

COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario

Orientaciones provisionales - 7 de abril de 2020

Antecedentes

El mundo enfrenta una amenaza sin precedentes por la pandemia COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 (denominado por la OMS, la enfermedad COVID-19). Muchos países están siguiendo los consejos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) con respecto a la introducción de medidas de distanciamiento físico como una de las formas en que se puede reducir la transmisión de la enfermedad¹. La aplicación de estas medidas ha dado como resultado el cierre de muchas empresas, escuelas, e institutos de educación, y restricciones de viajes y reuniones sociales. Para algunas personas, trabajar desde casa, el teletrabajo y las discusiones y reuniones en línea o en internet son ahora prácticas habituales. Sin embargo, el personal de la industria alimentaria no tiene la oportunidad de trabajar desde casa y se les exige que continúen trabajando en sus lugares de trabajo habituales. Mantener a todos los trabajadores de la cadena de producción y un suministro de alimentos sanos y seguros es fundamental para sobrevivir a la pandemia actual. Mantener el flujo de los alimentos a lo largo de la cadena de producción es una función esencial a la que todos los actores de la cadena deben contribuir. Esto también es necesario para mantener la confianza del consumidor en la seguridad y disponibilidad de los alimentos.

La industria alimentaria debe tener sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) para administrar los riesgos de inocuidad alimentaria y prevenir la contaminación de los alimentos. Los SGSA de la industria alimentaria están respaldados por programas de pre-requisitos que incluyen buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, zonificación de áreas de procesamiento, control de proveedores, almacenamiento, distribución y transporte, higiene del personal y aptitud para trabajar, es decir, todas las condiciones y actividades básicas necesarias para mantener una higiene entorno al procesamiento de alimentos. Los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos² establecen una base firme para implementar controles clave de higiene en cada etapa de la cadena de procesamiento, fabricación y comercialización de alimentos para la prevención de la contaminación de los alimentos.

Si una empresa de alimentos tiene un equipo de SGSA y / o APPCC establecido, los miembros de estos grupos deben ser incluidos en todas las discusiones para garantizar que las nuevas intervenciones se revisen teniendo en cuenta la seguridad alimentaria. Si una empresa no tiene un equipo de SGSA y / o APPCC establecido, entonces deben designar a una persona responsable de considerar si riesgos de inocuidad alimentaria podrían surgir debido a medidas adicionales. Esta persona designada tiene que ponerse en contacto con las autoridades de inocuidad alimentaria para obtener asesoramiento. Ahora existe una exigencia urgente para que la industria garantice el cumplimiento de las medidas para proteger a los trabajadores de alimentos de contraer la COVID-19, para prevenir la exposición o transmisión del virus, y para fortalecer las prácticas de higiene y desinfección de los alimentos.

El propósito de estas directrices es resaltar estas medidas adicionales para que se mantenga la integridad de la cadena de producción de alimentos y que los consumidores dispongan de suministros de alimentos adecuados y seguros.

Transmisión potencial de la COVID-19 a través de alimentos

Es muy poco probable que las personas puedan contagiarse con la COVID-19 por alimentos o envases de alimentos. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria y la ruta de transmisión primaria es a través del contacto de persona a persona y a través del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda.

Hasta la fecha no hay evidencia de que los virus que causan enfermedades respiratorias se transmitan a través de alimentos o envases de alimentos. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos: necesitan un huésped animal o humano para multiplicarse.

Según actualizaciones más recientes de la OMS³, evidencias disponibles sostienen que la COVID-19 se transmite por contacto cercano a través de gotitas respiratorias (formadas al toser o estornudar) y por fómites⁴⁻¹⁰. El virus puede propagarse directamente de persona a persona cuando un infectado por la COVID-19 tose o estornuda, produciendo gotas que alcanzan la nariz, la boca o los ojos de otra persona. Alternativamente,

como las gotitas respiratorias son demasiado pesadas para ser transportadas por el aire, aterrizan en objetos y superficies que rodean a la persona infectada. Es posible que alguien se infecte al tocar una superficie contaminada, un objeto, o la mano de una persona infectada y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos. Esto puede suceder, por ejemplo, al tocar los pomos de las puertas o dar la mano y luego tocarse la cara.

Investigaciones recientes⁴ evaluaron la supervivencia del virus de la COVID-19 en diferentes superficies y relataron que el virus puede permanecer viable hasta 72 horas en plástico y acero inoxidable, hasta cuatro horas en cobre y hasta 24 horas en cartón¹¹. Esta investigación se realizó en condiciones de laboratorio (humedad relativa y temperatura controladas) y debe interpretarse con precaución en la vida real.

Es imprescindible que la industria alimentaria refuerce las medidas de higiene personal y brinde capacitación y actualizaciones sobre los principios de higiene alimentaria² para eliminar o reducir el riesgo de que las superficies de los alimentos y los materiales de envasado de alimentos se contaminen con el virus que puedan estar presente en trabajadores de alimentos. El equipo de protección personal (EPP), como máscaras y guantes, puede ser efectivo para reducir la propagación del virus y enfermedades dentro de la industria alimentaria, pero sólo si se usa adecuadamente. Además, se recomienda a la industria alimentaria que introduzca el distanciamiento físico y medidas estrictas de higiene y desinfección, y que promueva el lavado de manos y la desinfección frecuentes y efectivos en cada etapa del procesamiento, fabricación y comercialización de alimentos. Estas medidas protegerán al personal de la propagación de la COVID-19 entre los trabajadores, mantendrán una fuerza laboral saludable y detectarán y excluirán a los manipuladores de alimentos infectados y sus contactos inmediatos del lugar de trabajo.

Si bien el material genético del virus la COVID-19 (RNA) se ha aislado de muestras de heces de pacientes infectados¹⁰, todavía no hay informes ni evidencia de transmisión fecal-oral. Lavarse las manos después de usar el baño siempre es una práctica esencial, especialmente cuando se trabaja con alimentos.

Trabajadores del sector alimentario: concientización sobre los síntomas de la COVID-19

A efectos de esta guía, los trabajadores de alimentos incluyen manipuladores de alimentos y/o personas que tocan directamente los alimentos abiertos como parte de su trabajo. También incluye al personal que puede tocar superficies en contacto con alimentos u otras superficies en habitaciones donde se manipulan alimentos abiertos. Por lo tanto, el término puede aplicarse a gerentes, limpiadores, contratistas de mantenimiento, trabajadores de entrega e inspectores de alimentos.

La OMS recomienda que las personas que se sienten mal se

queden en casa¹². El personal que trabaja en el sector alimentario debe conocer los síntomas de la COVID-19. Los operadores de empresas alimentarias deben producir una guía por escrito para el personal sobre la notificación de dichos síntomas y sobre la exclusión de las políticas laborales. Lo 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.

Los síntomas comunes de la COVID-19¹³ incluyen:

- fiebre (temperatura alta - 37.5 grados Celsius o más)
- tos: puede ser cualquier tipo de tos, no solo seca
- falta de aliento
- dificultades para respirar
- fatiga

Trabajadores del sector alimentario: prevención de la propagación de la COVID-19 en el entorno laboral

El personal del sector alimentario debe recibir instrucciones escritas y capacitación sobre cómo prevenir la propagación de la COVID-19. Los procedimientos normales de aptitud física para el trabajo de empleados en empresas alimentarias como parte de su SGSA deben garantizar que los trabajadores infectados sean excluidos de los establecimientos de alimentos. El personal que no se encuentra bien o presenta síntomas de la COVID-19 no debe ir al trabajo y debe ser informado sobre cómo comunicarse con sus profesionales médicos. Esto es imprescindible porque si un trabajador infectado manipula alimentos, es posible que pueda introducir el virus en los alimentos con los que está trabajando, o en superficies dentro del negocio de alimentos, al toser y estornudar, o por contacto manual. Además, en algunos casos, las personas infectadas pueden ser asintomáticas o presintomáticas y pueden no mostrar ningún signo o síntoma de enfermedad o pueden presentarse con síntomas leves que fácilmente pueden pasarse por alto. Se ha demostrado que algunas personas infectadas que aún no muestran síntomas son contagiosas y capaces de propagar el virus¹⁴⁻¹⁹. 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 adecuadamente el equipo de protección personal. Las empresas alimentarias deben introducir un alto nivel de seguridad y gestión del personal para mantener un entorno de trabajo libre de enfermedades.

Los Programas de Pre-requisitos deben garantizar que los trabajadores infectados con la COVID-19 (individuos sintomáticos y portadores asintomáticos confirmados) y sus contactos (aquellos con exposición a casos confirmados) estén excluidos de las instalaciones de alimentos. El personal que no se encuentra bien o que tiene algún síntoma de la COVID-19 no debe trabajar. Se

debe establecer un procedimiento para permitir que el personal informe enfermedades por teléfono (o correo electrónico) para que los trabajadores con etapas tempranas de la COVID-19 puedan recibir información confiable y ser rápidamente excluidos de los entornos laborales.

Las prácticas de inocuidad de los alimentos en las instalaciones de alimentos deben continuar cumpliéndose con los más altos estándares de higiene de acuerdo con el SGSA establecido.

Las buenas prácticas de higiene del personal incluyen:

- higiene adecuada de las manos: lavarse con agua y jabón durante al menos 20 segundos (siga los consejos de la OMS)²⁰;
- uso frecuente de desinfectantes para manos a base de alcohol;
- buena higiene respiratoria (cubra la boca y la nariz al toser o estornudar; deseche los pañuelos y lávese las manos);
- limpieza / desinfección frecuente de superficies de trabajo y puntos de contacto, como pomos de puertas;
- evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas de enfermedades respiratorias como tos y estornudos.

Trabajadores del sector alimentario: uso de guantes desechables

Los trabajadores del sector alimentario pueden usar guantes, pero deben cambiarse con frecuencia y las manos deben lavarse entre los cambios de guantes y cuando se quitan los guantes. Los guantes deben cambiarse después de realizar actividades no relacionadas con los alimentos, como abrir/cerrar puertas y vaciar contenedores. Los trabajadores de alimentos deben tener en cuenta que usar guantes puede permitir que se acumulen bacterias en la superficie de las manos, por lo que el lavado de manos es extremadamente importante cuando se quitan los guantes para evitar la contaminación posterior de los alimentos. Los trabajadores del sector alimentario deben evitar tocarse la boca y los ojos cuando usan guantes.

Los guantes desechables no deben usarse en el ambiente de trabajo de alimentos como un sustituto del lavado de manos. El virus de la COVID-19 puede contaminar los guantes desechables de la misma manera que llega a las manos de los trabajadores. Quitarse los guantes desechables puede contaminar las manos. Usar guantes desechables puede dar una falsa sensación de seguridad y puede hacer que el personal no se lave las manos con la frecuencia necesaria.

El lavado de manos es una barrera protectora mayor contra las infecciones que el uso de guantes desechables. Las empresas alimentarias deben garantizar que se proporcionen instalaciones sanitarias adecuadas y garantizar que los trabajadores de

alimentos se laven las manos a fondo y con frecuencia. El jabón normal y el agua corriente son adecuados para lavarse las manos. Los desinfectantes para manos se pueden usar como una medida adicional, pero no deben reemplazar el lavado de manos.

Trabajadores del sector alimentario: distanciamiento físico en el entorno laboral

El distanciamiento físico es muy importante para ayudar a retrasar la propagación de la COVID-19. Esto se logra minimizando el contacto entre individuos potencialmente infectados y personas sanas. Todas las empresas alimentarias deben seguir una guía de distanciamiento físico en la medida de lo posible. Las directrices de la OMS¹³ indican que se mantenga al menos 1 metro (3 pies) entre compañeros de trabajo. Cuando el entorno de producción de alimentos lo dificulta, los gerentes deben considerar qué medidas adoptar para proteger a los empleados.

Ejemplos de medidas prácticas para cumplir con la orientación de distanciamiento físico en el entorno de procesamiento de alimentos son:

- escalonar las estaciones de trabajo a ambos lados de las líneas de procesamiento para que los trabajadores de alimentos no se enfrenten entre sí;
- proporcionar EPP tales como mascarillas, redes para el cabello, guantes desechables, monos limpios y zapatos de trabajo antideslizantes para el personal. El uso de EPP debe ser rutina en áreas de alto riesgo como establecimientos de alimentos que producen alimentos listos para comer y cocinados. Cuando el personal está vestido con EPP, es posible reducir la distancia entre los trabajadores;
- espaciar las estaciones de trabajo, lo que puede requerir una reducción en la velocidad de las líneas de producción;
- limitar el número de personal en un área de preparación de alimentos en cualquier momento;
- organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre grupos.

Trabajadores del sector alimentario: enfermedad de COVID-19 en el lugar de trabajo

Los Programas de Pre-requisitos que sustentan los SGSA de una empresa de alimentos incluyen directrices para el control de enfermedades del personal y políticas para el regreso al trabajo cuando el personal se recupere de una enfermedad. El personal debe estar capacitado en el uso y cumplimiento de estas directrices e informar sobre la enfermedad lo antes posible para evitar la transmisión de la COVID-19 a sus compañeros de trabajo. Las prácticas de gestión del personal (por ejemplo, informar enfermedades y exclusión de trabajadores enfermos) harán que sea poco probable que un trabajador de alimentos se sienta mal en el lugar de trabajo con síntomas de la COVID-19. Sin embargo,

es necesario desarrollar un plan de acción para gestionar dicho evento. Lo más probable es que un trabajador de alimentos relate una enfermedad por teléfono. El personal debe ser consciente de que no debe ir al trabajo con síntomas de la COVID-19 y debe notificar dicha enfermedad por teléfono.

El personal que se siente mal no debe ir al trabajo y debe buscar consejo médico. Sin embargo, en el caso de que un trabajador de alimentos se sienta mal en el lugar de trabajo con síntomas típicos de la COVID-19, debe ser trasladado a un área alejada de otras personas. Si es posible, encuentre una habitación o área donde pueda aislarse detrás de una puerta cerrada, como una oficina de personal. Si es posible abra una ventana para ventilación. Se deben tomar acciones para que el empleado enfermo se retire rápidamente del entorno de trabajo.

El empleado que no se encuentre bien debe seguir las directrices nacionales para informar casos positivos / casos sospechosos de la COVID-19. Mientras esperan consejo médico o son enviados a casa deben evitar cualquier contacto con otros empleados. Deben evitar tocar personas, superficies y objetos, y deben cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo desechable cuando tosan o estornudan, colocar el pañuelo en una bolsa o bolsillo y luego tirar el pañuelo a una basura con tapa. Si no tienen ningún pañuelo disponible, deben toser y estornudar en la curva de su codo. Si necesitan ir al baño mientras esperan asistencia médica, deben usar un baño separado, si está disponible.

Todas las superficies con las que el empleado infectado ha entrado en contacto, incluidas todas las superficies y objetos que están visiblemente contaminados con fluidos corporales / secreciones respiratorias, y todas las áreas de alto contacto potencialmente contaminadas, como inodoros, pomos de puertas y teléfonos se deben limpiar. Los desinfectantes a base de alcohol / desinfectantes de superficie deben usarse para fines de limpieza. En general, se ha demostrado que los desinfectantes a base de alcohol (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) reducen significativamente la infectividad de virus con envoltura como el virus de la COVID-19, en concentraciones del 70-80%. Los desinfectantes comunes con ingredientes activos basados en compuestos de amonio cuaternario y cloro también tendrían propiedades viricidas. Todo el personal debe lavarse bien las manos durante 20 segundos con agua y jabón después de cualquier contacto con alguien que no se encuentre bien con síntomas consistentes con la infección por coronavirus.

Si se confirma que un empleado es un caso positivo de la COVID-19, será necesario notificar a todos los contactos cercanos del empleado infectado para que ellos también puedan tomar medidas para minimizar el riesgo adicional de propagación. Las definiciones de la OMS en caso de contacto con un caso positivo de la COVID-19 se pueden encontrar aquí²¹. Los ejemplos de contactos en la industria alimentaria podrían incluir cualquier

empleado que estuviera en contacto cara a cara o físico; cualquier empleado que estuviera dentro de 1 metro con el caso confirmado; cualquier persona que haya limpiado cualquier fluido corporal sin EPP adecuado (por ejemplo, guantes, mono de trabajo, ropa protectora); empleados en el mismo equipo de trabajo o grupo de trabajo que el caso confirmado, y cualquier empleado que viva en el mismo hogar que un caso confirmado.

La OMS recomienda que los contactos se pongan en cuarentena durante 14 días desde el último día de exposición con el caso confirmado²². Como mínimo, se debe pedir al personal que ha tenido contacto cercano con el empleado infectado que permanezca en casa durante 14 días desde la última vez que tuvo contacto con el caso confirmado y que practique el distanciamiento físico. Si se sienten mal en cualquier momento dentro de su período de aislamiento de 14 días y dan positivo para la COVID-19, se convertirán en un caso confirmado y debe gestionarse como tal.

El personal que no haya tenido contacto cercano con el caso confirmado original debe continuar tomando las precauciones habituales e ir al trabajo como de costumbre. Organizar a los empleados en pequeños equipos o grupos de trabajo ayudará a minimizar la interrupción de la fuerza laboral en el caso de que un empleado informe que está enfermo con síntomas de la COVID-19. No se recomienda el cierre del lugar de trabajo.

Debe existir una política de regreso al trabajo para el personal que ha sido infectado y recuperado de la COVID-19. La OMS recomienda que un caso confirmado pueda ser liberado del aislamiento una vez que sus síntomas se resuelvan y tenga dos pruebas de PCR negativas con al menos 24 horas de diferencia. Si las pruebas no son posibles, la OMS recomienda que un paciente confirmado pueda salir del aislamiento 14 días después de que se resuelvan los síntomas²³.

Trabajadores del sector alimentario: transporte y entrega de ingredientes y productos alimenticios

El enfoque principal de cualquier medida adicional de higiene y saneamiento implementada por empresas de alimentos es mantener el virus de la COVID-19 fuera de sus instalaciones. El virus entrará en instalaciones comerciales solo a través de una persona infectada o productos o artículos contaminados.

Los conductores y otros miembros del personal que entregan a empresas de alimentos no deben abandonar sus vehículos durante la entrega. Los conductores deben recibir un desinfectante para manos a base de alcohol, y toallas de papel. Los conductores deben usar un desinfectante de manos antes de pasar los documentos de entrega al personal de las empresas de alimentos. Los envases y empaques desechables deben usarse para evitar la necesidad de limpiar cualquier

devolución. En el caso de contenedores reutilizables, se deben implementar protocolos adecuados de higiene y saneamiento.

Los conductores que entregan a empresas de alimentos deben ser conscientes de los riesgos potenciales involucrados en la transmisión por contacto de la COVID-19. El virus puede contagiarse si los conductores tocan una superficie contaminada o le dan la mano a una persona infectada con las manos contaminadas. Las superficies más probablemente contaminadas con el virus incluyen superficies táctiles frecuentes, como volantes, pomos de puertas, dispositivos móviles, etc. Es por eso que la higiene de las manos, junto con el distanciamiento físico, es de suma importancia y la desinfección de superficies de contacto es crítico para evitar la contaminación cruzada.

Los conductores deben ser conscientes del distanciamiento físico al recoger entregas y pasar entregas a los clientes y de la necesidad de mantener un alto grado de limpieza personal y usar ropa protectora limpia. Los conductores también deben ser conscientes de la necesidad de garantizar que todos los contenedores de transporte se mantengan limpios y se desinfecten con frecuencia, así como los alimentos se deben proteger de la contaminación y se deben separar de otros productos que puedan causar contaminación.

Puntos de venta al por menor de alimentos

Durante la pandemia de la COVID-19, para la industria alimentaria, el sector minorista de alimentos enfrenta los mayores desafíos para mantener los más altos estándares de higiene, proteger al personal del riesgo de infección, mantener el distanciamiento físico entre un gran número de clientes, permanecer abierto, y garantizar el suministro adecuado de alimentos a diario.

Es poco probable que los trabajadores de alimentos en el sector minorista contaminen los alimentos si siguen las buenas prácticas de higiene personal estándar que reducen el riesgo de transmisión de la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Medidas como el lavado frecuente de manos, el uso de desinfectantes para manos, el uso de ropa protectora y la buena higiene respiratoria, reducirán el riesgo de propagación de la enfermedad. Los gerentes deben enfatizar la importancia de lavarse las manos con más frecuencia, mantener buenas prácticas de higiene, y de limpiar y desinfectar con mayor frecuencia las superficies que se tocan regularmente. Los trabajadores de alimentos deben conocer los síntomas de la COVID-19 e informar a su gerente y buscar consejo médico si creen que tienen síntomas de la enfermedad.

Mantener el distanciamiento físico en las tiendas de venta al por menor de alimentos es fundamental para reducir el riesgo de transmisión de la enfermedad. Las medidas prácticas que

pueden ser utilizadas por los minoristas incluyen las siguientes:

- Regular el número de clientes que ingresan a la tienda para evitar aglomeración;
- Colocar letreros en los puntos de entrada para solicitar a los clientes que no ingresen a la tienda si no están bien o tienen síntomas de la COVID-19;
- Administrar el control de filas de manera consistente con la recomendación de distanciamiento físico tanto dentro como fuera de las tiendas;
- Proporcionar desinfectantes para manos, desinfectantes en aerosol y toallas de papel desechables en los puntos de entrada a la tienda;
- Usar marcas en el suelo dentro de la tienda para facilitar el cumplimiento del distanciamiento físico, particularmente en las áreas más concurridas, como mostradores de servicio y cajas;
- Hacer anuncios regulares para recordar a los clientes que sigan los consejos de distanciamiento físico y que se limpien las manos regularmente;
- Introducir barreras de acrílico en las cajas y mostradores como un nivel adicional de protección para el personal;
- Fomentar el uso de pagos sin contacto;
- A medida que los consumidores traen más sus propias bolsas de compras, debe ser aconsejado que los consumidores limpien sus bolsas de compras antes de cada uso en las tiendas de alimentos (tiendas, puntos de venta, supermercados).

Minimice el riesgo de transmitir la COVID-19 mediante la identificación de puntos de alto contacto en establecimientos comerciales y asegurándose de que se limpien y desinfecten regularmente. Ejemplos de puntos de alto contacto son carros de compras, pomos de puertas y balanzas para uso del cliente. Las acciones a tomar incluyen:

- Proporcionar toallitas (u otras formas de desinfección) para que los clientes limpien los mangos de los carritos de compra y las canastas; o asignar personal para desinfectar los mangos de carritos de compras después de cada uso;
- Lavar y desinfectar frecuentemente artículos como cucharones, pinzas y soportes para condimentos;
- Mantener las puertas abiertas donde sea posible para minimizar el contacto.

Exposición abierta de alimentos en establecimientos comerciales

Si bien algunos consumidores perciben que existe un riesgo de infección por la COVID-19 como resultado de exposiciones abiertas de alimentos, actualmente no hay evidencia científica que sugiera que los alimentos estén asociados con la transmisión del virus de la COVID-19. Es importante mantener buenas prácticas de higiene

alrededor de expositores abiertos de alimentos, como barras de ensaladas, expositores de productos frescos y productos de panadería. Siempre se debe aconsejar a los consumidores que laven las frutas y verduras con agua potable antes del consumo. Tanto los clientes como el personal deben observar estrictamente las buenas prácticas de higiene personal en todo momento alrededor de las áreas abiertas de alimentos.

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

- Mantener lavados y desinfectar frecuentemente todas las superficies y utensilios en contacto con alimentos;
- Exigir a los trabajadores del servicio de alimentos que se laven las manos con frecuencia y, si usan guantes, deben cambiarse antes y después de preparar los alimentos;
- Exigir a los trabajadores del servicio de alimentos que limpien y desinfecten frecuentemente los mostradores, los utensilios para servir y los recipientes para condimentos;
- Poner a disposición de los consumidores desinfectantes para manos al entrar y salir de establecimientos de alimentos;
- No exponer o vender abiertamente productos de panadería sin envoltura en mostradores de autoservicio. Los productos de panadería en expositores abiertos de autoservicio deben colocarse en envases de plástico/celofán o papel. Si los productos de panadería se exhiben sueltos en tiendas minoristas, estos deben colocarse en vitrinas de acrílico y colocarse con pinzas en bolsas cuando se atiende a los clientes.

Trabajadores del sector alimentario: comedores de trabajo

Los comedores de trabajo en servicios esenciales de primera línea, como el procesamiento de alimentos y la venta minorista de alimentos, deben permanecer abiertos donde no haya alternativas prácticas para que el personal obtenga alimentos. Los altos estándares de las medidas de salud pública para el lavado de manos y la etiqueta respiratoria deben mantenerse en los comedores laborales. Las normas operativas de los comedores de trabajo deben incluir:

- Mantener una distancia física de al menos 1 metro entre un individuo y otros trabajadores, incluso en la disposición de los asientos;
- Escalonar el trabajo del personal y los descansos para reducir el número de empleados en un comedor en cualquier momento;
- Restringir el contacto físico no esencial tanto como sea posible;
- Colocar avisos visibles para el personal que promuevan la higiene de las manos y el distanciamiento físico;
- Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, locales, superficies de contacto / puntos de contacto altos, p. ej. mostradores / pinzas / utensilios de servicio / expositores de autoservicio abiertos / pomos de puertas.

La OMS sigue monitoreando de cerca la situación de la COVID-19 por cualquier cambio que pueda afectar esta guía provisional. Si algunos factores cambian, la OMS emitirá una nueva actualización. De lo contrario, este documento de orientación provisional caducará 2 años después de la fecha de publicación.

Referencias

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020
<https://www.who.int/publicationsdetail/critical-preparedness-readiness-and-responseactions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts
<http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66
https://www.who.int/docs/defaultsource/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.org/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 coronavirusinfected 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 WHOChina Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16–24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/who-china-joint-mission-oncovid-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/novelcoronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19)
<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-acoronaviruses>
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 JP, 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/infectionprevention/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/publicationsdetail/considerations-in-the-investigation-of-casesand-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/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020. Algunos derechos reservados. Este trabajo está disponible bajo 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/>).

Numero de referencia OMS: WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1