

¿Qué precauciones tomar ante la compra de alimentos?



Frutas y verduras

Lávalas quitando el exceso de suciedad.

Prepará en un recipiente o bacha de cocina una solución de agua y lavandina apta para desinfección de alimentos/agua en la proporción que indique el envase, y colocá dentro las frutas y verduras (deben quedar bien sumergidas).

Luego de dejarlas reposar por 10 minutos, retíralas y dejalas secar sobre un repasador limpio.

Latas y paquetes:

Desinfectalos con un trapo limpio y solución de alcohol al 70%.

No olvides limpiar también todas las superficies que hayan tenido contacto con esos productos, con un paño diferente y la misma solución.



Bolsas de supermercado:

Preferentemente utilizá tus propias bolsas de tela, ya que una vez realizada la compra podés meterlas al lavarropas o lavarlas en un balde con agua caliente.

Mantené el interior de tu heladera limpio y guardá todos los alimentos desinfectados y en recipientes cerrados, para evitar la contaminación cruzada.

IMPORTANTE: Recordá lavante bien las manos antes y después de la desinfección.