

Recomendaciones para garantizar la Seguridad Alimentaria durante la crisis del COVID-19

Según la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, EFSA**, **no hay constancia de que el virus pueda transmitirse a través de los alimentos**, aunque “pueden sobrevivir durante un tiempo en superficies, y por eso puede permanecer en cajas o embalajes de productos. Es conveniente usar guantes, guardar las cosas sin caja, limpiar la zona con alcohol y lavarse las manos”.

Es importante destacar que la industria alimentaria hace a diario acciones que previenen la contaminación por patógenos que son igualmente eficaces contra el COVID-19. En esta situación, el CNTA (Centro Nacional Tecnología Alimentaria) aconseja seguir una serie de medidas para **garantizar los estándares de calidad y seguridad** en estos tiempos de crisis:

1- No relajés los controles de tu sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). El COVID-19 no se transmite a través de los alimentos, pero otros patógenos sí.

2- Adapta tu plan de limpieza y desinfección al COVID-19:

- a. Revisa los desinfectantes que empleas. Recuerda, ante el COVID-19, lo mejor es lejía al 0.1% o alcohol al 70%.
- b. Aumenta la frecuencia de aplicación en zonas de tránsito de personas (cantinas, vestuarios...) o de mercancías (zonas de carga y descarga y almacenes).
- c. Refuerza la desinfección de los pequeños elementos que se manipulan con frecuencia (pomos, botones de las máquinas de vending, teclados o paneles táctiles de uso común...).
- d. Refuerza el lavado de la ropa de trabajo y usa programas largos con agua lo más caliente posible.

3- Asegura tu cadena de suministro:

- a. Habla con tus proveedores, ya que puede que alguno no pueda suministrarte por falta de capacidad de fabricación o transporte.
- b. Anticípate: es posible que debas homologar nuevos proveedores o materias primas. Asegura que contemplas todos los aspectos recogidos en tu APPCC y que estos nuevos proveedores o materiales no representan riesgos; o que puedes controlar los riesgos extras.

4- Implanta medidas de prevención en la recepción de mercancías. El virus sobrevive por un tiempo en superficies de plástico, papel/cartón y metal. Por ello:

- a. En la medida de lo posible establece una zona específica para el desembalaje, dota a las personas de guantes e insiste en el lavado de manos en esa zona.
- b. Introduce las mercancías en el almacén sin el embalaje/film exterior.
- c. Prepara un contenedor con tapa para eliminar estos embalajes exteriores.

- d. En caso de pequeños paquetes puedes desinfectar la caja con alcohol al 70% (con papel de un uso o pulverización).

5- Refuerza la concienciación con tus buenas prácticas de higiene. La industria alimentaria hace a diario acciones que previenen la contaminación por patógenos que son igualmente eficaces contra el COVID-19:

- a. Refuerza los carteles recordando la importancia del lavado de manos y la forma correcta de hacerlo.
- b. Recuerda al personal las prácticas de separación de ropa de calle y de trabajo.
- c. Insiste en la necesidad de comunicar cualquier síntoma de enfermedad, revisa el listado de síntomas e incluye, si no los tienes, los asociados al COVID-19.

6- Habla con tus clientes.

- a. Explica todas las medidas que has puesto en marcha.
- b. Evalúa si hay restricciones de movimiento que puedan afectar a tus envíos.

7- Cumple con las medidas del Ministerio de Salud relativas a distancias personales y al tratamiento de personas con síntomas.

8- Apoya a tu equipo. El trabajo de la industria alimentaria es esencial y estratégico para la sociedad en estos momentos difíciles.

9- Prepárate para el futuro:

- a. Si lo tienes, revisa tu plan de contingencias para ver cómo dar respuesta a la situación y adáptalo en caso necesario. Y si no tienes un plan, hazlo lo antes posible.
- b. Revisa tus ciclos de supervisión.
- c. No pensar sólo en el corto plazo, sino empezar ya a prepararse para cuando esto acabe.

10- Asesórate si tienes dudas o necesitas apoyo externo.