



Ministerio
de Salud Pública

Recomendaciones generales durante la pandemia por enfermedad COVID-19 para **la industria alimentaria y comercios de alimentos.**



El propósito de este documento es dar a conocer a la industria alimentaria medidas adicionales a las normalmente utilizadas, para que se mantenga la integridad de la cadena alimentaria y que los consumidores dispongan de alimentos adecuados y seguros, manteniendo a todos los trabajadores de las cadenas de producción y suministro de alimentos saludables para sobrellevar la situación de pandemia actual.

Mantener activa la cadena alimentaria es una función esencial a la que todas las partes interesadas a lo largo de la misma deben contribuir. La confianza del consumidor en cuanto a la seguridad y disponibilidad de los alimentos es necesaria.

De acuerdo a la evidencia disponible hasta la fecha, es poco probable que las personas puedan contraer COVID-19 a partir del consumo de alimentos. La enfermedad producida por el virus SARS-CoV2 es principalmente respiratoria y se trasmite a través de la exposición con las gotículas generadas cuando una persona infectada tose o estornuda, o a partir de del contacto con superficies contaminadas con gotículas portadoras del virus.

Es imperativo que la industria alimentaria refuerce las medidas de higiene personal y brinde capacitación y actualización sobre los principios generales de higiene de los alimentos, para eliminar o reducir el riesgo de contaminación de los trabajadores.

Una de las características de este virus es que posee una alta capacidad de contagio, mayor que la de la mayoría de los virus conocidos y dado que es nuevo, nadie ha podido desarrollar inmunidad en el pasado.

1- Instalaciones

La ventilación y limpieza de superficies, seguidas de desinfección es la mejor práctica para la prevención de enfermedad por COVID-19 y otras enfermedades en entornos comunitarios.

Las superficies que se tocan con las manos frecuentemente, son las que tienen mayor probabilidad de estar contaminadas. Estas incluyen pomos y picaportes de puertas, pasamanos, interruptores de luz, manijas de cajones, canillas, grifos, mesas, estantes, equipos electrónicos y electrodomésticos, etc.

Se recomienda que se revisen tanto los planes de limpieza existentes como los productos desinfectantes utilizados. En Anexo I se encuentra un listado de los productos de desinfección efectivos contra este tipo de virus.

2- Personal

Gestión de la salud de los empleados (incluidos los trabajadores contratados y todas las personas que ingresen a la organización).

- El problema más importante es que el personal pueda reconocer los síntomas de manera temprana para poder buscar atención médica y pruebas adecuadas, y minimizar el riesgo de infectar a sus compañeros de trabajo. Se exhorta incluir información disponible a los trabajadores de la industria alimentaria acerca de los síntomas de enfermedad por COVID-19.

- Los síntomas más comunes de COVID-19 incluyen:
 - fiebre (temperatura mayor o igual a 37.5° C)
 - tos: puede ser cualquier tipo de tos, no solo seca
 - falta de aire
 - dificultades para respirar
 - fatiga

- El personal que tiene síntomas de enfermedad por COVID-19 no debe estar en el trabajo y debe ser informado sobre cómo comunicarse con los profesionales médicos.

- En algunos casos, las personas infectadas pueden ser asintomáticas o pre-sintomáticas y pueden no mostrar ningún signo o síntoma de enfermedad o pueden presentar síntomas leves que se pasan por alto. Esto subraya la necesidad de que todo el personal que trabaja en la industria alimentaria, independientemente de su estado de salud aparente, practique la higiene personal y use los Elementos de Protección Personal (EPP) de manera adecuada. Las empresas alimentarias deben focalizarse en un alto nivel de seguridad y gestión del personal, para mantener un entorno de trabajo libre de enfermedades. (Anexo II).

- Para las tareas esenciales es recomendable trabajar con turnos de grupos de operarios diferentes para evitar la detención de las actividades en caso que se detecte la enfermedad en un trabajador.

- Si se detecta que un trabajador tiene la enfermedad por COVID-19, deben limpiarse todas las superficies con las que el empleado infectado ha entrado en contacto, incluidas todas las superficies y objetos visiblemente contaminados con fluidos corporales / secreciones respiratorias, y todas las áreas de alto contacto potencialmente contaminadas, como inodoros, manijas de puertas y teléfonos.
- Se debe asegurar que se cuenta con el stock adecuado de productos de limpieza y desinfección (jabón de manos, papel para el secado de manos, alcohol en gel, etc.) y de equipos de protección de personal (EPP), en los puestos de trabajo.
- Se recomienda realizar una capacitación de actualización sobre prácticas higiénicas. Hacer especial hincapié en el procedimiento de lavado de manos (ya que este resulta de gran importancia para evitar posibles contagios y las vías por la cual se puede producir el contagio) y en el uso de utilización de EPP.
- De forma general se debe evitar cualquier tipo de visita a planta. En caso de ser imprescindible el ingreso a planta de personas ajenas a la organización, estas deben utilizar los EPP y tomar las mismas precauciones que el personal de planta y deben someterse a los controles previos al ingreso.
- Se deben minimizar las reuniones de trabajo y el contacto físico entre compañeros a lo mínimo indispensable. En las áreas que sea posible, manteniendo la distancia requerida.

- Se recomienda incorporar los siguientes controles en el lugar de trabajo, para reducir la transmisión entre empleados:
 - Realizar una evaluación previa del trabajador (por ej. tomar la temperatura y llenado de cuestionario de salud al ingreso).
 - Desinfectar y limpiar los espacios de trabajo y los equipos, y considerar una limpieza más frecuente de las superficies de alto contacto antes del comienzo de la jornada.
 - Implementar el uso de mascarilla para todas las operaciones.
 - Adecuar horarios de los turnos de manera que no se produzcan aglomeraciones en vestuarios, zonas de acceso o zonas de descanso. Para ello, puede por ejemplo evitar el solape de turnos o escalonar la entrada y salida en grupos más reducidos.
 - Utilizar calzado dedicado, si esto no es posible, considerar el uso de zapatones, desinfección del calzado o pediluvio previo al ingreso a planta.
 - Uso de ropa dedicada en áreas de producción (evitar el uso de ropa de calle dentro de áreas de producción).
 - Practicar el distanciamiento social y mantenerse entre 1,5 a 2 metros de distancia de otras personas siempre que sea posible, tanto en áreas de producción como en zonas de descanso. Se prohíbe el compartir utensilios y mate en horarios de descanso.
 - Durante la pandemia se recomienda que el lavado del uniforme se realice por parte de la empresa a diario, para evitar que el mismo sea vía de contagio.

- El uso de guantes es opcional como medida de prevención del contagio. Pero el uso de guantes puede otorgar una falsa percepción de limpieza. Por lo cual se recomienda no usarlos si no existe una razón de proceso que lo amerite. Manteniendo el lavado de manos en forma frecuente y cuando resulte necesario.

3- Recepción y almacenamiento de insumos y materias primas

- Se recomienda la desinfección de envases o recepción en doble empaque ó empaque exterior que se pueda retirar, quitando la bolsa externa al ingresar a la planta de producción.
- Se recomienda utilizar proveedores confiables y habituales. Los que son aprobados por su empresa, especialmente si la empresa elabora alimentos para regímenes especiales.
- Se recomienda realizar una revisión de las áreas incluidas en los procesos de limpieza y desinfección. Extremar precaución en las zonas en las que entre cualquier tipo de material del exterior, como materiales de envase y embalaje que acompañen a las materias primas o a otros productos. Estas áreas deberán incluirse como zonas de riesgo.
- Es obligatorio el uso de productos desinfectantes con registro vigente de la autoridad competente.

- En el caso de empresas que utilizan envases retornables (sifones, bidones, botellas, etc.), se debe asegurar que los mismos se limpian y desinfectan antes de ingresar a la planta.

4- Preparación de alimentos

- Mantener la distancia de 1,5 a 2 metros entre operarios, especialmente en los puestos de trabajo. Si es necesario, reorganizar las posiciones de trabajo para cumplir con el criterio de distancia mínima.
- Evitar movimientos de personal y muy especialmente el contacto entre personal de diferentes turnos.
- Verificación de las operaciones de limpieza. Incrementar en su caso los controles y revisar los puntos de muestreo.

5- Fraccionamiento y envasado de alimentos

- La empresa debe fortalecer el uso de EPP a efectos de evitar contagios por parte del personal que va a realizar el fraccionamiento y envasado final.
- Se deben tomar medidas de desinfección de todos los productos que ingresan a planta.
- Se debe fortalecer la frecuencia de limpieza de las áreas de ser necesario.

- La empresa debe tener todos los insumos involucrados en el fraccionamiento-ensado en un mismo lugar, ya desinfectados, con el fin de evitar movimientos de personal para abastecer esta zona. De ser posible contar con exclusiva donde se almacenen todos los insumos necesarios.

6- Almacenamiento

- Se deben entregar los productos elaborados, al intermediario o cliente, en doble bolsa.
- Se debe aumentar la frecuencia de limpieza del depósito, de ser necesario.
- El personal debe contar con EPP suficientes y utilizarlos durante toda la jornada.
- Se debe evitar el ingreso de personas ajenas a la empresa o establecer una zona de exclusión para retirar los productos almacenados.

7- Distribución

- Todos los productos deben ser protegidos por empaque secundario y gestionarse de forma que puedan ser trasladados con la menor manipulación posible al momento de la carga y descarga. En la descarga, se debe implementar un mecanismo para limpiar el envase secundario o si es posible, el descarte del mismo en forma segura para no contaminar el envase primario. Asimismo, se recomienda desinfectar el envase primario para ingresarlo al lugar correspondiente.

- Se deben reforzar las medidas de higiene de los vehículos de transporte, implementando la limpieza y desinfección de los depósitos y contenedores de los alimentos que se distribuyen, luego de cada viaje.
- Entregar los EPP necesarios a los repartidores (uniformes, mascarillas y desinfectante para manos).
- Realizar controles sanitarios de temperatura en puestos de reparto.
- Transmitir la importancia de la comunicación por parte del repartidor de cualquier tipo de sintomatología que detecte antes de acudir al de trabajo. Es obligatorio utilizar mascarillas y evitar tocarse la cara y guante.
- El alimento a ser entregado debe estar dentro de un doble envase y debe ser colocado en el contenedor desinfectado.
- El contenedor donde se transportan los alimentos debe ser de materiales lisos y lavables. Debe ser desinfectado antes de comenzar a repartir.
- Si los contenedores son portátiles, estos no deben apoyarse en el suelo.
- Al regresar los contenedores a la planta, asegurarse que se limpian y desinfectan antes de volver a usarlos.

8- Puntos de venta

8.1 Recomendaciones para grandes superficies y comercios minorista de alimentos (tiendas, panaderías, cafeterías, carnicerías, etc.).

- Entregar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo (puntos de pago, panadería, fiambrería, rotisería, entre otros) guantes, tapabocas, alcohol en gel y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastos, carros de mercado, pasamanos, vitrinas, heladeras, puntos de pago entre otros elementos de uso frecuente por los clientes.
- Intensificar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (feteadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, mostradores, heladeras, etc.).
- Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada.

- Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.
- Se recomienda se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, evitando la aglomeración en pasillos y puntos de pago. Mantener 1.5 a 2 metros de distancia con las personas de la fila.
- Instalar dispensadores de alcohol en gel de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto. Informar a los clientes la ubicación de estos dispositivos y promover su uso.
- Es obligatorio que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras utilizando tapabocas, evitando la presencia de menores o personas de los grupos de riesgo. Se recomienda comunicar que las personas tengan claro los productos a adquirir para hacer más ágil esta actividad.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- Se recomienda suspender las prácticas de degustación de alimentos y bebidas y cualquier otro tipo de promociones a través de personas en puntos de venta, así como entrega de folletería.



8.2 Recomendaciones para restaurantes y servicios de alimentación (incluye establecimientos ubicados en plazas de comidas).

- Garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias desinfectantes registrados ante la autoridad competente, siguiendo las recomendaciones del fabricante en cuanto a su uso.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de embalajes plásticos, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Minimizar el contacto y manipulación directa por parte de los consumidores de los alimentos dispuestos en los autoservicios y espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servicio. Mantener una distancia de 1.5 a 2 metros entre personas.
- Garantizar ventilación permanente de las áreas de preparación, servicio y consumo de los alimentos, tomando precauciones para evitar el ingreso de plagas. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.
- Después de cada servicio limpiar y desinfectar superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores, mesas destinadas para el consumo de alimentos, etc.

- El personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.
- Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, atendiendo a las buenas prácticas para evitar contaminación con sustancias químicas. Utilizar productos registrados por la autoridad competente y respetar las indicaciones del fabricante para evitar intoxicaciones, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Se debe respetar al máximo la capacidad prevista del espacio para atender los clientes, teniendo en cuenta la distancia de 1.5 a 2 metros entre personas.
- Promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio de compra.
- Discontinuar servicio de buffet de alimentos, que requieran uso de utensilios o dispensadores comunes.

8.3 Recomendaciones para servicio delivery de alimentos

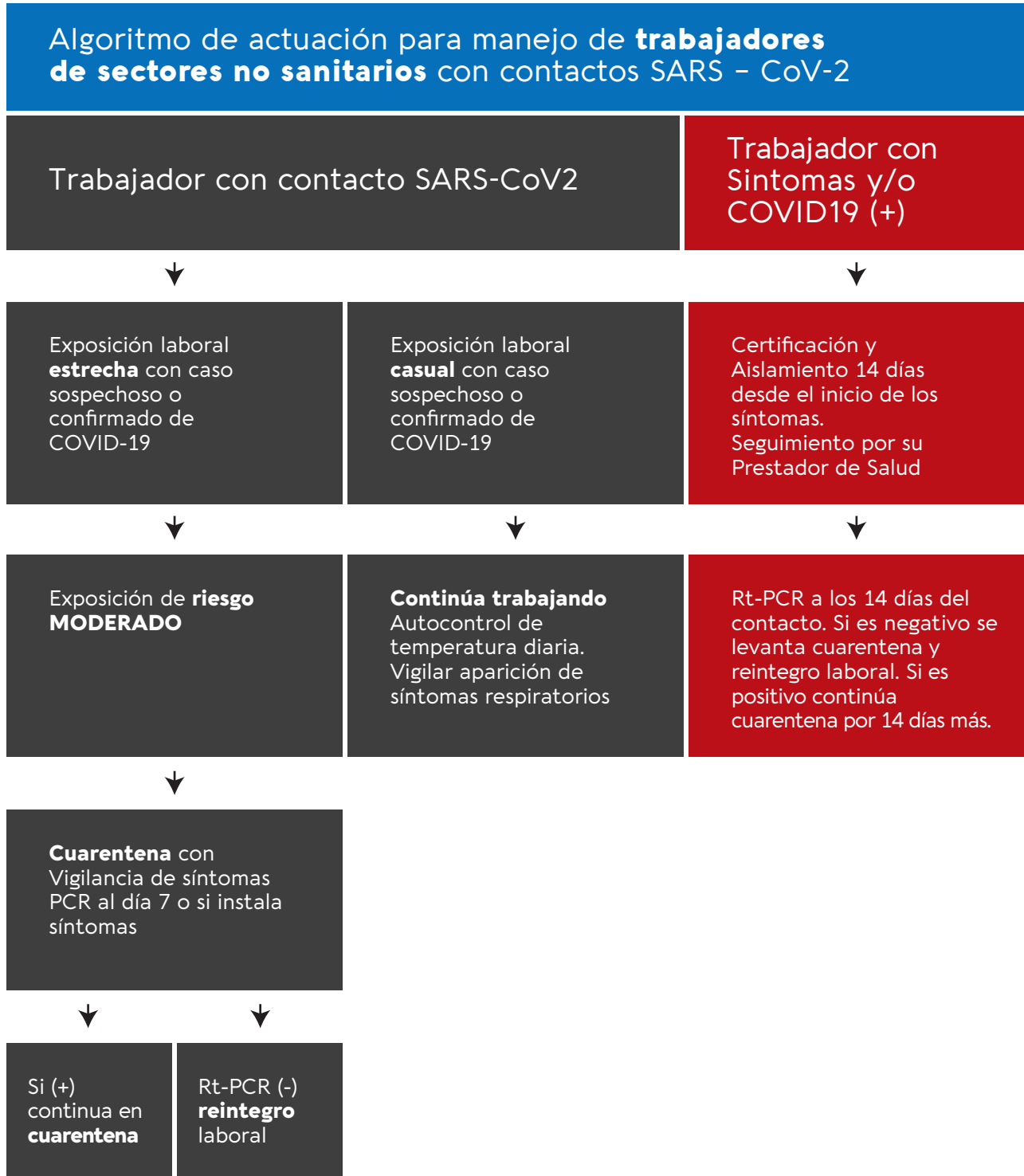
- Realizar lavado y desinfección del contenedor o mochila lavable rutinariamente. Antes de comenzar a repartir los alimentos, desinfectar las superficies con alguno de los desinfectantes del Anexo I de este documento.
- Extremar la limpieza y desinfección de los vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- No apoyar en el piso el contenedor, ni sobre mostradores, ni mesadas o mesas para consumidores.
- Los empleados deben contar en todo momento con alcohol en gel para las manos y toallas de papel. Cuando cuenten con pileta deberán lavarse las manos con agua y jabón y secarse con papel descartable.
- Es obligatorio el uso de mascarillas por parte del personal del delivery, evitando tocarse la cara.
- Los alimentos en el contenedor deben estar adecuadamente envueltos para evitar que la persona que manipula en el delivery no tenga contacto directo con el mismo.
- El delivery deberá entregar el alimento en la puerta del domicilio y deberá practicar distancia social en todo momento de 1.5 a 2 metros.

ANEXO I: Tabla de desinfectantes y tiempo de acción de desinfectantes en superficies.

	Tiempo de exposición (min)	Concentración recomendada
Amonio cuaternario	10	Según fabricante
Peróxido de hidrógeno	10	Según fabricante
Hipoclorito de sodio	5-10	Según fabricante
Ácido láctico	10	Según fabricante
Ácido peracético	1	Según fabricante
Ácido glicólico	10	Según fabricante
Etanol	0.5	70%
Fenólico	5	según fabricante
Ácido hipocloroso	10	Según fabricante

Ref.: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

ANEXO II: Orientaciones para manejo de casos



Definiciones:

Contacto con SARS CoV-2: Contacto con una persona con diagnóstico positivo desde 24-48 hs previas al desarrollo de los síntomas.

Exposición laboral: durante el trabajo puede existir riesgo de exposición a SARS-CoV-2 en las diferentes etapas del proceso (objeto, herramientas y medioambiente de trabajo, así como durante el uso de zonas comunes).

Exposición laboral estrecha: cara a cara por más de 15 minutos, o compartir un ambiente cerrado sin adecuada ventilación, por más de dos horas a menos de 2 metros, o a través de objetos o herramientas no desinfectadas.

Exposición laboral casual: no cumple con criterios de exposición laboral estrecha.

Exposición laboral de Riesgo Moderado: los trabajadores con riesgo de exposición moderada incluyen aquellos que requieren exposición laboral estrecha.

Aislamiento: separar personas enfermas de personas sanas.

Cuarentena: restringir la actividad a personas aparentemente sanas que han estado expuestas.

Glosario

- Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- EPP: elementos de protección personal

Bibliografía

1. COVID-19. RECOMENDACIONES PARA LA MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Abril 2020. Ministerio de Salud Argentina.
2. ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MEDICAMENTOS CON LINEAMIENTOS POR COVID-19. Ministerio de Salud de Colombia.
3. LISTADO DE AGENTES SANITIZANTES DE LA EPA: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
4. BEST PRACTICES FOR RETAIL FOOD STORES, RESTAURANTS, AND FOOD PICK-UP/DELIVERY SERVICES DURING THE COVID-19 PANDEMIC. FDA, EEUU.
5. COVID-19 AND FOOD SAFETY: GUIDANCE FOR FOOD BUSINESSES.
6. RECOMENDACIONES PARA LAS CARNICERÍAS DEL URUGUAY. EMERGENCIA SANITARIA POR CORONAVIRUS 2019. INAC.
7. RESOLUCIÓN N° 1350/20. CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO PARA LOCALES COMERCIALES CON ACCESO AL PÚBLICO EN EL MARCO DE LA SITUACIÓN SANITARIA QUE ATRAVIESA EL PAÍS. IMM.
8. RECOMENDACIONES PARA HIGIENE OLLAS POPULARES. IMM.
9. RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS POR EL CORONAVIRUS (COVID-19). Servicio de Regulación Alimentaria. IMM.

10. PROCEDIMIENTO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS POR DELIVERY. IMM.
11. COVID-19_ALGUNAS CLAVES EN LA ALIMENTACIÓN PARA EVITAR RIESGOS.
12. NOTA TÉCNICA N° 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. COVID-19 E AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ANVISA, BRASIL.
13. ORIENTACIONES PARA EL MANEJO DE CASOS Y CONTACTOS EN EL ÁMBITO LABORAL (DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD, MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA).



msp.gub.uy



Ministerio
de Salud Pública