

Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus CoV-2 en instalaciones frutícolas

– Introducción

En una publicación reciente (3 de febrero de 2020), la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria EFSA ha señalado que no hay evidencias que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del virus.

Sin embargo, es necesario proteger la salud de las personas que laboran en la Industria Frutícola y reducir los riesgos de diseminación del virus a sus familias y a otras personas en los sitios de trabajo, para lo cual se ha desarrollado este documento con recomendaciones y prácticas para la prevención.

– Índice

Tema	Página
Información general	2
¿Qué es el Coronavirus?	2
Modo de infección	2
Síntomas	2
¿Cuál es el tratamiento para la enfermedad COVID 19?	2
¿Puede contaminar los alimentos?	2
¿Puede contaminar las superficies?	2
Medidas de prevención	3
Medidas de prevención a las personas	3
Lavado de manos	3
Estado de salud	3
En caso de tos, estornudos	4
Capacitación	4
Medidas de prevención aplicables las superficies de trabajo y materiales	4
Medidas de prevención en oficinas y áreas de uso común	4
Lavado de manos e higiene general en oficinas	4
Casinos	5
Equipos e instrumentos de uso compartido	5
Otros	5
Plan de contingencia	6

— Información general

¿Qué es el Coronavirus?

El Coronavirus de nombre específico SARS-CoV-2, es un virus que causa una enfermedad respiratoria en el ser humano denominada COVID-19, que se ha expandido a lo largo del mundo.

Modo de infección

El virus se contagia de persona a persona, transmitido principalmente por vías respiratorias, a través de tos, estornudos u otros fluidos provenientes de las vías respiratorias.

También se puede transmitir en forma indirecta por superficies, cuando las microgotas originadas por tos, estornudos etc., caen sobre ella, una persona la toca y luego, lleva su mano a su boca o nariz.

El virus puede ser transmitido desde personas con síntomas o en período de incubación y sobrevivir por algunas horas sobre superficies o materiales, tales como, mesas, manillas, utensilios, etc.

Síntomas

Este virus causa síntomas similares a una gripe de características medias, como por ejemplo: fiebre, tos, expectoración, dificultad de respirar, dolor muscular y cansancio.

Tienen un mayor riesgo de contraer la enfermedad personas inmunodeprimidas y de la tercera edad.

¿Cuál es el tratamiento para la enfermedad COVID 19?

A la fecha no hay un tratamiento para la enfermedad. Los pacientes ya infectados son tratados para reducir los síntomas clínicos (reducir la fiebre, facilitar la respiración, etc.).

La vacuna contra la influenza no previene de la enfermedad causada por el Coronavirus SARS-CoV-2.

¿Puede contaminar los alimentos?

A la fecha no hay evidencia que el Coronavirus SARS-CoV-2 contamine los alimentos.

¿Puede contaminar las superficies?

En general los Coronavirus no son estables sobre superficies secas, aunque en esa condición pueden sobrevivir desde pocas horas a algunos días. Esto dependerá de algunas condiciones ambientales, tales como la humedad del aire (a más alta humedad, más larga sobrevida), temperatura (a más alta temperatura, menor sobrevida) y tipo o condición de la superficie (superficies rugosas, mayor facilidad de sobrevida). Si bien puede sobrevivir en superficies, no se reproduce sobre ellas.

— Medidas de prevención

Medidas de prevención a las personas

Actualmente la industria tiene establecido un conjunto de exigencias en cuanto a medidas de prevención de contaminación, que se encuentran establecidas en diversos protocolos y legislaciones de Inocuidad. En la situación actual de peligros por Coronavirus CoV-2, es recomendable que en las plantas estas medidas sean enfatizadas.

La Unión Europea y la CDC de Estados Unidos recomiendan varias medidas de autoprotección, que también son aplicables para evitar contaminar a otras personas en la familia o en el trabajo. Estas medidas también pueden prevenir la contaminación de superficies y materiales de trabajo.



Lavado de manos

El lavado de manos es la principal medida de protección recomendada por todas las autoridades a nivel mundial, por lo cual es la recomendación inicial para todas las personas que trabajen en un centro de embalaje ya sea en las líneas de proceso, frigoríficos, talleres, oficinas, vigilancia, etc.

- El lavado de manos correcto, con agua y jabón, debe durar 20 segundos con espuma sobre las manos y frotando la totalidad de sus superficie.
- Siempre lávese las manos en situaciones tales como:
 - Después de sonarse, toser o estornudar
 - Al ingresar a una planta o a las oficinas
 - Después de usar los baños
 - Antes de comer y al preparar sus alimentos
 - Después de tocar cualquier superficie de uso común (pasarelas, pasamanos, puertas, etc.)
 - Después de limpiar su puesto de trabajo o equipos
 - Luego de manejar dinero
- Evite tocar su cara, ojos, nariz y boca sin lavarse las manos anteriormente. Esto es difícil de lograr, pues son movimientos reflejos, pero esté atento a cuando vaya a tocar su cara.

Estado de salud

- Supervisar el estado de salud de las personas.
- Recordar a las personas la necesidad de reportar si presentan síntomas, para tomar las medidas de resguardo.
- Instruir para no estornudar o toser sobre las superficies o materiales de trabajo.
- Evite contacto directo (por lo menos un metro) con las personas que muestren tos, estornudos o síntomas similares a resfrío o gripe.



En caso de tos, estornudos

- Para toser o estornudar, hágalo en su antebrazo o en un pañuelo desechable. NUNCA se tape la boca con la mano.
- Bote de inmediato el pañuelo usado. Lávese las manos con agua y jabón.
- Use alcohol gel después de toser o estornudar.

Capacitación

- Haga charlas a todas las personas para dar a conocer las medidas de prevención de este Coronavirus.
- Enfatique a todas las personas las medidas de higiene de alimentos establecidas por la empresa.
- El uso de mascarillas es solamente una opción para evitar que la persona que la usa contagie a otras personas, pero no protege de la infección.



Medidas de prevención aplicables las superficies de trabajo y materiales

- La Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria EFSA ha señalado que no hay evidencias que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del Coronavirus SARS-CoV-2. Es importante tomar acciones de prevención tanto para la persona como para el producto, superficies de trabajo, materiales y hacia las personas que trabajan en esa misma área.
- Retirar de los lugares donde tengan contacto con el producto, materiales y superficies a quienes muestren síntomas como tos, fiebre o estornudos.
- Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación por microgotas de saliva en una superficie o material de trabajo, se debe limpiar y desinfectar el área. Para ello debe usar los ingredientes activos identificados por EPA válidos para Coronavirus, entre ellos, alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5% y peracético. No usar el material que pudiese estar contaminado.
- Desinfectar a diario las superficies donde trabajan personas, incluyendo botoneras, pasamanos, manillas, etc.
- Mantener siempre cubiertos todos los materiales de empaque y embalaje.

Medidas de prevención aplicables oficinas y áreas de uso común

Lavado de manos e higiene general en oficinas

- La primera actividad que debe realizar toda persona al ingresar a una planta o a las oficinas debe ser lavarse las manos, o pasar por una estación de alcohol gel, antes de dirigirse a otras dependencias.
- Instruir al personal que avise de inmediato si falta jabón o alcohol gel en baños y lavamanos.
- El personal de oficina también debe ser capacitado en las medidas preventivas de higiene ya señaladas.

- Efectuar desinfección diaria de superficies de trabajo tales como escritorios, mesones de atención, teléfonos, teclados, celulares, manillas de puertas, pasamanos, etc. Dependiendo del equipo, una vez limpiadas las superficies, es necesario aplicar alcohol etílico al 70% u otro desinfectante.
- Actualizar los letreros que recuerdan el lavado de manos frecuente, en especial después de toser, atender público, etc.
- Mejorar la ventilación en todas las áreas/oficinas de uso compartido o donde trabajen muchas personas.



Casinos

- Considerar aumentar la distancia de las sillas para reducir las posibilidades de contacto directo o contaminación cruzada del virus.
- Desinfectar entre turnos las sillas, mesones de atención y mesas con un desinfectante adecuado (hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5%, alcohol sobre 70%, u otros que sean permitidos para contacto con alimentos).
- Supervisar a diario la salud de los operadores del casino.

Equipos e instrumentos de uso compartido

En muchos sitios se utilizan elementos que son manejados por varias personas. Algunos ejemplos son los siguientes: teléfonos y computadores en centrales telefónicas o en recepción de oficinas, equipos de control de calidad y salas de control de procesos, en la sección de recepción de frutas, teclados, instrumentos, etc.

Todos estos equipos deben ser limpiados y desinfectados al menos una vez al día. Los operadores se deben lavar las manos frecuentemente.

Otros

- En los baños y casilleros, puede ser necesario aumentar la frecuencia de la desinfección de las superficies. En cada turno desinfectar manillas y puertas.
- Desinfectar el interior de los buses de acercamiento. Puede ser asperjando alcohol u otros desinfectantes comerciales apropiados.
- Exigir a todos los prestadores de servicios (inspectores de servicios oficiales, certificadores, subcontratos, etc.) y transportistas, no enviar personal con algún síntoma de la enfermedad. El control del estado de salud del personal asignado lo debe hacer el proveedor antes de la realización del servicio.

Plan de contingencia

Tener un plan de contingencia acordado con los servicios locales sobre las acciones a seguir. Este plan debe considerar un área específica, aislada y conocida por todos para recibir a las personas que muestren síntomas de Coronavirus. Los síntomas principales según el Centro para prevención y control de enfermedades de Estados Unidos, (CDC), son los siguientes:

- Fiebre
- Tos
- Dificultad para respirar

Según CDC, cuando la persona presenta los siguientes síntomas, se deben considerar como casos de emergencia:

- Dolor o presión persistente en el pecho
- Dificultad para mantenerse de pie
- Confusión
- Piel o labios de color azulino

Este documento ha sido elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX.

Para su preparación se han consultado publicaciones de las siguientes entidades:

- Organización Mundial de la Salud (OMS).
- Center for Disease Control and Prevention, USA (CDC).
- Environmental Protection Agency (EPA).
- European Food Safety Authority (EFSA).
- United Fresh, USA.
- European Fresh Produce Association, Freshfel.
- Food Safety Authority of Ireland.