



Recomendaciones para las empresas elaboradoras de alimentos – COVID-19

Impulsa Alimentos – Cámara de Industrias del Uruguay (CIU)

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Marzo 2020

Introducción

Este material ha sido elaborado por el equipo técnico de Impulsa Alimentos, con el respaldo de la Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU).

“Cabe destacar las motivaciones de la industria de alimentación y bebidas por asegurar la inocuidad ante la complicada situación originada por el coronavirus. En primer lugar, disminuir el virtual riesgo de cualquier otro tipo de contaminación, ya que un brote en estos momentos tendría consecuencias muy superiores a las de otras situaciones. En segundo lugar, garantizar el suministro: la cadena alimentaria no puede fallar en una situación tan complicada como la que estamos viviendo. Un objetivo prioritario es preservar la salud de los trabajadores. Por último, prevenir cualquier posibilidad de que el COVID-19 llegue a los productos” (Roberto Ortuño, Responsable de seguridad alimentaria de AINIA, Valencia, España)



Introducción

COVID-19 /¿Qué tan resistentes son los coronavirus en diferentes ambientes?

Los virus generalmente pueden sobrevivir durante varias horas en superficies lisas. Si la temperatura y la humedad lo permiten, pueden sobrevivir durante varios días. El nuevo coronavirus es sensible a los rayos ultravioleta y al calor.

Calor sostenido a 56 °C durante 30 minutos, el éter, alcohol al 75%, los desinfectantes que contienen cloro, el ácido peracético, el cloroformo y otros solventes lipídicos pueden inactivar eficazmente el virus.

Entorno	Temperatura	Tiempo de supervivencia del virus
Aire	10 - 15 °C	4 horas
Gotas de tos	25 °C	24 horas
Moco Nasal	56 °C	30 minutos
Liquidos	75 °C	15 minutos
Manos	20 - 30 °C	<5 minutos
Ropa	10 - 15 °C	<8 horas
Madera	10 - 15 °C	48 horas
Acero Inoxidable	10 - 15 °C	24 horas
Alcohol al 75%	Cualquier temperatura	<5 minutos
Lavandina	Cualquier temperatura	<5 minutos

Recomendaciones para empresas elaboradoras



A continuación se brindan una serie de recomendaciones para las empresas elaboradoras de alimentos, poniendo especial énfasis en los procedimientos de higiene y desinfección.

Se desarrollarán los siguientes temas:

1. Controles previos al trabajo
2. Higiene del personal
3. Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones
4. Medidas de organización

1. CONTROLES PREVIOS AL TRABAJO

- Las personas deben extremar las medidas de aislamiento social recomendadas, restringiendo los contactos y limitándolos a los imprescindibles.
- Si la persona ha tenido contacto directo con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento de aparición de síntomas (**tos, dolor de garganta, fiebre, dificultades respiratorias**) consultando al personal médico en caso de ser necesario.
- En el caso de que los trabajadores presenten cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria deben evitar el contacto con los alimentos y comunicarlo a sus superiores para que actúen en consecuencia. Consultar con su médico y seguir sus instrucciones, **hasta su completa recuperación.**
- Se recomienda acceder a la web del Ministerio de Salud Pública para ampliar información sobre medidas recomendadas por el gobierno

<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/coronavirus>

2. HIGIENE DEL PERSONAL

- Se recomienda la adecuación de los procedimientos de higiene del personal, contemplando este nuevo peligro.
- Debe reforzarse la medida de **lavado de manos**, aumentando la frecuencia establecida.

Es fundamental que las empresas dispongan de lavamanos dotados con jabón líquido y papel de secado de un solo uso o secadores automáticos de aire. No utilizar jabones en pastilla ni toallas de tela.

- En caso de que se disponga, se puede incorporar el uso de alcohol en gel luego del lavado de manos, **no sustituye el lavado.**
- Reforzar la capacitación del personal de hábitos de higiene y de no compartir utensilios personales.
- Asegurar una supervisión efectiva del personal para reforzar las prácticas de higiene.

2. HIGIENE DEL PERSONAL

- Procurar el uso de tapabocas para evitar riesgos si la persona que manipula los alimentos tose o estornuda.
- Realizar un correcto recambio de ropa de calle y zapatos. Cuando esté disponible será obligatorio uso de uniforme de trabajo limpio y cambiarlo en el vestuario.
- Obligatorio uso de protección en el cabello en áreas de contacto directo con alimentos.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas; evitar el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.

En el siguiente link se deja a disposición el material de la capacitación en BPM brindada por Impulsa Alimentos en 2019: <https://bit.ly/3akBkv0>

3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES



- Deben reforzarse los controles y medidas de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo.
- Dado que el virus puede permanecer en las superficies por varias horas (según tabla presentada el inicio), es fundamental la limpieza y desinfección de todas las superficies que toman contacto directo o indirecto con los alimentos, principalmente los prontos para consumo.
- Es muy importante evitar la contaminación cruzada a través de las propias manos, utensilios, superficies o equipos.
- El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección. Hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón (alergias).

3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES: ejemplos



Limpieza húmeda de superficies

- Realizar limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.).
- Técnica de doble balde y trapo:
 - ✓ Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
 - ✓ Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
 - ✓ Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
 - ✓ Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES: ejemplos



Desinfección de superficies previamente limpias

- El proceso es sencillo y económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):
 - ✓ Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua.
 - ✓ Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
 - ✓ Dejar secar la superficie.
- En superficies que no se pueda utilizar hipoclorito se utilizará etanol al 95%.

3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES



- En aquellas áreas externas a las zonas de elaboración, deben reforzarse también las medidas de limpieza para evitar la posible contaminación.
- Se recomienda realizar medidas de higiene extra en oficinas (teclados, teléfonos, etc.) y en comedores y otras áreas comunes, principalmente baños y vestuarios.
- Ventilación de ambientes: sobre todo cuando llegue el período invernal de bajas temperaturas debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. Se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.
- Para encontrar el listado de desinfectantes recomendados ingresar en: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES



Lista de desinfectantes para objetos comúnmente contaminados

Objeto para la desinfección	Tipo de desinfectante	Desinfección consumible
Superficie de objetos o mobiliario	Desinfectante con cloro (1000mg/L), dióxido de cloro (500mg/L), 75% de alcohol	Material absorbente desechable
Manos	Desinfectante para manos de secado rápido con alcohol, desinfectante con cloro, peróxido de hidrógeno	
Piel	Desinfectante a base de yodo al 0,5%, peróxido de hidrógeno	
Mucosas	Desinfectante a base de yodo al 0,05%.	
Aire interior	Ácido peracético, dióxido de cloro, peróxido de hidrógeno	
Contaminantes	Desinfectante con cloro (5000-20000mg/L), desinfectante en polvo o blanqueador en polvo con absorción de agua	
Textiles como la ropa, la ropa de cama	Desinfectante con cloro (500mg/L), óxido de etileno	

4. MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN

- Implementar descansos escalonados para evitar aglomeración de personal.
- Bajar circulación interna a la mínima indispensable
- Implementar cartelería recordando la importancia de las medidas de higiene en todos los sectores de la empresa. Principalmente en los baños.
- Asegurar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para empleados (jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura, entre otros)
- Minimizar las reuniones de trabajo y el contacto físico entre compañeros a lo indispensable durante este tiempo
- Cuando sea posible ajustar la operativa para intentar asegurar la distancia de seguridad entre puestos de trabajo.

4. MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN

- No solapar turnos de modo de poder realizar limpieza profunda entre los mismos.
- Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos, mascarillas, etc usados.
- Aumento de la frecuencia de retiro de desechos. Se deberá especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros (aire acondicionado también).
- Implementación de protocolos para teletrabajo en aquellos puestos que lo permitan.
- Exhortar a la máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas

Referencias

- https://www.euskadi.eus/contenidos/noticia/protocolo_covid19/es_def/adjuntos/PROTOCOLO-Flota-Agricultura-Alimentacion_DEF.pdf. Versión 3.0 (23.03.2020)
- <https://www.ainia.es/noticias/prensa/practicas-higiene-inocuidad-seguridad-alimentaria/>
- Recomendaciones para el sector de comercialización de alimentos por el coronavirus (covid-19). Regulación Alimentaria, Intendencia de Montevideo.
- <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/coronavirus>
- “Consejos basados en la ciencia del manual de prevención de coronavirus que podrían salvar su vida 101”. Editor Jefe Wang Zhou, MD Médico Jefe del Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de Wuhan. Prólogo de Nanshan Zhong. Traducido por Shan Zhu, Qing Chen, Jun Li.
- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- Aportes técnicos de las y los ingenieros alimentarios miembros de AIALU.



Aporte Solidario

Los Ingenieros Alimentarios del Uruguay nos ponemos a disposición para brindar asesoramiento técnico asociado a la producción de alimentos.

Relacionado con prevención por contaminación cruzada y aplicación de buenas practicas asociadas al Covid-19 en todas las etapas de elaboración, producción y distribución de alimentos que permita una alimentación segura.



<http://aialu.org.uy>



comision@aialu.org.uy



www.facebook.com/groups/350925107322

Grupo de la Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay



[Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay - AIALU](#)



www.impulsaindustria.com.uy



impulsaalimentos@ciu.com.uy



2604 0464 int. 253



[impulsa.ciu](https://www.facebook.com/impulsa.ciu)



[impulsa_ciu](https://twitter.com/impulsa_ciu)



[Impulsa Industria](https://www.linkedin.com/company/Impulsa-Industria)