

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales

7 de abril de 2020



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Antecedentes

La pandemia de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 ha puesto al mundo frente una amenaza sin precedentes. Muchos países están siguiendo el consejo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de aplicar medidas de distanciamiento físico como una de las formas de reducir la transmisión de esta enfermedad.¹ Como consecuencia de ello, se han cerrado muchas empresas, escuelas e instituciones educativas, y se han restringido viajes y reuniones. Para algunas personas, el teletrabajo y las conversaciones y reuniones en línea se han convertido en parte de la vida cotidiana. Sin embargo, el personal de las empresas alimentarias no puede trabajar desde su domicilio y se les pide que sigan desplazándose a sus lugares habituales de trabajo. Para superar esta pandemia, es fundamental que protejamos la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción alimentaria y en las cadenas de suministro de alimentos. Todas las partes que participan en esta cadena deben contribuir a que los productos alimentarios avancen a lo largo de esa cadena, pues esta es una función esencial que se debe mantener y es también necesaria para que los consumidores continúen confiando en la salubridad y la disponibilidad de los alimentos.

Las empresas alimentarias deben aplicar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control con el fin de gestionar los riesgos que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y de evitar que se contaminen. Estos sistemas de gestión de los alimentos se basan en programas de requisitos previos que abarcan las prácticas de higiene correctas; la limpieza y el saneamiento; la delimitación de las zonas de elaboración de alimentos; el control de los proveedores; el almacenamiento, la distribución y el transporte, la higiene personal y la aptitud para el trabajo; es decir, el conjunto de condiciones y actividades básicas necesarias para mantener la higiene en los lugares donde se elaboran productos alimenticios. Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos establecidos por el Codex Alimentarius² son una base sólida que fundamenta la aplicación de controles básicos de la higiene en cada etapa de la cadena de elaboración, producción y comercialización de los alimentos, con el fin de evitar que se contaminen.

En las empresas alimentarias que dispongan de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y/o un equipo de análisis de peligros en puntos críticos de control, los miembros de estos grupos deben participar en todos los debates para garantizar que las nuevas intervenciones se consideren desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos. En cuanto a las empresas que no cuentan con ese sistema y ese equipo, deberán designar a una persona para que

evalúe si las medidas adicionales que se puedan adoptar ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos. Esta persona debe estar en contacto con los organismos de reglamentación pertinentes y seguir sus recomendaciones. Las empresas alimentarias deben aplicar urgentemente las medidas necesarias para impedir que los trabajadores del sector contraigan la COVID-19, evitar la exposición y la transmisión del virus causante y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.

La finalidad de las presentes orientaciones es explicar las medidas adicionales que se pueden adoptar para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud.

¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de los alimentos?

Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

De acuerdo con las directrices más recientes de la OMS,³ que se basan en pruebas científicas actuales, el virus de la COVID-19 se transmite por contacto estrecho a través de las gotículas expulsadas por las personas infectadas al toser o estornudar, o por contacto con fómites.⁴⁻¹⁰ El virus puede pasar directamente de una persona a otra directamente cuando las gotículas de la tos o el estornudo de una persona infectada entran en contacto con la nariz, la boca o los ojos de otra persona. Además, las gotículas respiratorias no se pueden transmitir a través del aire porque son demasiado pesadas y caen sobre los objetos o las superficies que rodean a la persona que los expulsa. Sin embargo, una persona se puede infectar si, tras tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se lleva la mano a la boca, la nariz o los ojos. Por ejemplo, ello podría ocurrir al tocar el pomo de una puerta o estrechar la mano a otra persona y, posteriormente, tocarse la cara.

De acuerdo con un estudio reciente sobre la supervivencia del virus que causa la COVID-19, este se puede mantener con

capacidad de contagio en distintas superficies, y se ha indicado que este periodo puede ser de hasta 72 horas en el plástico y el acero inoxidable, de 4 horas en el cobre y de 24 horas en el cartón.¹¹ No obstante, este estudio se realizó en un laboratorio, controlando la humedad relativa y la temperatura, y, por consiguiente, conviene mantener cierta precaución antes de extrapolar estos datos a una situación real.

Las empresas alimentarias deben intensificar las medidas de higiene personal y ofrecer cursos de reciclaje a sus trabajadores acerca de los principios de la higiene alimentaria² para evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus. El equipo de protección personal, incluidas las mascarillas y los guantes, puede reducir eficazmente la propagación de los virus y las enfermedades en las empresas alimentarias, si se utiliza de modo correcto. Además, se recomienda encarecidamente a las empresas que introduzcan medidas de distanciamiento físico y prácticas estrictas de higiene y saneamiento, y que exijan a su personal que se lave las manos y apliquen medidas de saneamiento con regularidad y eficacia en todas las etapas de la elaboración, producción y comercialización. Estas medidas prevendrán la transmisión de COVID-19 entre el personal, protegerán la salud de los trabajadores y permitirán detectar a los manipuladores de alimentos infectados y a sus contactos inmediatos, que podrán ser retirados del lugar de trabajo.

Aunque se ha aislado material genético (ARN) del virus de la COVID-19 a partir de muestras de heces de pacientes infectados,¹⁰ no se ha notificado ningún caso ni hay pruebas de transmisión fecal-oral. En cualquier caso, lavarse las manos después de usar el baño es una práctica básica, sobre todo si se trabaja con alimentos.

Los trabajadores de las empresas alimentarias deben conocer los síntomas de la COVID-19

A los efectos de las presentes orientaciones, el término «trabajadores de las empresas alimentarias» se refiere a los manipuladores de alimentos, es decir, a los trabajadores que tocan directamente los alimentos no envasados, así como al personal que pueda tocar las superficies que hayan estado en contacto con alimentos u otras superficies en las zonas donde se manipulan alimentos sin envasar. Por tanto, este término no incluye al personal que se ocupa de la gestión, la limpieza, el mantenimiento, la provisión, el reparto o la inspección de los alimentos.

La OMS recomienda que las personas que no se sientan bien se queden en casa.¹² El personal del sector alimentario debe conocer los síntomas de la COVID-19. Los empresarios del sector deben establecer orientaciones por escrito para informar a sus empleados al respecto de la notificación de síntomas y de la retirada temporal del trabajo. Sobre todo, es fundamental que los trabajadores aprendan a reconocer rápidamente estos síntomas para procurar asistencia sanitaria y someterse a las pruebas pertinentes, con el fin de reducir el riesgo de transmisión a los compañeros de trabajo.

Los síntomas más comunes de la COVID-19¹³ son:

- fiebre (temperatura igual o superior a 37,5 grados centígrados);
- tos (de cualquier tipo, no solo la tos no productiva);

- disnea;
- dificultades para respirar;
- cansancio.

Los trabajadores de las empresas alimentarias deben evitar la propagación de la COVID-19 en su lugar de trabajo

El personal que trabaja en las instalaciones de las empresas alimentarias debe recibir instrucciones por escrito sobre el modo de evitar la propagación de la COVID-19, así como cursos de formación en esta materia. Los procedimientos normales de aptitud para el servicio aplicados por las empresas alimentarias como parte de sus sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos deberían prohibir el acceso de los trabajadores infectados a las instalaciones. Los empleados que no se sientan bien o tengan síntomas de la COVID-19 no deben acudir a su lugar de trabajo ni permanecer en él, y se les debe informar del modo en que se pueden poner en contacto con profesionales de la salud. Estas medidas son imprescindibles, porque un trabajador infectado, al toser o estornudar o al tocarlos con las manos, podría contaminar con el virus los alimentos que manipula o las superficies de las instalaciones de la empresa. Además, puede haber personas infectadas que todavía no hayan presentado signos o síntomas de la enfermedad o que no los presenten nunca, sino solamente síntomas leves que pueden pasar desapercibidos con facilidad. Se ha demostrado que algunas personas infectadas que aún no presentaban síntomas pueden contagiar el virus y podrían haber contribuido a su propagación.¹⁴⁻¹⁹ Por consiguiente, todos los empleados de las empresas alimentarias, independientemente de su aparente estado de salud, deben seguir las normas de higiene personal y utilizar correctamente los equipos de protección personal. Las empresas alimentarias deben garantizar que en el lugar de trabajo se mantiene un nivel elevado de seguridad y se gestiona al personal para evitar el contagio de enfermedades.

Los programas de requisitos previos deben impedir que los trabajadores infectados por el virus de la COVID-19 (tanto si presentan síntomas como si se ha confirmado que son portadores asintomáticos) y sus contactos (es decir, las personas que han estado expuestas a casos confirmados) accedan a las instalaciones. Los empleados que sientan malestar o que presenten algún síntoma de COVID-19 no deben trabajar. Se debe establecer un procedimiento para que los trabajadores enfermos notifiquen su estado por teléfono o por correo electrónico, de modo que se brinde información fiable en las primeras etapas de la enfermedad y se les pueda retirar rápidamente del lugar de trabajo.

Las empresas alimentarias deben seguir aplicando estrictamente prácticas que garanticen la higiene de los alimentos en sus instalaciones, de acuerdo con los sistemas existentes de gestión de la inocuidad de los alimentos.

El personal debe seguir las siguientes prácticas correctas de higiene:

- realizar una buena higiene de las manos, lavándose las con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos (del modo recomendado por la OMS);²⁰
- utilizar frecuentemente un gel hidroalcohólico;

- realizar una buena higiene respiratoria (cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar, desechar los pañuelos de papel después de usarlos y lavarse las manos);
- lavar o desinfectar a menudo las superficies de trabajo y los puntos de contacto (por ejemplo, los pomos de las puertas);
- evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o estornudos).

Uso de guantes desechables por los trabajadores de las empresas alimentarias

Los trabajadores de las empresas alimentarias pueden utilizar guantes, pero deben sustituirlos a menudo y lavarse las manos después de usarlos, incluso antes de ponerse un nuevo par. Los guantes deben cambiarse después de realizar cualquier actividad no relacionada con la alimentación, como abrir o cerrar una puerta o vaciar una papelera. Las personas que manipulan alimentos deben tener en cuenta que el uso de guantes puede hacer que se acumulen bacterias en la superficie de las manos, por lo que es esencial lavarse las manos después de quitárselos para no contaminar los alimentos. Además, no deben tocarse la boca y los ojos cuando usen guantes.

A pesar de que se lleven guantes desechables en el trabajo, lavarse las manos sigue siendo necesario. El virus que causa la COVID-19 puede contaminar los guantes desechables de la misma manera que contaminan las manos y, cuando una persona se quita los guantes, puede contaminarse las manos. El uso de guantes puede crear una falsa sensación de seguridad cuya consecuencia podría ser que el personal se lave las manos con menos frecuencia de la necesaria.

Lavarse las manos es una barrera más eficaz contra las infecciones que usar guantes desechables. Las empresas alimentarias deben proporcionar instalaciones adecuadas para la higiene y asegurarse de que los trabajadores se laven las manos a fondo y con regularidad. Ello se puede conseguir correctamente con jabón convencional y agua caliente del grifo. Los geles hidroalcohólicos pueden utilizarse como complemento, pero no deben sustituir al lavado de las manos.

Distanciamiento físico entre los trabajadores en las empresas alimentarias

El distanciamiento físico es muy importante para frenar la propagación de la COVID-19. Se trata de reducir al mínimo el contacto entre las personas que pueden estar infectadas y las personas sanas. Todas las empresas alimentarias deberían aplicar medidas de distanciamiento físico, siempre que sea posible. En sus orientaciones en la materia,¹³ la OMS recomienda mantener una distancia de al menos un metro (tres pies) entre los trabajadores. Cuando resulte complicado aplicar esta medida en los lugares donde se elaboran los productos alimentarios, los empresarios deben prever otras medidas para proteger a sus empleados.

En la práctica, para mantener esa distancia se pueden adoptar medidas como las siguientes:

- cambiar de lugar los puestos de trabajo en las líneas de producción para que los trabajadores no estén situados unos frente a los otros;
- proporcionar al personal equipos de protección personal como mascarillas, redecillas para el pelo, guantes desechables, monos o batas limpias y zapatos antideslizantes. Estos artículos se deben utilizar sistemáticamente en las zonas de alto riesgo de las instalaciones de las empresas que elaboran alimentos listos para el consumo o comidas preparadas. Si los trabajadores utilizan equipos de protección personal, la distancia entre ellos se puede reducir;
- espaciar más los puestos de trabajo, a pesar de que se reduzca la velocidad de las líneas de producción;
- limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se preparan alimentos;
- organizar al personal en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos.

Procedimiento que se debe seguir ante un caso de COVID-19 en una empresa alimentaria

Los programas de requisitos previos para los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos proporcionarán orientación sobre el manejo de los enfermos en las empresas alimentarias, estableciendo el modo de notificar los casos en 1 miembro del personal y procedimientos para que se reincorporen al trabajo 1 vez recuperados. El personal debe recibir formación sobre el uso de estas orientaciones y sobre el modo de cumplirlas, así como sobre la notificación temprana de que se ha contraído la COVID-19 para no transmitirla a otros trabajadores. Gracias a la aplicación de las normas de gestión de personal (que incluyen la notificación de síntomas y la prohibición de que los trabajadores enfermos acudan al lugar de trabajo), es poco probable que un trabajador presente síntomas de la COVID-19 en el lugar de trabajo. Sin embargo, debería elaborarse un plan de acción ante esta posibilidad. Una situación más probable es que un empleado llame a la empresa para avisar de que está enfermo. Los empleados deben saber que, si presentan síntomas de la COVID-19, no deben acudir al lugar de trabajo, sino que han de notificarlo por teléfono a la empresa.

Los trabajadores de las empresas alimentarias que no se sientan bien deben quedarse en casa y solicitar asistencia sanitaria. Sin embargo, en el caso de que un empleado empiece a presentar síntomas indicativos de COVID-19 en el lugar de trabajo, se le debe separar de las demás personas. Si es posible, se deberá aislar a esta persona en una habitación o en una zona con la puerta cerrada (por ejemplo, en un despacho). Si es posible, se debe abrir la ventana para ventilar la habitación. Asimismo, es necesario adoptar medidas para que el empleado abandone el lugar de trabajo rápidamente.

Cualquier empleado que sienta malestar debe seguir las directrices nacionales en materia de notificación de los casos conocidos o sospechosos de COVID-19. Hasta que no reciba asesoramiento médico o se le envía su domicilio, no debe tener contacto con otros empleados. Ha de evitar tocar a las personas, las superficies y los objetos; cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo no reutilizable al toser o estornudar; meter el pañuelo en una bolsa y desecharlo en un cubo de basura con tapa. En el caso de que no disponga de un pañuelo,

debe flexionar el codo y toser o estornudar en su parte interna. Si necesita ir al baño mientras espera recibir asistencia sanitaria, es preferible que utilice un baño que no empleen los demás trabajadores.

Se deben limpiar todas las superficies con las que el empleado infectado haya estado en contacto, incluidas todas las superficies y objetos visiblemente contaminados con líquidos corporales o secreciones respiratorias y todas las superficies que puedan estar contaminadas y que se toquen con frecuencia (por ejemplo, los inodoros, los pomos de las puertas y los teléfonos). En la limpieza deben utilizarse soluciones hidroalcohólicas o desinfectantes de superficies. En general, se ha comprobado que los desinfectantes a base de alcohol (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol), a concentraciones del 70% al 80%, reducen significativamente la infecciosidad de los virus con envoltura, como el que causa la COVID-19. Los desinfectantes comunes que contienen principios activos basados en compuestos de amonio y cloro cuaternarios también podrían tener propiedades viricidas. Todos los empleados deben lavarse bien las manos con agua y jabón durante 20 segundos tras haber estado en contacto con cualquier persona que presente síntomas indicativos de una infección por coronavirus.

Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, se debe informar a todos sus contactos próximos a fin de que también ellos puedan tomar medidas para reducir al mínimo el riesgo de propagación. La OMS ha establecido definiciones para los contactos de un caso de COVID-19, que se pueden consultar aquí.²¹ En las empresas alimentarias, los contactos pueden ser, por ejemplo: un empleado que ha estado trabajando frente a un caso confirmado o manteniendo contacto físico con el (por ejemplo, tocándolo); un empleado que ha estado a menos de un metro de un caso confirmado; una persona que ha limpiado líquidos corporales sin el equipo de protección personal adecuado (como guantes, mono y ropa de protección); los empleados que trabajen en el mismo turno o grupo que un caso confirmado, y cualquier empleado que viva en mismo domicilio que un caso confirmado.

La OMS recomienda poner en cuarentena a los contactos durante 14 días a partir de la última exposición al caso confirmado.²² Como mínimo, se debe exigir a los empleados que hayan estado en contacto estrecho con un empleado infectado que permanezcan en sus casas durante 14 días a partir de la fecha en que tuvieron contacto por última vez con el caso confirmado, y que cumplan las normas de distanciamiento físico. Si se enferman durante el periodo de aislamiento de 14 días y dan positivo para la COVID-19, pasarán a ser casos confirmados y deberán ser tratados como tales.²²

Los empleados que no hayan estado en contacto cercano con el caso inicial confirmado deben seguir tomando las precauciones habituales y trabajar con normalidad. Si un empleado presenta síntomas de COVID-19, se puede procurar reducir al mínimo los efectos en los demás trabajadores agrupándolos en pequeños equipos. No se recomienda cerrar el lugar de trabajo.

Asimismo, se deben establecer normas para que los empleados infectados que se han recuperado de la COVID-19 se reincorporen al trabajo. La OMS recomienda interrumpir el aislamiento de un caso confirmado cuando ya no tenga síntomas y haya dado negativo en dos pruebas de PCR

consecutivas realizadas con un intervalo de 24 horas. Si no se pueden realizar estas pruebas, la OMS recomienda romper el aislamiento de un caso confirmado 14 días después de que hayan desaparecido los síntomas.²³

Transporte y entrega de ingredientes y productos alimenticios en las empresas alimentarias

El objetivo principal de las medidas adicionales de higiene y saneamiento aplicadas por las empresas alimentarias es proteger sus instalaciones del virus de la COVID-19. El virus sólo puede penetrar en las instalaciones si entra en ellas una persona infectada o si se traen productos o artículos contaminados.

Los conductores y las demás personas que entreguen mercancías en instalaciones de empresas alimentarias no deben bajar de sus vehículos durante ese proceso. Se les debe proporcionar una solución hidroalcohólica, desinfectante y pañuelos de papel. Deben lavarse las manos con un desinfectante de base alcohólica concebido a tal efecto antes de entregar los albaranes al personal de la empresa. Para no tener que limpiar los artículos que se vayan a devolver, se han de utilizar envases y embalajes desechables. Si se utilizan contenedores reutilizables, deben seguirse los protocolos de higiene y saneamiento adecuados.

Los conductores que entreguen mercancías a las empresas alimentarias deben saber que la COVID-19 se puede transmitir por contacto. El virus se puede contagiar al tocar una superficie contaminada o al dar la mano a una persona infectada, si esta tiene virus en las manos. Las superficies que pueden estar contaminadas por este virus con mayor probabilidad son las que se tocan con más frecuencia, como los volantes, las manijas de las puertas o los teléfonos móviles. Por consiguiente, la higiene de las manos, junto con el distanciamiento físico, es de suma importancia, y también es fundamental desinfectar las superficies con las que se esté en contacto para evitar la contaminación cruzada.

Los conductores deben respetar las reglas de distanciamiento físico al recoger mercancías y al entregarlas a sus clientes. Además, deben cuidar escrupulosamente su higiene personal y usar ropa protectora limpia. También deben tener en cuenta que todos los contenedores utilizados para el transporte se deben limpiar y desinfectar con frecuencia y que es necesario proteger los alimentos de la contaminación y separarlos de otras mercancías que puedan provocarla.

Establecimientos de venta de alimentos al por menor

Durante la pandemia de la COVID-19, los establecimientos de venta de alimentos al por menor se ven obligados a realizar grandes esfuerzos para seguir garantizando los más altos niveles de higiene, proteger a su personal del riesgo de infección, mantener el distanciamiento físico en momentos de gran afluencia de clientes, permanecer abiertos y asegurarse recibir diariamente suficientes suministros.

Es poco probable que los empleados de los establecimientos de venta de alimentos al por menor contaminen los productos si siguen las prácticas correctas de higiene personal que

reducen el riesgo de transmisión de la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Las medidas como lavarse las manos con frecuencia, desinfectarse las manos, utilizar ropa protectora y seguir las precauciones relativas a la higiene respiratoria permiten reducir el riesgo de propagación de la enfermedad. Los empresarios deben insistir en la importancia de lavarse las manos y de cumplir las normas de higiene con más frecuencia, así como de limpiar y desinfectar más a menudo las superficies que se tocan regularmente. Los trabajadores de estos comercios deben conocer los síntomas de la COVID-19 y, si creen que presentan síntomas, deben informar al empresario y procurar atención sanitaria.

En los establecimientos de venta de alimentos al por menor es fundamental mantener la distancia física para reducir el riesgo de transmitir enfermedades. Estas son algunas medidas prácticas que se pueden adoptar:

- limitar el número de clientes presentes simultáneamente en el establecimiento;
- colgar carteles en la entrada para pedir a los clientes que no accedan al establecimiento si no se sienten bien o si tienen síntomas de la COVID-19;
- asegurarse de que se respete la distancia física en las colas, tanto dentro del establecimiento como fuera de él;
- ofrecer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento;
- dibujar marcas en el suelo del establecimiento para que las distancias físicas se puedan mantener más fácilmente, sobre todo en las zonas de mucha afluencia, como los mostradores y las cajas;
- emitir anuncios con regularidad para recordar a los clientes que respeten las distancias físicas y que se laven las manos con regularidad;
- instalar pantallas de plexiglás en las cajas y los mostradores para proteger aún más al personal;
- fomentar los medios de pago sin contacto;
- a medida que los clientes traigan de forma creciente sus propias bolsas de la compra, colocar mensajes en los establecimientos (tiendas, almacenes, supermercados) para aconsejarles que limpien sus bolsas antes de cada uso.

El riesgo de transmisión de la COVID-19 debe reducirse al mínimo determinando cuáles son los puntos del establecimiento que se tocan más a menudo y limpiándolos y desinfectándolos con regularidad. Por ejemplo, se puede hacer con los carritos de la compra, las manijas o pomos de las puertas y las balanzas que utilizan los clientes. A este respecto, se pueden adoptar las siguientes medidas:

- proporcionar toallitas húmedas (u otros artículos de limpieza similares) para que los clientes limpien los mangos de los carritos y las cestas, o asignar a personal para que realice esta desinfección después de cada uso;
- lavar y desinfectar con frecuencia determinados artículos como los cucharones, las pinzas y las cajas donde se ubican los condimentos;
- si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los clientes las toquen.

Exposición de alimentos sin envasar en establecimientos de venta de alimentos al por menor

Aunque algunos consumidores creen que los expositores de alimentos sin envasar pueden ser una fuente de infección por el virus de la COVID-19, por el momento no hay pruebas científicas que indiquen que este virus se pueda transmitir a través de los alimentos. Es importante seguir respetando las prácticas de higiene en torno a los mostradores de alimentos sin envasar (como los bufés de ensaladas o los mostradores de alimentos frescos y de productos de panadería y confitería). Se debe aconsejar a los clientes que laven siempre las frutas y hortalizas con agua potable antes de comerlas. Tanto los clientes como el personal deben cumplir estrictamente las normas de higiene personal en todo momento cuando se encuentren cerca de los expositores de alimentos sin envolver. Para garantizar la higiene en los expositores de alimentos sin envasar y evitar la transmisión de la COVID-19 a través del contacto con su superficie, los establecimientos de venta de alimentos al por menor deben seguir las recomendaciones siguientes:

- lavar y desinfectar con frecuencia todas las superficies y utensilios que estén en contacto con alimentos;
- exigir a los empleados que se laven las manos a menudo y, si usan guantes, que se los cambien antes y después de tocar la comida;
- exigir al personal que limpie y desinfecte con frecuencia los mostradores y los utensilios de autoservicio que utilizan los clientes;
- poner a disposición de los clientes una solución hidroalcohólica a la entrada a la salida del establecimiento;
- considerar la posibilidad de no exhibir en expositores de autoservicio o de no vender productos de panadería y pastelería sin envolver. Estos productos se deben envolver en plástico, celofán o papel. Los productos de panadería y pastelería que se venden a granel deben situarse bajo vitrinas de plexiglás, y los clientes deben utilizar pinzas para tomarlos y colocarlos en una bolsa.

Orientaciones para los trabajadores de los restaurantes de personal de las empresas

Los restaurantes para el personal son servicios básicos y necesarios para las empresas, del mismo modo que los establecimientos de fabricación y de venta de alimentos. Por esta razón, deben permanecer abiertos si los empleados no disponen de alternativas para comer. En ellos se deben respetar estrictamente las medidas de salud pública relativas al lavado de las manos y la higiene respiratoria. Las normas de funcionamiento de los restaurantes de empresa son las siguientes:

- mantener una distancia física de al menos un metro entre cada persona, incluidas las que están sentadas;
- repartir las horas de trabajo y los tiempos de descanso del personal para reducir el número de personas que se encuentran simultáneamente en el restaurante;

- limitar de lo posible el contacto físico no esencial;
- colocar mensajes visibles para el personal que promuevan la higiene de las manos y el distanciamiento físico;
- aplicar procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos, las instalaciones, las superficies de contacto y las zonas que se tocan con frecuencia (por ejemplo, las superficies de los mostradores, las pinzas, los utensilios utilizados para servir los alimentos, los mostradores de autoservicio y los pomos o manijas de las puertas).

La OMS continúa siguiendo atentamente la situación por si se producen cambios que puedan afectar a estas orientaciones provisionales. Si algún factor cambia, la OMS publicará una actualización. En caso contrario, la validez de estas orientaciones provisionales será de dos años.

Referencias

1. Medidas críticas de preparación, disposición y respuesta para la COVID-19. Orientaciones provisionales. 19 de marzo de 2020. <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>.
2. Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos: textos básicos. <http://www.fao.org/3/a1552s/A1552S00.pdf>.
3. Informe de situación de la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19) - 66 https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497-506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — Estados Unidos, enero-febrero de 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon.
9. Organización Mundial de la Salud. Informe de la misión conjunta OMS-China sobre la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19) 16-24 de febrero de 2020 [Internet]. Ginebra, Organización Mundial de la Salud; 2020. Disponible en <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>.
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [epub previo a su impresión].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973.
12. Enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19): orientaciones para el público. <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>.
13. Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>.
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077.
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X.
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6.
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198.
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR,* 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR,* 3 April 2020, 69(13);377–38.
20. Prevención y control de las infecciones. SALVE VIDAS: límpiense las manos. <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>.
21. Vigilancia mundial de la infección humana por la enfermedad por el coronavirus 2019 (COVID-19)

[https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov)).

22. Consideraciones para la investigación de casos y grupos de casos de COVID-19
<https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>.

23. Atención en el domicilio a pacientes con COVID-19 que presentan síntomas leves, y gestión de sus contactos.
<https://apps.who.int/iris/handle/10665/331528>.

Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2020. Algunos derechos reservados. Esta obra está disponible en virtud de la licencia Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Organizaciones intergubernamentales ([CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)).

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1](https://www.who.int/publications-detail/WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1)

FAO y OMS. 2020. *COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Orientaciones provisionales.* Roma. <https://doi.org/10.4060/ca8660es>