

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

Introducció: inicis d'una pandèmia global

El gener de 2020 l'Organització Mundial de la Salut (OMS) anunciava l'aparició d'un brot causat per un nou coronavirus a la província de Hubei, Xina i el catalogava com una emergència de salut pública. L'OMS va establir que existia un risc elevat de la seva propagació a altres països del món. L'11 de març es declarava internacionalment que ens trobàvem en una situació d'alerta front a una pandèmia internacional causada pel SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia denominada **COVID-19**). El 14 març el govern espanyol va decretar l'estat d'alarma per fer front a la crisi sanitària del SARS-COV-2 com també han fet molts altres països europeus (Itàlia, França, Alemanya, etc.), iberoamericans (Brasil, Equador, Perú...) i el propi Estats Units.^{1 2}

En aquests moments s'està investigant el possible origen animal del nou coronavirus³ i, ara per ara, la ciència ha determinat, en aquests moments, que les principals vies de propagació del SARS-COV-2 descrites fins ara són:

- **Propagació de persona a persona:** Aquesta es descriu com la principal via de propagació. Pot ser deguda al contacte proper amb altres persones o bé a través de petites gotes respiratòries originades al tossir o esternudar una persona infectada. Degut a aquest contacte proper, les gotetes es poden dipositar a la boca o nas i com a conseqüència arribar als pulmons per inhalació.
- **Propagació per contacte amb superfícies o objectes contaminats:** És possible contagiar-se si es toquen superfícies o objectes on hi ha el virus i a continuació tocar-se la boca, nas o fins i tot ulls. Tanmateix, no és la principal via de transmissió del virus.^{4 5}

Per aquesta raó, l'EFSA (European Food Safety Authority) no està actualment involucrada en la resposta científica de la pandèmia global del SARS-COV-2. Diferents Agències de Seguretat Alimentària dels Estats membres, com la irlandesa, estan monitorant de prop la situació i estan seguint el consell oficial dels seus governs respectius.⁶

¹ Crisis sanitaria SARS-CoV-2: Recopilación normativa BOE actualizada: https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/codigo.php?id=355

² WHO guidance on getting your workplace ready for SARS-COV-2: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-SARS-CoV-2.pdf>

³ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
EFSA (European Food Safety Authority) va publicar el passat 9 de març de 2020 el document "Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route" en el qual conclouia que actualment no hi ha evidència que els aliments siguin una font probable o via de transmissió del virus. D'altra banda, el European Center for Disease Prevention and Control (ECDC) ha reconegut que si bé a la Xina els animals van ser la font més probable de la infecció inicial (encara que no es coneix la font exacta), aquest fet no determina que els aliments siguin font de transmissió del virus, sinó que la transmissió ho és de persona a persona. De manera addicional, el monitoratge de la propagació del virus realitzat pels científics i les autoritats de tot el món, corroboren fins al moment aquesta conclusió.

⁴ What is Coronavirus. John Hopkins Medicine: <https://www.hopkinsmedicine.org/health/conditions-and-diseases/coronavirus>.

⁵ Cómo se propaga el SARS-COV-2. Centros para el control y la Prevención de Enfermedades (CDC): https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fprepare%2Ftransmission.html

⁶ <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

La transmissió de virus via superfícies depèn de diversos factors com la temperatura, la humitat ambiental i les condicions de la superfície. En general, els coronavirus humans no són gaire estables en superfícies seques i solen inactivar-se en un període d'unes hores fins a un parell de dies. S'han fet assajos en laboratori i han observat que el nou tipus de coronavirus SARS-CoV-2 pot mantenir-se en estat infectiu fins a 3 hores en aerosols, fins a 4 hores en superfícies de coure, fins a 24 hores en cartró i de 2 a 3 dies en acer inoxidable o plàstic que es troben en estats elevats de contaminació.⁷

Seguretat alimentària bàsica: l'accés de la població a l'alimentació

La FAO⁸ ha reconegut que la pandèmia de SARS-COV-2 és una crisi mundial que ja està afectant el sector de l'alimentació i l'agricultura. En aquest moments, i a nivell nacional i internacional, consideren que cal adoptar mesures immediates per a garantir la continuïtat de les cadenes de subministrament d'aliments, a fi de mitigar el risc de perturbacions importants que tindrien conseqüències considerables per a la població, especialment per a la més pobre i vulnerable.

Segons la FAO, encara que les interrupcions en la cadena de subministrament d'aliments són - ara com ara - mínimes, la situació ja ha plantejat diversos reptes logístics. Els aliments han de ser transportats a través de les fronteres sense cap restricció i de conformitat amb les normes actuals d'innocuitat alimentària. En aquest sentit, la FAO insta als països a satisfer les necessitats alimentàries immediates de les seves poblacions vulnerables, impulsar els seus programes de protecció social, continuar amb el comerç mundial d'aliments, mantenir la cadena de subministrament nacional i contribuir a desenvolupar la capacitat dels petits agricultors per a augmentar la producció alimentària. Ara per ara, un problema greu que es planteja, i que pot afectar a les collites d'aliments en el sector primari, és la manca de mà d'obra, degut a que les fronteres d'alguns Estats resten tancades per a les persones treballadores del sector agrari d'altres països.

Un fet que resulta evident, és que els països en situació de crisi humanitària estan particularment exposats a l'efecte de la pandèmia de SARS-COV-2, doncs ja tenien problemes previs de inseguretat alimentària. La pandèmia no entén de fronteres, i el fet de limitar l'ajuda humanitària en aquest països exposa a tota la humanitat a les seves conseqüències i perills. Per aquesta raó fonamental, des de les organitzacions internacionals es recomana impulsar totes aquelles mesures que siguin necessàries per satisfer les necessitats alimentàries de tota la població.

Seguretat alimentària: innocuitat i control de la cadena alimentària

L'EFSA ha afirmat que no hi ha evidències que els **aliments siguin una font de transmissió del SARS-COV-2**. D'acord amb la cap científica de l'EFSA, «experiències en brots anteriors relacionats amb coronavirus com el SARS-CoV (Severe Acute Respiratory Syndrome coronavirus) i MERS-CoV (Middle East Respiratory Syndrome coronavirus), ens demostren que no va haver-

⁷Can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects? Updated BfR FAQ dated 30 March 2020.

https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html

⁸ <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

hi transmissió relacionada amb el consum d'aliments. Fins ara, no hi ha hagut evidència que ens condueixi a pensar que el coronavirus és diferent en aquest aspecte. »⁹

La **indústria alimentària està aplicant mesures de contenció** per a evitar la propagació del SARS-COV-2 reforçant els seus programes de neteja i desinfecció que ja tenia instaurats fent especial èmfasi en les zones que hi ha més contacte amb les mans, instal·lacions, superfícies i utensilis¹⁰.

Segons les recents declaracions del director de l'EFSA, Bernhard Url, la Unió Europea disposa de normes estrictes que garanteixen la seguretat dels aliments i això inclou les pràctiques d'higiene. Aquestes mesures confereixen un grau elevat de protecció als consumidors de la UE.¹¹

Seguint en aquesta línia, la **FSAI** (Food Safety Authority of Ireland) ha recalcat la importància que els operadors alimentaris assegurin que el personal pateixi símptomes de SARS-COV-2 no ha de treballar, de manera que es previngui la propagació del virus contaminant àrees de treball i superfícies mitjançant el contacte directe, esternuts o tos.¹²

L'OMS (Organització Mundial de la Salut) ha emès recomanacions de precaució que inclouen consells sobre el seguiment de bones pràctiques d'higiene durant la manipulació i preparació d'aliments, com ara rentar-se les mans, cuinar bé la carn i evitar la possible contaminació creuada entre aliments cuinats i no cuinats.¹³

Les autoritats sanitàries i de gestió de la seguretat alimentària dels diferents Estats membres i, en el cas d'Espanya, des de les d'algunes Comunitats Autònomes, s'han publicat recentment diferents documents que recullen determinats protocols o recomanacions d'actuació enfront del Coronavirus (SARS-CoV-2) per a explotacions agro-ramaderes i la indústria alimentària, en general, el repartiment d'aliments a domicili, i inclús recomanacions pels consumidors en el moment de fer la compra d'aliments.¹⁴

⁹ Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. EFSA: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

¹⁰ Recomanacions d'higiene per a les empreses alimentàries. ACSA: http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-SARS-CoV-2/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-dhigiene-per-a-empreses-alimentaries/

¹¹ Bernhard Url, director de la EFSA: "las normas de seguridad alimentaria de la UE ya garantizan protección frente al coronavirus": <https://euractiv.es/section/consumo/interview/bernhard-url-director-de-la-efsa-las-normas-de-seguridad-alimentaria-de-la-ue-ya-garantizan-proteccion-frente-al-coronavirus/>

¹² SARS-COV-2 (Coronavirus). Food Safety Authority of Ireland: <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>.

¹³ Es pot trobar informació actualitzada sobre aquest tema en la pàgina oficial de l'OMS: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

¹⁴ Veure en aquest sentit:

PAIS VASC:

<https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/noticia/2020/servicio-tecnico-de-consultas-para-implantar-el-protocolo-de-actuacion-frente-al-coronavirus-SARS-CoV-2/>;

CATALUNYA:

ACSA RECOMENANACIONS EMPRESES ALIMENTARIES SARS-COV-2:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

Respecte a les recomanacions d'higiene per a les empreses alimentàries, la recomanació general, seguint l'exemple de l'ACSA a Catalunya, ha estat seguir les normes generals de seguretat alimentària i les normes de prevenció de la malaltia que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus, així com tota una sèrie de recomanacions específiques.¹⁵

[SARS-CoV-2-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-dhigiene-per-a-empreses-alimentaries/](#)

ACSA RECOMANACIONS EMPRESES ALIMENTARIES SERVEI DIRECTE AL PÚBLIC SARS-COV-2:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-SARS-CoV-2-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-per-establiments-del-sector-alimentari-amb-servei-directe-al-public/

RECOMENACIONS DE NETEJA I DESINFECCIÓ D'INSTAL·LACIONS EN EMPRESES ALIMENTARIES PER LA PREVENCIÓ DEL CORONAVIRUS: http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-SARS-CoV-2-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-de-neteja-i-desinfeccio-dinstallacions-en-empreses-alimentaries-per-a-la-prevencio-de-coronavirus/

RECOMENACIONS PEL REPARTIMENT A DOMICILI D'ALIMENTS:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-SARS-CoV-2-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-per-al-repartiment-a-domicili-daliments/

RECOMENACIONS PER ANAR-HI A FER LA COMPRA D'ALIMENTS:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-SARS-CoV-2-/recomanacions-per-a-la-ciutadania/recomanacions-per-anar-a-fer-la-compra-daliments/

¹⁵ Veure enllaç a RECOMENACIONS EMPRESES ALIMENTARIES SARS-COV-2 de l'ACSA a la nota 14. Les recomanacions específiques són aquestes:

- Tot el personal ha de rentar-se les mans sovint, incrementant la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre de sabó i eixugamans d'un sol ús a l'abast de tot el personal de l'empresa.
- Com a sistema de desinfecció addicional al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- Tapar-se la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús en esternudar i rentar-se les mans de seguida.
- Evitar la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, telèfons mòbils o altres estris. Cal fer un rentat de mans minuciós cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada i utilitzar sistemàticament pinces o guants nets i desinfectats per manipular aliments.
- Quan s'utilitzen guants o mascaretes cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, ja que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir especial cura en la seva manipulació i eliminació així com canviar-los amb suficient freqüència.
- Extremar i incrementar la freqüència de la neteja i desinfecció de totes les instal·lacions, incloses les superfícies i mobiliari de les zones com vestuaris, menjadors o sales de descans de l'empresa, manetes de les portes, teclats, altres punts que es puguin contaminar fàcilment, i en especial els serveis higiènics. (Veure document Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus).
- Realitzar una ventilació adequada de tots els espais.
- És recomanable facilitar als treballadors a l'entrada de l'establiment en diferents punts de fàcil accés, d'un sistema de desinfecció a base d'alcohol per possibilitar la higiene freqüent de les mans.

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

Tanmateix, l'ACSA a Catalunya estableix per a la indústria alimentària **Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus** que es basen, segons especifiquen, en el coneixement actual sobre el coronavirus SARS-CoV-2 i l'evidència provinent d'estudis sobre altres coronavirus publicat en l'Informe tècnic del Centre Europeu per a la Prevenció i Control de Malalties (ECDC) Guia provisional per a la neteja ambiental en instal·lacions no sanitàries exposades a SARS-CoV-2, del 18 de febrer de 2020.^{16 17}

En aquest sentit, determinen que les mesures de contenció per evitar la propagació de la SARS-COV-2 **requereixen reforçar els programes de neteja i desinfecció que les empreses tenen instaurats** i que preveuen sales, equipaments, superfícies i estris així com també oficines, mobiliari, vestidors i serveis higiènics com a mesura preventiva.¹⁸

-
- S'ha d'establir un procediment sistemàtic de neteja de mans a la sortida del vestuari i serveis higiènics abans d'accedir a la zona de preparació, manipulació d'aliments.
 - Per minimitzar el risc de contagis cal compartimentar, dins del possible, els diferents processos i línies de producció garantint que el personal només circula i roman en els espais que té assignats.
 - Evitar aglomeracions en zones de descans, menjadors, vestuaris, zones d'accés, etc., garantint ventilació i una distància d'un o dos metres entre persones. Fer una neteja de vestuaris i zones de descans i menjador després de cada torn.
 - Organitzar els processos de treball de manera que el personal pugui mantenir una distància prudencial d'entre 1 i 2 metres.
 - Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.

¹⁶ Veure nota 14 sobre enllaç: RECOMENACIONS DE NETEJA I DESINFECCIÓ D'INSTAL·LACIONS EN EMPRESES ALIMENTÀRIES PER LA PREVENCIÓ DEL CORONAVIRUS de l'ACSA a Catalunya.

¹⁷ <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/coronavirus-SARS-CoV-2-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities.pdf>

¹⁸ Les recomanacions d'higiene i desinfecció especifiquen que cal fer especial èmfasi en la neteja del mobiliari i de les parts de les estructures que amb més freqüència contacten amb les mans (per exemple, dispositius per fixar, pom de les portes, portes abatibles, baranes, etc.). Els vestidors i zones comunes s'han de netejar més sovint i com a mínim després de cada torn de treball tenint especial cura d'aquelles parts que s'hagin tocat amb les mans, com poden ser les portes de les taquilles, els bancs per seure.

L'ACSA aclareix que la informació científica disponible indica que la neteja amb aigua i detergents i l'ús de productes desinfectants comuns hauria de ser suficient per a la neteja i desinfecció preventiva general. I que, alguns ingredients actius, com per exemple, hipoclorit de sodi (contingut en el lleixiu domèstic) i l'etanol es consideren eficaços.

En aquest sentit, especifica, tot seguint la informació científica a la que fa referència a la seva web en l'enllaç específic:

- Es recomana l'ús d'hipoclorit de sodi a 0,1 % (dilució 1:50 si s'utilitza lleixiu domèstic en una concentració inicial de 5 %) després de la neteja amb un detergent neutre.
- Per a les superfícies que podrien ser danyades per l'hipoclorit de sodi, es necessita el 70 % de concentració d'etanol per a la descontaminació després de la neteja amb un detergent neutre.
- La neteja i desinfecció ha de ser efectuada amb l'equip de protecció personal.

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

Quant a les bones pràctiques en els comerços minoristes d'aliments, les autoritats aconsellen mantenir i seguir estrictament les normes generals de seguretat alimentària, les bones pràctiques d'higiene i les normes de prevenció que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus. Algunes guies posen, com a exemples de conductes recomanades, evitar el tossir i esternudar al voltant dels aliments, o la seva possible manipulació per treballadors i/o consumidors infectats pel virus. En aquest sentit, considerem que és adequat reforçar les recomanacions, formació i instruccions per a titulars i treballadors al comerç minorista respecte a la seguretat alimentària i la higiene dels aliments, a fi d'interposar pantalles entre l'aliment i el possible contacte directe o indirecte per part d'aquests col·lectius, atesa la forma de propagació del virus, com s'ha recomanat per part de les autoritats sanitàries, i com estableixen les normes d'higiene alimentària, en el que el seu compliment s'ha d'extremar al màxim.¹⁹

- Quan s'utilitzen productes químics per a la neteja, és important mantenir la instal·lació ventilada (per exemple, l'obertura de les finestres) per tal de protegir la salut del personal de neteja.
- Totes les àrees que es toquen amb freqüència, com totes les superfícies accessibles de parets i finestres, la tassa de l'inodor i les superfícies de bany, també s'han de netejar amb cura.

¹⁹ Les recomanacions efectuades per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) per als establiments del sector alimentari amb servei directe al públic són les següents (destaquem en negreta aquelles que suposen "noves obligacions per recomanació de l'autoritat" que no s'havien implantat abans o no amb la freqüència recomanada actualment:

- Renteu-vos les mans sovint, i incrementar-ne la freqüència tot el que sigui necessari. Cal disposar sempre d'eixugamans i sabó d'un sol ús.
- Com a sistema de desinfecció addicional al rentat de mans, es poden utilitzar desinfectants a base d'alcohol.
- **Poseu a disposició de la clientela desinfectants a base d'alcohol per facilitar-los la higiene de les mans.**
- **Poseu a disposició de la clientela guants per agafar qualsevol aliment no envasat (fruita, verdura, pa...) i verificar que es respecta aquesta recomanació.**
- Eviteu la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres estris. **Cal rentar-se les mans minuciosament cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada o bé utilitzar sistemàticament pinces o guants nets i desinfectats per manipular aliments.**
- Si utilitzeu guants o mascaretes cal tenir en compte que poden ser un focus de contaminació, atès que amb l'ús van concentrant secrecions respiratòries i brutícia. Cal tenir una cura especial en la seva manipulació i eliminació, així com canviar-los amb suficient freqüència.
- Tapeu-vos la boca i el nas amb mocadors d'un sol ús en esternudar i renteu-vos les mans de seguida.
- Les persones que presentin símptomes respiratoris o febre han de romandre a casa i no acudir al lloc de treball.
- **Extremeu i incrementeu la freqüència de la neteja i desinfecció de tot l'establiment**, incloses les superfícies de les zones de lliure accés per al públic com, per exemple, els taulells, els agafadors dels carretons de la compra i altre mobiliari, i en especial els serveis higiènics.
- En els establiments amb **règim d'autoservei és recomanable facilitar als clients, a l'entrada de l'establiment, un sistema de desinfecció a base d'alcohol per possibilitar la higiene de les mans.**
- **Poseu a disposició de la clientela guants per agafar qualsevol aliment no envasat (fruita, verdura, pa...) i verificar que es respecta aquesta recomanació.**

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

D'altra banda, i atesa la informació més actualitzada, sobre la supervivència del virus en certes superfícies (hores o, fins i tot, alguns dies) convindria establir també tota una sèrie de recomanacions i instruccions sobre la conveniència de la desinfecció d'aquells aliments envasats, a més de les mesures generals d'higiene. En aquest sentit, i si bé aquesta informació deuria de traslladar-se pels operadors alimentaris al consumidor final en el lloc de venda dels aliments, les autoritats sanitàries faciliten aquesta informació al consumidor final com a "recomanacions per a la ciutadania" mitjançant les seves webs oficials.²⁰

-
- Realitzeu una ventilació adequada dels espais de treball i d'altres espais d'accés lliure per al públic.
 - Mantingueu una distància prudencial entre les persones, tant amb clients com amb la resta de treballadors, d'entre un i dos metres.
 - **Reduïu l'aforament** per poder mantenir les distàncies d'entre un i dos metres.
 - És recomanable **ordenar les cues a l'exterior** de l'establiment per mantenir la distància de seguretat.

²⁰ En la web de l'ACSA (veure enllaç en la nota 14) s'estableixen les mesures de contenció de la transmissió de la SARS-COV-2 com a recomanacions per a la ciutadania. En aquest sentit, ho simplifiquen dient que es tracta de continuar seguint les normes habituals de seguretat alimentària i les normes de prevenció que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Així mateix, us facilitem les recomanacions següents per anar a fer la compra d'aliments:

- Eviteu sortir si teniu símptomes respiratoris o febre. En aquests casos demaneu ajuda a algú perquè us faci la compra i eviteu qualsevol contacte.
- Només ha de sortir una persona. En la mesura del possible les persones més vulnerables han de quedar-se a casa.
- Sortiu a fer la compra només quan sigui necessari i planifiqueu-la per reduir al mínim el nombre de visites a establiments de venda d'aliments.
- Porteu a mà un desinfectant alcohòlic per a les mans i feu-lo servir sovint.
- Preferentment, porteu la vostra pròpia bossa o carretó d'anar a comprar i desinfecteu amb freqüència els llocs de contacte amb les mans amb la mateixa solució alcohòlica de desinfecció de mans.
- Si agafeu carretons o cistelles del supermercat desinfecteu la zona de contacte amb les mans amb una solució alcohòlica.
- Feu servir guants d'un sol ús per agafar els aliments.
- Toqueu el mínim possible els aliments encara que estiguin envasats. Mireu d'estar segurs que us voleu emportar el producte abans d'agafar-lo. No el torneu a deixar després d'haver-lo tocat.
- Aneu en compte amb tot allò que toqueu, com manetes de portes i expositors, pantalles, teclats per al pagament, botons dels ascensors, diners, etc. Desinfecteu-vos les mans amb solució alcohòlica cada vegada que faci falta.<
- Mantingueu sempre la distància mínima de seguretat de dos metres amb altres persones i eviteu les aglomeracions.
- Quan torneu a casa renteu-vos les mans amb aigua i sabó. Si ho veieu necessari podeu prendre mesures addicionals com netejar els envasos amb una solució desinfectant i eliminar els embalatges exteriors.
- Netegeu fruites i verdures a les quals podeu afegir unes gotes de lleixiu a l'aigua segons les recomanacions habituals (vegeu l'enllaç a sota).
- Si utilitzeu una protecció que us tapi boca i nas tingueu en compte que pot ser un focus de contaminació si no està ben neta i desinfectada. S'ha d'evitar tocar-la amb les mans fins que sortiu de la botiga i cal eliminar-la o netejar-la i desinfectar-la cada vegada que s'utilitzi. No oblideu que l'ús d'aquestes mascaretes casolanes no podrà mai reemplaçar les veritables mesures de protecció que són el correcte rentat de mans i sobretot el distanciament social que es concreta en mantenir-se a un metre i mig com a mínim de les altres persones, també a l'interior dels espais tancats.

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

Aliments d'origen animal: precaució respecte al consum d'animals silvestres i de bestiar malalt o mort per causes desconegudes

Tal i com s'ha manifestat des de diversos organismes científics internacionals (FAO-OMS), FDA als EEUU i EFSA, a nivell UE, de moment, no existeixen dades que posin de manifest la contribució dels animals a la propagació del SARS-COV-2. Sense perjudici d'aquestes conclusions, el que si s'han extremat són les recomanacions respecte a l'aplicació de les normes sobre higiene alimentària.

En aquest sentit, la FAO²¹ ha recomanat certes pràctiques relacionades amb el contacte entre persones i animals, i respecte al consum de carn. Com a norma general, recomanen sempre rentar-se les mans abans i després d'interactuar amb qualsevol mena d'animal. I si bé consideren innòcua pel consum la carn de bestiar sa cuinada a fons; de forma especial, estableixen tota una sèrie de recomanacions respecte a la carn que provingui d'animals silvestres o de bestiar que estigui malalt o que hagi mort per causes desconegudes: no han de manipular, sacrificar, condimentar, vendre, preparar o consumir carn que provingui d'aquests animals; i no s'ha de consumir carn silvestre crua ni plats no cuinats que continguin sang d'animals silvestres. Les recomanacions d'aquest organisme internacional estan relacionades amb el alt risc de contreure molts tipus d'infeccions. I ha establert una obligació general, especialment pels operadors econòmics: s'ha d'informar a les autoritats de sanitat animal sobre qualsevol morbiditat o mortalitat animal inusual.

L'àmbit de la responsabilitat de l'operador alimentari en seguretat alimentària

Les normes sobre responsabilitat de l'operador alimentari en qüestions de seguretat alimentària tampoc s'han modificat per part del legislador de la UE. En aquest sentit, l'operador de la indústria alimentària segueix essent el responsable principal de la seguretat alimentària. El que és ben cert és que la prevenció de riscos en la indústria alimentària respecte a un risc desconegut i incert ha augmentat de manera considerable i, per tant, les normes d'higiene i de seguretat alimentària, entre d'altres que afecten directament als treballadors, s'han de complir amb molta més exhaustivitat, si cal, encara que siguin les mateixes normes. De manera addicional, l'operador alimentari ha de seguir tota una sèrie de recomanacions de les autoritats sanitàries i de seguretat alimentària, que poden variar i requereixen la seva adaptació, segons el que determini la ciència en cada moment, i que es converteixen en obligacions complementàries i obligatòries pel responsable principal de la seguretat alimentària, a fi d'evitar riscos.

En aquest sentit, és il·lustratiu el que determina el govern irlandès, a través de la Food Safety Authority of Ireland (FSAI) respecte a les obligacions que tenen els operadors alimentaris per reduir o minimitzar el risc per SARS-COV-2 a la indústria alimentària, especialment en l'àmbit del treball, recomanant que s'implementi, entre d'altres mesures, el distanciament social per a ajudar a frenar la propagació del coronavirus i específicament que s'asseguri la informació al personal sobre la situació del SARS-COV-2 i el trasllat de les recomanacions de les autoritats sanitàries. La FSAI també recorda als operadors alimentaris les responsabilitats particulars que tenen en virtut de la legislació alimentària i les seves obligacions en mantenir pràctiques d'higiene adequades en tot moment. Entre d'altres, assegurar que el personal estigui capacitat

²¹ <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

adequadament en higiene dels aliments, assegurar una supervisió efectiva del personal per a reforçar les pràctiques d'higiene, proporcionar unes instal·lacions correctes perquè el personal pugui practicar una bona higiene, assegurar que el personal i els contractistes reportin qualsevol signe / símptoma físic, abans de començar a treballar o mentre estan en el lloc de treball, assegurar que el personal no estigui malalt i estigui en condicions de treballar.

Finalment, la FSAI recorden a les empreses alimentàries les seves obligacions legals de comercialitzar únicament aliments segurs en el mercat.²²

Mesures temporals en control oficial d'aliments

Les normes d'higiene que regulen els aliments a la UE no han estat modificades després de la declaració de pandèmia global per Coronavirus (SARS-CoV-2), atès el fet principal que, en aquests moments, no existeix evidència científica que suggereixi que SARS-COV-2 es transmet a través dels aliments (els coronavirus necessiten un hoste (animal o humà) per a créixer i no poden créixer en els aliments).

El que si s'han establert per part de l'UE són mesures de caràcter temporal derivades de la crisi actual relacionada amb la malaltia per coronavirus (SARS-COV-2) pel fet de que representa un desafiament excepcional i sense precedents quant a la capacitat dels Estats membres de realitzar plenament els controls oficials i altres activitats oficials de conformitat amb la legislació de la UE.

El Reglament (UE) 2017/625 sobre controls oficials²³ faculta a la Comissió per a adoptar les mesures adequades de caràcter temporal que siguin necessàries a fi de contenir els riscos per a, entre altres, la salut humana, la salut animal, la sanitat vegetal i el benestar dels animals, si té proves d'una disfunció greu del sistema de control d'un Estat membre.

El passat 31 de març de 2020, el DOUE va publicar el Reglament d'Execució (UE) 2020/466 de la Comissió de 30 de març de 2020 sobre mesures temporals destinades a contenir els riscos per a la salut humana, la salut animal, la sanitat vegetal i el benestar dels animals durant determinades disfuncions greus dels sistemes de control dels Estats membres degudes a la malaltia per coronavirus (SARS-COV-2)²⁴. El Reglament en qüestió va entrar en vigor el passat dia 1 d'abril de 2020 i serà aplicable fins al 30 de juny de 2020, segons determina el contingut de l'article 6.

El mateix Reglament reconeix, en el seu Considerant assenyalat de (5, 6 i 7), que durant la crisi en curs relacionada amb la SARS-COV-2, els Estats membres han imposat a les seves poblacions importants restriccions de desplaçament, a fi de protegir la salut humana i que, per aquest motiu, diversos Estats membres han informat a la Comissió que es troba greument afectada la seva capacitat de desplegar el personal adequat per als controls oficials i altres activitats oficials, específicament de dificultats per a realitzar aquells que requereixen la presència física del personal de control. En particular, es troben dificultats en relació amb l'examen clínic d'animals i amb determinats controls de productes d'origen animal, vegetals i productes vegetals, i

²² <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

²³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1586110602608&uri=CELEX:02017R0625-20191214>

²⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1586110530354&uri=CELEX:32020R0466>

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

aliments i pinsos d'origen no animal, així com respecte a l'assaig de mostres en laboratoris oficials designats pels Estats membres.

El Reglament estableix les mesures temporals necessàries per a contenir els riscos generalitzats per a la salut humana, la salut animal, la sanitat vegetal i el benestar dels animals, a fi de fer front a les greus disfuncions en el funcionament dels sistemes de control dels Estats membres davant la crisi relacionada amb la *SARS-COV-2.

L'article 2 determina que els Estats membres que desitgin aplicar les mesures temporals establertes en aquest Reglament informaran d'això a la Comissió i als altres Estats membres, així com de les mesures preses per a superar les seves dificultats quant a la realització dels controls oficials i altres activitats oficials de conformitat amb el Reglament (UE) 2017/625.

Les mesures excepcionals i temporals en qüestió, que poden aplicar els Estats membres, prèvia informació i comunicació d'aquestes a la Comissió i els altres Estats membres estan especificades als articles 3 a 5 del Reglament i s'estenen, en quan als controls oficials i altres activitats oficials, i segons les condicions establertes, a autoritzacions específiques a persones físiques per l'autoritat competent, a la forma de dur-se els certificats oficials i declaracions oficials, i aquells que afecten en cas d'anàlisi, proves o diagnòstics que hagin de dur a terme els laboratoris oficials, i en cas de reunions presencials amb els operadors i el seu personal en el context dels mètodes i tècniques per als controls oficials, mitjançant tècniques disponibles de comunicació a distància.²⁵

²⁵ Article 3

Els controls oficials i altres activitats oficials podran ser realitzats excepcionalment per una o més persones físiques autoritzades específicament per l'autoritat competent en funció de les seves qualificacions, formació i experiència pràctica, que estiguin en contacte amb l'autoritat competent per qualsevol mitjà de comunicació disponible, i que estiguin obligades a seguir les instruccions de l'autoritat competent per a la realització d'aquests controls oficials i altres activitats oficials. Aquestes persones actuaran de manera imparcial, i estaran lliures de tot conflicte d'interessos pel que respecta als controls oficials i altres activitats oficials que realitzin.

Article 4

Els controls oficials i altres activitats oficials aplicats a certificats oficials i declaracions oficials podran dur-se a terme excepcionalment en forma de control oficial aplicat a una versió electrònica de l'original d'aquests certificats o declaracions, o a un format electrònic del certificat o declaració produït i presentat en Traces, sempre que la persona encarregada de la presentació del certificat oficial o de la declaració oficial present a l'autoritat competent un document en el qual s'afirmi que l'original del certificat oficial o de la declaració oficial es presentarà tan aviat com sigui tècnicament possible. En realitzar aquests controls oficials i altres activitats oficials, l'autoritat competent tindrà en compte el risc d'incompliment dels animals i mercaderies de què es tracti i l'historial dels operadors en relació amb el resultat dels controls oficials que se'ls hagin aplicat, així com amb el compliment de les normes a què es refereix l'article 1, apartat 2, del Reglament (UE) 2017/625.

Article 5

Els controls oficials i altres activitats oficials podran ser realitzats amb caràcter excepcional: a) en cas d'anàlisi, proves o diagnòstics que hagin de dur a terme els laboratoris oficials, per qualsevol laboratori que hagi designat a tal fi l'autoritat competent amb caràcter temporal; b) en cas de reunions presencials amb els operadors i el seu personal en el context dels mètodes i tècniques per als controls oficials a què es refereix l'article 14 del Reglament (UE) 2017/625, mitjançant tècniques disponibles de comunicació a distància.

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

Certificació i auditoria d'empreses alimentàries: nova situació

Les restriccions de poder auditar degudes al brot de Coronavirus (SARS-COV-2) podrien tenir un **impacte en l'estat de certificació d'algunes empreses agroalimentàries**. El posicionament del **Comitè Tècnic de GFSI** (Global Food Safety Initiative) és que l'entitat certificadora per a poder atorgar una extensió del certificat (amb un màxim de 6 mesos) ha de sol·licitar una avaluació de risc completament documentada i realitzar l'auditoria com més aviat millor. Les certificadores hauran de notificar la situació excepcional d'una empresa en la respectiva web a l'apartat corresponent.²⁶

En línia amb el posicionament de GFSI, el 25 de març de 2020 la **BRC** (British Retail Consortium) va publicar que permet estendre els certificats amb un període màxim de 6 mesos amb el ferm objectiu de col·laborar amb les empreses agroalimentàries per tal de mantenir la cadena de subministrament vetllant sempre per la seguretat del consumidor. Per a valorar l'extensió dels certificats, les entitats certificadores consideraran, entre d'altres:

- Absència de situacions crítiques en l'historial de certificació o retirades de productes del mercat des de l'última auditoria.
- Canvis significatius en l'empresa des de l'última auditoria.
- Adequació del pla de resposta d'emergència a SARS-COV-2²⁷

Per la seva part, l'**IFS** (International Featured Standards) va comunicar el 26 de març de 2020 va comunicar que la intenció de no prolongar certificats expirats a les empreses agroalimentàries si no és mitjançant un control *in situ* per part d'un auditor, doncs és la clau per assegurar la producció de productes segurs. Estableixen que cap soci distribuïdor posarà fi a la relació contractual amb una empresa alimentària degut a la falta d'un certificador IFS perquè aquests prioritzen el subministrament d'aliments a la població. Estan treballant en solucions remotes per tal de que les empreses puguin documentar i demostrar als seus clients que els seus procediments interns funcionen sense problemes durant la crisi del SARS-COV-2.²⁸

Conclusions

D'acord amb les recomanacions indicades pels diferents organismes, l'anàlisi de la situació generada per la pandèmia del SARS-COV-2 i la situació normativa en l'àmbit de la seguretat alimentària, des de **Fòrum de Normes Alimentàries QSA-EPSI FUAB**, considerem el següent:

- La pandèmia de SARS-COV-2 es una crisi mundial que ja està afectant el sector de l'alimentació i l'agricultura. Són necessàries mesures preventives perquè aquesta situació no afecti de manera important a la cadena alimentària i al comerç global d'aliments. Les ajudes humanitàries respecte al subministrament i accés als aliments s'ha de mantenir i reforçar als territoris més desfavorits.

²⁶ Posicionament GFSI sobre el brot de coronavirus (SARS-COV-2): <https://o6sjjr51c02w1nyw2yk6jvmw-wpengine.netdna-ssl.com/wp-content/uploads/2020/03/GFSI-COVID19-Position.pdf>

²⁷ BRCGS Announces Revised Guidance For Sites Affected By SARS-COV-2: <https://www.brcgs.com/about/news/2020/brcgs-announces-revised-guidance-for-sites-affected-by-SARS-CoV-2/>.

²⁸ Notificació important de IFS sobre la crisi SARS-COV-2: https://www.ifs-certification.com/images/news/newsletter/documents/IFS_Updates_on_the_Coronavirus_March_262020.pdf.

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària

- Que si bé vivim un període excepcional i s'han de prendre mesures excepcionals, en la vessant de la seguretat alimentària, i tenint en compte que els aliments no són via de propagació del SARS-COV-2, les normes de higiene no han estat modificades davant aquest nou escenari, sinó que s'ha extremat el seu compliment a la indústria alimentària, adequant aquestes normes a la nova situació generada per la pandèmia i establint-se recomanacions addicionals per mantenir les bones pràctiques d'higiene per tal de garantir el subministrament de productes segurs als consumidors finals.
- Les normes respecte a la responsabilitat de l'operador alimentari tampoc han estat modificades, essent aquest el responsable principal de la seguretat alimentària i l'obligat a adoptar totes aquelles mesures que siguin necessàries per tal d'evitar qualsevol risc al consumidor final i als treballadors de la indústria alimentària.
- Els avanços científics respecte al coneixement dels efectes del SARS-COV-2 a la salut de les persones i les possibles vies de transmissió del virus han implicat noves obligacions pels operadors alimentaris segons l'estat de la ciència i una adaptació constant al risc, mitjançant un adequat anàlisi.
- Les normes actuals que regulen la seguretat alimentària i la responsabilitat de l'operador alimentari, així com el seguiment rigorós de les recomanacions adoptades per les autoritats sanitàries respecte a la situació excepcional derivada de la pandèmia, asseguruen una adequada protecció del consumidor en l'àmbit alimentari.
- Les normes de control oficial dels aliments en l'àmbit de l'UE han tingut que adaptar-se per tal adoptar mesures excepcionals de caràcter temporal per contenir els riscos per a la salut humana, la salut animal, la sanitat vegetal i el benestar dels animals, en el supòsit de que la situació generada per la pandèmia determinés una disfunció greu del sistema de control d'un Estat membre.
- La nova situació generada pel SARS-COV-2 determina l'adaptació permanent de les obligacions i de la responsabilitat de la indústria alimentària a la nova situació de risc, essent fonamental el mantenir un subministrament segur d'aliments al mercat, dintre de la excepcionalitat i sempre i quan estigui garantit l'accés de la població als aliments.

AUTORS:



Juan Ramón Hidalgo Moya. Advocat especialitzat en Dret Alimentari. Director FOOD LEGAL SOLUTIONS. President Sociedad Española de Seguridad Alimentaria y Calidad (SESAL: 2007-2015). Membre Junta Directiva AVHIC (Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya). Coordinador del Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària. **Coordinador del FÒRUM NORMES ALIMENTÀRIES-QSA.EPSI-FUAB.**

Crisi SARS-COV-2 (agent causant de la malaltia COVID-19): situació normativa i control de riscos a la indústria alimentària



Mireia Romagosa Vilarnau. Graduada en Farmàcia. Responsable Qualitat de Laboratoires Grand Fontaine S.L. Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària. 2016-2018 (EPSI-FUAB). **Membre del Comitè Assessor del FÒRUM NORMES ALIMENTÀRIES-QSA. EPSI-FUAB.**



Cristina Maján Vile. Enginyera agrònoma. Responsable de Qualitat de Mateo S.A. Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària. 2016-2018 (EPSI-FUAB). **Membre del Comitè Assessor del FÒRUM NORMES ALIMENTÀRIES-QSA. EPSI-FUAB.**