the Food and Drug Administration through PAR-16-137 and USDA Specialty Crop Block Program 2018-70020-28874.

Authors:

Achyut Adhikari, Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences; and Karuna Kharel, Graduate Student, School of Nutrition and Food Sciences

Agradecimiento a los Traductores: Janny Mendoza, Ivannova Lituma, Abril Benitez y Juan Moreira.

Visit our website: [www.LSUAgCenter.com](http://www.LSUAgCenter.com)

William B. Richardson, LSU Vice President for Agriculture, Louisiana State University Agricultural Center, Louisiana Agricultural Experiment Station  
Louisiana Cooperative Extension Service, LSU College of Agriculture  
PUB3725-SPAN (Online Only) 03/20  
The LSU AgCenter and LSU provide equal opportunities in programs and employment.