

# Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria

## Introducción: inicios de una pandemia global

En enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) anunciaba la aparición de un brote causado por un nuevo coronavirus en la provincia de Hubei, China y lo catalogaba como una emergencia de salud pública. La OMS estableció que existía un riesgo elevado de su propagación a otros países del mundo. El 11 de marzo se declaraba internacionalmente que nos encontrábamos en una situación de alerta frente a una pandemia internacional causada por el SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia denominada **COVID-19**). El 14 marzo, el gobierno español decretó el estado de alarma para hacer frente a la crisis sanitaria del SARS-COV-2, como también han hecho otros muchos países europeos (Italia, Francia, Alemania, etc.), iberoamericanos (Brasil, Ecuador, Perú...) y el propio Estados Unidos.<sup>1 2</sup>

En estos momentos se está investigando el posible origen animal del nuevo coronavirus<sup>3</sup> y, hoy por hoy, la ciencia ha determinado, en estos momentos, que las principales vías de propagación del SARS-COV-2 descritas hasta ahora son:

- **Propagación de persona a persona:** Esta se describe como la principal vía de propagación. Puede ser debida al contacto próximo con otras personas o bien a través de pequeñas gotas respiratorias originadas al toser o estornudar una persona infectada. Debido a este contacto próximo, las gotitas se pueden depositar en la boca o la nariz y como consecuencia llegar a los pulmones por inhalación.
- **Propagación por contacto con superficies u objetos contaminados:** Es posible contagiarse si se tocan superficies u objetos donde hay el virus y a continuación tocarse la boca, la nariz o incluso los ojos. Aun así, no es la principal vía de transmisión del virus.<sup>4 5</sup>

Por esta razón, la EFSA (*European Food Safety Authority*) no está actualmente involucrada en la respuesta científica de la pandemia global del SARS-COV-2. Diferentes agencias de Seguridad Alimentaria de los Estados miembros, como la

---

<sup>1</sup> Crisis sanitaria SARS-CoV-2: Recopilación normativa BOE actualizada:

[https://www.boe.es/biblioteca\\_juridica/codigos/codigo.php?id=355](https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/codigo.php?id=355)

<sup>2</sup> 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>

<sup>3</sup><https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>  
EFSA (*European Food Safety Authority*) publicó el pasado 9 de marzo de 2020 el documento “Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route” en el cual concluía que actualmente no hay evidencia que los alimentos sean una fuente probable o vía de transmisión del virus. Por otro lado, el *European Center for Disease Prevention and Control* (ECDC) ha reconocido que si bien en China los animales fueron la fuente más probable de la infección inicial (aunque no se conoce la fuente exacta), este hecho no determina que los alimentos sean fuente de transmisión del virus, sino que la transmisión lo es de persona a persona. De manera adicional, la monitorización de la propagación del virus realizado por los científicos y las autoridades de todo el mundo, corroboran hasta el momento esta conclusión.

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

<sup>5</sup> 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%2FWWWW.CDC.GOV%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fprepare%2Ftransmission.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html?cdc_aa_refval=https%3A%2F%2FWWWW.CDC.GOV%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fprepare%2Ftransmission.html)

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

irlandesa, están monitorizando de cerca la situación y están siguiendo el consejo oficial de sus respectivos gobiernos.<sup>6</sup>

La transmisión de virus vía superficies depende de varios factores como la temperatura, la humedad ambiental y las condiciones de la superficie. En general, los coronavirus humanos no son muy estables en superficies secas y suelen inactivarse en un periodo de unas horas hasta un par de días. Se han hecho ensayos en laboratorio y han observado que el nuevo tipo de coronavirus SARS-CoV-2 puede mantenerse en estado infectivo hasta 3 horas en aerosoles, hasta 4 horas en superficies de cobre, hasta 24 horas en cartón y de 2 a 3 días en acero inoxidable o plástico que se encuentren en estados elevados de contaminación.<sup>7</sup>

### **Seguridad alimentaria básica: el acceso de la población a la alimentación**

La FAO<sup>8</sup> ha reconocido que la pandemia de SARS-COV-2 es una crisis mundial que ya está afectando al sector de la alimentación y la agricultura. En estos momentos, y a nivel nacional e internacional, consideran que hay que adoptar medidas inmediatas para garantizar la continuidad de las cadenas de suministro de alimentos, a fin de mitigar el riesgo de perturbaciones importantes que tendrían consecuencias considerables para la población, especialmente para la más pobre y vulnerable.

Según la FAO, aunque las interrupciones en la cadena de suministro de alimentos son -por ahora- mínimas, la situación ya ha planteado varios retos logísticos. Los alimentos tienen que ser transportados a través de las fronteras sin ninguna restricción y en conformidad con las normas actuales de inocuidad alimentaria. En este sentido, la FAO insta a los países a satisfacer las necesidades alimentarias inmediatas de sus poblaciones vulnerables, impulsar sus programas de protección social, continuar con el comercio mundial de alimentos, mantener la cadena de suministro nacional y contribuir a desarrollar la capacidad de los pequeños agricultores para aumentar la producción alimentaria. Hoy por hoy, un problema grave que se plantea, y que puede afectar a las cosechas de alimentos en el sector primario, es la carencia de mano de obra, debido a que las fronteras de algunos Estados permanecen cerradas para las personas trabajadoras del sector agrario de otros países.

Un hecho que resulta evidente es que los países en situación de crisis humanitaria están particularmente expuestos al efecto de la pandemia de SARS-COV-2, pues ya tenían problemas previos de inseguridad alimentaria. La pandemia no entiende de fronteras, y el hecho de limitar la ayuda humanitaria en estos países expone a toda la humanidad a sus consecuencias y peligros. Por esta razón fundamental, desde las organizaciones internacionales se recomienda impulsar todas aquellas medidas que sean necesarias para satisfacer las necesidades alimentarias de toda la población.

---

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

<sup>7</sup>Can the new type of coronavirus be transmitted vía 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](https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects-244090.html)

<sup>8</sup> <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

### **Seguridad alimentaria: inocuidad y control de la cadena alimentaria**

La EFSA ha afirmado que no hay evidencias que los **alimentos sean una fuente de transmisión del SARS-COV-2**. De acuerdo con la responsable científica de la EFSA, «experiencias en brotes anteriores relacionados con coronavirus como el SARS-CoV (*Severe Acute Respiratory Syndrome coronavirus*) y MERS-CoV (*Middle East Respiratory Syndrome coronavirus*), nos demuestran que no hubo transmisión relacionada con el consumo de alimentos. Hasta ahora, no ha habido evidencia que nos conduzca a pensar que el coronavirus es diferente en este aspecto.»<sup>9</sup>

La industria **alimentaria está aplicando medidas de contención** para evitar la propagación del SARS-COV-2 reforzando sus programas de limpieza y desinfección que ya tenía instaurados, haciendo especial énfasis en las zonas en las que hay más contacto con las manos, instalaciones, superficies y utensilios<sup>10</sup>.

Según las recientes declaraciones del director de la EFSA, Bernhard Url, la Unión Europea dispone de normas estrictas que garantizan la seguridad de los alimentos y esto incluye las prácticas de higiene. Estas medidas confieren un grado elevado de protección a los consumidores de la UE.<sup>11</sup>

Siguiendo en esta línea, la FSAI (*Food Safety Authority of Ireland*) ha recalcado la importancia de que los operadores alimentarios aseguren que el personal que sufra síntomas de SARS-COV-2 no tenga que trabajar, de forma que se prevenga la propagación del virus contaminante en áreas de trabajo y superficies mediante el contacto directo, estornudos o tos.<sup>12</sup>

La OMS (Organización Mundial de la Salud) ha emitido recomendaciones de precaución que incluyen consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como por ejemplo lavarse las manos, cocinar bien la carne y evitar la posible contaminación cruzada entre alimentos cocinados y no cocinados.<sup>13</sup>

Las autoridades sanitarias y de gestión de la seguridad alimentaria de los diferentes Estados miembros y, en el caso de España, de las de algunas Comunidades Autónomas, han publicado recientemente diferentes documentos que recogen determinados protocolos o recomendaciones de actuación frente al Coronavirus (SARS-CoV-2) para explotaciones agro-ganaderas y la industria alimentaria, en general, el

---

<sup>9</sup> 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>

<sup>10</sup> Recomendaciones de higiene para las empresas alimentarias. 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/](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/)

<sup>11</sup> 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/>

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

<sup>13</sup> Se puede encontrar información actualizada sobre este tema en la página oficial de la OMS: <https://www.who.int/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

reparto de alimentos a domicilio, e incluso recomendaciones para los consumidores en el momento de hacer la compra de alimentos.<sup>14</sup>

**Respecto a las recomendaciones de higiene para las empresas alimentarias**, la recomendación general, siguiendo el ejemplo de ACSA en Cataluña, ha sido seguir las normas generales de seguridad alimentaria y las normas de prevención de la dolencia que vayan facilitando las autoridades competentes para contener la propagación del virus, así como toda una serie de recomendaciones específicas.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> Ver en este sentido:

**PAIS VASCO:**

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

**CATALUÑA:**

ACSA RECOMENDACIONES EMPRESAS ALIMENTARIAS 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-dhigiene-per-a-empreses-alimentaries/](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/)

ACSA RECOMENDACIONES EMPRESAS ALIMENTARIAS SERVICIO DIRECTO AL PÚBLICO 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/](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/)

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES EN EMPRESAS ALIMENTARIAS PARA LA PREVENCIÓN 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-/](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-/)

RECOMENDACIONES PARA EL REPARTO A DOMICILIO DE ALIMENTOS:

[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/](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/)

RECOMENDACIONES PARA IR A HACER LA COMPRA DE ALIMENTOS:

[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/](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/)

<sup>15</sup> Ver enlace a RECOMENDACIONES EMPRESAS ALIMENTARIAS SARS-COV-2 de la ACSA en la nota 14. Las recomendaciones específicas son estas:

- Todo el personal debe lavarse las manos a menudo, incrementando la frecuencia todo lo que sea necesario. Hay que disponer siempre de jabón y secamanos de un solo uso al alcance de todo el personal de la empresa.
- Como sistema de desinfección adicional al lavado de manos, se pueden utilizar desinfectantes a base de alcohol.
- Taparse la boca y la nariz con pañuelos desechables al estornudar y lavarse las manos enseguida.
- Evitar la contaminación cruzada entre los alimentos y cualquier fuente de contaminación como, por ejemplo, objetos personales, teléfonos móviles u otros enseres. Hay que hacer un lavado de manos minucioso cada vez que se haya tocado una superficie que pueda estar contaminada y utilizar sistemáticamente pinzas o guantes limpios y desinfectados para manipular alimentos.
- Cuando se utilizan guantes o mascarillas hay que tener en cuenta que pueden ser un foco de contaminación, puesto que con el uso van concentrando secreciones respiratorias y suciedad.

## Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria

Aun así, ACSA en Cataluña establece para la industria alimentaria **Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención de coronavirus** que se basan, según especifican, 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 Dolencias (ECDC), Guía provisional para la limpieza ambiental en instalaciones no sanitarias expuestas a SARS-CoV-2, del 18 de febrero de 2020.<sup>16 17</sup>

En este sentido, determinan que las medidas de contención para evitar la propagación de la SARS-COV-2 **requieren reforzar los programas de limpieza y desinfección que las empresas tienen instaurados** y que prevén salas, equipamientos, superficies y enseres, así como también oficinas, mobiliario, vestuarios y servicios higiénicos como medida preventiva.<sup>18</sup>

---

Hay que tener especial cuidado en su manipulación y eliminación, así como cambiarlos con suficiente frecuencia.

- Extremar e incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección de todas las instalaciones, incluidas las superficies y el mobiliario de las zonas como vestuarios, comedores o salas de descanso de la empresa, manijas de las puertas, teclados, otros puntos que se puedan contaminar fácilmente, y en especial los servicios higiénicos. (Ver documento Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención de coronavirus).
- Realizar una ventilación adecuada de todos los espacios.
- Es recomendable facilitar a los trabajadores en la entrada del establecimiento en diferentes puntos de fácil acceso un sistema de desinfección a base de alcohol para posibilitar la higiene frecuente de las manos.
- Se tiene que 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 solo circula y permanece en los espacios que tiene asignados.
- Evitar aglomeraciones en zonas de descanso, comedores, vestuarios, zonas de acceso, etc., garantizando 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 forma que el personal pueda mantener una distancia prudencial de entre 1 y 2 metros.
- Las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre tienen que permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.

<sup>16</sup> Ver nota 14 sobre enlace: RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES EN EMPRESAS ALIMENTARIAS PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS de ACSA en Cataluña.

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

<sup>18</sup> Las recomendaciones de higiene y desinfección especifican que hay que hacer especial énfasis en la limpieza del mobiliario y de las partes de las estructuras que con más frecuencia contactan con las manos (por ejemplo, dispositivos para fichar, pomo de las puertas, puertas abatibles, barandillas, etc.). Los vestuarios y zonas comunes se tienen que limpiar más a menudo y como mínimo después de cada

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

**En cuanto a las buenas prácticas en los comercios minoristas de alimentos**, las autoridades aconsejan mantener y seguir estrictamente las normas generales de seguridad alimentaria, las buenas prácticas de higiene y las normas de prevención que vayan facilitando las autoridades competentes para contener la propagación del virus. Algunas guías ponen, como ejemplos de conductas recomendadas, evitar toser y estornudar alrededor de los alimentos, o su posible manipulación por trabajadores y/o consumidores infectados por el virus. En este sentido, consideramos que es adecuado reforzar las recomendaciones, formación e instrucciones para titulares y trabajadores en el comercio minorista respecto a la seguridad alimentaria y la higiene de los alimentos, a fin de interponer pantallas entre el alimento y el posible contacto directo o indirecto por parte de estos colectivos, dada la forma de propagación del virus, como se ha recomendado por parte de las autoridades sanitarias, y como establecen las normas de higiene alimentaria, en el que su cumplimiento se debe extremar al máximo.<sup>19</sup>

---

turno de trabajo, teniendo especial cuidado de aquellas partes que se hayan tocado con las manos, como pueden ser las puertas de las taquillas, los bancos para sentarse.

ACSA aclara que la información científica disponible indica que la limpieza con agua y detergentes y el uso de productos desinfectantes comunes tendría que ser suficiente para la limpieza y desinfección preventiva general. Y que algunos ingredientes activos como, por ejemplo, hipoclorito de sodio (contenido en la lejía doméstica) y el etanol se consideran eficaces.

En este sentido, especifica, siguiendo la información científica a la que hace referencia en su web en el enlace específico:

- Se recomienda el uso de hipoclorito de sodio a 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 tiene que ser efectuada con el 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 las superficies de baño, también se tienen que limpiar con cuidado.

<sup>19</sup> Las recomendaciones efectuadas por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) para los establecimientos del sector alimentario con servicio directo al público son las siguientes (destacamos en negrita aquellas que suponen “nuevas obligaciones por recomendación de la autoridad” que no se habían implantado antes o no con la frecuencia recomendada actualmente):

- Lavaos las manos a menudo, e incrementad la frecuencia todo lo que sea necesario. Hay que disponer siempre de secamanos y jabón desechable.
- Como sistema de desinfección adicional al lavado de manos, se pueden utilizar desinfectantes a base de alcohol.
- **Poned a disposición de la clientela desinfectantes a base de alcohol para facilitarles la higiene de las manos.**
- **Poned a disposición de la clientela guantes para coger cualquier alimento no envasado (fruta, verdura, pan...) y verificar que se respeta esta recomendación.**
- Evitad la contaminación cruzada entre los alimentos y cualquier fuente de contaminación como, por ejemplo, dinero, teléfonos móviles u otros enseres. **Hay que lavarse las manos**

## Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria

Por otro lado, y en base a la información más actualizada sobre la supervivencia del virus en ciertas superficies (horas o, incluso, algunos días), convendría establecer también toda una serie de recomendaciones e instrucciones sobre la conveniencia de la desinfección de aquellos alimentos envasados, además de las medidas generales de higiene. En este sentido, y si bien esta información debería de trasladarse por los operadores alimentarios al consumidor final en el lugar de venta de los alimentos, las autoridades sanitarias facilitan esta información al consumidor final como “recomendaciones para la ciudadanía” mediante sus webs oficiales.<sup>20</sup>

---

**minuciosamente cada vez que se haya tocado una superficie que pueda estar contaminada o bien utilizar sistemáticamente pinzas o guantes limpios y desinfectados para manipular alimentos.**

- Si utilizáis guantes o mascarillas hay que tener en cuenta que pueden ser un foco de contaminación, dado que con el uso van concentrando secreciones respiratorias y suciedad. Hay que tener un cuidado especial en su manipulación y eliminación, así como cambiarlos con suficiente frecuencia.
- Tapaos la boca y la nariz con pañuelos desechables al estornudar y lavaos las manos enseguida.
- Las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre tienen que permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.
- **Extremad e incrementad la frecuencia de la limpieza y desinfección de todo el establecimiento**, incluidas las superficies de las zonas de libre acceso para el público como, por ejemplo, los azulejos, los agarraderos de las carretillas de la compra y otro mobiliario, y en especial los servicios higiénicos.
- En los establecimientos con **régimen de autoservicio es recomendable facilitar a los clientes, en la entrada del establecimiento, un sistema de desinfección a base de alcohol para posibilitar la higiene de las manos.**
- **Poned a disposición de la clientela guantes para coger cualquier alimento no envasado (fruta, verdura, pan...) y verificar que se respeta esta recomendación.**
- Realizad una ventilación adecuada de los espacios de trabajo y otros espacios de acceso libre para el público.
- Mantened una distancia prudencial entre las personas, tanto con clientes como con el resto de los trabajadores, de entre uno y dos metros.
- **Reducid el aforo** para poder mantener las distancias de entre uno y dos metros.
- Es recomendable **ordenar las colas en el exterior** del establecimiento para mantener la distancia de seguridad.

<sup>20</sup> En la web de la ACSA (ver enlace en la nota 14) se establecen las medidas de contención de la transmisión de la SARS-COV-2 como recomendaciones para la ciudadanía. En este sentido, lo simplifican diciendo que se trata de continuar siguiendo las normas habituales de seguridad alimentaria y las normas de prevención que vayan facilitando las autoridades competentes para contener la propagación del virus. Asimismo, os facilitamos las recomendaciones siguientes para ir a hacer la compra de alimentos:

- 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.
- Solo tiene que salir una persona. En lo posible, las personas más vulnerables deben quedarse en casa.
- Salid a hacer la compra solo cuando sea necesario y planificadla para reducir al mínimo el número de visitas a establecimientos de venta de alimentos.
- Llevad a mano un desinfectante alcohólico para las manos y usadlo a menudo.
- Preferentemente, llevad vuestra propia bolsa o carretilla de la compra y desinfectad con frecuencia los lugares de contacto con las manos con la misma solución alcohólica de desinfección de manos.
- Si cogéis carretillas o cestas del supermercado desinfectad la zona de contacto con las manos con una solución alcohólica.

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

### **Alimentos de origen animal: precaución respecto al consumo de animales silvestres y de ganado enfermo o muerto por causas desconocidas**

Tal y como se ha manifestado desde varios organismos científicos internacionales (FAO-OMS), FDA en los EE. UU. y EFSA, a nivel UE, de momento, no existen datos que pongan de manifiesto la contribución de los animales a la propagación del SARS-COV-2. Sin perjuicio de estas conclusiones, lo que sí se ha extremado son las recomendaciones respecto a la aplicación de las normas sobre higiene alimentaria.

En este sentido, la FAO<sup>21</sup> ha recomendado ciertas prácticas relacionadas con el contacto entre personas y animales, y respecto al consumo de carne. Como norma general, recomiendan siempre lavarse las manos antes y después de interactuar con cualquier tipo de animal. Y si bien consideran inocua para el consumo la carne de ganado sano cocinada a fondo, de forma especial establecen toda una serie de recomendaciones respecto a la carne que provenga de animales silvestres o de ganado que esté enfermo o que haya muerto por causas desconocidas: no se debe manipular, sacrificar, condimentar, vender, preparar o consumir carne que provenga de estos animales; y no se debe consumir carne silvestre cruda ni platos no cocinados que contengan sangre de animales silvestres. Las recomendaciones de este organismo internacional están relacionadas con el alto riesgo de contraer muchos tipos de infecciones. Y ha establecido una obligación general, especialmente para los operadores económicos: se debe informar a las autoridades de sanidad animal sobre cualquier morbilidad o mortalidad animal inusual.

### **El ámbito de la responsabilidad del operador alimentario en seguridad alimentaria**

Las normas sobre responsabilidad del operador alimentario en cuestiones de seguridad alimentaria tampoco se han modificado por parte del legislador de la UE. En este sentido, el operador de la industria alimentaria sigue siendo el responsable principal de

- 
- Usad guantes desechables para coger los alimentos.
  - Tocad lo mínimo posible los alimentos, aunque estén envasados. Aseguraos de que os queréis llevar el producto antes de cogerlo. No lo volváis a dejar después de haberlo tocado.
  - Id con cuidado con todo aquello que toquéis, como manijas de puertas y expositores, pantallas, teclados para el pago, botones de los ascensores, dinero, etc. Desinfectaos las manos con solución alcohólica cada vez que haga falta.
  - Mantened siempre la distancia mínima de seguridad de dos metros con otras personas y evitad las aglomeraciones.
  - Cuando volváis 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, pudiendo añadir unas gotas de lejía al agua según las recomendaciones habituales (ver el enlace debajo).
  - Si utilizáis una protección que os tape boca y nariz tened en cuenta que puede ser un foco de contaminación si no está muy limpia y desinfectada. Se tiene que evitar tocarla con las manos hasta que salgáis de la tienda y hay que eliminarla o limpiarla y desinfectarla cada vez que se utilice. No olvidéis que el uso de estas mascarillas caseras no podrá nunca reemplazar las verdaderas medidas de protección, que son el correcto lavado de manos y sobre todo la distanciamiento social, que se concreta al mantenerse a un metro y medio como mínimo de las otras personas, también en el interior de los espacios cerrados.

<sup>21</sup> <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

la seguridad alimentaria. Lo que es bien cierto es que la prevención de riesgos en la industria alimentaria respecto a un riesgo desconocido e incierto ha aumentado de manera considerable y, por lo tanto, las normas de higiene y de seguridad alimentaria, entre otras que afectan directamente a los trabajadores, se deben cumplir con mucha más exhaustividad, si hace falta, aunque sean las mismas normas. De manera adicional, el operador alimentario tiene que seguir toda una serie de recomendaciones de las autoridades sanitarias y de seguridad alimentaria, que pueden variar y requieren su adaptación, según lo que determine la ciencia en cada momento, y que se convierten en obligaciones complementarias y obligatorias para el responsable principal de la seguridad alimentaria, a fin de evitar riesgos.

En este sentido, es ilustrativo lo que determina el gobierno irlandés, a través de la *Food Safety Authority of Ireland* (FSAI) respecto a las obligaciones que tienen los operadores alimentarios para reducir o minimizar el riesgo por SARS-COV-2 en la industria alimentaria, especialmente en el ámbito del trabajo, recomendando que se implemente, entre otras medidas, la distanciación social para ayudar a frenar la propagación del coronavirus y específicamente que se asegure la información al personal sobre la situación del SARS-COV-2 y el traslado de las recomendaciones de las autoridades sanitarias. La FSAI también recuerda a los operadores alimentarios las responsabilidades particulares que tienen en virtud de la legislación alimentaria y sus obligaciones de mantener prácticas de higiene adecuadas en todo momento. Entre otros, asegurar que el personal esté capacitado adecuadamente en higiene de los alimentos, asegurar una supervisión efectiva del personal para reforzar las prácticas de higiene, proporcionar unas instalaciones correctas para que el personal pueda practicar una buena higiene, asegurar que el personal y los contratistas reporten cualquier signo o síntoma físico antes de empezar a trabajar o, mientras están en el puesto de trabajo, asegurar que el personal no esté enfermo y en condiciones de trabajar.

Finalmente, la FSAI recuerda a las empresas alimentarias sus obligaciones legales de comercializar únicamente alimentos seguros en el mercado.<sup>22</sup>

### **Medidas temporales en control oficial de alimentos**

Las normas de higiene que regulan los alimentos en la UE no han sido modificadas después de la declaración de pandemia global por Coronavirus (SARS-CoV-2), dado el hecho principal que, en estos momentos, no existe evidencia científica que sugiera que SARS-COV-2 se transmite a través de los alimentos (los coronavirus necesitan un huésped, animal o humano, para crecer y no pueden crecer en los alimentos).

Lo que sí se ha establecido por parte de la UE son medidas de carácter temporal derivadas de la crisis actual relacionada con la dolencia por coronavirus (SARS-COV-2) por el hecho de que representa un desafío excepcional y sin precedentes en cuanto a la capacidad de los Estados miembros de realizar plenamente los controles oficiales y otras actividades oficiales en conformidad con la legislación de la UE.

---

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

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

El Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales<sup>23</sup> faculta a la Comisión para adoptar las medidas adecuadas de carácter temporal que sean necesarias a fin de contener los riesgos para, entre otros, la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y el bienestar de los animales, si tiene pruebas de una disfunción grave del sistema de control de un Estado miembro.

El pasado 31 de marzo de 2020, el DOUE publicó el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/466 de la Comisión de 30 de marzo de 2020 sobre medidas temporales destinadas a contener los riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y el bienestar de los animales durante determinadas disfunciones graves de los sistemas de control de los Estados miembros debidas a la dolencia por coronavirus (SARS-COV-2)<sup>24</sup>. El Reglamento en cuestión entró en vigor el pasado día 1 de abril de 2020 y será aplicable hasta el 30 de junio de 2020, según determina el contenido del artículo 6.

El mismo Reglamento reconoce, en su Considerando señalado (5, 6 y 7), que durante la crisis en curso relacionada con la SARS-COV-2, los Estados miembros han impuesto en sus poblaciones importantes restricciones de desplazamiento, a fin de proteger la salud humana y que, por este motivo, varios Estados miembros han informado a la Comisión que se encuentra gravemente afectada su capacidad de desplegar el personal adecuado para los controles oficiales y otras actividades oficiales, específicamente de dificultades para realizar aquellos que requieren la presencia física del personal de control. En particular, se encuentran dificultades en relación con el examen clínico de animales y con determinados controles de productos de origen animal, vegetales y productos vegetales, y alimentos y piensos de origen no animal, así como respecto al ensayo de muestras en laboratorios oficiales designados por los Estados miembros.

El Reglamento establece las medidas temporales necesarias para contener los riesgos generalizados para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y el bienestar de los animales, a fin de hacer frente a las graves disfunciones en el funcionamiento de los sistemas de control de los Estados miembros ante la crisis relacionada con la SARS-COV-2.

El artículo 2 determina que los Estados miembros que deseen aplicar las medidas temporales establecidas en este Reglamento informarán de esto a la Comisión y a los otros Estados miembros, así como de las medidas tomadas para superar sus dificultades en cuanto a la realización de los controles oficiales y otras actividades oficiales en conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625.

Las medidas excepcionales y temporales en cuestión, que pueden aplicar los Estados miembros, previa información y comunicación de estas a la Comisión y los otros Estados miembros, están especificadas en los artículos 3 a 5 del Reglamento y se extienden, en cuando a los controles oficiales y otras actividades oficiales, y según las condiciones establecidas, a autorizaciones específicas a personas físicas por la autoridad competente, a la forma de llevarse los certificados oficiales y declaraciones oficiales, y aquellos que afectan en caso de análisis, pruebas o diagnósticos que tengan que llevar a cabo los laboratorios oficiales, y en caso de reuniones presenciales con los operadores

---

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

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

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

y su personal en el contexto de los métodos y técnicas para los controles oficiales, mediante técnicas disponibles de comunicación a distancia.<sup>25</sup>

### **Certificación y auditoría de empresas alimentarias: nueva situación**

Las restricciones de poder auditar debidas al brote de Coronavirus (SARS-COV-2) podrían tener un **impacto en el estado de certificación de algunas empresas agroalimentarias**. El posicionamiento del **Comité Técnico de GFSI** (*Global Food Safety Initiative*) es que la entidad certificadora, para poder otorgar una extensión del certificado (con un máximo de 6 meses), debe solicitar una evaluación de riesgo completamente documentada y realizar la auditoría cuanto antes mejor. Las certificadoras tendrán que notificar la situación excepcional de una empresa en la respectiva web en el apartado correspondiente.<sup>26</sup>

En línea con el posicionamiento de GFSI, el 25 de marzo de 2020 la BRC (*British Retail Consortium*) publicó que permite extender los certificados con un periodo máximo de 6 meses con el firme objetivo de colaborar con las empresas agroalimentarias para mantener la cadena de suministro velando siempre por la seguridad del consumidor. Para valorar la extensión de los certificados, las entidades certificadoras considerarán, entre otros:

---

<sup>25</sup> Artículo 3

Los controles oficiales y otras actividades oficiales podrán ser realizados excepcionalmente por una o más personas físicas autorizadas específicamente por la autoridad competente en función de sus calificaciones, formación y experiencia práctica, que estén en contacto con la autoridad competente por cualquier medio de comunicación disponible, y que estén obligadas a seguir las instrucciones de la autoridad competente para la realización de estos controles oficiales y otras actividades oficiales. Estas personas actuarán de manera imparcial, y estarán libres de todo conflicto de intereses por lo que respecta a los controles oficiales y otras actividades oficiales que realicen.

#### Artículo 4

Los controles oficiales y otras actividades oficiales aplicados a certificados oficiales y declaraciones oficiales podrán llevarse a cabo excepcionalmente en forma de control oficial aplicado a una versión electrónica del original de estos certificados o declaraciones, o a un formato electrónico del certificado o declaración producido y presentado en Trazas, siempre que la persona encargada de la presentación del certificado oficial o de la declaración oficial presente a la autoridad competente un documento en el cual se afirme que el original del certificado oficial o de la declaración oficial se presentará tan pronto como sea técnicamente posible. Al realizar estos controles oficiales y otras actividades oficiales, la autoridad competente tendrá en cuenta el riesgo de incumplimiento de los animales y mercancías de que se trate y el historial de los operadores en relación con el resultado de los controles oficiales que se los hayan aplicado, así como con el cumplimiento de las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625.

#### Artículo 5

Los controles oficiales y otras actividades oficiales podrán ser realizados con carácter excepcional: a) en caso de análisis, pruebas o diagnósticos que tengan que llevar a cabo los laboratorios oficiales, por cualquier laboratorio que haya designado a tal fin la autoridad competente con carácter temporal; b) en caso de reuniones presenciales con los operadores y su personal en el contexto de los métodos y técnicas para los controles oficiales a que se refiere el artículo 14 del Reglamento (UE) 2017/625, mediante técnicas disponibles de comunicación a distancia.

<sup>26</sup> Posicionamiento GFSI sobre el brote de coronavirus (SARS-COV-2):

<https://o6sjjr51c02w1nyw2yk6jvmw-wpengine.netdna-ssl.com/wp-content/uploads/2020/03/gfsi-covid19-position.pdf>

## Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria

- Ausencia de situaciones críticas en el historial de certificación o retiradas de productos del mercado desde la última auditoría.
- Cambios significativos en la empresa desde la última auditoría.
- Adecuación del plan de respuesta de emergencia a SARS-COV-2.<sup>27</sup>

Por su parte, el IFS (*International Featured Standards*) comunicó el 26 de marzo de 2020 la intención de no prolongar certificados expirados a las empresas agroalimentarias si no es mediante un control *in situ* por parte de un auditor, pues es la clave para asegurar la producción de productos seguros. Establecen que ningún socio distribuidor pondrá fin a la relación contractual con una empresa alimentaria debido a la falta de un certificador IFS porque estos priorizan el suministro de alimentos a la población. Están trabajando en soluciones remotas para que las empresas puedan documentar y demostrar a sus clientes que sus procedimientos internos funcionan sin problemas durante la crisis del SARS-COV-2.<sup>28</sup>

### Conclusiones

De acuerdo con las recomendaciones indicadas por los diferentes organismos, el análisis de la situación generada por la pandemia del SARS-COV-2 y la situación normativa en el ámbito de la seguridad alimentaria, desde **Foro de Normas Alimentarias QSA-EPSI FUAB**, consideramos lo siguiente:

- La pandemia de SARS-COV-2 es una crisis mundial que ya está afectando al sector de la alimentación y la agricultura. Son necesarias medidas preventivas para que esta situación no afecte de manera importante a la cadena alimentaria y al comercio global de alimentos. Las ayudas humanitarias respecto al suministro y acceso a los alimentos se deben mantener y reforzar en los territorios más desfavorecidos.
- Que si bien vivimos un periodo excepcional y se deben tomar medidas excepcionales, en la vertiente de la seguridad alimentaria, y teniendo en cuenta que los alimentos no son vía de propagación del SARS-COV-2, las normas de higiene no han sido modificadas ante este nuevo escenario, sino que se ha extremado su cumplimiento en la industria alimentaria, adecuando estas normas a la nueva situación generada por la pandemia y estableciéndose recomendaciones adicionales para mantener las buenas prácticas de higiene para garantizar el suministro de productos seguros a los consumidores finales.
- Las normas respecto a la responsabilidad del operador alimentario tampoco han sido modificadas, siendo este el responsable principal de la seguridad alimentaria y el obligado a adoptar todas aquellas medidas que sean necesarias para evitar cualquier riesgo en el consumidor final y en los trabajadores de la industria alimentaria.
- Los avances científicos respecto al conocimiento de los efectos del SARS-COV-2 en la salud de las personas y las posibles vías de transmisión del virus han implicado nuevas obligaciones para los operadores alimentarios según el estado

---

<sup>27</sup> [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/.](https://www.brcgs.com/about/news/2020/brcgs-announces-revised-guidance-for-sites-affected-by-SARS-CoV-2/)

<sup>28</sup> [Notificación importante de IFS sobre la crisis SARS-COV-2: https://www.ifs-certification.com/images/news/newsletter/documents/ifs\\_updates\\_on\\_the\\_coronavirus\\_march\\_262020.pdf.](https://www.ifs-certification.com/images/news/newsletter/documents/ifs_updates_on_the_coronavirus_march_262020.pdf)

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**

de la ciencia y una adaptación constante al riesgo, mediante un adecuado análisis.

- Las normas actuales que regulan la seguridad alimentaria y la responsabilidad del operador alimentario, así como el seguimiento riguroso de las recomendaciones adoptadas por las autoridades sanitarias respecto a la situación excepcional derivada de la pandemia, aseguran una adecuada protección del consumidor en el ámbito alimentario.
- Las normas de control oficial de los alimentos en el ámbito de la UE han tenido que adaptarse con el fin de adoptar medidas excepcionales de carácter temporal para contener los riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y el bienestar de los animales, en el supuesto de que la situación generada por la pandemia determinara una disfunción grave del sistema de control de un Estado miembro.
- La nueva situación generada por el SARS-COV-2 determina la adaptación permanente de las obligaciones y de la responsabilidad de la industria alimentaria a la nueva situación de riesgo, siendo fundamental mantener un suministro seguro de alimentos en el mercado, dentro de la excepcionalidad y siempre y cuando esté garantizado el acceso de la población a los alimentos.

### **AUTORES:**



**Juan Ramón Hidalgo Moya.** Abogado especializado en Derecho Alimentario. Director de FOOD LEGAL SOLUTIONS. Presidente de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria y Calidad (SESAL: 2007-2015). Miembro de la Junta Directiva AVHIC (Asociación de Veterinarios e Higienistas de Cataluña). Coordinador del Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria. **Coordinador del FORO NORMAS ALIMENTARIAS-QSA.EPSI-FUAB.**



**Mireia Romagosa Vilarnau.** Graduada en Farmacia. Responsable de Calidad de Laboratoires Grand Fontaine S.L. Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria. 2016-2018 (EPSI-FUAB). **Miembro del Comité Asesor del FORO NORMAS ALIMENTARIAS-QSA. EPSI-FUAB.**

## **Crisis SARS-COV-2 (agente causante de la dolencia COVID-19): situación normativa y control de riesgos en la industria alimentaria**



**Cristina Maján Vile.** Ingeniera agrónoma. Responsable de Calidad de Mateo S.A. Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria. 2016-2018 (EPSI-FUAB). **Miembro del Comité Asesor del FORO NORMAS ALIMENTARIAS-QSA. EPSI-FUAB.**