



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY

Crisis management in food, animals and plants
Food hygiene

Traducción realizada por ANPROGAPOR



Preguntas y respuestas sobre COVID-19 y seguridad alimentaria

8 de abril de 2020

1. RIESGO DE INFECCIÓN A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

1.1. ¿Cuál es el riesgo de infección de COVID-19 por los productos alimenticios?

A pesar de la gran escala de la pandemia, hasta la fecha no se ha informado de la transmisión de COVID-19 a través del consumo de alimentos. Por lo tanto, como ha declarado la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, no hay pruebas de que los alimentos supongan un riesgo para la salud pública en relación con COVID-19. Se considera que el principal modo de transmisión de COVID-19 es de persona a persona, principalmente a través de las gotas respiratorias que las personas infectadas estornudan, tosen o exhalan.

1.1. Como operador de negocios de alimentos, ¿puedo pedir garantías a mis proveedores con respecto a COVID-19?

No. No se puede justificar una certificación de "libre de virus" ya que no hay pruebas de que los alimentos representen un riesgo para la salud pública en relación con el COVID-19. Por lo tanto, cualquier solicitud de tales garantías es desproporcionada y, en consecuencia, no es aceptable.

1.2. ¿Cuál es el riesgo de contraer COVID-19 por los envases de alimentos?

Aunque según un estudio reciente se demostró que el agente causal del COVID-19 (SARS-CoV-2) persiste hasta 24 horas en el cartón y hasta varios días en superficies duras como el acero y los plásticos en entornos experimentales (por ejemplo, humedad relativa y temperatura controladas), no hay pruebas de que los envases contaminados, que han estado expuestos a diferentes condiciones ambientales y temperaturas, transmitan la infección. No obstante, para atender a la preocupación de que el virus presente en la piel pueda transferirse al sistema respiratorio (por ejemplo, al tocar la cara), las personas que manipulen los envases, incluidos los consumidores, deben seguir las orientaciones de las autoridades de salud pública en lo que respecta a las buenas prácticas de higiene, incluido el lavado regular y eficaz de las manos.

2. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

2.1. ¿Está tomando medidas la industria agroalimentaria para evitar que los alimentos que producen o distribuyen estén contaminados por el virus?

En la UE ya existen normas estrictas de higiene para la producción de alimentos y su aplicación está sujeta a controles oficiales. Todas las empresas alimentarias deben aplicarlas. Los controles de higiene que deben aplicar los operadores de empresas alimentarias están diseñados para prevenir la contaminación de los alimentos por cualquier patógeno y, por lo tanto, también tendrán como objetivo evitar la contaminación de los alimentos por el virus responsable del COVID-19. Es obligatorio realizar acciones de formación periódicas en las empresas alimentarias sobre todos estos requisitos para que las personas que trabajan en la industria alimentaria sepan cómo trabajar de forma higiénica.

Entre las buenas prácticas de higiene necesarias en todas las etapas de la producción de alimentos, revisten especial importancia la limpieza y, cuando proceda, la desinfección de las instalaciones y el equipo de producción de alimentos entre los lotes de producción, la evitación de la contaminación cruzada entre las categorías de alimentos y los alimentos en las diferentes etapas del proceso (por ejemplo, alimentos crudos frente a alimentos cocinados), la higiene personal como el lavado y la desinfección de las manos, el uso de guantes y máscaras cuando sea necesario, el uso de ropa y calzado higiénicos específicos, o la permanencia en el hogar, fuera del trabajo cuando se sienta enfermo.

Además, en el presente contexto, las empresas alimentarias deberían limitar sus contactos externos a lo estrictamente necesario, por ejemplo con los proveedores o los camiones, manteniendo al mismo tiempo la distancia con los conductores.

2.2. El cierre puede limitar los controles sobre la aplicación de la higiene en las empresas alimentarias. ¿Esto socava la seguridad de los alimentos en general?

Aunque los controles oficiales forman parte de una cadena alimentaria segura, se considera que las limitaciones actuales (incluido el posible aplazamiento de

algunas actividades de control oficial basado en el riesgo) no afectan a la inocuidad de los alimentos, que depende ante todo del compromiso de todos los agentes de la cadena alimentaria, desde la granja hasta la mesa, y la responsabilidad principal recae en los operadores de empresas alimentarias. La inocuidad de los alimentos se logra principalmente mediante medidas preventivas (buenas prácticas de higiene). Los operadores de empresas alimentarias tienen que demostrar que esas medidas preventivas se aplican siempre durante la producción de alimentos y que son eficaces mediante controles y pruebas de su proceso de producción y de los alimentos (los llamados controles propios). A su vez, esto es inspeccionado por las autoridades de seguridad alimentaria. Incluso cuando el bloqueo puede afectar a las modalidades de los controles oficiales, no afecta a la seguridad de los alimentos producidos.

A ese respecto, la Comisión aprobó un reglamento que permite a los Estados miembros llevar a cabo acciones de control de manera compatible con las restricciones de movimiento para limitar la propagación de COVID-19, con las salvaguardias adecuadas, de modo que no se comprometa la seguridad alimentaria. Estas medidas se aplican durante dos meses y luego se revisarán, sobre la base de la información de los Estados miembros.

2.3. ¿Qué pasa si un empleado de un negocio de alimentos está infectado con COVID-19?

Se han establecido protocolos específicos dentro de la industria de procesamiento de alimentos para salvaguardar la salud de los empleados. Estas medidas se suman a las prácticas habituales de higiene alimentaria y seguridad de los trabajadores, y se adaptan a las posibilidades sobre el terreno. Entre esas medidas figuran el distanciamiento social en el trabajo, el uso de plexiglás cuando no se puede mantener la distancia, la ausencia de contacto entre los camioneros y el establecimiento alimentario, la disponibilidad de más desinfectantes para las manos, el trabajo por turnos para garantizar que no haya más trabajadores de los estrictamente necesarios en el establecimiento o, cuando sea posible, el trabajo desde el hogar. En virtud de las recomendaciones especiales para el COVID-19 actualmente en vigor, se pide a toda persona que presente síntomas indicativos del COVID-19 que se quede en su casa, para evitar la propagación del virus.

Incluso en el caso de que las personas puedan estar infectadas mientras no estén (todavía) enfermas (portadoras asintomáticas del virus), la legislación vigente minimiza el riesgo de que las partículas del virus entren en contacto con los alimentos, ya que toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos debe mantener un alto grado de higiene personal, lo que incluye el uso de ropa adecuada, limpia y, cuando sea necesario, protectora, y aplicar constantemente buenas prácticas de higiene (lavado regular de manos, no se permiten comportamientos antihigiénicos como estornudar o toser al producir o manipular alimentos, etc.).

Hay muchas razones para creer que las medidas de saneamiento existentes son tan eficaces en COVID-19 como en otros riesgos microbiológicos. Además, las

empresas alimentarias deberían aplicar medidas de saneamiento adicionales cuando sea apropiado, en función del riesgo, sobre todo en el caso de que un empleado dé positivo al virus. Estas medidas, combinadas con el hecho de que no se sabe que los alimentos sean una fuente de transmisión, ofrecen garantías sobre la inocuidad de la producción de alimentos.

2.4. Podría haber escasez de desinfectantes para manos debido a problemas de distribución. ¿Cómo se puede abordar esto en un negocio de alimentos?

La legislación de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria exige que todos los operadores de empresas alimentarias se aseguren de que los empleados adopten medidas de higiene adecuadas. Esto incluye el lavado frecuente de las manos con jabón. Cuando sea necesaria una desinfección adicional, ésta debe utilizarse según las instrucciones. En caso de escasez, las autoridades locales de seguridad alimentaria examinarán esas cuestiones caso por caso y podrán ayudar a las empresas a encontrar soluciones alternativas seguras para que la seguridad alimentaria siga estando garantizada. Estas podrían incluir el uso de productos alternativos o asegurar un lavado más frecuente de las manos con jabón.

2.5. Como operador de una empresa de alimentos, ¿cómo protejo a mis empleados de ser infectados?

Los operadores de las empresas alimentarias deben capacitar a los empleados en el uso adecuado del equipo de protección personal y recordarles la importancia de seguir las instrucciones sobre la higiene personal y el distanciamiento social durante las pausas en el trabajo.

3. COMIDA EN LAS TIENDAS

3.1. ¿Puedo infectarme por la manipulación de alimentos por parte de personas que pueden estar infectadas?

Según los organismos de seguridad alimentaria de los Estados miembros de la UE, es muy improbable que se pueda contraer COVID-19 por la manipulación de alimentos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria declaró además que actualmente no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o vía de transmisión probable del virus.

Actualmente no hay información disponible sobre si el virus responsable del COVID-19 puede estar presente en los alimentos, sobrevivir allí e infectar a las personas. Al mismo tiempo, no hay pruebas hasta la fecha de que los alimentos hayan sido una fuente o vehículo de infección, mientras que no hay duda de que las personas actualmente enfermas se han infectado por contacto con otras personas infectadas.

Teóricamente, como ocurre con cualquier superficie de contacto contaminada por una persona infectada, ya sea la manija de una puerta u otra superficie, los alimentos también podrían provocar una contaminación indirecta al tocarlos. Por

eso todo el mundo debería seguir las recomendaciones de las autoridades de salud pública sobre el lavado de manos.

Los minoristas son conscientes de los requisitos de higiene cuando manipulan alimentos. El personal que necesita manipular alimentos (por ejemplo, cortar carne, rebanar carne o productos lácteos, limpiar pescado, envasar frutas y verduras) lleva guantes y los sustituye con frecuencia, o se lava las manos con frecuencia.

Los consumidores también deberían desempeñar su papel. Como buena práctica general de higiene, los clientes en las tiendas no deben manipular alimentos que no sean los que pretenden comprar, para evitar contaminarlos con cualquier patógeno que pueda estar presente en sus manos.

3.2. Como minorista, ¿cómo puedo protegerme y proteger a mis clientes de ser infectados por otras personas cuando visitan mi tienda?

Asegurarse de que las rutinas de higiene y limpieza están al día y asegurar su estricto cumplimiento, incluyendo una comunicación clara sobre las reglas de comportamiento de higiene de los clientes. También se recomienda a los minoristas que gestionen la entrada de proveedores externos de productos y servicios (limpieza, etc.).

Dado que el virus responsable de COVID-19 es principalmente resistente en superficies lisas e inertes como el plástico y el acero inoxidable, se recomienda a los minoristas que limpien estas superficies con frecuencia: por ejemplo, los carritos de la compra o los auto-escáneres. La desinfección regular de las cestas de mano de los supermercados debe tener lugar. Los minoristas pueden invitar también a los clientes a traer sus propias bolsas de compras.

Como han pedido muchas autoridades, asegure una distancia física segura entre las personas según lo aconsejado por las autoridades de salud pública, por ejemplo, marcando el suelo a ciertos intervalos y limitando el número de personas presentes en su tienda al mismo tiempo. Los minoristas también pueden recomendar a los consumidores que utilicen carritos de compra para mantener esa distancia.

Deben evitarse las degustaciones de alimentos para campañas de promoción.

Cuando los suministros lo permitan, los minoristas pueden considerar la posibilidad de poner a disposición un desinfectante de manos o toallitas desinfectantes en la entrada y/o incluso distribuir guantes de un solo uso cuando las personas necesiten tocar productos alimenticios no empaquetados en las tiendas (como frutas o verduras). Cuando los minoristas proporcionan medidas de saneamiento, deben insistir en que los clientes las utilicen y, en el caso de los guantes de un solo uso, que se eliminen adecuadamente.

Si se necesita un servicio presencial y no es posible mantener una distancia segura entre las personas, se recomienda colocar una pantalla de cristal o plexiglás entre los cajeros y los clientes (por ejemplo, en las cajas), así como

fomentar el uso de los pagos con tarjeta de débito/crédito, preferiblemente sin contacto, en lugar de dinero en efectivo. También se recomienda la higienización periódica del instrumento de pago con tarjeta, así como de la cinta transportadora en el cajero.

4. COMIDA EN CASA

4.1. ¿Puedo infectarme por el consumo de ciertos alimentos?

Según los organismos de seguridad alimentaria de los Estados miembros de la UE, es muy improbable que se pueda contraer COVID-19 por la manipulación de alimentos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria declaró además que actualmente no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o vía de transmisión probable del virus COVID-19

Actualmente no hay información disponible sobre si el virus responsable del COVID-19 puede estar presente en los alimentos, sobrevivir allí e infectar a las personas. Sin embargo, a pesar de la gran escala de la pandemia de COVID-19, hasta la fecha no se ha informado de la transmisión del COVID-19 a través del consumo de alimentos. Por lo tanto, no hay pruebas de que los alimentos representen un riesgo para la salud pública en relación con COVID-19.

Se considera que el principal modo de transmisión del COVID-19 es de persona a persona, principalmente a través de las gotas respiratorias que las personas infectadas estornudan, tosen o exhalan.

4.2. ¿Puedo hacer algo por mi cuenta en casa para minimizar cualquier riesgo potencial de que los alimentos transporten el virus responsable del COVID-19?

Sí.

En primer lugar, es especialmente importante lavarse bien las manos (véase el tutorial del ECDC sobre el lavado de manos eficaz) con jabón y agua tibia antes y después de las compras, ya que esto le protegerá a usted y a los demás.

Es igualmente importante aplicar estrictamente las normas de higiene en la cocina, que suelen protegerle de las intoxicaciones alimentarias.

Almacene sus alimentos adecuadamente (debe evitarse todo contacto entre los alimentos consumidos crudos y los alimentos cocinados), deseche el embalaje exterior antes de su almacenamiento (por ejemplo, los exteriores de cartón en los que hay un embalaje interior de plástico) y haga un seguimiento de la información clave, como los límites de duración máxima.

Lavar sistemáticamente las frutas y verduras con agua limpia, especialmente si no van a ser cocinadas (COVID-19 no sobrevivirá a la cocción).

Evitar la contaminación por los utensilios de cocina (cuchillos, platos, etc.) lavándolos cuidadosamente con detergente entre cada uso para los diferentes ingredientes de la comida.

Respetar las instrucciones de cocción (tiempo, temperatura) de los alimentos que se van a consumir cocinados.

Lávese las manos con agua tibia y jabón antes de empezar a preparar o cocinar la comida, así como después de haberla preparado.

Las superficies de la nevera y la cocina deben ser limpiadas rutinariamente, aunque con mayor frecuencia.

Las precauciones contra el COVID-19 no deben hacerte olvidar las reglas clásicas para evitar las intoxicaciones alimentarias cuando cocinas en casa que aún se aplican y que te protegen de las enfermedades transmitidas por los alimentos que supondrían una carga adicional para los centros de salud.

4.3. ¿Qué hay de la comida para mi mascota?

¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 de mi mascota por la comida para mascotas? En cuanto a la alimentación humana, no se ha informado de la transmisión de COVID-19 a los animales a través del consumo de alimentos para mascotas (véase el punto 1.1 anterior). Esta evaluación también es válida para los alimentos para animales de granja. En cuanto a los alimentos para consumo humano, es muy poco probable que se pueda contagiar COVID-19 por la manipulación de alimentos para mascotas. Las recomendaciones relativas a la manipulación de los paquetes de alimentos para animales domésticos son las mismas que para la manipulación de cualquier otro paquete (véase 1.3 anterior).

5. RECOMENDACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

España:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>

http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2020/coronavi_rus.htm