



RECOMENDACIONES PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN LA ETAPA DE EMERGENCIA POR COVID-19



Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud

INDICE

1. Introducción
2. Objetivo
3. ¿Qué debemos conocer sobre COVID-19?
 - 3.1. Relación de COVID-19 y los alimentos
4. Medidas a adoptar por la industria alimentaria
 - 4.1. Personal de planta
 - 4.2. Visitas
 - 4.3. Operaciones de limpieza y desinfección
 - 4.4. Prevención de la contaminación cruzada
 - 4.5. Plan de control
 - 4.6. Posibles cambios en los productos
5. Fuentes y material de consulta sobre COVID-19

1. INTRODUCCIÓN

Ante la actual situación de alerta sanitaria originada por la pandemia de COVID-19, los agentes de la cadena de valor de la alimentación tenemos una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a la población.

El principal objetivo es garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad.

Por ello, las empresas deben adecuar e implementar las medidas que establecen los gobiernos, las recomendaciones de protección recogidas en este documento y las futuras que puedan determinarse desde las autoridades sanitarias. Las personas trabajadoras de cualquier empresa alimentaria, por su parte, deben extremar al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

Para la elaboración de estas recomendaciones se han consultado otras guías o manuales referidas tanto a situaciones de normalidad como a esta situación en concreto. Es necesario aclarar que dado lo cambiante de la situación actual iremos actualizando la presente guía si se entendiera que se requieren nuevas medidas.

2. OBJETIVO

Este manual tiene por objeto aportar conocimiento sobre el virus, la relación con los alimentos y las medidas que se pueden agregar, a las ya implementadas en la rutina diaria, con el fin de minimizar riesgos.

Con esto podríamos delinear estrategias que nos permitan:

- 1) implementar medidas para garantizar la salud de las personas,
- 2) controlar la propagación del virus,
- 3) acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan, y
- 4) garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos.

Es importante tener en cuenta que “estas recomendaciones no sustituyen a los procedimientos con que cuenta la empresa y que se encuentran implementados, sino que suma acciones a estas estrategias”.

3. ¿QUÉ DEBEMOS CONOCER SOBRE COVID-19?

De acuerdo a lo informado por el Ministerio de Salud, los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y en humanos. En los seres humanos pueden causar infecciones respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves.

Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, que fue descubierto recientemente y causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

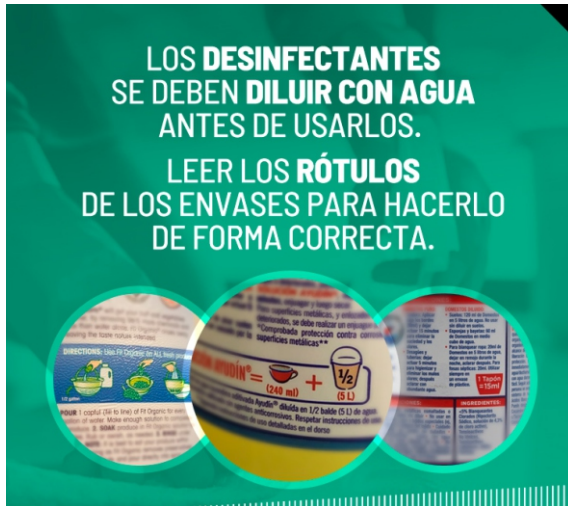


Se transmite de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados. Por eso es importante mantener distanciamiento social y tomar las precauciones de contacto.

Los síntomas más frecuentes de COVID-19 son los que se detallan a continuación en la imagen: 1. Fiebre y tos, 2. Fie-

bre y dolor de garganta, 3. Fiebre y dificultad para respirar. Algunas personas pueden presentar dolores musculares, congestión nasal, dolor de garganta o diarrea.

El “período de incubación” es el tiempo que transcurre entre la infección por el virus y la aparición de los síntomas de la enfermedad, que según los datos disponibles oscila entre 1 y 14 días, y en promedio alrededor de 5 días.



Los estudios realizados (incluida la información preliminar disponible sobre el virus de la COVID-19) indican que los coronavirus pueden subsistir en una superficie desde unas pocas horas hasta varios días. El tiempo puede variar en función de las condiciones (por ejemplo, el tipo de superficie, la temperatura o la humedad del ambiente).

Según CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades), limpiar las superficies visiblemente sucias y luego desinfectarlas es la mejor medida para prevenir la COVID-19. Los desinfectantes comúnmente utilizados son:

Alcohol etílico al 70% para desinfectar áreas pequeñas entre usos, como equipos reutilizables (por ejemplo, termómetros, utensilios, mesadas o superficies de trabajo pequeñas).

Hipoclorito de sodio – Lavandina, según la dilución indicada en las instrucciones de uso contenidas en el rótulo, para desinfectar superficies.

3.1. Relación entre la COVID-19 y los alimentos

Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión alimentaria del SARS-CoV-2.

La EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), está haciendo un seguimiento estrecho de la información generada en el ámbito de esta crisis y ha informado de que no existe ninguna evidencia de que los alimentos sean un vehículo de transmisión de COVID-19.

La misma opinión ha manifestado la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) y la OMS (Organización Mundial de la Salud).

Por ello, al día de hoy “la COVID-19 no se considera una enfermedad de transmisión alimentaria.”

4. MEDIDAS A ADOPTAR POR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Es válido aclarar que estas medidas son generales, y que pueden tener que adecuarse respecto a la particularidad de cada empresa.

Además es importante volver a aclarar que la mayoría de las prácticas que contiene esta guía forman parte de rutinas de trabajo ya implementadas en las empresas de alimentos, sólo se resaltan en post de marcar el refuerzo de las mismas en la situación que se está viviendo por la pandemia.

4.1. Personal de planta

4.1.1. Revisar los procedimientos de higiene y conductas del personal y asegurar el cumplimiento por parte de todo el personal de la empresa. Las medidas a adoptar son:

- Mantener siempre la distancia mínima de 1,5 o 2m entre operarios, especialmente en los puestos de trabajo. Si es

necesario, reorganizar las posiciones de trabajo siguiendo este criterio de distancia mínima.

• Lavarse las manos adecuadamente:

- antes de comenzar a trabajar

- después de: utilizar los sanitarios, manipular alimentos crudos y antes de manipular alimentos listos para el consumo, de toser, estornudar, tocarnos la boca, nariz, fumar o comer, manipular cartones, envases o embalajes sucios o desechos, basuras, etc., haber tocado objetos como dinero, teléfonos, cajas registradoras, etc. y después de realizar tareas de limpieza.



• Asegurarse de que el lavado de manos siga el protocolo correcto y tenga una duración de entre 40 y 60 segundos. A continuación se detallan los pasos del procedimiento de lavado de manos: 1. Humedecer las manos con agua y jabón, 2. Palma con palma, 3. Entre los dedos, 4. Detrás de las manos, 5. Pulgares, 6. Detrás de los dedos, 7. Uñas, 8. Muñecas, 9. Enjuagar y secar.

• Los manipuladores no deben fumar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos o superficies de trabajo ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

• Se deberá contar con espacios e instalaciones suficientes y adecuadas (vestuarios, filtros sanitarios, estaciones de lavado de manos), para que el personal pueda aplicar una correcta higiene personal. Debe asegurarse que dichas instalaciones se encuentren en correcto estado de limpieza y

desinfección, y provistos de todos los insumos necesarios (agua segura, toallas de papel, jabón líquido, alcohol en gel o alcohol al 70%).

4.1.2. Controlar en el ingreso al establecimiento para evitar el acceso al mismo y por ende el contacto con otras personas, de operarios que presenten síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar) o bien que hayan tenido contacto estrecho con personas que puedan estar cursando la enfermedad. En caso de tomar conocimiento de que algún operario pudiera encontrarse en alguna de estas situaciones, no debe permitirse el acceso al establecimiento, y debe procederse de inmediato a contactar al sistema de salud por los medios previstos en la localidad para el tratamiento de estos casos. Las medidas a adoptar son:

• Escalonar los horarios de ingreso evitando aglomeración en vestuarios o zona de acceso. Si existen varios turnos, dejar en el medio de ambos un tiempo muerto que permita la limpieza y desinfección de espacio comunes. En caso de que el fichaje sea con huella dactilar, suspenderlo y sustituirlo por cualquier otro sistema.

• Establecer, en lo posible, un control de temperatura corporal para todos los empleados con termómetro infrarrojo en región frontal, y reconfirmación ante valores superiores a 38°C con termómetro convencional (axilar).

• Realizar diariamente y al ingreso la evaluación del estado de salud de todos los operarios. Se sugiere para esto la utilización de un cuestionario simple en el que se consulte acerca de la aparición de síntomas y por el posible contacto con enfermos o casos sospechosos de COVID-19. A continuación se muestra un modelo de cuestionario:

Nombre y Apellido:		Fecha:
Responda el siguiente cuestionario por SI/NO		
Síntomas	SI/NO	
Tiene o tuvo fiebre		
Tiene tos seca		
Presenta dificultades para respirar		
Tiene dolor de garganta		
Tiene dolor de cabeza (fuera de lo normal)		
Siente dolores musculares (fuera de lo normal)		
Ha estado en contacto directo con un caso positivo de COVID-19		
Ha estado en contacto con alguna persona en aislamiento obligatorio		
Ha estado de viaje fuera del país en las últimas 4 semanas		

Es importante recordar que “una respuesta positiva en cualquiera de los casos significará impedir el acceso a la planta y la consulta con el sistema de salud y la autoridad sanitaria”.

- El personal que haya manifestado signos y síntomas compatibles con COVID-19 o haya padecido la enfermedad, previo al reingreso a planta deberá presentar el alta firmada por el médico tratante.
- Limitar al máximo el acceso del personal de la propia empresa que no sea imprescindible para el correcto funcionamiento de la misma. Aquellas personas que no estén involucradas en el proceso de producción y que puedan desarrollar tareas desde su casa deben hacerlo.
- Establecer las medidas a seguir sobre el establecimiento y el resto del personal, en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras.

4.1.3. Utilizar elementos de protección personal (EPP) y uniforme del personal en planta. Las medidas a adoptar son:

- Utilización correcta de barbijo o mascarilla protectora por parte de todos los operarios y personal en planta. A continuación se detalla un procedimiento de Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar el barbijo o mascarilla:

Pasos

1. Antes de ponerse el barbijo, lavarse las manos con agua y jabón, y utilizar un desinfectante a base de alcohol.
2. Cubrir la boca y la nariz con el barbijo y asegurarse de que no haya espacios entre el rostro y el barbijo.
3. No tocar el barbijo mientras lo usa. Si esto ocurre, lavarse las manos con agua y jabón, o utilizar un desinfectante a base de alcohol.
4. Cambiarse el barbijo tan pronto como éste se humedezca. No reutilizar los barbijos descartables (de un solo uso).
5. Para quitarse el barbijo: quitarlo por detrás (no tocar la parte delantera); desecharlo inmediatamente en un recipiente cerrado; y lavarse las manos con agua y jabón o utilizar un desinfectante a base de alcohol.

- Utilización de guantes por parte de todo el personal. Los guantes deberán mantenerse en condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes colocados en las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. Además, las manos se deben lavar antes y después de ponerse los guantes.

- Los uniformes y ropa de trabajo deben lavarse y desinfectarse diariamente.

- La ropa de trabajo es para el uso exclusivo en el puesto de trabajo y áreas limpias. No se debe concurrir al establecimiento desde la casa ni salir a los espacios exteriores vistiendo la ropa de trabajo. En los vestuarios, la ropa de calle y los uniformes o ropa de trabajo deben mantenerse en casilleros o espacios diferentes y separados.

4.1.4. Todo el personal debe estar adecuadamente informado y capacitado en manipulación segura de los alimentos y en buenas prácticas de manufactura, así como también en todo lo relacionado con COVID-19, desde el reconocimiento de los síntomas, las conductas adecuadas de higiene personal y las medidas de prevención para evitar su transmisión.

Es muy importante reforzar la aplicación de un “procedimiento correcto y frecuente de lavado de manos, ya que esta práctica es fundamental para evitar posibles contagios”.

4.2. Visitas

Evitar las visitas a planta, y en especial de personal externo a la misma. En caso de ser imprescindible permitir el paso a personal ajeno a la planta, deberá éste seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta.

Las medidas a adoptar son:

- Seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta: control de temperatura corporal, completar el cuestionario de salud, correcto lavado de manos, utilizar barbijo, guantes y uniforme de protección de un solo uso. Desechar todos los elementos de protección tras la visita.
- Los movimientos dentro de la planta del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.
- En relación a las operaciones de control de plagas, estos procedimientos deben mantenerse activos. En el caso de realizarlo habitualmente con personal externo o empresa externa, se deberá evaluar la posibilidad de realizar controles y operaciones mínimas con personal propio, previamente capacitado, y sólo recurrir a la concurrencia de personal externo en casos en que sea indispensable.

4.3. Operaciones de limpieza y desinfección

Realizar una revisión de los actuales procedimientos de limpieza y desinfección, especialmente:

- Revisar los intervalos de limpieza y desinfección: evaluar la conveniencia de aumentar la frecuencia en espacios comunes (baños, vestuarios, comedor, pasillos, salón de ventas) y en algunos puestos y equipos o utensilios de trabajo (evaluar la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección en fases intermedias). A continuación se detallan los pasos a seguir para la limpieza y desinfección de superficies de uso compartido:



- Revisar las áreas incluidas en los procesos de limpieza y desinfección, en general, hacer especial hincapié en las superficies en contacto con los alimentos. En este caso, se deberán extremar las medidas de precaución en las zonas en que se reciban materiales provenientes del exterior del establecimiento, como materiales de envase y embalaje que acompañen a las materias primas u otros productos.
- Es conveniente reforzar el control diario de los procesos de limpieza y desinfección, aún cuando sean realizados por personal externo.
- Proceder periódicamente a la limpieza y desinfección de las áreas externas.
- Evitar la superposición de operaciones de limpieza y desinfección general con otras como las de mantenimiento.

4.4. Prevención de la contaminación cruzada

Con el fin de minimizar los posibles focos de contaminación cruzada, se deberá:

- Evitar la movilidad y el contacto del personal de diferentes turnos.
- Evitar movimientos innecesarios de material de envase, ingredientes, utensilios de trabajo o limpieza, residuos.
- Aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección de vehículos internos y externos.
- Asegurar la limpieza y desinfección de los envases retornables (barriles, bidones, etc.) antes de entrar al establecimiento. En el caso de los materiales de envase y embalaje que acompañen a las materias primas u otros productos

(cajas de cartón, bidones, etc.), los mismos no deberán ingresar a la zona limpia. Se deberá proceder a su desinfección y posterior traspaso a recipientes adecuados y previamente higienizados y desinfectados.

- Evitar, en lo posible, que entren en la planta productos con restos de tierra o suciedad.
- Reducir al mínimo las operaciones de mantenimiento y reparación, y especialmente las obras. En aquellos casos en que deban continuar, evitar el ingreso de contaminantes, aislar la zona de forma completa y segura, evitar realizar tareas de manipulación y elaboración en zonas próximas, cumplimentar una limpieza y desinfección profunda del área antes y después de la realización de esas tareas.
- Minimizar el contacto directo entre personal del establecimiento y el externo. La recepción de materiales y materias primas se llevará a cabo, en la medida de lo posible, evitando que el transportista ingrese a las instalaciones de la empresa.
- Realizar la atención a personal externo a través de mostrador o ventanilla siempre que sea posible. En caso de no ser posible, respetar las distancias de seguridad. Es importante asegurar que los empleados que tienen contacto con el medio exterior o con los clientes, no tomen contacto con los empleados de proceso.

4.5. Plan de control

Se deben extremar las medidas de control que la empresa tenga implementadas, ya que una falla en los procedimientos podría vulnerar la seguridad de los alimentos con efectos especialmente graves. En caso de reducción del número de empleados, deberá asegurarse que sea posible cumplir los procedimientos de inocuidad de la operación (controles de proceso, limpieza y desinfección, higiene del personal).

Es muy importante “cumplir con el monitoreo establecido e implementado para procedimientos de limpieza y desinfección, y para los hábitos y conductas del personal”.

4.6. Posibles cambios en los productos

Pudiera darse el caso de que forzados por la falta en el abastecimiento de algún ingrediente, tuvieran que sustituirlo por otro o simplemente prescindir de él. En ese caso, las medidas a adoptar son:

- En caso de necesitar sustituir algún ingrediente, revisar la legislación vigente (Código Alimentario Argentino) y verificar el listado de sustancias y dosis máximas permitidas para la elaboración del producto.
- Evaluar el riesgo de seguridad alimentaria del “nuevo producto” y modificar los controles necesarios si se requiere. Hay que tener en cuenta que la modificación de la formulación o del sistema de envasado podría influir en la vida útil del producto, así como que podrían aparecer nuevos riesgos de cualquier tipo (biológicos, físicos, químicos, incluidos nuevos alérgenos en el producto).
- Revisar las modificaciones en el proceso productivo que el cambio de formulación puede suponer para evitar la aparición de cualquier nuevo peligro.
- Revisar el etiquetado y adaptarlo a la nueva formulación.

5. FUENTES Y MATERIAL DE CONSULTA SOBRE COVID-19

ASSAI - Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria <https://www.assal.gob.ar>

Ministerio de Salud - Presidencia de la Nación <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/>

Ministerio de Salud - Gobierno de Santa Fe
<https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/view/full/234420>

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

<https://www.fao.org/home/es>

OMS - Organización Mundial de la Salud <https://www.who.int/es>

FDA - Administración de Alimentos y Medicamentos <https://www.fda.gov/food>

AINIA - Centro Tecnológico España <https://www.ainia.es>

EFSA - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria <http://www.efsa.europa.eu/es/>

CDC - Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades <https://www.cdc.gov/coronavirus>