



10 COSAS

que las empresas alimentarias deberían saber sobre la inocuidad de los alimentos en relación con la COVID-19

Los expertos de la FAO en inocuidad alimentaria explican lo que se sabe hasta el momento sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19) en relación con los alimentos y ofrecen consejos de higiene a los operadores comerciales.

1 Deben preservarse la seguridad y la integridad de la cadena de suministro alimentario

Ahora más que nunca, las empresas a lo largo de toda la cadena alimentaria tienen la responsabilidad de mantener un suministro estable de alimentos inocuos, en el que los consumidores puedan confiar, sin dejar de salvaguardar la salud y seguridad de los empleados.



2 Ajustar las prácticas de inocuidad alimentaria a las medidas relativas a la COVID-19

Debe seguirse cumpliendo la normativa nacional de inocuidad alimentaria, sin dejar de proteger al personal y los alimentos. Debería considerarse la posibilidad de efectuar cambios en el flujo de actividad y capacitarse al personal a fin de adecuarse a los nuevos flujos de trabajo y respetar las medidas de distanciamiento físico.

3 Extremar las buenas prácticas de higiene y reforzar los procedimientos normalizados de actuación

Deben introducirse medidas estrictas de higiene y saneamiento e impartirse cursos de reciclaje sobre higiene y enfermedades transmisibles. Aun cuando los inspectores de alimentos no puedan visitar las instalaciones de las empresas alimentarias, estas deben ser conscientes de que todo el mundo continúa dependiendo del suministro de alimentos inocuos.



4 Garantizar un saneamiento eficaz

Deben limpiarse, sanearse y desinfectarse los entornos de trabajo con arreglo a los *Principios generales de higiene de los alimentos* del Codex. El virus se destruye con detergentes y desinfectantes convencionales. No obstante, a fin de proteger al personal, podría ser preciso introducir medidas adicionales de limpieza para las zonas que estén expuestas al contacto humano, como aseos, pomos de puertas, cantinas o áreas de descanso.



5 Precauciones específicas que deben tomar los trabajadores de la alimentación

Si se utiliza correctamente, el equipo de protección personal (EPP), como las mascarillas y los guantes desechables, puede proteger a los trabajadores de la alimentación y prevenir la propagación del virus. Los guantes y las mascarillas solamente resultan eficaces si se lavan las manos con frecuencia. Debería enseñarse a los trabajadores de la alimentación a utilizar el EPP de forma adecuada.



6 La enfermedad en el lugar de trabajo

Los empleados que experimenten síntomas de la COVID-19, o que se haya confirmado que padecen la enfermedad, deben comunicarlo de inmediato y no acudir a trabajar. Si un empleado presenta síntomas en el lugar de trabajo, deberá procederse a su aislamiento hasta que pueda consultarse a un médico. Debe informarse a las personas que hayan estado en contacto estrecho con un empleado enfermo y deben adoptarse las medidas de saneamiento oportunas.

7 Tiendas

Debe considerarse el establecimiento de normas de distanciamiento físico tanto para el personal como para los clientes. Deben desinfectarse las superficies que se toquen con frecuencia o que entren en contacto con los alimentos. Las empresas alimentarias tienen que adaptarse a los cambios en la demanda de los consumidores, garantizar la inocuidad de los alimentos perecederos y evitar el desperdicio de alimentos.



8 Distribución y comercio electrónico

Deben seguirse las directrices vigentes del Codex para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados. Cuando se trate de alimentos adquiridos por Internet, el repartidor deberá llevar puestos guantes y mascarilla, cambiarlos cuando sea necesario y garantizar la integridad higiénica del pedido.



9 Restaurantes, comida para llevar y puestos callejeros

Debe mantenerse el distanciamiento físico. Siempre que sea posible, deben designarse puntos de recogida para los clientes y debe ofrecerse la posibilidad de reparto o pago sin contacto. Cabe reiterar que una buena higiene y un adecuado saneamiento son esenciales.



10 Actualmente no hay pruebas de que el nuevo coronavirus se transmita a través de los alimentos

El coronavirus se transmite, sobre todo, por contacto entre personas. No se considera que la manipulación, la producción, la elaboración y la venta de alimentos entrañen riesgo alguno de infección por coronavirus.

