

COVID-19 y Seguridad Alimentaria

RECUERDA: NO HAY EVIDENCIA DE QUE LOS ALIMENTOS SEAN VÍA DE TRANSMISIÓN DEL VIRUS

¿Cómo se transmite el COVID-19 (coronavirus)?

Los coronavirus se transmiten normalmente de animales a personas y de personas persona. Se cree que el origen del COVID-19 es animal, aunque se desconoce la forma en la que se ha podido transmitir.

El virus se transmite:

- **Directamente**, a través del contacto con los fluidos corporales de una persona infectada (gotas en suspensión provenientes de la tos o estornudos)
- **Indirectamente**, a través del contacto con superficies o cualquier elemento contaminado por las gotas en suspensión provenientes de la tos o estornudo de una persona infectada

El virus puede sobrevivir varias horas en superficies. Los detergentes utilizados habitualmente en nuestras casas acabarían con los virus.

Más información sobre el estado actual del COVID-19 en Euskadi y pautas de actuación- Osakidetza (<http://www.euskadi.eus/nuevo-coronavirus-covid-19/>)

Más información sobre el Coronavirus de la Organización Mundial de la Salud (<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>)

¿Se transmite el COVID-19 (coronavirus) a través de los alimentos?

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha dictaminado que **no existen pruebas actualmente de que los alimentos planteen un riesgo para la salud pública en relación con el COVID-19**. Hasta la fecha no se ha notificado transmisión alguna de COVID-19 a través del consumo de alimentos y las experiencias de anteriores brotes de coronavirus afines, como el coronavirus causante del síndrome respiratorio agudo grave (SARS-CoV) o el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV), indican que no se produjo transmisión a través del consumo de alimentos.

Los coronavirus necesitan un hospedador (animal o humano) para crecer y no se desarrollan en los alimentos. El cocinado de los alimentos sería suficiente para matar los virus. *Un tratamiento con calor que suponga al menos 30 minutos a 60°C es efectivo en el caso del SARS.*

Por otro lado, **tampoco hay pruebas de que los envases contaminados transmitan la infección**, a pesar de que se conoce que el virus puede permanecer varios días en determinadas superficies.

Preguntas y respuestas sobre COVID-19 - OIE (<https://www.oie.int/en/scientific-expertise/specific-information-and-recommendations/questions-and-answers-on-2019-novel-coronavirus/>)

Preguntas y respuestas sobre el COVID-19 y los animales de compañía y de granja - CE (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/ah_covid-19_qandas.pdf)

Más información sobre el COVID-19 y la seguridad alimentaria-Autoridad europea de Seguridad Alimentaria - EFSA (<https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>)

Preguntas y Respuestas sobre el COVID-19 y seguridad alimentaria - Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_en.pdf)

Evaluación del riesgo de transmisión de SARS-CoV-2 por alimentos o materiales en contacto con alimentos - FSA (<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/qualitative-risk-assessment-covid-19-v.2.2.pdf>)

COVID-19 y Seguridad Alimentaria – Información para los consumidores - AESAN (http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Recomendacion_consumidor_COV19.pdf)

Opinión científica sobre SARS-CoV-2 y Seguridad Alimentaria - ICMSF (https://www.icmsf.org/wp-content/uploads/2020/09/ICMSF2020-Letterhead-COVID-19-opinion-final-03-Sept-2020.BF_.pdf)

¿Qué medidas deben de seguir las personas que trabajan en el sector alimentario?

Ya se ha mencionado que el COVID-19 no se transmite por alimentos, por tanto, la principal medida debe ir dirigida a evitar el contagio entre sí del personal manipulador. Se trata, por tanto, de medidas de Prevención de Riesgos Laborales. En todo caso, el refuerzo de las medidas de higiene entre el personal manipulador presenta una oportunidad de mejora de las condiciones higiénicas de trabajo que conllevará mejoras en la Seguridad Alimentaria.

En primer lugar, las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo. Asimismo, deben de permanecer en sus casas si tienen conocimiento de haber estado en contacto con alguna persona que este infectada con el coranovirus.



Lavarse las manos y/o aplicar gel hidroalcohólico frecuentemente



Aumentar la limpieza con productos desinfectantes de superficies en contacto con las manos, y especialmente de la maquinaria y herramientas que son utilizadas por varias personas



Mantener la distancia de al menos un metro y medio entre personas, se recomienda colocar barreras o carteles con indicaciones para que el personal mantenga esta distancia de seguridad



Al toser y/o estornudar, cubrirse la boca y nariz con el codo o con un pañuelo, que se desechará inmediatamente. Se recomienda la utilización de mascarilla.



Evitar tocarse los ojos, nariz y boca

En todo caso, los operarios que manipulen alimentos deben lavarse las manos:

- antes de comenzar a trabajar

- antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer
- después de manipular o preparar alimentos crudos
- después de manipular residuos
- después de las tareas de limpieza
- después de usar el baño
- después de sonarse la nariz, estornudar o toser
- después de comer, beber o fumar
- después de manejar cualquier elemento como dinero, tarjetas, móviles, etc
- después de manipular utensilios, herramientas o elementos como balanzas, carros, cajas, embalajes, etc.

El ronavirus y la Seguridad Alimentaria

Pautas de Prevención



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS



(<https://www.youtube.com/watch?v=6lGhhG96oZw>)

Guía para el mantenimiento de la cadena de suministro de alimentos en condiciones seguras - OMS
(http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Guia_para_empresas_de_alimentacion.pdf)

Guía para operadores de empresas alimentarias - FSA (<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses>)

Guía de buenas prácticas para los establecimientos minoristas - Ministerio de Sanidad
(http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf)

Medidas para la contención de la transmisión de la COVID-19 en las industrias cárnicas y mataderos - ACSA (<http://acsa.gencat.cat/es/Publicacions/mesures-de-contencio-per-evitar-la-propagacio-de-la-covid-19/mesures-per-a-la-contencio-de-la-transmissio-de-la-covid-19-a-les-industries-carnies-i-escorxadors/index.html>)

Guía para proteger a los trabajadores de temporada - CE (<https://ec.europa.eu/social/BlobServlet?docId=22866&langId=en>)

Declaración responsable relativa a las personas trabajadoras de temporada - EJKV (<https://www.euskadi.eus/noticia/2020/las-instituciones-vascas-y-sector-vitivinicola-toman-medidas-hacer-frente-al-covid-19-llegada-personas-trabajadoras-temporeras-campana-vendimia-2020/web01-a2nekaza/es/>)

Guía para la prevención y control de la COVID-19 en industrias de la carne - MSCBS
(https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/Guia_COVID_Mataderos_02092020.pdf)

Directrices de Buenas Prácticas en las actividades de restauración: Medidas para la prevención de contagios del SARS-CoV-2 - INSST
(<https://www.insst.es/documents/94886/715218/Directrices+de+buenas+pr%C3%A1cticas+en+actividades+restauraci%C3%B3n+entrega++a+domicilio.+26.05.20.pdf/2dcde2ac-590a-4ff3-937f-c3ffba334911>)

Persistencia en superficies y estrategias de inactivación

Persistencia de coronavirus en superficies

Pueden persistir en superficies inanimadas como metal, vidrio o plástico hasta 9 días.

A temperaturas mayores (a partir de 30°C) la persistencia es menor.

Estrategias de inactivación con agentes biocidas

Se inactivan eficientemente con etanol al 62-71%, peróxido de hidrógeno al 0,5% o hipoclorito de sodio al 0,1% en 1 minuto.

Otro tipo de medidas de desinfección, como el ozono o la radiación ultravioleta, no están recomendadas, además de que su aplicación puede conllevar riesgos para las personas que realizan los tratamientos.

Nota sobre el uso de Productos Biocidas para la desinfección del COVID-19 - Ministerio de Sanidad

(https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf)

Listado de virucidas autorizados para el COVID-19 - Ministerio de Sanidad (https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)

Higienización de superficies alimentarias ante la crisis del COVID-19 (JJ Rodriguez, UAB) (<https://www.youtube.com/watch?v=JYDHg0Ltlv8>)

Más información sobre biocidas (https://seguridadalimentaria.elika.eus/higiene_y_autocontrol/biocidas/)

Protocolo de actuación para la flota, explotaciones e industria alimentaria



(<http://www.euskadi.eus/noticia/2020/servicio-tecnico-de-consultas-para-implantar-el-protocolo-de-actuacion-frente-al-coronavirus-covid-19/web01-a2nekaza/es/>)

< PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID - 19) PARA LA FLOTA PESQUERA, EXPLOTACIONES AGROGANADERAS Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

(<http://www.euskadi.eus/noticia/2020/servicio-tecnico-de-consultas-para-implantar-el-protocolo-de-actuacion-frente-al-coronavirus-covid-19/web01-a2nekaza/es/>)

Protocolo de Actuación frente al coronavirus (COVID - 19) con el fin de garantizar el funcionamiento y la operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos, a la vez que se minimicen los riesgos y se controle la propagación del virus.

Protocolo de prevención y seguridad en servicios de restauración



(https://www.euro-toques.es/documentos/noticiasfiles/Protocolo_especial_COVID-19_para_restaurantes.pdf)

< PROTOCOLO ESPECIAL COVID-19 DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (https://www.euro-toques.es/documentos/noticiasfiles/Protocolo_especial_COVID-19_para_restaurantes.pdf)

Pautas y medidas orientadas a afrontar la reapertura de los restaurantes, evitando al máximo los riesgos de contagio tanto por parte de los clientes como del personal de los establecimientos.

Guía para la reducción del contagio por el coronavirus en Restauración - MINCOTUR (<https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Guias-sector-turistico.aspx>)

Recomendaciones para la entrega de alimentos a domicilio



(https://seguridadalimentaria.elika.eus/wp-content/uploads/2020/03/recomen-domicil_v7.pdf)

< RECOMENDACIONES: ENTREGA DE ALIMENTOS A DOMICILIO (https://seguridadalimentaria.elika.eus/wp-content/uploads/2020/03/recomen-domicil_v7.pdf)

A fin de seguir dando servicios a los grupos de consumo y evitar que se produzca un menoscabo económico de las personas productoras, así como el despilfarro de alimentos frescos, se plantean las siguientes medidas para asegurar que el servicio de entrega domiciliar se da con todas las garantías sanitarias.

Alternativa de comercialización para el sector primario

Ante el impacto del Covid-19 el Gobierno Vasco, a través de la fundación Hazi, con el apoyo de las diputaciones forales, ofrece una alternativa a los y las baserritarras que comercializan su producción en los mercados locales ahora cerrados.

Esta iniciativa complementa otras como la venta on line de productos agrarios, mercados locales en espacios permitidos etc., y fórmulas que posibilitan el suministro de estos productos a las personas consumidoras que desean alimentos de Euskadi y de temporada

Control Oficial de la Cadena Alimentaria: medidas excepcionales temporales

Medidas excepcionales

Esta medida, no modifica las normas sustanciales de Seguridad Alimentaria, sino que permite las siguientes situaciones:

- Los controles oficiales de la cadena alimentaria pueden llevarse a cabo excepcionalmente con personas específicamente designadas para ello
- Se pueden designar laboratorios para el control oficial de manera excepcional, cuando los laboratorios oficiales designados no estén disponibles
- Se aceptarán documentos electrónicos en las fronteras, siempre bajo el compromiso de presentar los originales lo antes posible
- Las reuniones físicas con los operadores pueden ser reemplazadas por reuniones no presenciales, utilizando las tecnologías disponibles



ec.europ

a.eu/ne

wsroom

/sante/n

ewslette

Inicialmente, el periodo de aplicación de esta medida finalizaba el 1 de junio, pero la Comisión lo ha prorrogado 2 meses más, ampliando hasta el 1 de agosto la posibilidad de utilización de documentación electrónica para la realización de los controles oficiales y otras actividades de control.

r-

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/466 DE LA COMISIÓN de 30 de marzo de 2020 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0466&from=ES>)

archive-

issue.cf

Reglamento de Ejecución (UE) 2020/714 de la Comisión de 28 de mayo de 2020 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.167.01.0006.01.SPA&toc=OJ.L:2020:167:TOC)

m?

Orientaciones para las autoridades de control de alimentos - FAO/OMS (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/331958>)

archtype

=specifi

c&newsI

etter_ser

vice_id

Investigación: Ampliación presupuestaria H2020 para investigación

327&ne

La Comisión aprueba un apoyo adicional vía H2020 para fortalecer prioridades, incluyendo investigación sobre coronavirus.

wsletter

Los cambios de esta actualización incluyen un nuevo presupuesto de **47,5 millones de euros de financiación** para la convocatoria de emergencia anunciada a principios de marzo para combatir el brote de coronavirus que llevó al lanzamiento de 17 proyectos.

d=21104

eur 1 billion mobilised under HORIZON 2020 - Comisión Europea (https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/research_and_innovation/research_by_area/documents/ec_rtd_cv-pledging-event_factsheet.pdf)

&page=1

8&id=De

Commission approves additional support via Horizon 2020 to strengthen priorities, including coronavirus research (https://ec.europa.eu/info/news/commission-approves-horizon-2020-support-coronavirus-research-and-innovation-2020-mar-25_en)

e=Tue%

10a%20

10a%20 para la investigación en COVID-19 - OMS (<https://www.who.int/blueprint/priority-diseases/key-action/Roadmap-version-FINAL-for-WEB.pdf?ua=1>)

0Mar%2

Plataforma de intercambio de datos para investigadores - Comisión Europea (<https://www.covid19dataportal.org/>)

02020&l

ang=def

ault)

Ayudas e Iniciativas dirigidas al Sector Agroalimentario

El Gobierno Vasco aprueba 14,5 millones para apoyar inversiones en transformación y comercialización de productos alimentarios y para la diversificación de cultivos extensivos.

Ayudas del Gobierno Vasco dirigidas al sector agroalimentario - ELIKA (<https://investigacion.elika.eus/ayudas-del-gobierno-vasco-dirigidas-al-sector-agroalimentario/>)

Otras Ayudas extraordinarias COVID-19 al sector - Dpto. de Desarrollo Económico e Infraestructuras (<https://www.euskadi.eus/medidas-de-urgencia-covid-19-para-pymes/web01-s2ekono/es/>)

Coronavirus: Commission adopts package of measures to further support the agri-food sector (https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/IP_20_788)

HAZI ha recopilado en un informe, las **Iniciativas Internacionales** dirigidas al sector agroalimentario para hacer frente a la pandemia.

Iniciativas Internacionales Informe HAZI (<https://www.hazi.eus/images/documentos/iniciativas.pdf>)

¿Cómo debemos actuar las personas consumidoras al realizar la compra de alimentos?



(https://seguridadalimentaria.elika.eus/wp-content/uploads/2020/04/compras-y-alime_06042020.pdf)

< COMPRAS Y ALIMENTACIÓN: ALGUNAS PAUTAS PARA TIEMPO DE CORONAVIRUS (https://seguridadalimentaria.elika.eus/wp-content/uploads/2020/04/compras-y-alime_06042020.pdf)

Consejos para antes y después de hacer la compra, qué hacer al llegar a casa, etc...

- + Debemos seguir las pautas habituales de compra y evitar el consumo desmedido
- + Seguir las instrucciones de los comercios
- + Deber ser una única persona quien realice las compras
- + No estornudar o toser encima de los alimentos
- + Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca durante la compra
- + Evitar tocar los alimentos que no vayamos a adquirir
- + Pagar las compras, en la medida de lo posible, con tarjeta o el móvil
- + Cuando lleguemos a casa, limpiarse de nuevo...
- + Limpiar la fruta y verdura que vayan a consumirse crudas

Claves para una compra semanal durante el confinamiento (Osakidetza)
(https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk_osaesk_habitos_confina/es_def/adjuntos/cartel-compra-saludable-cas.pdf)

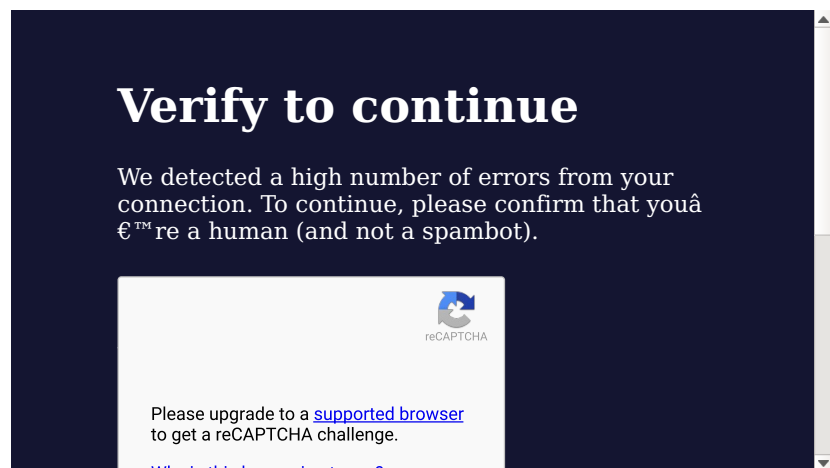
¿Cómo deberíamos alimentarnos durante el confinamiento?

Actualmente no existe un tratamiento nutricional específico frente al COVID-19, por tanto, se siguen manteniendo las mismas pautas de alimentación saludable para la población.

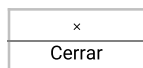
Intenta seguir una alimentación sana y equilibrada tanto desde el punto de vista del tipo de alimentos como de la cantidad, ya que el aburrimiento y la falta de actividad te puede incitar a comer más entre horas.

Consejos básicos para una alimentación saludable durante el confinamiento (Osakidetza) (https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk_osaesk_habitos_confina/es_def/images/osakidetza-alimentacion-saludable.jpg)

Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID - 19 (REDNuBE) (<https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf>)



Página actualizada el 22/09/2020



ELIKA . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 . berri@elika.eus
Necesarias Siempre activado
(<mailto:berri@elika.eus>)