

CONTROL DE COVID-19 EN EL ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO

El coronavirus SARS-CoV-2 es un tipo de virus que causa la enfermedad COVID-19. Normalmente solo afectan a los animales, pero ocasionalmente puede afectar a las personas, como está ocurriendo en esta situación actual.

La transmisión de la enfermedad puede ser tanto por:

- Vía directa: por contacto (de nariz, ojos, boca) con los fluidos corporales de una persona infectada, a través de gotitas en suspensión de tos/estornudos.
- Vía indirecta: por contacto (de nariz, ojos, boca) con superficies/objetos contaminados por las gotitas en suspensión de tos/estornudos de personas infectadas.

El período de incubación de la enfermedad adquiere un intervalo de entre 2-24 días. La sintomatología más frecuente es fiebre, tos y dificultad para respirar. Por tanto, la mejor medida de protección es la higiene personal y el aislamiento de la persona portadora del virus o sospechosa de ello.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha emitido un comunicado en el que se confirma que no hay evidencia científica que vincule la transmisión de la enfermedad a través de los alimentos. Otras entidades como la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Agencia de Medicamentos y Alimentación (FDA) han emitido el mismo informe. Por tanto, se extrae que la COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria.

MEDIDAS A ADOPTAR EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Se debe evitar el contagio entre los trabajadores y manipuladores de los establecimientos, y además, se deben reforzar las medidas de higiene para garantizar al final del proceso la seguridad alimentaria.

Hay que tener en cuenta que muchas de estas medidas ya se toman de forma habitual en muchos establecimientos alimentarios, pero hay que crear conciencia para que sea una práctica global; y aquellos que todavía no actuaban bajo ciertos protocolos cambien sus formas de llevar a cabo los procesos. Solo de esta manera, se trabajará bajo unas correctas condiciones higiénico-sanitarias. Así pues, a continuación se recogen las prácticas de actuación.

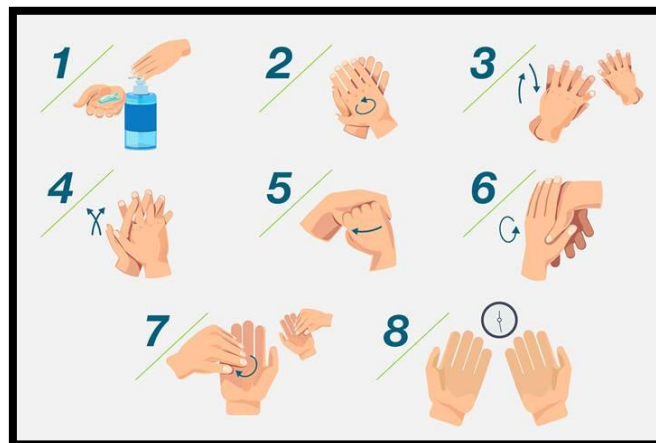
CONTROL DE ACCESO

- Bajo ningún concepto se permitirá trabajar a personas sospechosas de estar infectadas por la COVID-19 o que hayan estado en contacto directo con algún enfermo. Deberá abstenerse hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección.
- Comprobar la ausencia de sintomatología (sin tos/problemas respiratorios/fiebre).
- Todos los trabajadores deben controlarse la temperatura corporal diariamente y quedar anotada en alguna plantilla que se ubique en la zona de trabajo del establecimiento.

- Control de acceso de personal externo. Los movimientos dentro del establecimiento estarán controlados y serán limitados.
- Se le aplicarán las mismas medidas de higiene que al resto de los trabajadores.
- Evitar contacto entre trabajadores.

HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

- Mantener la distancia de seguridad (1.5-2m) siempre que sea posible entre los trabajadores.
- Uso de mascarilla por parte de todo el personal.
- Uso de guantes.
- Correcta acción de lavado de manos (el uso de guantes no exime de ello):
 - Duración de la acción de alrededor 45 segundos
 - Mojarse las manos previamente
 - Aplicarse jabón en las manos
 - Frotar las palmas de las manos entre si y contra el dorso de mano izquierda/derecha
 - Frotar las zonas interdigitales de los dedos
 - Enjuagar las manos
 - Secar con papel desechable



- Disponer de dispensadores de gel hidroalcohólico y papel desechable, para facilitar el uso frecuente del mismo.
- Las uñas deben estar cortas y cuidadas.
- Evitar uso de anillos, pulseras, relojes o cualquier abalorio que dificulte unas correctas prácticas de higiene.
- Usar exclusivamente papel desechable.
- Lavarse las manos y/o aplicar gel hidroalcohólico:
 - al inicio de la jornada laboral
 - tras volver del servicio
 - después de toser, estornudar, tocarse nariz, boca
 - tras comer o fumar
 - después de las tareas de limpieza
 - después de tocar envases, embalajes, cartones

- tras tirar la basura o cualquier desecho
- cuando toque cualquier objeto (billetes, monedas, teléfono, caja registradora)
- Para evitar la contaminación cruzada:
 - Lavarse las manos para manipular alimentos cocinados tras manipular alimentos crudos
 - Lavarse las manos al cambiar de una materia prima (ej: antes de manipular verduras tras haber cortado carne)
- Toser o estornudar cubriéndose con codo o pañuelo, y bajo ningún concepto en las manos.
- En el momento en el que quiera quitarse los guantes tiene que hacerse de forma correcta como se muestra en la imagen inferior.



- Limpieza y desinfección de la ropa de trabajo, lavándola con una temperatura mínima de 60°C.
- No fumar, comer, ni masticar chicle en la zona de trabajo.
- El responsable debe vigilar que todas estas medidas estén en funcionamiento y se cumplen.

HIGIENE DEL LOCAL

- Aumentar la limpieza y desinfección en superficies en contacto con las manos, y de objetos que son utilizados por varias personas.
- Para la limpieza hacer uso de guantes.
- Para la desinfección de superficies se recomienda:
 - El uso de alcohol etílico al 70% para desinfectar pequeñas zonas más difíciles de acceder
 - Uso de lejía (hipoclorito de sodio) al 05% para desinfectar superficies (ej: lejía conejo)
- Desinfectar mesas y sillas antes y después de la ocupación de clientes.
- Las superficies potencialmente contaminadas deberán recurrir al uso de desinfectante que deberá actuar duramente al menos 5 minutos para desactivar al virus.
- Aumentar la frecuencia de retirada de desechos.
- Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de más eficacia como los que hemos descrito anteriormente (ej: lejía comercializada bajo la marca *Conejo*).
- Aumentar la renovación del aire dentro del local en todos los espacios.

Con estas medidas y protocolos de actuación descritas, se pretende garantizar tanto la seguridad de los trabajadores como de los alimentos que se sirvan y destinen a los clientes. Es importante ir adaptándose a la actualización de la información procedente de las autoridades competentes para que no pase desapercibidas ninguna medida.