

В период распространения коронавирусной инфекции продукты, приобретенные в супермаркетах, следует обрабатывать дезинфицирующими средствами, в составе которых содержится спирт, сообщает РИА "Новости" со ссылкой на заместителя заведующего отделом Института медико-биологических проблем РАН Светлану Поддубко. При этом от применения хлорки посоветовали воздержаться.

По словам специалиста, обработка хлорсодержащими средствами может быть опасна. Их нельзя оставлять на поверхности более чем на полчаса. Хлорсодержащие средства, как пояснила Поддубко, используются для обработки поверхностей, а также дверных ручек, но вот обрабатывать коробки или изделия ими не стоит.

Овощи и фрукты после покупки необходимо обязательно вымыть горячей водой, прежде чем класть в холодильник, где вирус может сохраниться намного дольше, чем на воздухе. Кроме того, коронавирус, как заметила специалист, не выдерживает температуру более 40 градусов.