



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

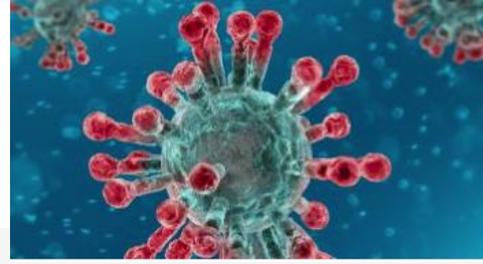
Seguridad Alimentaria y Covid-19

Victoria Castell Garralda

**ENCUENTRO CON EXPERTOS
WEBINAR: NUTRICIÓN, DIETA Y COVID-19**

30 de abril de 2020





Seguridad Alimentaria y COVID-19

No hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del coronavirus SARS-CoV-2.

En el marco de las medidas de contención de la transmisión de Covidien-19, la recomendación para empresas alimentarias y para establecimientos de los sectores alimentario abiertos al públicos es seguir las normas generales de seguridad alimentaria y las normas de prevención de la enfermedad que vayan facilitando las autoridades competentes para contener la propagación del virus.

Asimismo, hay que tener en cuenta unas recomendaciones específicas.

Las medidas de contención para evitar la propagación de COVID-19 requieren reforzar los programas de limpieza y desinfección que las empresas tienen instaurados.

9 Marzo 2020

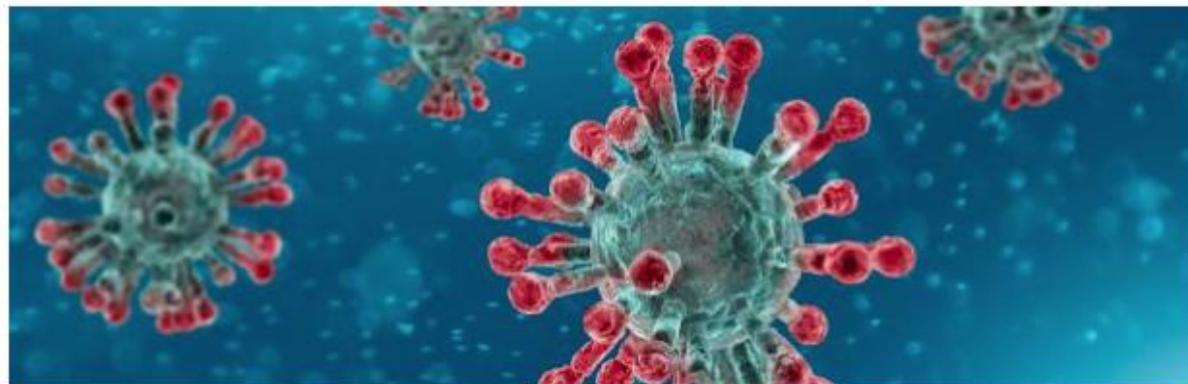
 Imprimir

 Twitter

 LinkedIn

 Facebook

Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus



La EFSA está realizando un seguimiento estrecho de la situación en relación con el brote de la enfermedad del coronavirus (COVID-19), que está afectando a un gran número de países de todo el mundo. En la actualidad no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión probable del virus.

Área



Noti

[La es](#)
['One](#)
[celeb](#)
Corpor
 pu

[Lister](#)
[dismi](#)
Peligr
 pu

▼ **What do we know so far about the new type of virus-related respiratory tract disorder?**

The new type of respiratory tract disorder COVID-19 is based on an infection with the new type of coronavirus (SARS-CoV-2), according to the current state of knowledge. Knowledge about the exact transmission methods of this coronavirus is still limited. However, the transmission method of other closely related coronaviruses are well known. Different types of coronavirus typically trigger conventional colds in humans. Moreover, other coronaviruses, such as the SARS and MERS coronaviruses, have occurred in the past which have led to severe respiratory tract disorders. The main target organs of the coronavirus in humans are the respiratory tract organs. The most important transmission method is a 'droplet infection', where coronaviruses are emitted by humans or animals into the air via droplets, and then inhaled. Different respiratory tract pathogens can also be transmitted via smear infections. In those cases, pathogens located on the hands enter the mucus membranes of the nose or eyes, where they may lead to an infection.

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Inicio

La Agencia

Seguridad alimentaria

De la A a la Z

Publicaciones

Actualidad

Contacto

Restauración

No hay evidencia que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del coronavirus

Recomendaciones para las empresas alimentarias

- Recomendaciones de higiene para empresas alimentarias
- Recomendaciones para establecimientos del sector alimentario con servicio directo al público
- Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención del coronavirus
- Recomendaciones para el reparto a domicilio de alimentos
- Recomendaciones para las donaciones de alimentos

Recomendaciones para la ciudadanía

- Recomendaciones para ir a hacer la compra de alimentos
- La desinfección de los vegetales



Evitad salir si tenéis **síntomas respiratorios o fiebre**. En estos casos pedid ayuda a alguien para que os haga la compra y evitad cualquier contacto.



Sólo debe salir **una persona**. En la medida de lo posible las personas más vulnerables deben quedarse en casa.



Salid a hacer la compra **sólo cuando sea necesario y planificada** para reducir al mínimo número de visitas a establecimientos de venta de alimentos.



Llevad a mano un **desinfectante alcohólico** para las manos y utilizadlo a menudo.



Preferentemente, llevad vuestra **propia bolsa o carrito de la compra** y desinfectad con frecuencia los sitios de contacto con las manos con la misma solución alcohólica de desinfección de manos.



Si cogéis carros o cestas del supermercado **desinfectad la zona de contacto** con las manos con solución alcohólica.



Usad **guantes de un solo uso** para coger los alimentos.



Utilizad **mascarilla**. Tenga en cuenta que puede ser un foco de contaminación si no está bien limpia y desinfectada. Se debe evitar tocarla con las manos hasta que salga de la tienda y hay que eliminarla o limpiarla y desinfectarla cada vez que se utilice. No olvide que además del uso de mascarilla debe mantener la distancia de seguridad entre personas.



Tocad el mínimo posible los alimentos aunque estén envasados. Mirad de estar seguros de que os queréis llevar el producto antes de cogerlo. **No lo volváis a dejar** después de haberlo tocado.



Tened cuidado con todo lo que toquéis, como manijas de puertas y expositores, pantallas, teclados para el pago, botones de los ascensores, dinero, etc. Desinfectaros las manos con solución alcohólicas cada vez que haga falta.



Mantened siempre la **distancia mínima de seguridad de dos metros** con otras personas y evitad aglomeraciones.



Al volver a casa **lavaos las manos con agua y jabón**. Si lo veis necesario podéis tomar medidas adicionales como limpiar los envases con una solución desinfectante y eliminar los embalajes exteriores.



Limpiad frutas y verduras añadiendo al agua unas gotas de lejía según las recomendaciones habituales (ver enlace abajo)



Recomendaciones para ir a hacer la compra de alimentos

Recuerda llevar mascarilla y guantes y mantener siempre la distancia mínima de seguridad de 2m. con otras personas.



LA DESINFECCIÓN DE LOS VEGETALES

El uso de lejía es un método fácil y al alcance de todo el mundo para la desinfección de frutas y vegetales, pero se debe utilizar de manera adecuada, según se indica a continuación:

Hay que utilizar lejía "APTA PARA LA DESINFECCIÓN DEL AGUA DE BEBIDA".
La cantidad de lejía que se ha de añadir es de 1,5 ml por litro de agua.

Esto equivale a:

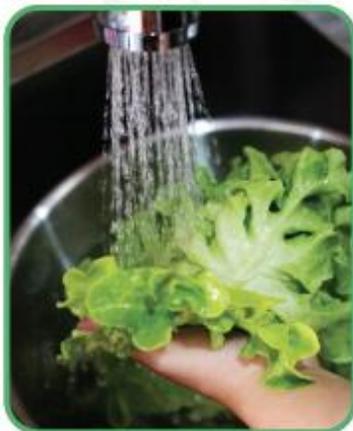
- Una cucharilla de postre de lejía por 1,5 litros de agua.
- Dos cucharas de postre por 3 litros de agua. Etc.

Debemos mantener los vegetales en esta solución como máximo durante 5 minutos.
Luego hay que **ACLARARLOS BIEN CON AGUA CORRIENTE.**



PROCEDIMIENTO:

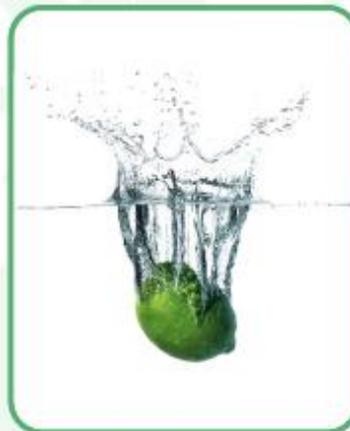
1. Limpie los vegetales bajo el chorro de agua.



2. Llene con agua el recipiente donde desinfectará las verduras y añada la lejía en la cantidad necesaria en función del volumen de agua.



3. Sumerja las frutas y los vegetales a desinfectar.



4. Espere como máximo 5 minutos.



5. Retire las frutas y verduras y aclárelas con agua corriente bajo el grifo.



-
- Incrementar frecuencia lavado de manos
 - Evitar contaminación cruzada
 - Uso de mascarillas y guantes
 - Extremar e incrementar frecuencia limpieza y desinfección
 - Ventilación adecuada
 - Reducir aforo
 - Ordenar colas en el exterior establecimiento

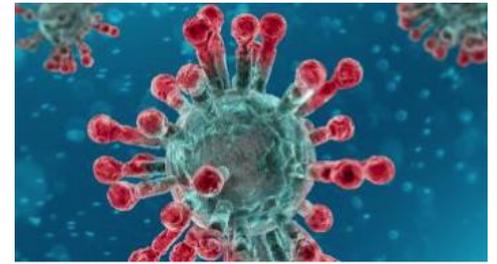




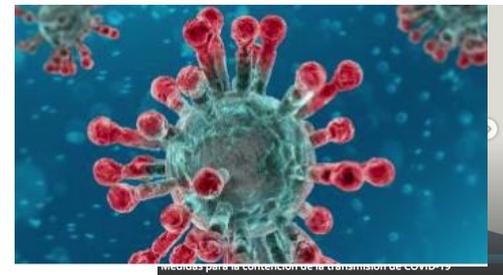
Recomendaciones para el reparto a domicilio de alimentos

Medidas para la contención de la transmisión de COVID-19

- Garantizar la cadena de frío
- Garantizar la higiene personal y buenas practicas
- Evitar contagio entre los repartidores



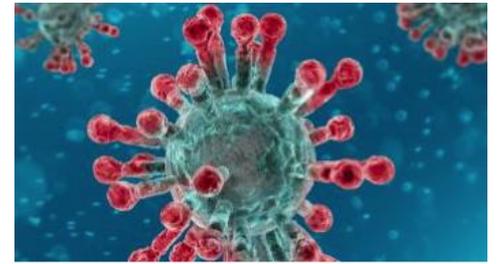
- ❑ Reforzar programas de limpieza y desinfección instaurados por las empresas
- ❑ Enfatizar limpieza mobiliario y estructuras que con mas frecuencia contactn con las manos
- ❑ Reforzar limpieza vestuarios y servicios higiènicos



- **Se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0,1%** (dilución 1:50 si se utiliza lejía doméstica en una concentración inicial de 5%) después de la limpieza con un detergente neutro.
- Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se necesita el 70% de concentración de **etanol** para la descontaminación después de la limpieza con un detergente neutro.
- La limpieza y desinfección debe ser realizada utilizando **equipo de protección personal**. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, la apertura de las ventanas) para proteger la salud del personal de limpieza.
- **Todas las áreas que se tocan con frecuencia**, como todas las superficies accesibles de paredes y ventanas, la taza del inodoro y superficies del baño, también se deben limpiar con cuidado.

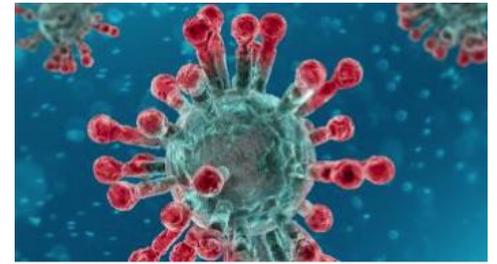
Nota: Estas recomendaciones se basan en el conocimiento actual sobre el coronavirus SARS-CoV-2 y la evidencia proveniente de estudios sobre otros coronavirus publicado en el Informe técnico del Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) *Guía provisional para la limpieza ambiental en instalaciones no sanitarias expuestas a SARS-CoV-2*, del 18 de febrero de 2020.





Recomendaciones de higiene para empresas alimentarias

Medidas para la contención de la transmisión de COVID-19



Establecer un **procedimiento sistemático de limpieza de manos** en la salida del vestuario y servicios higiénicos antes de acceder a la zona de preparación, manipulación de alimentos.

Para minimizar el riesgo de contagios hay que compartimentar, dentro de lo posible, los diferentes procesos y líneas de producción garantizando que **el personal sólo circula y permanece en los espacios que tiene asignados**.

Evitar aglomeraciones en zonas de descanso, comedores, vestuarios, zonas de acceso, etc., garantizado ventilación y una distancia de uno o dos metros entre personas. Hacer una limpieza de vestuarios y zonas de descanso y comedor después de cada turno.

Organizar los procesos de trabajo de manera que el personal pueda mantener una distancia prudencial de entre 1 y 2 metros.

Las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.



COMISIÓN EUROPEA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gestión de Crisis en los Ámbitos Alimentario, de los Animales y los Vegetales
Higiene alimentaria

COVID-19 y seguridad alimentaria

Preguntas y respuestas

8 de abril de 2020

Commission européenne / Europese Commissie, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË. Teléfono +32 22991111



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

ÍNDICE

1.	RIESGO DE INFECCIÓN A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS	3
1.1.	¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 a través de los productos alimentarios?.....	3
1.2.	Como explotador de una empresa alimentaria, ¿puedo solicitar garantías a mis proveedores en relación con la COVID-19?	3
1.3.	¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 a través de los envases alimentarios?.....	3
2.	PRODUCCIÓN ALIMENTARIA	3
2.1.	¿Está tomando medidas la industria agroalimentaria para evitar que los alimentos que produce o distribuye se contaminen con el virus?	3
2.2.	El confinamiento puede limitar los controles sobre la aplicación de las medidas de higiene en las empresas alimentarias. ¿Va esto en detrimento de la seguridad alimentaria en general?	4
2.3.	¿Qué ocurre si un trabajador de una empresa alimentaria está infectado con la COVID-19?.....	5
2.4.	Podría haber escasez de desinfectantes para las manos debido a problemas de distribución. ¿Cómo se puede solucionar este problema en una empresa alimentaria?	5
2.5.	Como explotador de empresa alimentaria, ¿cómo puedo proteger a mis trabajadores para que no se infecten?	6
3.	ALIMENTOS EN TIENDAS	6
3.1.	¿Puedo infectarme como consecuencia de la manipulación de alimentos por personas que pueden estar infectadas?	6
3.2.	Como minorista, ¿cómo puedo proteger tanto a mis clientes como a mí mismo de que nos infecten otras personas que vienen a mi tienda?	7
4.	LOS ALIMENTOS EN CASA	8
4.1.	¿Puedo infectarme por consumir determinados alimentos?	8
4.2.	¿Puedo hacer algo en mi propia casa para minimizar cualquier posible riesgo de que los alimentos transmitan el virus responsable de la COVID-19?	8
4.3.	¿Y los alimentos para animales de compañía? ¿Cuál es el riesgo de que mi mascota se infecte por COVID-19 a través de alimentos para animales de compañía?.....	9



1.3. ¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 a través de los envases alimentarios?

Aunque, según un estudio reciente², se ha demostrado que el agente causal de la COVID-19 (SARS-CoV-2) persiste durante veinticuatro horas sobre el cartón y varios días en superficies duras, como el acero y los plásticos, en entornos experimentales (por ejemplo con la humedad relativa y la temperatura controladas), no hay pruebas de que envases contaminados que han estado expuestos a condiciones y temperaturas diferentes transmitan la infección. No obstante, para abordar la preocupación de que el virus presente en la piel pueda transferirse al sistema respiratorio (por ejemplo al tocarse la cara), las personas que manipulan los envases, incluidos los consumidores, deben seguir las orientaciones de las autoridades de salud pública con respecto a las buenas prácticas de higiene, como lavarse las manos regular y eficazmente.

acsa.gencat.cat



Lo más consultado

• Actualidad



Lávate las manos para evitar la transmisión de microorganismos



Actualidad

Webinar. Nutrición, dieta y COVID-19

Encuentro con expertos
30/04/2020

Pautas de higiene y seguridad alimentaria contra el COVID-19 para trabajar en empresas de restauración

24/04/2020

Preguntas y respuestas sobre insectos en alimentación humana

24/04/2020

FAO analiza los efectos del cambio climático sobre inocuidad de los alimentos

El cambio climático aumenta la probabilidad de contaminación por patógenos y parásitos transmitidos por los alimentos
23/04/2020



RSS

[Más resultados](#)

Seguridad Alimentaria
y COVID-19

Mapa de peligros

Boletines

ACSA Responde