



# Información Actualizada

## *Enfermedad por coronavirus COVID-19 y el SARS-CoV-2 virus - Implicaciones sobre la inocuidad de los alimentos*

*31 de marzo de 2020*

Nota: este documento presenta un consenso de las diferentes indicaciones propuestas por organismos reguladores de Europa y Norteamérica, así como por empresas privadas.

### Consejos relativos al personal y las operaciones de la industria alimentaria

1. Es importante mantener los protocolos de aptitud para el trabajo, que estipulan que ningún trabajador infectado debe entrar en contacto con los alimentos:
  - Los miembros del personal que presenten síntomas de COVID-19 no deben participar en las operaciones de producción de alimentos y deben permanecer en su domicilio.
  - Los miembros del personal que residen con familiares u otras personas afectadas por el COVID-19 no deben participar en las operaciones de producción de alimentos y deben permanecer en su domicilio.
2. Es importante reforzar las exigencias de las buenas prácticas de higiene del personal:
  - a. *Lavado de manos adecuado y regular*
    - Antes de empezar a trabajar
    - Después de toser, estornudar o sonarse la nariz
    - Antes de manipular alimentos listos para consumir o cocidos
    - Después de manipular o preparar alimentos crudos
    - Después de manipular desechos
    - Después de realizar tareas de limpieza
    - Después de utilizar los baños
    - Después de comer, tomar o fumar
    - Después de manipular dinero
    - Después de manipular productos recibidos o de tocar diferentes embalajes de origen no controlado

El **lavado de manos** debe realizarse utilizando agua tibia y, en lo posible, jabón. El lavado debe ser exhaustivo y durar como mínimo veinte (20) segundos, frotando toda la superficie de las manos. El enjuague debe realizarse bajo agua corriente. El secado de las manos debe realizarse utilizando toallas de papel desechables, en lo posible, o toallas limpias.

*b. Equipo de protección*

- El personal debe utilizar el equipo de protección habitual, según el caso: chaquetas, redecillas, botas, prestando especial atención al nivel de limpieza.
- No es necesario utilizar máscaras si estas no eran ya parte de los requisitos del programa de salud ocupacional durante las operaciones normales. Este consejo es también válido para los empleados en contacto con personal externo, como cajeros, empaquetadores, etc.

Adicionalmente, deben aplicarse mediadas de distanciamiento físico o social (mantenerse a una distancia de al menos 6 pies / 2 metros de otra persona).

*c. Guantes*

No es necesario agregar guantes al equipo de protección si las operaciones de producción normales no lo exigen. La preparación y el manejo de alimentos a manos desnudas es perfectamente aceptable siempre que se implementen los protocolos adecuados de lavado de manos.

Si el uso de guantes era parte del protocolo durante las operaciones de producción normales, este debe mantenerse. Los guantes deben cambiarse frecuentemente, con un lavado de manos entre cada cambio y cuando se retiran los guantes. Los guantes deben cambiarse luego de realizar tareas no relacionadas directamente con los alimentos, como abrir puertas, manipular dinero o tocar superficies sin desinfectar que no están en contacto con alimentos.

*\*Los guantes no deben dar una falsa sensación de protección— el lavado de manos adecuado debe mantenerse antes de ponerse y luego de retirar los guantes. Las bacterias pueden rápidamente acumularse en la piel y multiplicarse dentro de los guantes debido al ambiente húmedo y cálido que estos producen. El lavado de manos debe ser siempre exhaustivo luego de retirar los guantes. Si los guantes se rompen o se retiran sin lavarse las manos, un gran número de bacterias puede ser transferido a los alimentos.*

### 3. Adaptar los requisitos de saneamiento del establecimiento

- Multiplicar la frecuencia de las prácticas de saneamiento, especialmente en superficies.
- Incrementar la frecuencia de desinfección de **todos los puntos de contacto**, como carritos, manijas de puertas, teléfonos, barandas, dispositivos de control remoto.
- Lavar y/o desinfectar más a menudo cucharones, pinzas, recipientes para condimentos y especias.
- En lo posible— y siempre que esto no introduzca peligros— se recomienda mantener las puertas abiertas y minimizar el contacto.
- Si, bajo un enfoque de precaución extrema, se decide lavar el exterior del embalaje de los productos recibidos (con agua jabonosa, con una solución de alcohol al 70% o con un desinfectante aprobado), esto no debe comprometer la integridad del producto ni introducir otros peligros.
- Durante todas las actividades, y al cambiar protocolos y procedimientos de saneamiento para incorporar el manejo y la prevención del virus SARS-COV-2, es esencial **asegurarse de no introducir otros peligros alimentarios**.
- Utilizar solamente desinfectantes aprobados.

#### 4. Otras medidas de adaptación

a. *Distanciamiento físico / social. En lo posible, adaptar las prácticas de trabajo para facilitar el distanciamiento físico:*

- Limitar el número de empleados en cada área de preparación de alimentos.
- En lo posible, separar las estaciones de trabajo y las áreas de preparación de alimentos.
- Limitar el número de personas— empleados, conductores de camiones de entrega, clientes— que podrían presentarse simultáneamente en el mismo lugar, para evitar el contacto entre ellas.
- Implementar medidas de distanciamiento entre clientes (6 pies / 2 metros entre dos individuos).
- Si se considera adecuado, implementar un sistema de etiquetado para las operaciones críticas de limpieza y desinfección.

b. *Promover y reforzar los conocimientos del personal*

- Compartir con la personal información sobre la transmisión del virus SARS-COV-2, presentada de manera sencilla.
- Durante este proceso, asegurarse de reforzar el bienestar psicológico del personal, por ejemplo, considerando medidas para limitar la ansiedad y/o el pánico.
- Reforzar conceptos de inocuidad alimentaria.

c. *Hacer disponible / facilitar la desinfección de manos a través del aumento de estaciones de desinfección y/o de oportunidades de lavado de manos y/o cambio de guantes*

- Asegurarse de que empleados y contratistas estén alertas a la presentación de síntomas de la enfermedad y los reporten.
- Facilitar la limpieza adicional y la desinfección de productos entregados o transportados a su establecimiento
- Asegurarse de que todas las otras medidas de inocuidad alimentaria se mantienen— temperaturas de cocción, manejo de plagas— como parte del plan HACCP, medidas preventivas o programas de prerrequisitos.
- Evaluar regularmente la eficiencia de las diferentes medidas y adaptarlas.
- Solicitar comentarios de empleados y operadores sobre el impacto de las nuevas medidas y su eficiencia; estimular la implicación y la innovación.



## Referencias de diversas agencias reglamentarias y de otras fuentes

- ❖ US FDA Seguridad alimentaria y COVID-19, [aquí](#).
  - Política temporal de control preventivo y programa de verificación de proveedores para la industria alimentaria en los Estados Unidos, [aquí](#).
  - Preguntas sobre operaciones diarias en establecimientos de producción, procesamiento y venta minorista de alimentos, [aquí](#).
  - <https://www.fda.gov/media/136142/download>
  
- ❖ Canadá:
  - [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM\\_covid19\\_manipulateur\\_positif\\_MAPAQ.pdf?1585664595](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM_covid19_manipulateur_positif_MAPAQ.pdf?1585664595)
  - <https://www.inspection.gc.ca/covid-19/cfia-information-for-industry/eng/1584462704366/1584462704709>
  
- ❖ Europa:
  - <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
  - <https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf>
  - <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>
  
- ❖ Otros recursos:
  - <https://www.foodchainid.com/about/covid-19-resources/covid-19-reports-webinars/> (Emerging issue digest : download)
  - <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Coronavirus-SARS-CoV-2-questions-reponses.html>
  - [https://mygfsi.com/news\\_updates/update-on-temporary-audit-measures-during-covid-19-pandemic](https://mygfsi.com/news_updates/update-on-temporary-audit-measures-during-covid-19-pandemic)