

Atender el Covid 19 en la industria de alimentos

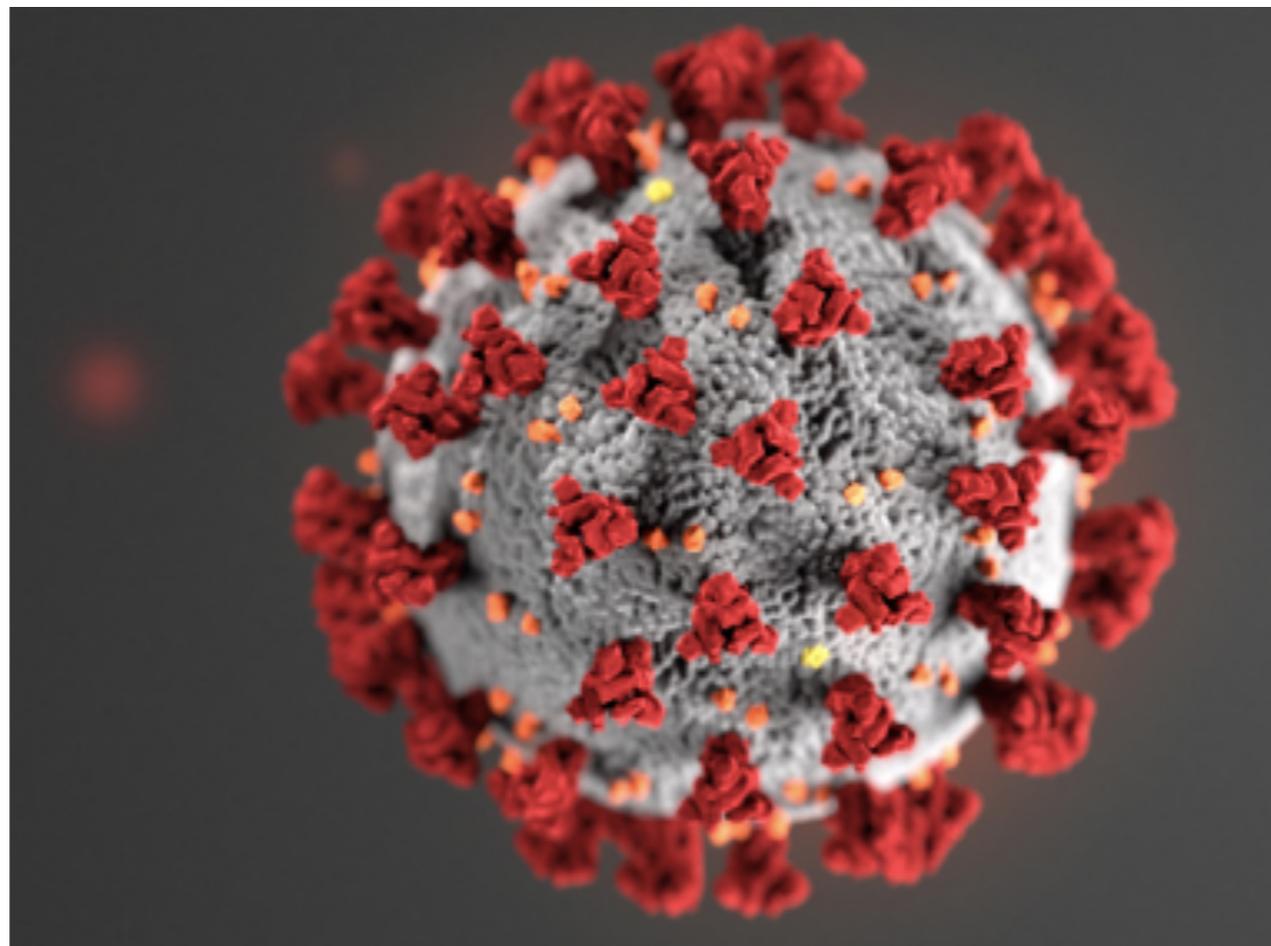
Versión 2.0

Marzo 24 de 2020

Opinión técnica - Equipo FPI



Ciencia, Conciencia, Eficiencia



FPI documentó esta información con la intención de orientar a la industria de alimentos sobre las formas de actuar en sus instalaciones con base en la información científica disponible al día de esta publicación.

Fuentes de información:

Organización Mundial de la Salud (OMS)

Comisión Federal Para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)

Centro de Prevención y Control de Enfermedades (CDC)

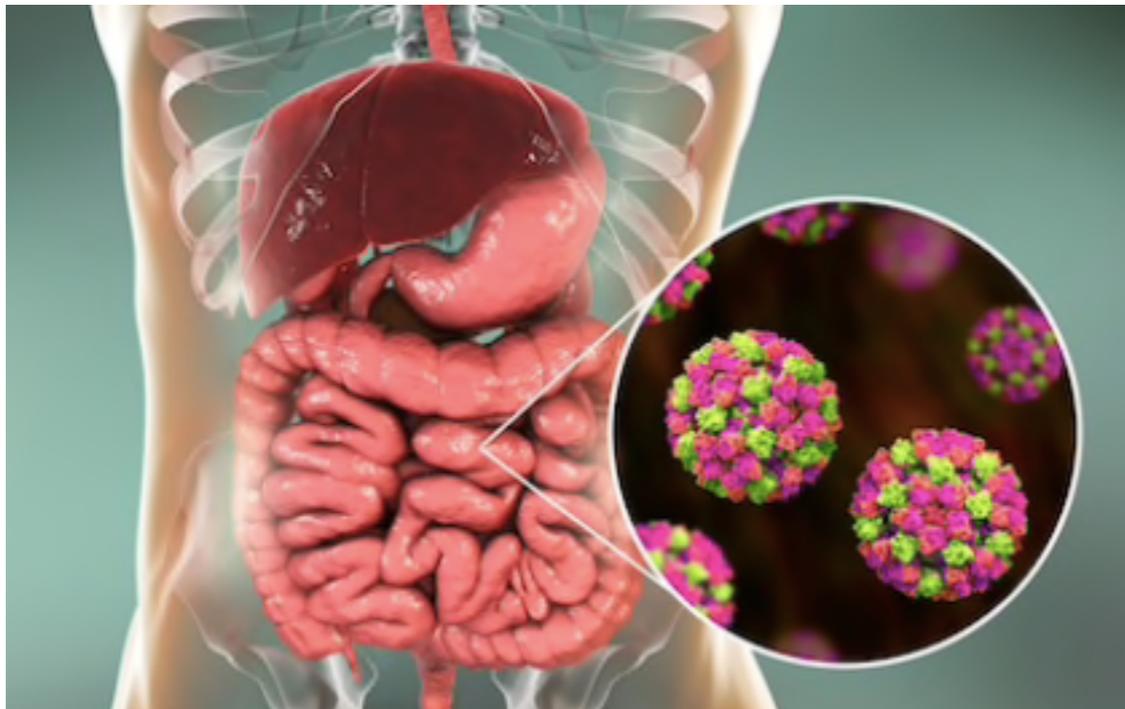
Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

Los virus en la industria de alimentos

A diferencia de los virus que se pueden transmitir por alimentos contaminados y afectar el sistema digestivo, como el *Virus de Norwalk* y los *Virus de la Hepatitis A y E*, *COVID-19*, de acuerdo a la ciencia disponible, es un virus que causa **enfermedades respiratorias**.

Al día de hoy, **no se han presentado evidencias de que los alimentos sean la preocupación**, ya que en general, salvo los que están listos para el consumo, pasan por procesos que son capaces de eliminar el riesgo de contagio, como son los procesos de cocción, lavado u otros, o simplemente exceden el tiempo de exposición que puede soportar el virus, en sus procesos de elaboración y de comercialización.



Áreas de alojamiento/infección *Norovirus*



Áreas de alojamiento/infección *COVID-19*

Modo de transmisión del COVID-19

Desde noviembre de 2019, cuando se detectaron las señales de la existencia de *COVID-19* en China, los expertos en virología detectaron que la forma de propagación es principalmente de persona a persona, es decir entre personas que están:

- en contacto directo (contactos por la piel, la boca y por fluidos corporales)
- en contacto indirecto (contaminación cruzada mediante superficies compartidas) o
- cercanas (1.5 metros de distancia o menos, ya que la diseminación es a través de los aerosoles de saliva que expulsamos al hablar)
- causando contaminación por malos hábitos (como ejemplo: toser o estornudar sin taparse la boca hacia otra persona, ya que la propulsión de los aerosoles se puede incrementar hasta 6 metros).

Cuando la inocuidad alimentaria protege la salud de los empleados



Es la buena noticia: de acuerdo a los modos de transmisión descritos en el párrafo anterior, la industria de alimentos ya tiene las herramientas para prevenir su propagación dentro de sus instalaciones. Se llaman: buenas prácticas de manufactura (BPM)

- Informar a su supervisor sobre síntomas de enfermedades transmisibles por alimentos, que coinciden con los del Coronavirus;
- Lavarse las manos y tener un uniforme limpio antes de ingresar;
- Sí se usan guantes, cambiarse los guantes o higienizarlos como si fuesen manos desnudas, (guantes contaminados pueden transmitir enfermedades por alimentos, **así como también** el virus COVID-19)
- No estornudar o toser sin taparse la boca y volver a sanitizarse las manos o guantes;
- Seguir los instructivos de limpieza y sanitización de las superficies de contacto directo e indirecto.

En conclusión, **cumplir con las BPM protege no solamente a los consumidores de las enfermedades transmisibles por alimentos, sino también a sus empleados e, indirectamente, a sus familias, del Coronavirus.**

Prevención y respuesta

Con la finalidad de no causar pánico, confusión, sobre respuestas, gastos innecesarios, riesgo a la integridad de los alimentos (calidad, inocuidad, salubridad) y pérdida de la confianza de sus colaboradores, los esfuerzos de la industria deben atender los siguientes aspectos:

1. Estar atentos a todos los comunicados **OFICIALES**, ya que al ser un brote atípico, los científicos trabajan a marchas forzadas, para entender con mayor profundidad la problemática. Por tanto la ciencia se actualiza día a día. Ser respetuosos y flexibles, y mantener una comunicación interna y externa efectiva se vuelven reglas críticas.
2. Al ser un colectivo que requiere una especial protección, se exige evitar contactos con personas que **representen de manera razonable riesgos de contagio**, sólo limitarse a los imprescindibles, desarrollar un aislamiento fuera del lugar del trabajo cuando sea posible, desplazarse de forma individual y limitada y estar atento a cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al lugar de trabajo.
3. **Comprobar la ausencia de síntomas** del personal, crear y seguir un protocolo en situaciones de sospecha de contagio.

Prevención y respuesta



- 4. Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan:** Las instalaciones de alimentos, al igual que otros establecimientos de trabajo, deben seguir los protocolos establecidos por los departamentos de salud locales y estatales, que pueden variar según la cantidad de propagación comunitaria de *COVID-19* en un área en particular.
- 5.** Proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.
- 6.** Evitar que esta crisis se convierta en otra crisis más grave. Hay suficiente información de fuentes confiables disponible, no hay cabida a la ignorancia.

Recomendaciones adicionales

- Aprovechar la amenaza del Coronavirus como oportunidad para **educar al personal** sobre las ventajas de cumplir con las BPM.
- Extender el alcance de las BPM a las **oficinas y áreas de apoyo**, a las operaciones que, tradicionalmente, son consideradas como menos riesgosas para el alimento, pero iguales de vulnerables ante el Coronavirus.
- Mantener la limpieza en las áreas operativas conforme el programa que la planta ha establecido. **No aplicar desmedidamente** detergentes o desinfectantes en las áreas de proceso, esto puede afectar la integridad de los alimentos y la microbiología endémica (es decir dar paso a la actividad de patógenos oportunistas). Evidencias muestran que el jabón daña la membrana del *COVID-19*, esto es suficiente para inactivarlo.
- **Evaluar** aquellas áreas de uso general (baños, comedores, áreas de esparcimiento, etc.) para reforzar si fuera necesario la periodicidad de las limpiezas, pues recordar que el tránsito de personal puede aumentar el riesgo de propagación del virus entre el mismo personal.
- **Seguridad de los alimentos ante la propagación del virus.** En caso de detección de personal enfermo en la instalación, la planta debe activar el programa de control de enfermedades además de las disposiciones legales. Por el momento no se reconoce la necesidad de activar programas de retiro u otros programas de reacción, sin embargo estaremos atentos, para actuar conforme la debida diligencia.

Conclusión

COVID-19 nos deja nuevas enseñanzas y nos obliga, una vez más, a mantenernos abiertos a los descubrimientos científicos. Al mismo tiempo, la industria de alimentos es probablemente una de las mejor preparadas para enfrentar este reto, siempre y cuando tenga implementadas las buenas prácticas de manufactura.

Ciencia, conciencia y eficiencia.

Versión 2.0

