

Controles recomendados para la Industria de Alimentos y la Restaurantera en México en estos momentos de pandemia, provocados por el SARS-CoV-2 (COVID 19)

Valdés Martínez Sara Esther, PhD, IA FoSTF¹ e IA Yazmín Cruz Osornio², 1. Laboratorio de Tecnología de Calidad en Alimentos, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Universidad Nacional Autónoma de México; 2. Osornio & Altamirano S.A. de C.V.

La seguridad de los alimentos comercializados por industria se encuentra regulado en el mundo, México no es la excepción, la protección del consumidor, está garantizada desde el artículo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los detalles de los requisitos con que deben cumplir las industrias y los expendedores de los alimentos, se encuentra plasmada en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009¹, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, cuyos objetivos son:

- “Establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.”

Esta norma es además:

- De observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.

Esta norma contiene detalladamente los requisitos para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, lo cual garantiza la inocuidad de los alimentos que se producen por industria y que se comercializan en establecimientos públicos, siempre y cuando se respeten las indicaciones plasmadas en ella. Entre los requisitos marcados en ella, está la limpieza y sanitización de manos previa a la entrada a la zona de producción, el uso obligatorio de cofia y cubrebocas, el uso de uniforme limpio y zapatos de seguridad. La mayoría de las compañías, para garantizar que los trabajadores usan uniforme limpio cuando ingresan a la planta, cuentan con lavandería propia. El cumplimiento cabal de la norma, es observado internamente, por los departamentos de Calidad y externamente, por la Secretaría de Salud y los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Independientemente de cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 en México, norma que es de cumplimiento obligatorio, por las exigencias del mercado tanto Nacional como

¹ <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>.

Internacional, muchas compañías tienen implementado y certificado otros sistemas de Aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria (HACCP, ISO 22000, SQF, BRC, FSSC 22000 etc.), lo cual refuerza la calidad sanitaria de los alimentos producidos en esas plantas.

Como documentos importantes que han sido publicados por las autoridades, para la reapertura de las actividades económicas en México, protegiendo a la población vulnerable, durante la pandemia provocada por la pandemia por el Coronavirus de tipo 2 (SRAS-CoV-2)(COVID 19), emitió el siguiente acuerdo:

- Acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de mayo de 2020 tiene por objeto establecer los Lineamientos Técnicos Específicos (LTE) para la reapertura de las actividades económicas. El acuerdo es de aplicación General, este documento es el origen de los protocolos, que están basados en 4 principios rectores:
 - Privilegiar la salud
 - Solidaridad y no discriminación
 - Economía moral y eficiencia productiva y
 - Responsabilidad compartida.
- Los LTE recomiendan identificar a las personas en alto riesgo (personas con diabetes, obesidad, mayores de 60 años, hipertensas y embarazadas a que laboren desde casa de ser posible) o que su incorporación a las actividades cuando el semáforo esté en naranja.
- Los LTE recomiendan informar y dar facilidades al personal para que en caso de estar enfermos **NO** se presenten a laborar y sigan un protocolo específico en caso de ser sospechosos de Covid a fin de que no contaminen los centros de trabajo.

Ante momentos de crisis sanitaria como a la que nos enfrentamos en estos momentos, las industrias, preocupadas por la salud de sus empleados y de los consumidores, han reforzado sus controles, a través de diversas medidas que garantizan que los empleados de la misma se encuentren sanos. Para ello adicional a las medidas que ya tienen implementadas marcadas en la NOM-251, observan nuevos controles como:

- Todos los trabajadores, de planta o de oficina, pasan un 1er Filtro, al entrar los trabajadores a este filtro, ingresan con cubrebocas, se les sanitiza la ropa, se sanitizan los zapatos, se les pide se laven y saniticen las manos y se les toma la temperatura, en caso de presentar fiebre, se les canaliza hacia la salida, eliminando en este primer filtro a cualquier posible empleado enfermo probable.
- Cualquier trabajador de planta o de oficina que sea un enfermo probable, es enviado a casa, debe hacerse las pruebas de detección de Covid-19 y en caso de

estar contagiado mantener la cuarentena necesaria, antes de poder regresar a trabajar, debe demostrar a través de los análisis correspondientes que se encuentra libre de Covid-19.

- Pasado este primer filtro, los empleados se dirigen hacia sus áreas respectivas, los de oficina a oficina, los de planta, pasan a ponerse sus uniformes limpios, en aquellas plantas que tienen regaderas los trabajadores se bañan, pasan por su uniforme, cofia, careta y cubrebocas de 3 capas y antes de darles acceso, a planta, pasan a la esclusa previa a la entrada al área de producción, donde vuelven a lavarse las manos, sanitizarse con gel, limpiarse y sanitizarse los zapatos y antes de entrar a planta, se les hace un segundo control de temperatura, acceden a planta sólo los trabajadores que no presentan temperatura.
- Las empleadas deben traer pelo recogido, los trabajadores no deben usar barba o bigote.
- Ya en planta, los trabajadores deben cambiar sus cubrebocas cada 4 horas.
- La entrada de trabajadores a planta se realiza en horario escalonado, para evitar aglomeraciones.
- Aparte de las medidas de control de limpieza y sanitización de equipos, normales de planta, en estos tiempos, las plantas desinfectan 3 veces por semana todas las áreas. Los drenajes de la planta se mantienen sanitizados con sales cuaternarias de amonio
- Los baños se mantienen limpios y se ozonifica el aire, se monitorea que los trabajadores respeten el lavado y sanitizado de manos después de entrar a los mismos.
- Se hacen recordatorios cada 30 minutos acerca del buen uso de cofia, cubrebocas y careta.
- En el comedor, los espacios en las mesas, donde pueden sentarse a comer los trabajadores están marcados y las áreas deben estar separadas por mamparas, haciendo cubículos de comida. La distribución de comida se hace de forma ordenada y los trabajadores pasan de uno por uno por su comida, de la misma forma realizan el pago correspondiente. En el comedor debe haber guardias, que supervisen se respete la sana distancia. Cuando un trabajador termina de comer en el cubículo que eligió, debe colocar la marca que se encuentra en el cubículo, en el color rojo, para que cuando se retire, personal de limpieza pase a sanitizar el área, antes de que otro empleado pueda hacer uso de este. En los televisores, donde los haya, ubicados en área de comedores, se hacen recordatorios cada 30 minutos sobre el buen uso de cofia, cubrebocas y careta.
- En áreas de oficina, debe haber una estación de sanitización, con sanitizante, toallitas desechables, para que los empleados saniticen su área de trabajo y los equipos de oficina que emplee, antes de empezar a trabajar y antes de retirarse.
- Para evitar aglomeraciones de personal en oficinas, el personal se presenta a planta en días indicados, el resto de la semana hace trabajo de oficina desde su casa, algunos trabajan Lunes y Viernes y otros Martes y Jueves, en áreas de oficina.

- Los proveedores pueden presentarse a planta, únicamente si su visita está programada, no tienen permitido entrar a planta, su entrada a los terrenos de la planta requiere, al igual que los trabajadores de sanitización de su ropa y de sus zapatos, así como medición de temperatura y el llenado de un cuestionario.
- Cuando el personal que se presenta a planta, es un proveedor de servicio o de equipo, pasa por el mismo monitoreo ya descrito para los trabajadores, así como los controles indicados para trabajadores, ellos deben llevar su propio uniforme limpio, se les permite el acceso con uso de cofia, cubrebocas y careta, deben estar en planta únicamente el tiempo necesario.

Los controles mencionados exigidos en la NOM-251-SSA1-2009, aunados a las nuevas medidas de control mencionadas, llevados cabalmente a cabo minimizan los riesgos. Estos controles permiten reducir la máximo los riesgos, el no llevarlos a cabo, presenta un riesgo inherente.

La NOM-251-SSA1-2009, aplica también a establecimientos que expenden alimentos, muchos de los cuales, preocupados por sus consumidores, cumplen con esta norma y se encuentran certificados en el llamado Distintivo H, Manejo Higiénico de los Alimentos, promovido por la Secretaría de Turismo (SECTUR). El Distintivo H, es un reconocimiento, otorgado por la Secretaría de Turismo a los establecimientos fijos de alimentos y bebidas, que manejan altos estándares de higiene que contempla recomendaciones de la OMS para tener higiene y que el proceso sea verificable, es un programa 100% preventivo que requiere que el 80% del personal del lugar esté capacitado y que la capacitación la haya recibido de parte de un capacitador reconocido por la SECTUR. Aquellos locales que se manejan con estas dos normas, previenen riesgos de contaminación de los alimentos que expenden. Como medidas adicionales durante ésta pandemia, se han sacado por parte de las autoridades una serie de recomendaciones que se mencionan a continuación.

Los protocolos que fueron emitidos para los expendios de alimentos se encuentran los siguientes Protocolos Generales que el IMSS ha puesto a disposición para un retorno seguro a los centros de trabajo.

El objetivo de estos es:

Proporcionar información, para reducir el número de infecciones SARS-Cov-2 entre trabajadores, clientes y público en general en ámbitos laborales a través de la aplicación de estrategias de buenas prácticas¹.

Dependiendo de sus dimensiones y número de trabajadores, las industrias se encuentran categorizadas en micro, pequeña, mediana y gran empresa. Es importante resaltar que sobre la base del tamaño de la empresa se aplicarán o no lineamientos, para consulta detallada ver bibliografía².

² <http://nuevanormalidad.gob.mx/>



De acuerdo con la clasificación de las actividades esenciales los restaurantes y locales que expenden alimentos preparados, estarían en actividad 13:

13	Supermercados, tiendas de autoservicio, abarrotes y venta de alimentos preparados
----	--

Cuando el nivel de riesgo epidemiológico es muy alto (**Máximo**), los restaurantes solo pudieron laborar con repartos a domicilio, en un nivel epidemiológico **alto** los restaurantes abrirán sus puertas con protocolos generales y particulares, delimitados por las zonas donde se encuentran, las medidas regionales, estatales o municipales que rijan en su momento.

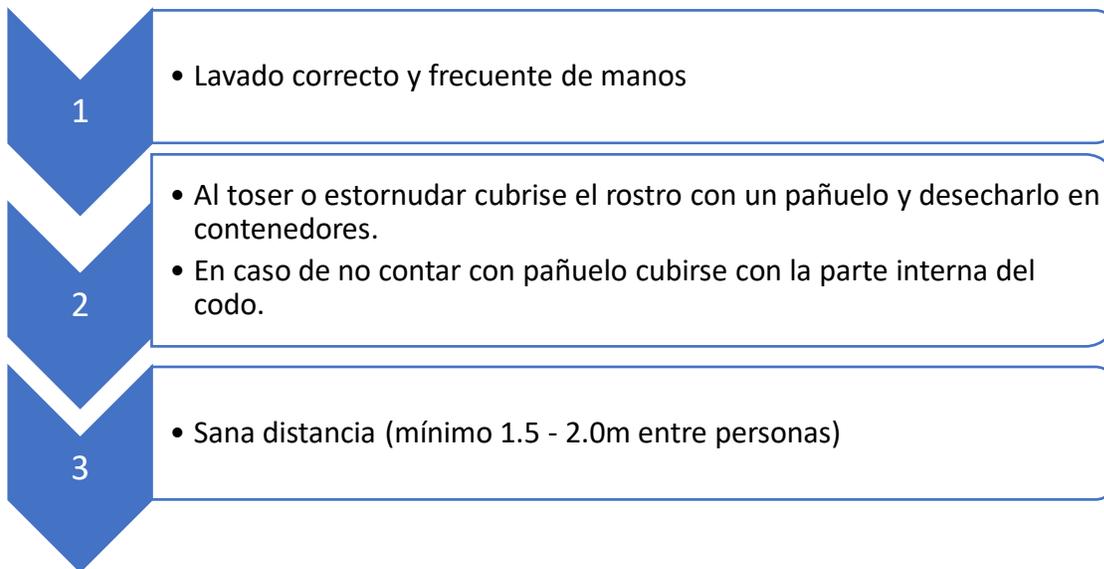
El reto es inconmensurable: lograr cumplir con la recomendaciones, internacionales y nacionales para no solo dar un servicio de calidad entendiendo que ahora la bioseguridad es uno de los puntos críticos (es importante recordar que desde hace muchos ya existen normas de la secretaria de salud NOM-251-SSA₁ Prácticas de higiene para el procedimientos de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios) y de igual forma sobrevivir a esta crisis mundial manteniendo la industria a flote.

La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC) presento el “Protocolo de Prevención Covid-19 Mesa Segura”³. Con lineamientos específicos para este ramo.

Medidas básicas, la figura 1 muestra las medidas básicas que deben respetarse en restaurantes y expendios de alimentos.

Figura 1. Medidas básicas a seguir en Restaurantes y expendios de alimentos preparados

³ https://canirac.org.mx/images/notas/files/Protocolo%20Reapertura%20-%20Mesa%20Segura_compressed.pdf



La Tabla 1, muestra las medidas de sanitización e higiene a seguir en Restaurantes y expendios de alimentos preparados antes, durante y después de ofrecer servicio.

Tabla 1. Medidas de sanitización e higiene a seguir en Restaurantes y expendios de alimentos preparados

1. Antes de iniciar labores sanitización del lugar
2. Para llevar a cabo la limpieza y sanitización, emplear insumos adecuados para lavado y desinfección
3. Favorecer la circulación del aire, ya sea de forma natural o con ventilación mecánica, siempre y cuando cuente con los filtros adecuados y vigentes para virus
4. Contar con protocolos específicos de lavado y desinfección de áreas comunes, objetos de contacto y superficies.
5. Realizar limpieza continua de sillas, mesas, barandales
6. Limpieza rutinaria de paredes, ventanas y muros.
7. Incrementar frecuencia de limpieza en áreas de sanitarios, manijas, dispensadores, llaves. Uso de toallas desechables.

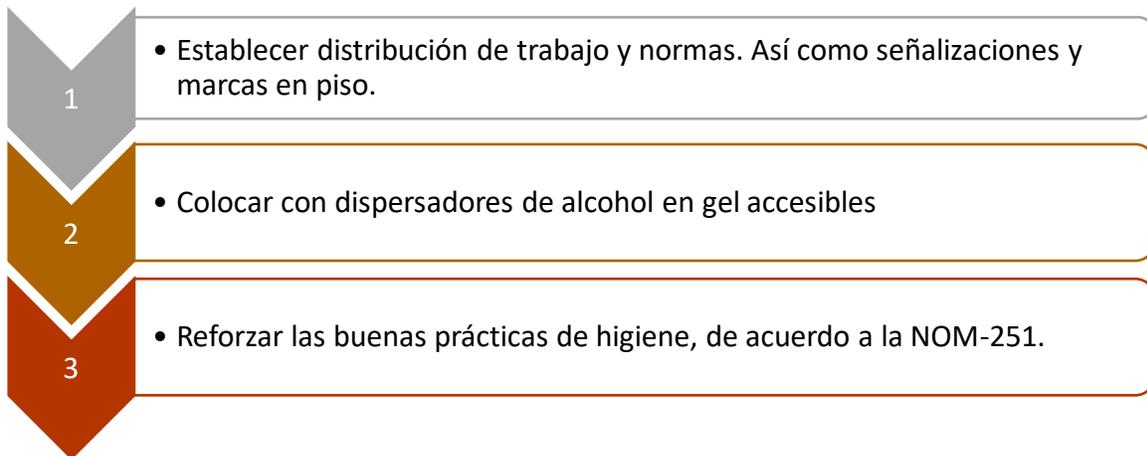
Para garantizar que no ingrese a laborar personal que pueda estar enfermo, se marcan las siguientes indicaciones a seguir:

- Gestión para identificar grupos de riesgo.
- Capacitación para el lavado correcto y frecuente de manos
- Registro de temperatura del personal al inicio y final del turno
- Desalentar saludos de mano y/o beso entre empleados

- Proporcionar a todo el personal material de protección (cubrebocas y careta o lentes)
- Evitar el uso de teléfonos celulares dentro del área de trabajo.

Las sugerencias para el trabajo dentro de la cocina, se resumen en la Figura 2.

Figura 2. Recomendaciones para trabajo en cocinas que expenden alimentos



En cuanto al aforo permitido en los restaurantes y expendios de alimentos y el distanciamiento físico recomendado, se marcan las siguientes pautas:

- El aforo deberá respetar el distanciamiento físico mínimo de 1.5 m.
- Fomentar el sistema de reserva en línea.
- Limitar el número de personas por mesa a no más de 10.
- Menús digitales o en pizarra.
- Eliminar adornos en mesas.
- Cambio de mantelería después de cada servicio (en caso de tenerlo)
- Todos los condimentos, salsas y más deberán ser servidos en porciones individuales.
- Eliminar servilleteros comunes en mesas.
- Desalentar el uso de servilletas de tela.
- Áreas de niños permanecerán cerradas en la primera etapa.
- Bufete y barras de alimentos con cubiertas antiestornudos. Un trabajador del establecimiento estará a cargo de servir al comensal, el cual debe usar cubrebocas, caretas y guantes.
- Salones privados y de junta con una capacidad máxima de 10 personas.
- Barras del bar se permiten con un distanciamiento mínimo de 1.5 metros. No será usados como área de espera.

- Fomentar métodos de pago electrónicos. Desinfectar, plumas, terminales, etc., constantemente.

Las medidas recomendadas para la entrada a los restaurantes y expendios de comida son:

- Usar señalización o barreras físicas para el ingreso.
- Se recomienda el uso de tapetes sanitizantes.
- Obligatorios los dispensadores de gel antibacterial, así como personal protegido en puntos estratégicos para ofrecer al cliente.
- Se recomienda eliminar las áreas de espera y vestíbulos.
- Mantener en la medida de lo posible las puertas abiertas para favorecer la ventilación y minimizar el contacto con las puertas y perillas.

Para la atención a proveedores de los locales se marcan las siguientes indicaciones:

- Establece claramente lineamientos. Lugar, uso de caretas, cubrebocas, etc.
- Eliminar empaques y envolturas de materias primas e insumos. Sanitarlos.
- Proveedores y contratistas "seguros" con protocolos de Covid.
- No permitir el ingreso de personas ajenas, en el área de manipulación de alimentos.
- Calendarización de días y horarios de atención.

El arranque de esta nueva faceta es un reto para cada empresa, siendo sin lugar a dudas los relacionados con los alimentos una de las áreas más sensibles y necesarias. Fueron las empresas y personas involucradas en el suministro y proceso de los alimentos indispensables aún en los momentos y lugares de mayor riesgo en México y en el mundo.

Está claro que entre más fuerte sea la empresa o cadena de restaurantes mayores serán los recursos de los que disponga para un arranque más seguro. Existen un sinnúmero de pequeños lugares que preparan y expenden alimentos: el puesto de tacos, la cocina económica, el restaurante, los mercados. Para garantizar la seguridad de los consumidores de estos lugares, se deben encaminar acciones para que llegue a esos micropuntos la información y capacitación necesaria, sin ellos signifique una carga onerosa de recursos. El IMSS ofrece cursos gratuitos a fin de apoyar a la población en general, las empresas y propietarios de negocios a integrar en su vida diaria y labores protocolos de bioseguridad para el Covid-19.⁴

Todas las recomendaciones plasmadas en el presente documento, involucran la implementación cabal de las Buenas Prácticas de Manufactura aunadas a medidas

⁴ <https://climss.imss.gob.mx/>

preventivas específicas, provocadas por la actual situación de la pandemia, en todos los casos impera la necesidad de higienizar, sanitizar y aplicar el sentido común.