



¡Tal vez estará acarreado más que alimentos en sus bolsas de compras!

Con el brote de COVID-19 al nivel mundial, varios supermercados están limitando el uso de bolsas reutilizables. Según Margaret Viebrock, La Directora del Condado y Educadora de la Seguridad Alimentaria del departamento de Extensión de la Universidad Estatal de Washington (WSU), estas bolsas reutilizables tienen más alto riesgo de contaminarse con gérmenes que pueden causar enfermedades.

Es muy fácil de que las bolsas se contacten con virus, bacteria, y superficies sucias. Estas superficies pueden incluir su carro, el carrito de los supermercados, áreas de servicios en los supermercados, cintas transportadoras, cajas de cobro, y su garaje. Bolsas reutilizables son ideales para reducir los desechos por tal vez estará acarreado más que alimentos en sus bolsas.

De cualquier forma, que este transportando su comida, sea del supermercado a su hogar, llevando lonche al trabajo, empaquetando almuerzo para picnic o aperitivos para un viaje, recuerde estos pasos sencillos para prevenir intoxicación alimentaria.

Su bolsa reutilizable debe ser designada para cargar alimentos solamente. No coloque su ropa para el gimnasio, juguetes, artículos para bebés, o zapatos en la misma bolsa que usa para su mercado. Mantenga su familia y usted saludable al seguir estos consejos de seguridad.

1. Asigne ciertas bolsas reutilizables específicamente para alimentos. Etiquete sus bolsas por producto sea una para carnes, una para frutas y verduras, y una para comida empaquetada. Evite cambiar el producto que van en cada bolsa para que no ocurra la contaminación cruzada entre su comida.
2. Prepare sus bolsas en el supermercado para que el cajero coloque sus productos adecuadamente en cada bolsa.
3. Si usa bolsas plásticas para que ciertos productos no goteen, deséchese de la bolsa al desempacar sus alimentos.
4. Es buena idea usar una bolsa pequeña de tela para artículos no alimentarios como libros, tarjetas celebratorias, o medicina.
5. No guarde sus bolsas adentro de su carro. Esto es debido a que este ambiente es oscuro, caluroso, y húmedo que promueve el crecimiento de bacteria. Guarde sus bolsas en un sitio fresco, seco, y donde circule el aire.

Limpie sus bolsas reutilizables

Las bolsas reutilizables son hechas de varios materiales. Hay bolsas tejidas o bolsas hechas de plástico reciclable que no son tejidas. Algunas bolsas son hechas con fábrica de nylon o de poliéster o fibras naturales como bambú, cáñamo, o algodón. Bolsas con insolación pueden ser hechas de poliéster con una capa termal que ayuda permanecer sus alimentos fríos o calientes. Revise la etiqueta colocada adentro de la bolsa para las instrucciones de limpieza.

Si las bolsas no son limpiadas o lavadas antes de que sean usadas de nuevo, gérmenes continuaran acumulándose adentro y afuera de su bolsa. Según Margaret Viebrock, La Directora del Condado y Educadora de la Seguridad Alimentaria del departamento de Extensión de la Universidad Estatal de Washington (WSU), usted o su familia corren riesgo de desarrollar una enfermedad al tocar la bolsa y luego tocar su boca o cara.

Siga estos pasos siguientes para limpiar su bolsa reutilizable para reducir el desparramen de gérmenes.

- ✓ Bolsas hechas por material reciclable pueden ser lavado en lavadora o lavado a mano con agua caliente y jabón y luego tender para secar. Bolsas hechas con nylon, poliéster, bambú, o cáñamo pueden ser lavadas a mano con agua caliente y jabón y luego tender para secar.
- ✓ Lave en lavadora usando detergente y agua caliente las bolsas hechas con algodón. Tender para secar o seque en secadora.
- ✓ Lave y talle bolsas insoladas con agua tibia y con jabón o limpie con toallas desinfectantes o antibacterianas, especialmente sobre la línea de costura. Cuelgue para secar.
- ✓ Antes de guardar, asegure de que ambas bolsas de plástico y de tela estén completamente secas.
- ✓ ¡Si sus bolsas están muy desgastadas o muy sucios, arrójelas a la basura!



Margaret Viebrock
Food Safety & Nutrition
Extension Professor
Chelan & Douglas Counties
viebrock@wsu.edu