



COVID-19 y seguridad alimentaria: Guía para empresas de alimentación

Guía provisional de 7 de abril de 2020

Antecedentes

El mundo se enfrenta a una amenaza sin precedentes a raíz de la pandemia de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 (conocido como el virus COVID-19). Muchos países están siguiendo los consejos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en relación con la introducción de las medidas de distanciamiento físico como una de las formas en las que se puede reducir la transmisión de la enfermedad¹. La aplicación de estas medidas ha provocado el cierre de muchas empresas, escuelas e institutos de educación, así como restricciones en relación con viajes y reuniones sociales. Para algunas personas, el hecho de trabajar desde casa, teletrabajar, y tener reuniones y conversaciones en línea o en Internet se ha convertido en algo del día a día. Sin embargo, el personal del sector alimentación no tiene la capacidad de trabajar desde casa y debe seguir presentándose en su puesto de trabajo habitual. Resulta clave mantener a todos los trabajadores de las cadenas de producción y suministro de alimentación en buen estado de salud y garantizar su seguridad si queremos sobrevivir a la pandemia actual. Es fundamental que los alimentos sigan desplazándose por la cadena de alimentos y ello requiere el esfuerzo de todas las partes que participan en ella. Esto resulta asimismo necesario para mantener la confianza del cliente en la seguridad y la disponibilidad de los alimentos.

La industria alimentaria debería contar con Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (Food Safety Management Systems-FSMS) basándose en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Point-HACCP) implementados para gestionar los riesgos en materia de seguridad alimentaria y a fin de evitar que exista una contaminación de los alimentos. Los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (FSMS) se encuentran respaldados por programas de requisitos que incluyen buenas prácticas de higiene, limpieza y saneamiento, división en zonas de áreas de procesamiento, control de suministradores, almacenamiento, distribución y transporte, higiene del personal y capacidad para trabajar (todas las condiciones básicas y las actividades necesarias para mantener un ambiente de procesamiento de alimentos higiénico). Los Principios Generales del Código de Higiene de los Alimentos (Codex General Principles of Food Hygiene)² establecen unos cimientos firmes a la hora de implementar controles de higiene clave en cada fase del procesamiento de los alimentos y la cadena de marketing para prevenir la contaminación de los alimentos.

Si existe una empresa de alimentación con un sistema FSMS y/o HACCP implantado, los miembros de estos grupos deben participar en todos los debates para garantizar que las nuevas intervenciones se revisan poniendo el foco sobre la seguridad de los alimentos. Si una empresa no tiene un equipo FSMS y/o HACCP establecido, se deberá nombrar a una persona para que se encargue de valorar si podrían surgir riesgos de seguridad alimentaria como consecuencia de las medidas adicionales. Esta persona encargada deberá buscar asesoramiento por parte de las autoridades en materia de seguridad de los alimentos. A día de hoy existe una necesidad urgente de que la industria garantice que se cumplen las medidas para proteger a los trabajadores de la alimentación y evitar el contagio con el COVID-19, evitando que se expongan al virus y que este se transmita, fortaleciendo a su vez las prácticas en materia de higiene y saneamiento de los alimentos.

El objetivo de estas directrices es subrayar estas medidas adicionales de tal forma que se mantenga la integridad de la cadena de los alimentos y que se pongan a disposición de los clientes suministros de alimentación seguros y adecuados.

Transmisión potencial del COVID-19 a través de los alimentos

Es muy poco probable que las personas puedan contraer el COVID-19 de los alimentos o de los envoltorios de los alimentos. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria y la vía de transmisión primaria es mediante un contacto de persona a persona, así como mediante contacto directo con las gotitas respiratorias que se generan cuando una persona infectada tose o estornuda.

No existen evidencias hasta la fecha de que los virus que provocan enfermedades respiratorias se transmitan a través de los alimentos o de los envoltorios de los alimentos. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos. Necesitan un huésped animal o humano para multiplicarse.

Las orientaciones más recientes de la OMS³ establecen que la evidencia actual apunta a que el virus COVID-19 se transmitiría en contactos cercanos a través de gotitas respiratorias (que se forman al toser o al estornudar) y mediante fómites⁴⁻¹⁰. Los virus se pueden expandir directamente de persona a persona cuando un caso de COVID-19 estornuda o tose, produciendo gotitas que alcanzan la nariz, la boca o los ojos de otra persona. En caso contrario, puesto que las gotitas respiratorias son demasiado pesadas para mantenerse suspendidas en el aire, aterrizan en superficies y objetos que están alrededor de la persona

infectada. Es posible que alguien se infecte al tocar una superficie contaminada, un objeto o la mano de la persona infectada llevándose a continuación la mano a la boca, nariz u ojos. Esto puede ocurrir, por ejemplo, al tocar los tiradores de las puertas o al estrecharse la mano y después tocarse la cara.

En una investigación reciente se evaluó la supervivencia del COVID-19 en diferentes superficies y se informó de que el virus podía seguir siendo viable hasta 72 horas sobre plástico y acero inoxidable, hasta 4 horas sobre cobre y hasta 24 horas sobre cartón¹¹. Esta investigación se llevó a cabo en condiciones de laboratorio (humedad y temperatura relativas controladas) y debería interpretarse con cierta precaución en el ambiente del mundo real.

Resulta vital que la industria de los alimentos refuerce sus medidas de higiene personal y proporcione formación de repaso de los principios de higiene de los alimentos² a fin de eliminar o reducir el riesgo de que las superficies y los envoltorios de los alimentos se contaminen con el virus a través de los trabajadores de los alimentos. Los equipos de protección individual (EPI), tales como mascarillas y guantes, pueden resultar eficaces a la hora de reducir la propagación de los virus y de la enfermedad dentro de la industria de los alimentos si se utilizan correctamente. Asimismo, se aconseja firmemente a la industria de los alimentos que introduzca medidas de distanciamiento social y de higiene y saneamiento estrictos, así como que fomente que los trabajadores se laven las manos con frecuencia y de manera eficaz y que se realice un saneamiento en cada fase del procesamiento de los alimentos, su fabricación y su marketing. Estas medidas evitarán que el personal propague el COVID-19 entre los trabajadores, manteniendo una plantilla sana y detectando y excluyendo a los manipuladores de alimentos infectados, así como a sus contactos inmediatos en el lugar de trabajo.

Si bien el material genético (ARN) del COVID-19 se ha aislado a partir de muestras fecales de pacientes infectados¹⁰, no existen informes ni evidencias de transmisión oro-fecal. El hecho de lavarse las manos después de utilizar el baño resulta siempre una práctica esencial, especialmente para trabajar con alimentos.

Manipuladores de alimentos: concienciación sobre los síntomas de la COVID-19

A efectos de esta guía se incluyen como manipuladores de alimentos, aquellas personas que tocan directamente alimentos como parte de su trabajo. También incluye a miembros del personal que puedan tocar superficies de contacto de los alimentos u otras superficies en salas donde se manipulen alimentos. El término puede aplicarse, por tanto, a directores, limpiadores, contratistas de mantenimiento, trabajadores encargados de entregas e inspectores de sanidad.

La OMS recomienda que las personas que se encuentren mal se queden en casa¹². El personal que trabaja en el sector de los alimentos debe concienciarse sobre los síntomas que produce la COVID-19. Los operadores de empresas de alimentación necesitan producir directrices escritas para el personal a la hora de informar sobre dichos síntomas y sobre la exclusión de las políticas de trabajo. El asunto más importante es que el personal reconozca los síntomas pronto, de tal modo que pueda recibir un cuidado médico adecuado y hacerse las pruebas adecuadas, minimizando así el riesgo de infectar a sus compañeros de trabajo.

Entre los síntomas más comunes de la COVID-19¹³ se encuentran:

1. Fiebre (temperatura alta- 37,5 grados Celsius o más)
2. Tos (puede ser cualquier tipo de tos, no solo seca).
3. Falta de aire
4. Dificultad para respirar
5. Fatiga

Manipuladores de alimentos: prevención de la propagación del COVID-19 en el ambiente de trabajo

Las personas que trabajan en instalaciones de alimentos deberían tener acceso a instrucciones escritas y a formación sobre cómo evitar la propagación del COVID-19. Los procedimientos rutinarios habituales de

idoneidad para trabajar utilizados en las empresas de alimentación como parte de sus FSMS deberían garantizar que se excluye a los trabajadores infectados de las instalaciones de alimentación. El personal que no se encuentre bien o que tenga síntomas de COVID-19 no debería trabajar y se le debería proporcionar información sobre cómo contactar con profesionales médicos. Esto resulta imperativo porque, si un trabajador infectado manipula alimentos, este podría introducir el virus en los alimentos sobre los que esté trabajando o sobre las superficies de la empresa de alimentación tosiendo, estornudando o a través del contacto con la mano. Además, en algunos casos, las personas infectadas pueden estar asintomáticas o presintomáticas y no mostrar ningún síntoma de la enfermedad, o presentar síntomas leves que muchas veces pasan desapercibidos. Se ha demostrado que algunas de las personas infectadas que no manifiestan aún los síntomas pueden contagiar a otras personas y expandir el virus¹⁴⁻¹⁹. Esto pone de manifiesto la necesidad de que todo el personal que trabaje en la industria alimentaria practique una higiene personal adecuada y un uso adecuado del EPI independientemente de su estado de salud aparente. Las empresas de alimentación necesitan introducir un alto nivel de seguridad y gestión de personal para mantener un ambiente de trabajo libre de enfermedades.

Los Programas de Requisitos deben garantizar que se excluye de las instalaciones de alimentación a los trabajadores infectados por COVID-19 (personas asintomáticas y portadores asintomáticos confirmados) así como a sus contactos (aquellos con exposición a casos confirmados). Los miembros del personal que no se encuentren bien o que tengan algún síntoma de COVID-19 no deberían trabajar. Se debería establecer un procedimiento para permitir que el personal informe sobre su enfermedad por teléfono (o por correo electrónico) de tal modo que los trabajadores con fases tempranas de COVID-19 puedan acceder a información veraz y que se les pueda apartar rápidamente de los ambientes de trabajo.

Las prácticas en materia de seguridad de las instalaciones de alimentos deberían seguir implementándose siguiendo los más estrictos niveles de higiene en línea con los FSMS establecidos.

Entre las buenas prácticas en materia de higiene para el personal se encuentran:

2. Una higiene de manos adecuada (lavado con agua y jabón durante al menos 20 segundos siguiendo las indicaciones de la OMS)²⁰.
3. Uso frecuente de desinfectantes de manos a base de alcohol.
4. Buena higiene respiratoria (cubrirse la nariz y la boca para toser o para estornudar. Desechar los pañuelos y lavarse las manos).
5. Limpieza/desinfección frecuente de las superficies de trabajo y los puntos de contacto como los asideros de las puertas.
6. Evitar un contacto cercano con las personas que presenten síntomas de enfermedad respiratoria tales como toses o estornudos.

Manipuladores de alimentos: uso de guantes desechables

Los manipuladores de alimentos podrán usar guantes pero deberán cambiarlos con frecuencia, lavándose las manos con cada cambio de guantes y cuando estos se retiren definitivamente. Se debe cambiar de guantes tras realizar actividades que no estén relacionadas con los alimentos, como por ejemplo al abrir/cerrar puertas y al vaciar papeleras. Los manipuladores de alimentos deben tener en cuenta que el hecho de llevar guantes puede hacer que proliferen bacterias en la superficie de las manos, por lo que resulta de vital importancia lavarse las manos al retirarse los guantes para evitar que se contaminen los alimentos en un momento posterior. Los manipuladores de alimentos deben evitar llevarse las manos a la boca y a los ojos mientras se encuentran utilizando guantes.

Los guantes desechables no deberán usarse en el ambiente de trabajo con alimentos a modo de sustitución del lavado de manos. El virus COVID-19 puede contaminar guantes desechables del mismo modo que puede contaminar las manos del trabajador. Al retirarse los guantes se pueden contaminar las manos. El hecho de usar guantes desechables puede inducir a un falso sentido de seguridad que puede hacer que los trabajadores dejen de lavarse las manos con la frecuencia necesaria.

El lavado de manos es una barrera de protección muy superior al uso de guantes desechables frente a la infección. Las empresas de alimentación necesitan asegurarse de que se aportan las instalaciones sanitarias adecuadas y de que los manipuladores de alimentos se lavan las manos con frecuencia y con atención. El agua de grifo templada y el jabón normal son suficientes para el lavado de manos. Los geles desinfectantes de manos se pueden utilizar como medida adicional, pero no deberían sustituir el lavado de manos.

Manipuladores de alimentos: el distanciamiento físico en el ambiente de trabajo

El distanciamiento físico es muy importante para ayudar a ralentizar la propagación del COVID-19. Esto se consigue minimizando el contacto entre personas potencialmente contagiadas y personas sanas. Todas las empresas de alimentación deberían seguir las directrices de distanciamiento social dentro de lo razonablemente posible. Las directrices de la OMS¹³ consisten en mantener al menos una distancia de un metro (3 pies) entre los compañeros de trabajo. Cuando el ambiente de producción de los alimentos dificulte actuar de esta forma, la empresa deberá valorar qué medidas implementar para proteger a los empleados.

A continuación, figuran ejemplos de medidas prácticas para adherirse a las directrices de distanciamiento físico en ambientes de procesamiento de alimentos:

6. Intercalar puestos de trabajo a cada lado de las líneas de procesamiento para que los trabajadores no estén los unos frente a los otros.
7. Proporcionar EPI, tales como máscaras, redecillas de pelo, guantes desechables, monos limpios y calzado antideslizante para el personal. El uso de EPI se realizaría en áreas de alto riesgo dentro de las instalaciones de alimentos que producen alimentos cocinados y listos para su consumo. Cuando se vista el personal con los EPI se puede reducir la distancia entre trabajadores.
8. Espaciar puestos de trabajo, lo cual puede ralentizar la velocidad de las líneas de producción.
9. Limitar el número de miembros de personal en el área de preparación de alimentos en todo momento.
10. Organizar al personal en grupos de trabajo o equipo para facilitar que se reduzca la interacción entre grupos.

Manipuladores de alimentos: COVID-19: enfermedad en el puesto de trabajo

Los Programas de Requisitos que respaldan el FSMS de las empresas de alimentación incluirán directrices para gestionar la enfermedad del personal dentro de las instalaciones de alimentos. Se incluirá en estas directrices la instrucción para reportar la enfermedad del personal y las políticas de regreso al trabajo cuando el personal se recupere de la enfermedad. Debe formarse al personal en el uso y el cumplimiento de estas directrices e informar de la enfermedad lo antes posible para evitar que se transmita el COVID-19 entre los compañeros de trabajo. Las prácticas de gestión de personal (por ejemplo, comunicación de la enfermedad y exclusión de los trabajadores enfermos) harán que resulte poco probable que se encuentre mal un trabajador de alimentos en el puesto de trabajo con síntomas de COVID-19. No obstante, resulta necesario desarrollar un plan de acción para gestionar un evento tal. Algo que puede ocurrir con mayor frecuencia es la comunicación de la enfermedad por parte de un trabajador por teléfono. El personal necesita ser consciente de que no deberían presentarse al puesto de trabajo con síntomas de COVID-19, sino que deben notificar la enfermedad por teléfono.

El personal que no se encuentre bien deberá ausentarse del puesto de trabajo y recabar ayuda médica. No obstante, en el caso de que el trabajador de alimentos se encuentre mal en el puesto de trabajo con síntomas típicos de COVID-19, deberá retirarse a una zona alejada del resto de personas. En la medida de lo posible, se deberá encontrar una sala o una zona donde se les pueda aislar tras una puerta cerrada, como por ejemplo un despacho de oficina. Si es posible abrir una ventana, debe procederse a abrirla a efectos de ventilación.

Se deberían establecer acuerdos para los empleados que no se encuentren bien de tal modo que se les retire de las instalaciones de alimentos.

El empleado que no se encuentre bien deberá seguir las directrices nacionales de comunicación de casos/sospechas de casos del COVID-19. Mientras esperan ayuda médica o esperan a ser enviados a casa,

deberán evitar el contacto con el resto de empleados. Deberán evitar tocar a otras personas, superficies y objetos y se aconseja que se cubran la boca y la nariz con un pañuelo desechable cuando tosan o estornuden, así como que pongan el pañuelo en un bolso o bolsillo para después depositarlo en una papelería con tapa. En el caso de que no tengan pañuelos a su disposición, deberán estornudar o toser en el hueco del codo. En el caso de que necesiten utilizar el baño mientras esperan ayuda médica, deberán utilizar un baño separado, en caso de que se encuentre disponible.

Todas las superficies con las que haya entrado en contacto el empleado deberán limpiarse, incluidas todas las superficies y objetos visiblemente contaminados con fluidos corporales/secreciones respiratorias y áreas de alto contacto potencialmente contaminadas, tales como aseos, manecillas de puertas y teléfonos. Los desinfectantes a base de alcohol/desinfectantes de superficie deberán utilizarse con fines de limpieza. En general los desinfectantes a base de alcohol (etanol, 2-propanol, 1-propanol) han demostrado reducir significativamente la infectividad de los virus envueltos como el COVID-19 en concentraciones del 70-80%. Los desinfectantes comunes con ingredientes activos basados en compuestos de amonio cuaternario y clorina tendrían también propiedades virucidas. Todos los empleados deberán lavarse las manos de forma exhaustiva durante 20 segundos con jabón y agua tras cualquier contacto con alguien que no se encuentre bien y cuyos síntomas sean compatibles con una infección por coronavirus.

En el caso de que se confirme que un empleado tiene COVID-19, será necesario notificárselo a todos sus contactos cercanos de forma que puedan también adoptar las medidas necesarias para evitar que se siga propagando el virus. Las definiciones que utiliza la OMS de un contacto de caso de COVID-19 pueden consultarse aquí²¹. Los ejemplos de contactos en la industria alimentaria pueden incluir a cualquier empleado que estuviera cara a cara o en contacto físico (por ejemplo, tocándose), así como cualquier empleado que haya estado a un metro del caso confirmado, cualquiera que haya limpiado fluidos corporales sin el EPI adecuado (es decir, guantes, monos, ropa de protección), empleados en el mismo equipo de trabajo o grupo de trabajo que el caso confirmado y cualquier empleado que viva en el mismo domicilio que el caso confirmado.

La OMS recomienda que los contactos se pongan en cuarentena durante 14 días desde el último punto de exposición al caso confirmado²². Como mínimo, el personal que ha estado en contacto cercano con el empleado infectado debería quedarse en casa durante 14 días desde la última vez que estuvo en contacto con el caso confirmado y realizar distanciamiento social. En el caso de que empiecen a no sentirse bien en algún momento dentro de su periodo de aislamiento de 14 días y en el caso de que dieran positivo para el COVID-19, pasarán a ser un caso confirmado que deberá gestionarse como tal²².

Los miembros del personal que no hayan estado en contacto cercano con el caso confirmado original deberán seguir adoptando las precauciones habituales y acudir al trabajo como siempre. El hecho de organizar a los empleados en equipos o grupos de trabajo pequeños contribuirá a minimizar la alteración de la plantilla en caso de que un empleado informe de que está enfermo con síntomas de COVID-19. No se recomienda cerrar el lugar de trabajo.

Deberá implantarse una política de reincorporación al puesto de trabajo para el personal que se haya infectado y recuperado del COVID-19. La OMS recomienda que se levante el aislamiento del caso confirmado una vez se resuelvan los síntomas y cuenten con dos PCR negativas con un intervalo de 24 horas. Si no puede realizarse la prueba, la OMS recomienda que se pueda levantar el aislamiento de un paciente confirmado 14 días después de que se resuelvan los síntomas²³.

Manipuladores de alimentos: transporte y entrega de ingredientes alimenticios y productos alimenticios

Toda medida de higiene y limpieza adicional implementada por empresas de alimentación tiene por objetivo principal mantener al virus COVID-19 lejos de su actividad. El virus entrará en las instalaciones de la empresa únicamente cuando entre una persona infectada o cuando se entreguen en las instalaciones productos u objetos contaminados.

Los conductores y demás personal que realicen entregas a las instalaciones de alimentos no deben bajarse de sus vehículos durante la entrega. Se deberá proporcionar a los conductores desinfectante de manos con

base de alcohol un desinfectante y toallitas de papel. Los conductores deben utilizar un desinfectante de manos antes de entregar los documentos de entrega al personal de las instalaciones de alimentos. Se deberán utilizar envoltorios y envases desechables para evitar limpiezas innecesarias de cualquier devolución. En caso de envases reutilizables, se deben implementar protocolos adecuados de higiene y limpieza.

Los conductores que realicen entregas a las instalaciones de alimentos deberán ser conscientes de los riesgos que supone la transmisión por contacto del COVID-19. El virus puede transmitirse si los conductores tocan una superficie contaminada o saludan estrechando la mano a una persona que tenga las manos contaminadas. Las superficies que más se pueden contaminar con el virus incluyen las superficies que se tocan con frecuencia como volantes, manecillas de puertas, dispositivos móviles, etc. Este es el motivo por el cual la higiene de manos, en conjunción con el distanciamiento social es de vital importancia y el motivo por el cual resulta necesario limpiar la superficie de contacto para evitar una contaminación cruzada.

Los conductores necesitan ser conscientes del distanciamiento físico cuando recojan entregas y se las pasen a los clientes, así como de la necesidad de mantener un alto nivel de limpieza personal y llevar vestimenta de protección limpia. Los conductores también necesitan tomar conciencia de la necesidad de garantizar que todos los contenedores de transporte se mantienen limpios y que se desinfectan frecuentemente. Los alimentos deben protegerse de la contaminación y deben separarse de otros productos que puedan originar una contaminación.

Instalaciones de alimentación minoristas

Durante la pandemia del COVID-19, el sector minorista de alimentación se enfrenta a uno de los mayores retos a la hora de mantener los máximos estándares de higiene, protegiendo al personal del riesgo de infección, manteniendo el distanciamiento físico a la hora de tratar con cifras altas de clientes, permaneciendo abiertos y garantizando que existen suficientes suministros de alimentos de forma diaria.

Es poco probable que los manipuladores de alimentos en instalaciones minoristas contaminen los alimentos si siguen buenas prácticas de higiene personal estándar, que reduzcan el riesgo de transmisión de las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos. Las medidas como el lavado frecuente de manos, el uso de desinfectantes, ropa de protección, una buena higiene respiratoria, etc., reduce el riesgo de propagar la enfermedad. Las empresas deben subrayar la importancia de lavarse las manos con una mayor frecuencia y de mantener buenas prácticas de higiene, así como de limpiar y desinfectar con más frecuencia las superficies que se tocan de forma habitual. Los manipuladores de alimentos necesitan ser conscientes de los síntomas del COVID-19 e informar a sus empresas, así como buscar asistencia médica si creen que tienen los síntomas de la enfermedad.

Mantener la distancia física en las instalaciones de alimentación minoristas resulta esencial para reducir el riesgo de transmisión de la enfermedad. Entre las medidas prácticas que pueden utilizar los minoristas figuran:

11. Regular el número de clientes que pueden entrar al comercio minorista para evitar aglomeraciones.
12. Situar carteles en puntos de entrada donde se solicite a los clientes que no accedan a la tienda si se encuentran mal o si experimentan síntomas de COVID-19.
13. Gestionar el control de colas de forma consistente con los consejos de distanciamiento social tanto dentro como fuera de las tiendas.
14. Proporcionar desinfectantes de manos, desinfectantes en spray, toallitas de papel desechables y puntos de entrada a la tienda.
15. Utilizar marcas del suelo dentro de la tienda minorista para facilitar que se cumpla el distanciamiento social, principalmente en las áreas más frecuentadas, tales como en las cajas y en los puestos de servicio.
16. Realizar anuncios frecuentes recordando a los clientes que sigan los consejos de distanciamiento físico y que se limpien las manos de forma habitual.
17. Introducir barreras de plexiglass en las cajas y en los mostradores como un nivel de protección adicional para el personal.

18. Fomentar el uso de métodos de pago contactless.
19. Puesto que cada vez son más los clientes que llevan sus propias bolsas de la compra, se deben emplazar alertas para que los clientes limpien sus bolsas de la compra antes de cada uso dentro de las instalaciones minoristas de alimentos (tiendas, outlets y supermercados).

Minimizar el riesgo de transmisión del COVID-19 identificando los puntos de alto contacto en instalaciones minoristas y asegurar que se limpian y se desinfectan de forma regular. Como ejemplos de puntos de alto contacto están los carritos de la compra, las manecillas de las puertas y las pesas de medición a disposición de los clientes. Entre las acciones que se deben adoptar están:

20. Proporcionar servilletas (u otras formas de limpieza) para que los clientes puedan limpiar las asas de los carritos y las cestas, o designar personal para que los desinfecte después de cada uso.
21. Lavar y limpiar frecuentemente los objetos tales como los cazos, las pinzas y los soportes de condimentos.
22. Mantener las puertas abiertas en la medida de lo posible para minimizar el contacto.

Muestra de alimentos abiertos en instalaciones minoristas

Si bien algunos clientes perciben que existe un riesgo de infección por COVID-19 a través de las muestras de alimentos abiertos, a día de hoy no existen evidencias científicas que sugieran que los alimentos están asociados a la transmisión del virus COVID-19. Es importante mantener unas buenas prácticas de higiene en torno a las muestras de alimentos abiertos, tales como barras de ensaladas, muestras de productos frescos, panadería, etc. Se deberá aconsejar siempre a los consumidores que laven la fruta y la verdura con agua potable antes de su consumo. Tanto los clientes como el personal deberán observar prácticas de higiene personal adecuadas en todo momento en torno a las áreas de alimentos abiertos.

Para gestionar de forma higiénica las muestras de alimentos abiertos y evitar la transmisión del COVID-19 a través de la superficie de contacto, los minoristas de alimentación deben:

23. Mantener un lavado y limpieza frecuentes de todas las superficies de contacto de los alimentos y utensilios.
24. Solicitar a los trabajadores del servicio de alimentos que se laven con frecuencia las manos y, si utilizan guantes, que se los cambien antes y después de preparar los alimentos.
25. Solicitar a los trabajadores del servicio de alimentos que limpien e higienicen los mostradores, los utensilios para servir y los contenedores de condimentos con frecuencia.
26. Poner a disposición de los clientes desinfectante de manos a su paso hacia la salida y la entrada de las instalaciones de alimentación.
27. No se debe presentar de forma abierta o vender productos de panadería no envueltos en los mostradores de autoservicio. Los productos de panadería con presentaciones abiertas en el autoservicio de tiendas minoristas deberán colocarse en plástico/celofán o envoltorio de papel. Cuando se presenten productos de panadería sueltos en tiendas minoristas, deben colocarse en secciones de presentación de plexiglass y meterse dentro de las bolsas utilizando pinzas a la hora de servir a los clientes.

Manipuladores de alimentos: comedores del personal

Los comedores del personal en servicios esenciales de primera línea, tales como el procesamiento de alimentos o los establecimientos de alimentación minoristas deben seguir abiertos cuando no existen otras alternativas para que el personal pueda obtener sus comidas. Deben observarse los máximos estándares de medidas de salud pública en lavado de manos y comportamiento respiratorio en los comedores de los trabajadores. Los estándares operativos de los comedores de los trabajadores deberán incluir:

28. Mantener una distancia física de al menos un metro entre una persona y el resto de los trabajadores, incluida la disposición de los asientos.
29. Escalonar los horarios de trabajo y de descanso de los trabajadores para reducir el número de trabajadores que están en el comedor al mismo tiempo.
30. Restringir todo contacto físico no esencial al máximo.

31. Situar notificaciones visibles que incentiven la higiene de manos y el distanciamiento físico entre los trabajadores.
32. Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones, superficies de contacto/puntos de gran frecuencia de tacto, por ejemplo, las superficies de los mostradores/pinzas/utensilios para servir/presentaciones de autoservicio abiertas/manecillas de puertas.

La OMS sigue observando de cerca la situación a la espera de cualquier cambio que pueda afectar a esta guía provisional. En caso de que algún factor cambie, la OMS publicará la correspondiente actualización. En caso contrario, la presente guía provisional dejará de tener validez en el plazo de 2 años tras su fecha de publicación.

Referencias

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Guía provisional jueves, 19 de marzo de 2020. <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report - 66 https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi:10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020;doi: 10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497-506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January-February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHO-China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Ginebra: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23-March 16, 2020. *MMWR,* 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR,* 3 April 2020,69(13);377-381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>

21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19. <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts_ [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020. Algunos derechos reservados. El presente trabajo cuenta con una licencia Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

Número de Referencia OMS: WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1