

ANEXO I RECOMENDACIONES DE HIGIENE EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

La aparición del coronavirus SARS-CoV-2, la contagiosidad de la enfermedad por él provocada, conocida como COVID-19 y la severidad de la misma en determinados casos han provocado la aparición de múltiples instrucciones, protocolos y recomendaciones con medidas todas orientadas a la gestión de esta crisis sanitaria y que se han visto culminadas con la declaración del estado de alarma mediante el RD 463/2020 de 14 de Marzo.

En el ámbito de este Real Decreto, el sector de la alimentación se sitúa en un marco estratégico y de servicio esencial, de los pocos que no pueden dejar de prestar servicio a los ciudadanos. Es por ello de gran importancia garantizar las máximas garantías en seguridad alimentaria, ya que sería difícilmente asumible una crisis alimentaria en esta situación.

En relación con la transmisión potencial del virus a través de los alimentos, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), ha señalado que no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión del virus, pero sí pueden ser el vehículo de transmisión entre personas.

Sin embargo, se afirma que existe la posibilidad de que una persona infectada pueda contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos con las manos sucias o al exponerlos a gotas infecciosas al toser y estornudar. Por tanto, aplicadas adecuadamente, las buenas prácticas de higiene son una forma efectiva de prevenir la contaminación de los alimentos con el virus.

Por ello, las autoridades competentes de seguridad alimentaria, deben actuar para evitar riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos que podrían agravar la situación actual, siguiendo dos objetivos fundamentales:

- Evitar la transmisión del virus a través de los alimentos;
- Evitar una crisis alimentaria.

El Ministerio de Sanidad, ha publicado recientemente un conjunto de recomendaciones de fácil comprensión y amplias en su ámbito de aplicación, que van dirigidas entre otros a establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad... de acuerdo con lo establecido por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 ("Guía de buenas practicas para los establecimientos del sector comercial").

teniendo en cuenta estas recomendaciones y con el ánimo de ayudar a las empresas del sector agroalimentario a implantar un plan de contingencia adaptado a las características de cada empresa, con las medidas necesarias para minimizar el riesgo de impacto por aparición de COVID-19, se elaboran estas recomendaciones que pretende recopilar, siempre de fuentes fidedignas, aquellas pautas y conocimientos actualizados que mejor sirven para tal fin.

Por ultimo no debemos olvidar que es esta situación no hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la cadena de la cadena alimentaria con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la



9

Código Seguro de Verificación: VH5DP97WMY35WJKZL37MUBUSZ7HFSB. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/03/2020
ID. FIRMA	VH5DP97WMY35WJKZL37MUBUSZ7HFSB	PÁGINA	9/17

responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus SARS-CoV-2, asegurando además una cadena alimentaria segura y fiable.

RECOMENDACIONES ENFOCADAS A LA PREVENCIÓN

Debe existir un **compromiso de la titularidad de la empresa alimentaria** en el respaldo de las acciones y en la disponibilidad de recursos (medios económicos y materiales suficientes) que ayuden a la implementación de un Plan de contingencia y de aplicación de las medidas preventivas extraordinarias recomendadas por las autoridades sanitarias.

En este contexto, los servicios de prevención de riesgos laborales (SPRL) están llamados a cooperar con las autoridades sanitarias, adaptando su actividad y recomendaciones con el objetivo general de limitar los contagios de SARS-CoV-2. Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos sanitarios y no sanitarios, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias. A este efecto hay que remitirse al documento PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2 26 de marzo de 2020.

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL_COVID-19.pdf

No obstante son destacables unas recomendaciones generales y otras más particulares de acuerdo a criterios generales de actividad alimentaria:

Recomendaciones generales:

- **Informe** a su personal de las recomendaciones generales y particulares aplicadas en su establecimiento y verifique que son seguidas por éstos.
- Compruebe que **siempre exista el material necesario** para un correcto lavado de manos de los manipuladores tanto en los puestos de los operarios como en los aseos y/o vestuarios. Extremar el mantenimiento de éstos. Disponga en caso necesario, de soluciones hidroalcohólicas para los empleados.
- Se recomienda **colocar carteles informativos** (con materiales apropiados según el idioma), en entradas, pasillos, vestuarios, zonas comunes, áreas de trabajo etc sobre higiene de manos e higiene respiratoria así como distancia requerida (podrá obtenerlos en la siguiente dirección)
- http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf



10

Código Seguro de Verificación: VH5DP97WMY35WJKZL37MUBUSZ7HFSB. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/03/2020
ID. FIRMA	VH5DP97WMY35WJKZL37MUBUSZ7HFSB	PÁGINA	10/17

- **Control accesos** de personal externo; se deberá limitar al estricto e imprescindible para el mantenimiento de la actividad. Los movimientos del personal externo deberán restringirse sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Aplique a este personal las mismas medidas de higiene y protección recomendadas.
- **Capacite** al personal que efectúa la **limpieza y desinfección** en las medidas extraordinarias de actuación frente al COVID-19, refuerce éstas en aquellas superficies, utensilios, paramentos, equipos, etc que puedan ser objeto de contacto por el personal, así como en los espacios comunes de concurrencia de personas, incluyendo aseos y vestuarios.
- **Dote de las medidas y equipos de protección** conforme al riesgo del puesto de trabajo y a la recomendaciones del Ministerio, especificadas por su servicio de prevención de riesgos laborales.
- **Organice la distribución espacial** del personal para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos, salas y locales cerrados, si ello no fuera posible utilice mascarillas recomendadas.
- **Evite la concurrencia** del personal en espacios comunes, de tal forma que siempre se pueda cumplir la distancia de seguridad. Si las instalaciones no permiten garantizar esta distancia programe turnos para su uso.
- Cuando sea posible, **aumente la renovación del aire** de los espacios de trabajo, de forma natural (cuando ello sea posible y compatible con la seguridad alimentaria) o forzada (en este caso incremente la limpieza de los filtros).
- En el caso de los **transportes y transportistas** se atenderá a lo indicado en el *Acuerdo de 20 de marzo de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueban las Recomendaciones para la prevención del coronavirus en las empresas del sector del transporte y la logística de mercancías por carretera de la Comunidad Autónoma de Andalucía.*(BOJA n.º 9 de 21 Marzo)
- Prepare un **plan de contingencia** para la posible sustitución de personal evitando así que deba parar la actividad.
- En el hipotético caso que una **persona empleada presentara síntomas** compatibles con COVID19, debe abstenerse de acudir al trabajo e informar de ello a la dirección de la empresa quien lo comunicará al servicio de prevención para que adopte las medidas previstas, así como proceder según las recomendaciones establecidas contactando con los servicios sanitarios a través de los teléfonos y APP establecidos:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/coronavirus_cartel_telefonos.pdf



Código Seguro de Verificación: VH5DP97WMY3SWJKZL37MUBUSZ7HFSB. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/03/2020
ID. FIRMA	VH5DP97WMY3SWJKZL37MUBUSZ7HFSB	PÁGINA	11/17

- En caso de **detección de un caso en el establecimiento**, siga las indicaciones de su servicio de prevención y refuerce las medidas de limpieza y desinfección, utilice los desinfectantes recomendados.
https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf
https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoLD_Coronavirus_AND.pdf

Medidas de higiene personal:

- Lavado frecuente de manos con agua caliente y jabón antiséptico durante 20-40 segundos. Al menos antes de comer, después de estornudar, toser o sonarse la nariz, después de usar el baño, antes de manipular alimentos, después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas y después de usar o compartir equipos.
 - Evitar el uso de anillos, pulseras, relojes y otros adornos que dificultan una correcta higiene de manos.
 - Mantener las uñas cortas y cuidadas.
 - Desinfectar gafas, móviles, etc. frecuentemente con solución hidro-alcohólica desinfectante (con 60–95% de alcohol).
 - Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos, ya que estas facilitan su transmisión.
 - Al toser o estornudar hay que cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o utilizar pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tirarlos tras usarlos. Inmediatamente después se realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 20-40 segundos.
 - Evitar cualquier contacto físico y mantenerse a >1-1.5 m de distancia.
- En el caso de **Lonjas y mercados centrales (Mercas)**, tenga en cuenta también;
 - **Reduzca** las actividades presenciales en la medida de lo posible, promocióne el uso de medios telemáticos.
 - Reducción estricta del **acceso** a los locales exclusivamente a los compradores autorizados y a los vendedores y personas autorizadas.
 - **Distribuya** los espacios y la actividad de subasta o venta para evitar la concentración excesiva de personas y que se puedan mantener las distancias de seguridad.
 - **Incremente** la limpieza y desinfección de las salas de subasta y zonas de venta, así como de todos los espacios comunes de concurrencia de personas, incluyendo aseos y vestuarios.

RECOMENDACIONES ENFOCADAS A MANTENER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El mantenimiento de las medidas de higiene y preventivas para evitar o reducir la aparición de peligros en los alimentos son fundamentales en la empresas alimentarias y adquieren, en esta



12

Código Seguro de Verificación: VH5DP97WMY3SWJKZL37MUBUSZ7HFSB. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/03/2020
ID. FIRMA	VH5DP97WMY3SWJKZL37MUBUSZ7HFSB	PÁGINA	12/17

situación de alarma mayor relevancia, por lo que los explotadores de empresas alimentarias deben reforzar la vigilancia y verificación de su cumplimiento.

Son varias las amenazas que se ciernen sobre el sector; modificaciones bruscas de la demanda por los cambios sociales derivados de la restricción de movimientos y actividades, problemas con la distribución o carencias de materias primas o servicios auxiliares o problemas referidos al personal manipulador entre otras.

Estas amenazas pueden derivar en consecuencias para no solo el propio abastecimiento de alimentos básicos, sino también para la propia salubridad de los alimentos .

Consecuencia de ello se recomienda intensificar, sin olvidar el resto, las actuaciones preventivas en los siguientes aspectos:

- **Adquisición** de materias primas y productos auxiliares, con especial relevancia en la existencia de **nuevos proveedores**. (08)
- Condiciones de higiene y de seguridad de las **materias primas** adquiridas, entre ellas las fechas de caducidad o consumo preferente, así como los marcados sanitarios en su caso. (08)
- **Capacidad de almacenamiento** de materias primas, productos intermedios y productos finales, especialmente en aquellos casos de aumentos de producción y/o distribución o acopio de materias primas. (01)
- **Incorporación de nuevos manipuladores**, con especial relevancia a su formación básica y las prácticas correctas de la empresa.(06)
- Medidas preventivas , análisis de peligros y Puntos de control crítico (PCC) en el caso de modificación de los procesos o **nuevos procesos introducidos en la empresa**. (10)
- Mantenimiento de la **vigilancia de los PCC** ya establecidos.(10)
- Mantenimiento de las **verificaciones** , incluidas los **controles analíticos** establecidos. (07)
- Mantenimiento de la **cadena de frío**- (10)
- Control sobre la **distribución de los productos**, con especial relevancia en la aparición de nuevos distribuidores o canales de distribución.(03)



Código Seguro de Verificación: VH5DP97WY35WJKZL37MUBUSZ7HFSB. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	27/03/2020
ID. FIRMA	VH5DP97WY35WJKZL37MUBUSZ7HFSB	PÁGINA	13/17