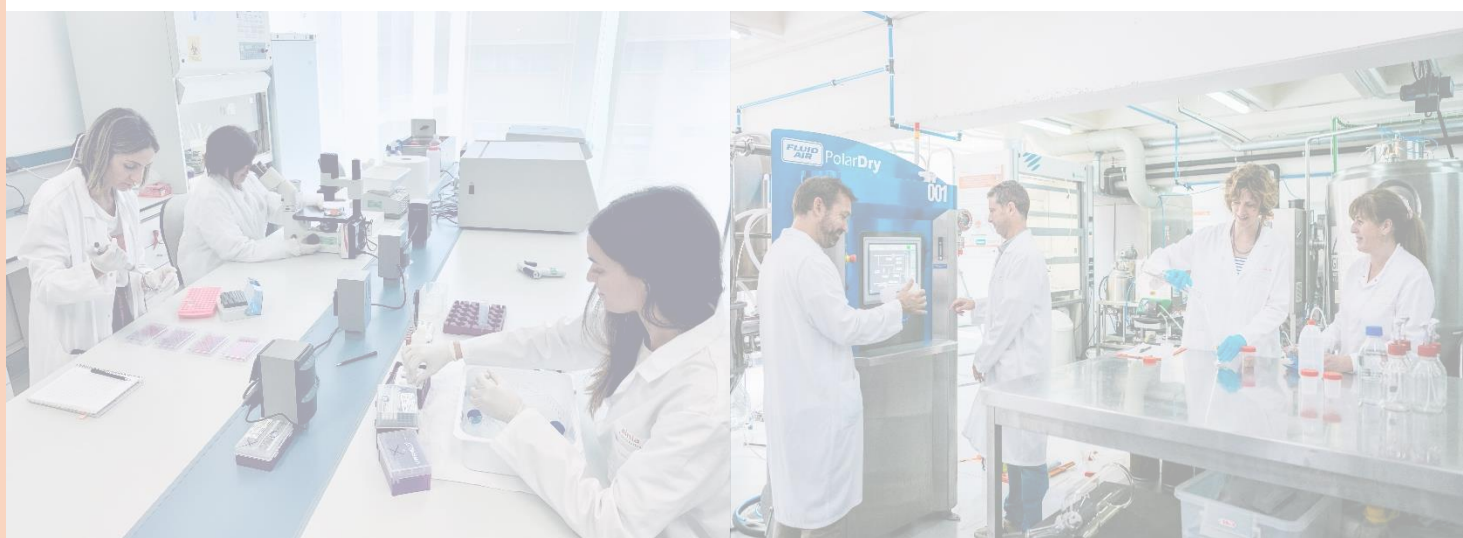


MANUAL COVID-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REFUERZO DE LAS MEDIDAS DE HIGIENE EN EL PROCESO PRODUCTIVO



ÍNDICE

1- Introducción	3
2- El COVID-19 no se considera enfermedad de transmisión alimentaria	4
3- ¿Qué más debemos conocer del COVID-19	4
4- Medidas a adoptar por la Industria alimentaria	5
4.1- Personal de planta	5
4.2- Visitas	9
4.3- Operaciones de Limpieza y Desinfección	10
4.4- Prevención de la contaminación cruzada	12
4.5- Plan de Control	13
4.6- Posibles cambios en los productos	14
5- Documentos Modelos e Infografías	15

MANUAL COVID-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA REFUERZO DE LAS MEDIDAS DE HIGIENE EN EL PROCESO PRODUCTIVO

1- INTRODUCCIÓN

Ante la actual situación de alerta sanitaria originada por la pandemia del COVID19, la industria alimentaria se enfrenta a un importante reto derivado de las diferentes implicaciones que este episodio tiene. Este manual tiene el objetivo de, desde nuestra experiencia de trabajo en el ámbito de la seguridad alimentaria, facilitar herramientas que permitan adoptar medidas con el triple objetivo de:

1. Asegurar el suministro de alimentos a nuestros clientes y con ello a la población, en un entorno de trabajo complejo y con una demanda de características inusuales
2. Garantizar la seguridad alimentaria de nuestros productos. Mantener los estándares de seguridad alimentaria en el mismo nivel como mínimo que habitualmente, y evitar la entrada en contacto de COVID19 con los alimentos, aun cuando no haya evidencias de que estos estén siendo vehículo de transmisión. Recordemos que es responsabilidad del operador garantizar la seguridad alimentaria de los productos puestos a disposición del consumidor
3. Salvaguardar la salud de los trabajadores de la empresa. En este sentido a los trabajadores que no están en planta les aplica lo mismo que a los de otros sectores (en general de servicios), por lo que pondremos el acento en este manual a lo referido al personal de planta o al que pudiera tener acceso a la misma

Para ello empezaremos por revisar la información más relevante sobre este agente infeccioso, para después ir abordando las diferentes partes del sistema de gestión de la seguridad alimentaria que se ven afectadas por la actual situación, o sobre las que debemos tomar algún tipo de medida.

El planteamiento que hacemos es general para todo el conjunto de la industria alimentaria, sin atender a las características especiales de los

diferentes subsectores ni particulares de cada industria. Tiene pues el objetivo de servir a los responsables de seguridad alimentaria u otros decisores dentro de la empresa como guía básica de actuación, debiendo adaptar las medidas aquí recogidas a las características específicas de la instalación y complementándolas con otras medidas de interés.

ESTE MANUAL NO SUSTITUYE A PROCEDIMIENTOS ACTUALES U OTROS DOCUMENTOS QUE SE ESTÉN UTILIZANDO HASTA LA FECHA (GUÍAS, MANUALES, ETC.), SI NO QUE CONSTITUYE UN MATERIAL GUÍA COMPLEMENTARIO A LOS MISMOS.

Para su elaboración se han consultado otras guías o manuales referidas tanto a situaciones de normalidad como a esta situación en concreto. En el apartado de referencias hacemos mención a las mismas, así como a otras que pudieran resultar de interés.

2- COVID_19 NO SE CONSIDERA ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

EFSA, 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 del COVID-19.

La misma opinión han manifestado la FDA y la OMS. Por ello, a día de hoy COVID-19 no se considera enfermedad de transmisión alimentaria.

3- ¿QUÉ MÁS DEBEMOS CONOCER DE COVID19?

Los coronavirus son una familia de virus que normalmente afectan sólo a animales, aunque en ocasiones pueden transmitirse a las personas. El SARS-CoV-2 es un nuevo tipo de coronavirus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Este nuevo virus puede afectar a las personas y produce la enfermedad COVID-19.

La transmisión se produce por contacto estrecho con las secreciones respiratorias que se generan con la tos o el estornudo de una persona enferma. Estas secreciones podrían infectar a otra persona si entrasen en contacto con su nariz, sus ojos o su boca. Es poco probable la transmisión por el aire a distancias mayores de uno o dos metros.

Los síntomas más frecuentes de COVID-19 son:

- Fiebre
- Tos

- Dificultad para respirar

El periodo de incubación medio es de 5-6 días, con un amplio rango de 0 a 24 días.

La permanencia de SARS-CoV-2 viable en superficies de cobre, cartón, acero inoxidable, y plástico ha sido de 4, 24, 48 y 72 horas, respectivamente cuando se mantiene a 21-23 °C y con 40% de humedad relativa.

Según la OMS, su inactivación efectiva en superficies puede conseguirse en 1 minuto. Actualmente, recomienda usar:

- alcohol etílico al 70% para desinfectar áreas pequeñas entre usos, como equipos reutilizables (por ejemplo, termómetros)
- hipoclorito de sodio al 0.5% (equivalente a 5000 ppm) para desinfectar superficies.

4- MEDIDAS A ADOPTAR POR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

A continuación, vamos a abordar las medidas o prácticas de actuación más importantes ante esta crisis. Hay que tener en cuenta, como hemos expresado con anterioridad, que este manual ha sido desarrollado de forma general para todo el conjunto de la industria alimentaria por lo que en cada caso deberán adecuarse las medidas a las características específicas de la empresa o del subsector específico. Gran parte de estas prácticas no difieren de las que se realizan habitualmente, pero las hemos incluido aquí porque cobran en este momento especial relevancia y deben vigilarse y reforzarse en la medida de lo posible.

4.1- PERSONAL DE PLANTA

ACCIONES:

1.- Revisar los procedimientos de prácticas de higiene e higiene personal y asegurarse de su cumplimiento

Asegurarse de que dichos procedimientos recogen las prácticas que resultan necesarias en esta situación y que a continuación repasaremos. En especial:

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

necesario para ello, reorganizar las posiciones de trabajo siguiendo este criterio de distancia mínima. En trabajos en cadena valorar modificar la velocidad de la cadena si fuese necesario

- Lavarse las manos adecuadamente al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse al puesto tras una ausencia y en especial:
 - antes de comenzar a trabajar
 - Después de haber hecho uso del WC
 - Tras haber manipulado alimentos crudos y antes de manipular alimentos listos para el consumo
 - Tras toser, estornudar, tocarnos la boca, nariz, fumar o comer
 - Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basuras, etc.
 - Tras haber tocado objetos como dinero, teléfonos, cajas registradoras, etc.
 - Antes y después de comer, beber o fumar
 - Después de las tareas de limpieza
- Asegurarse de que el lavado de manos sigue el protocolo correcto y tiene una duración de entre 40 y 60 segundos
Se incluye infografía sobre correcto lavado de manos (ver documentos modelo e infografías al final de esta guía)
- Los manipuladores no deben fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos
- Asegurar una supervisión efectiva del personal durante la jornada de trabajo para reforzar las prácticas de higiene
- Revisar que se cuenta con las instalaciones correctas para que el personal pueda practicar una buena higiene (vestuarios, lavamanos, aseos, etc.), y asegurarse de que estas se encuentran en perfecto estado.

2.- Control de entrada de operarios

Mediante el control de entrada tenemos que evitar que cualquier operario que presente síntomas (fiebre, tos, o dificultad para respirar) o que haya entrado en contacto con algún enfermo acceda a la planta. En caso de tener conocimiento de que cualquier operario está en una de estas situaciones, se debe impedir el acceso a la planta, se debe consultar al médico y en cualquier caso mantener una cuarentena de 14 días.

Las medidas que recomendamos adoptar son:

- Adecuar horarios de turnos de manera que no se produzca aglomeración en vestuarios o zona de acceso. Para ello puede evitarse el solape de turnos o escalonar la entrada y salida en grupos más reducidos
- Establecer un control de temperatura corporal para todos los empleados
- Rellenar diariamente un cuestionario de salud por parte de todos los operarios. En el mismo se preguntará por la posible aparición de síntomas y por el posible contacto con enfermos o casos sospechosos de COVID-19

Se incluye un modelo de cuestionario específico para COVID-19 (ver documentos modelo e infografías al final de esta guía), que debe ser rellenado diariamente por el personal propio y externo antes de acceder a la planta. Ante cualquier respuesta positiva se impedirá el acceso a la planta de producción, se consultará con los servicios médicos.

- Realizar una vigilancia de acceso por parte de un responsable que supervise el proceso de entrada y pueda detectar algún síntoma
- Proceder a una desinfección adicional del área de entrada, asegurándose de utilizar productos efectivos para la misma. (consultar con los proveedores de productos de limpieza y desinfección)

- Limitar al máximo el acceso del personal de la propia empresa que no sea imprescindible para el correcto funcionamiento de la misma. Además del propio personal de producción y siempre que sea posible, sólo estará presente en planta el personal de supervisión o inspección. En cualquier caso, todo aquel personal que ingrese en la planta seguirá el mismo protocolo de acceso

3.- Equipo de protección y uniformes del personal en planta:

En este momento se recomienda:

- Utilización de mascarilla protectora para todo el conjunto de los operarios y personal en planta

Se incluyen en esta guía (ver documentos modelo e infografías al final de la misma) instrucciones sobre cómo ponerse, usar, quitarse y desechar la mascarilla protectora.

- Utilización de guantes por parte de todo el personal. Los guantes estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes de las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. En especial se deben lavar las manos antes y después de ponerse los guantes. Recordemos que el guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas en los consumidores
- Los uniformes deben ser lavados diariamente y estar bajo control. El lavado debe hacerse a 90º durante un mínimo de 30 minutos y con detergente desinfectante
- La ropa de trabajo se guardará en taquillas separadas o en compartimentos separados de las taquillas de la ropa de calle. No se acudirá con la ropa de trabajo desde casa. No se saldrá al exterior, ni zonas próximas del recinto (escalones, etc.) con la ropa de trabajo. Tampoco a otras zonas de la propia industria que no sean el propio recinto productivo al que se esté asignado. El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo

4.- Formación

Debemos asegurarnos de que el personal esté adecuadamente formado en higiene alimentaria.

Es buen momento para hacer una acción formativa de actualización de prácticas higiénicas. Podemos aprovechar esta acción para introducir aquellas prácticas que hayamos podido establecer de forma específica.

Hacer especial hincapié en el procedimiento de lavado de manos ya que este resulta de gran importancia para evitar posibles contagios.

4.2- VISITAS

ACCIONES:

- De forma general evitaremos cualquier tipo de visita a planta, y en especial de personal externo a la misma. Debemos posponer cualquier visita hasta el cierre de la crisis como medida de precaución y siempre que sea posible. Hay que recordar que no podemos restringir el paso a los inspectores de la autoridad sanitaria competente (inspectores de sanidad, también conocida como inspección veterinaria)
- 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, y en especial:
 - Control de temperatura corporal
 - Rellenar el cuestionario de salud. *(ver documentos modelo e infografías al final del manual)*
 - Asegurarse de que se le dan instrucciones para un correcto lavado de manos y de que éste se hace de forma correcta.
 - Utilizar mascarilla y guantes. Proceder a lavarse las manos antes y después de colocarse los guantes. *(ver documentos modelo e infografías)*
 - Utilizar uniforme de protección de un solo uso y desechar todos los elementos de protección tras la visita. No reutilizar estos elementos en ningún caso

- En el caso de las auditorías, se aplazarán siempre que sea posible. Dado que nos encontramos en una situación cambiante, entendemos que no es recomendable recoger aquí las posiciones de GFSI, BRC o IFS a este respecto. Para consultar su posición recomendamos ponerse en contacto con su entidad de certificación o acudir directamente a las fuentes en la página web de BRC o IFS (<https://www.brcgs.com/>)(<https://www.ifs-certification.com/index.php/es/>). GFSI va comunicando su posición actualizada a través del enlace: https://mygfsi.com/news_updates/update-on-temporary-audit-measures-during-covid-19-pandemic
- En relación a las operaciones de DDD, las plagas tienen que estar controladas, en cualquier caso. Una opción para ello es que personal propio haga la inspección visual de cebos y trampas, y si detecta que aumenta la población o hay cebos comidos entonces nos pongamos en contacto con nuestro proveedor de control de plagas. Si la empresa no tiene personal capacitado o medios, se debería permitir el acceso al personal de la empresa subcontratada para este servicio, con los mismos controles y medidas prescritas para el personal de la planta. En cualquier caso, sería aconsejable que cada empresa se pusiera en contacto con su proveedor de servicios y entre ambos acordaran que hacer en función de la situación
- Enviar un comunicado a los proveedores con todas aquellas medidas que les afecten, y asegurarse que las conocen antes de realizar cualquiera de sus tareas en nuestras instalaciones.

4.3- OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACCIONES:

Se deberá realizar una revisión de los actuales procedimientos de limpieza y desinfección, y en especial:

- Intervalos de limpieza. En caso de estimarse conveniente se aumentarán las frecuencias, pudiendo implantarse en algunos

puestos o utensilios limpiezas intermedias con agentes desinfectantes adecuados

- Revisión de las áreas incluidas en los procesos de limpieza y desinfección. En general se hace especial hincapié en las superficies en contacto con los alimentos. En este caso deberemos extremar la precaución en las zonas en las que entre cualquier tipo de material del exterior, como materiales de envase y embalaje que acompañen a las materias primas o a otros productos. Estas áreas deberán incluirse como zonas de riesgo
- Revisión de la verificación de las operaciones de limpieza. Incrementar en su caso los controles, y revisar los puntos de muestreo. Como indicador general de higiene, aerobios totales parece ser el más indicado. Aunque como es lógico no da ninguna información específica sobre virus, es el indicador más genérico del nivel de higiene y nos permite comprobar que las operaciones de limpieza y desinfección han sido eficaces
- Es conveniente, vigilar directamente los procesos de limpieza y desinfección, aun cuando sean realizados por personal externo
- Proceder periódicamente a la limpieza y desinfección de las áreas alrededor de la instalación
- Contactar con los proveedores de productos de limpieza y desinfección para asegurarnos de que estamos utilizando los productos más adecuados en cada caso
- Evitar el solape de operaciones de limpieza y desinfección general con otras como las de mantenimiento

4.4- PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

ACCIONES:

Con el fin de identificar focos de contaminación cruzada, debemos revisar:

- Movimientos de personal y muy especialmente el contacto entre personal de diferentes turnos, que deberemos evitar
- Movimientos de material de envase, ingredientes, utensilios de trabajo, limpieza, transporte o residuos
- Procedimiento de limpieza y desinfección de vehículos internos y externos
- Envases retornables (barriles, etc.). Debemos asegurarnos de que se limpian y desinfectan antes de entrar en la planta
- Evitar al máximo que entren en la planta productos con restos de tierra
- Las operaciones de mantenimiento y reparación, y especialmente las obras, se reducirán al mínimo imprescindible. Se revisarán para evitar la entrada de cualquier contaminación. Si no se puede aislar la zona de forma completa y segura, se evitará realizar cualquier labor de manipulación y elaboración próxima a la misma. Se deberá realizar una limpieza y desinfección intensa del área antes y después de la realización de esas tareas
- La recepción de materiales (por ejemplo, en taller) se realizará sin contacto directo entre personal de la empresa y externo. Los materiales los depositará el proveedor en un área designada para ello y el albarán en un buzón o bandeja. Posteriormente el personal propio realizará la revisión del material para que el albarán se firme y sea entregado sin necesidad de que el transportista entre en las instalaciones de la empresa
- En el caso de proveedores de servicios, los albaranes o justificantes se gestionarán de forma telemática

- La atención a personal externo se realizará a través de mostrador o ventanilla siempre que sea posible. En estos puestos se contará con pantalla de metacrilato o similar y se marcará con una cinta separadora, marca adhesiva en el suelo u otro medio la distancia de seguridad para ser atendidos. En los casos que no sea posible se guardarán así mismo las distancias de seguridad y se utilizará mascarilla

4.5- PLAN DE CONTROL

ACCIONES:

Aun cuando el plan de análisis no puede incluir directamente a este patógeno (no existe oferta analítica en alimentos y además no se considera patógeno alimentario), se deben extremar las medidas de control en un momento en el que cualquier quiebra de la seguridad alimentaria podría tener efectos especialmente graves.

Se debe mantener por supuesto el plan de control establecido y asegurarnos que es sólido, muy especialmente en los controles relacionados con la higiene. En cada caso debemos:

- Aquellos controles que realicemos internamente no debemos tener ningún problema en mantenerlos e incrementarlos en su caso
- La oferta para la realización de controles externos está garantizada, ya que los laboratorios alimentarios se consideran infraestructura esencial
- En caso de querer evitar la entrada de personal externo para realizar tomas de muestras, se deberán tomar éstas con personal propio. Para ello debemos solicitar al laboratorio que facilite instrucciones para la correcta toma de muestras. El material necesario para ello podemos adquirirlo directamente o ser facilitado por el propio laboratorio externo

4.6- POSIBLES CAMBIOS EN LOS PRODUCTOS

ACCIONES:

Pudiera darse el caso de que forzados por la falta en el abastecimiento de algún ingrediente, tuviéramos que sustituirlo por otro o simplemente prescindir de él. En ese caso deberíamos:

- 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

Dado lo cambiante de la situación actual iremos actualizando el presente manual si se entendiera que se requieren nuevas medidas. Ha sido realizado en modo de teletrabajo con el fin de contribuir a la contención de la pandemia.

Esperamos que este documento sea de la máxima ayuda para la industria alimentaria y que contribuya a que esta situación se pase pronto.

5- DOCUMENTOS MODELO E INFOGRAFIAS

COMO PONERSE, USAR, QUITARSE Y DESECHAR LA MASCARILLA

1. Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
2. Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
3. Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
4. Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
5. Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

CUESTIONARIO DE SALUDESPECÍFICO COVID-19

Tiene actualmente alguno de los síntomas siguientes (fuera de lo normal)	
Fiebre	SI/NO
Tos seca	SI/NO
Tos productiva	SI/NO
Dificultad para respirar	SI/NO
Dolor de garganta	SI/NO
Dolor de cabeza (fuera de lo normal)	SI/NO
Dolores musculares (fuera de lo normal)	SI/NO
No percibir lo olores	SI/NO
¿Ha estado en contacto con algún afectado por COVID-19? En el mismo recinto, hablando o contacto físico.	SI/NO
¿Ha estado en contacto con alguna persona en cuarentena?	SI/NO
Países visitados en las últimas 6 semanas	

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



40-60"



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD

#EsteVirusLoParamosUnidos

Lo paramos si te quedas en casa

Lo paramos si te mentalizas de que esto no va a ser fácil

Lo paramos cada vez que te lavas las manos

Lo paramos si ayudas y haces caso a nuestros profesionales

Lo paramos cuando confías en que vamos a salir de esto

