



COVID-19

BOLETÍN INFORMATIVO #8

INDUSTRIA ALIMENTARIA



INOCUIDAD DE PRODUCTOS LÁCTEOS

La leche y derivados lácteos pasteurizados y procesados bajo estrictas buenas prácticas de manufactura son inocuos y no ponen en riesgo la salud de los consumidores.

No hay evidencia que indique que los alimentos sean una vía de transmisión del virus causante de la enfermedad COVID-19.

Tratamientos térmicos como la pasteurización (60 °C por 30 min) inactiva otros coronavirus, por tanto, es altamente probable que también pueda eliminar al virus SARS-CoV-2.

No hay evidencia de que esta cepa de coronavirus esté presente en animales, incluyendo ganado lechero.

El virus SARS-CoV-2 se transmite por contacto directo con pacientes con la enfermedad (con o sin síntomas) y no por alimentos. Por tanto, el adecuado lavado de manos, evitar tocarse la cara, respetar el protocolo para toser/estornudar y practicar el distanciamiento social son las mejores herramientas para prevenir la transmisión del virus.

Colaboradores de la industria alimentaria con síntomas de la enfermedad deben abstenerse de laborar y deben contactar de inmediato a las autoridades sanitarias.

Referencias:

<https://www.iowadairy.org/covid-19-resources/>.

Si necesita apoyo, no dude en contactarnos: apoyotecnologico.cita@ucr.ac.cr