

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

FAO-OMS emitieron en el mes de abril de 2020 una Guía para las empresas de alimentos en el escenario de COVID19. Algunos compradores han solicitado que se cumpla con estos lineamientos, los cuales se encuentran contenidos en la Guía y Check list elaborados por el Comité de inocuidad de ASOEX. En esta edición del Boletín revisaremos las principales recomendaciones en cada sección de la Guía FAO-OMS

Antecedentes: En esta sección señala que “es fundamental que protejamos la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción y en las cadenas de suministro de alimentos.” Se debe organizar un equipo de trabajo para implementar las medidas preventivas de COVID 19, sin olvidar los requisitos de inocuidad, por lo cual el equipo debe ser multidisciplinario. Señala que es esencial mantener el HACCP o el Plan de inocuidad y que deben ser complementados con las medidas preventivas para COVID 19

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

Es el segundo título de la Guía y señala: “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.”

Las personas en las empresas alimentarias deben conocer los síntomas de la COVID-19.

Señala que se “deben establecer orientaciones por escrito para informar a los empleados 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.”

Las personas en las empresas alimentarias deben evitar la propagación de la COVID-19 en su lugar de trabajo.

Establece que el personal debe recibir instrucciones por escrito sobre el modo de evitar la propagación de COVID-19, así como cursos de formación en esta materia. Los procedimientos deberían prohibir el acceso de trabajadores infectados a las instalaciones. Los empleados que no se sientan bien o tengan síntomas de COVID-19 no deben acudir a su lugar de trabajo ni permanecer allí, y se les debe informar del modo en que se pueden poner en contacto con profesionales de la salud. Incluye las prácticas de higiene para prevenir la enfermedad (Lavado de manos con jabón por 20 seg, utilizar alcohol gel, higiene respiratoria, desinfección de superficies, distanciamiento físico).

Uso de guantes desechables por las personas de las empresas alimentarias

Señala que “Los trabajadores de las empresas alimentarias pueden utilizar guantes, pero deben sustituirlos a menudo y lavarse las manos después de usarlos”. Hacemos notar que indica pueden usar guantes y no que deben. En este sentido aplica la misma política de FSMA en cuanto a que el uso de guantes no es obligatorio y depende del trabajo efectuado y política de cada empresa. En esta sección la Guía FAO-OMS indica todas las precauciones que se deben tomar si se utilizan guantes.

Distanciamiento físico entre los trabajadores en las empresas alimentarias.

La Guía señala: “La OMS recomienda mantener una distancia de al menos un metro 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.” Entre las alternativas se mencionan:

- Cambiar de lugar los puestos de trabajo para que las personas no estén situadas unas frente a otros.
- Proporcionar equipos de protección personal como mascarillas, redecillas para el pelo, guantes desechables, delantales limpios y zapatos antideslizantes. Estos artículos se deben utilizar sistemáticamente en las zonas de alto riesgo. Si los trabajadores utilizan equipos de protección personal, la distancia entre ellos se puede reducir.
- Espaciar los puestos de trabajo, a pesar que se reduzca la velocidad de las líneas de producción.
- Limitar el número de empleados presentes simultáneamente donde se preparan alimentos.
- Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción.

Procedimiento a seguir frente a un caso de COVID-19 en la empresa. Esta es una de las secciones más largas de la Guía. En general establece las siguientes consideraciones:

- 1 Procedimiento para el manejo de personas con enfermedad COVID 19 y sus contactos
- 2 Instructivos para que las personas reporten la enfermedad
- 3 Plan de acción para cuando una persona presente síntomas en el lugar de trabajo. Los síntomas señalados son: fiebre (temperatura igual o superior a 37,5 °C); tos (de cualquier tipo); falta de aire (disnea); dificultades para respirar; cansancio. Últimamente se han agregado como síntomas la pérdida del olfato y del sentido del gusto.
- 4 identificación de un lugar para mantener a una persona enferma mientras llega el servicio médico.
- 5 Disponibilidad de las regulaciones nacionales o locales para la gestión de personas enfermas y de los contactos de emergencias
- 6 Procedimientos para limpiar y desinfectar superficies una vez que la persona enferma ha sido retirada por el servicio médico
- 7 Procedimiento para la identificación de los contactos estrechos de una persona enferma.
- 8 Política para el retorno al trabajo de una persona que ya cursó la enfermedad

Transporte y entrega de ingredientes y alimentos en la empresa

Los conductores y quienes entreguen mercancías no deben bajar de sus vehículos durante ese proceso. Se les debe proporcionar una solución desinfectante y pañuelos de papel. Deben lavarse las manos con un desinfectante de base alcohólica antes de entregar la documentación al personal de la empresa

Orientaciones para las personas que trabajan en los casinos

Se deben respetar estrictamente las medidas relativas al lavado de las manos y la higiene respiratoria. Las normas de funcionamiento de los casinos de empresa son las siguientes:

- Mantener una distancia de al menos un metro entre cada persona, incluidas las que están sentadas.
- Repartir las horas de trabajo y los tiempos de descanso para reducir el número de personas que se encuentran simultáneamente en el casino.
- 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, instalaciones, 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 manijas de las puertas).

El documento concluye: "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."

Llamamos a utilizar el Check list elaborado por el Comité de inocuidad de ASOEX pues es un buen medio de verificación de las medidas requeridas e identificar puntos de mejora. El Check list recomienda una frecuencia de verificación para cada punto y explica el cómo verificar, lo cual ayuda a una mejor evaluación de la implementación de las medidas para Coronavirus

Los documentos mencionados se encuentran en las siguientes direcciones: (Copiar la dirección y pegar en el navegador)

Guía FAO OMS: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf

Guías y check list ASOEX

https://www.asoex.cl/images/documents/covid/CO_Cheklis_t_v5b.pdf

https://www.asoex.cl/images/documents/covid/CO_v2_marzo.pdf

**Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX
Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité,
Sr. Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl**