



Generalitat de Catalunya **Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

World Food Safety Day 2020

Food safety, **everyone's business**

El Campus de l'Alimentació de Torribera
participa en el
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

WEBINAR EN DIRECTO

Seguridad Alimentaria y COVID-19: ¿relación u obsesión?

Explorando la realidad en base al análisis del riesgo.



Organización de las
Naciones Unidas para
la Alimentación y la Agricultura



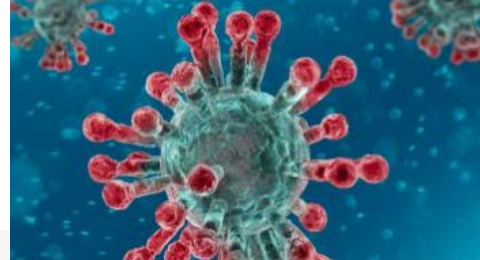
Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

Victoria Castell Garralda

Servicio de Coordinación, Auditoría y Evaluación del Riesgo



Seguridad Alimentaria y COVID-19

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

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

Asimismo, hay que tener en cuenta unas recomendaciones específicas.

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

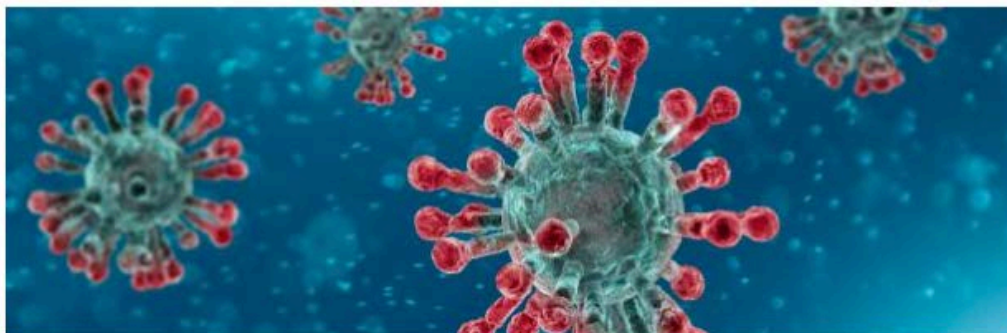


9 Marzo 2020

 Imprimir



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



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

www.bfr.bund.de

Área



Noti

[La es](#)

['One](#)

[celeb](#)

[Corpor](#)

[pu](#)

[Lister](#)

[diemi](#)



Bundesinstitut für Risikobewertung

**Respiratory tract disorders due to new type of coronavirus (2019-nCoV):
Virus transmission through the consumption of food products or contact with
consumer goods is unlikely**

BfR Communication No. 008/2020 of 29 January 2020

An outbreak of respiratory tract diseases which can be traced back to an infection with a new type of coronavirus (2019-nCoV) was identified in Asia. According to the current state of scientific knowledge, it is unlikely that the pathogen can be transmitted to humans via food.

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Inicio

La Agencia

Seguridad alimentaria

De la A a la Z

Publicaciones

Actualidad

Contacto

Restauración

Recomendaciones para la ciudadanía

- Recomendaciones para ir a hacer la compra de alimentos
- La desinfección de los vegetales
- Preguntas y respuestas sobre COVID-19 y Seguridad alimentaria

Recomendaciones para la restauración

- Recomendaciones de higiene para el sector de la restauración
- Pack de carteles informativos para bares y restaurantes
- Fase 2 de desconfinamiento - Restauración y hostalería
- Fase 1 de desconfinamiento - Restauración y hostalería
- Recomendaciones de higiene para la recogida de comidas en bares y restaurantes y el servicio a domicilio
- Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención del coronavirus
- Recomendaciones para el sector de la restauración (ICTE)

Recomendaciones para las empresas alimentarias

- Recomendaciones de higiene para empresas alimentarias
- Recomendaciones para establecimientos del sector alimentario con servicio directo al público
- Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención del coronavirus
- Recomendaciones para el reparto a domicilio de alimentos
- Recomendaciones para las donaciones de alimentos
- Recomendaciones para la campaña de recogida de la fruta
- COVID-19 y seguridad alimentaria: orientaciones para las empresas alimentarias (OMS)

Información general

- Guía de actuación y colaboración de los servicios de prevención de riesgos laborales para hacer frente a la pandemia de COVID-19
- Vídeo-¿Cómo poner y sacar la mascarilla correctamente?
- Ventilación y sistemas de climatización en establecimientos y locales de concurrencia humana



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



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



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



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



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



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



Usad guantes de un solo uso para coger los alimentos.



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



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



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



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



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



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



Recomendaciones para ir a hacer la compra de alimentos

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



La desinfección de los vegetales

LA DESINFECCIÓN DE LOS VEGETALES

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

Hay que utilizar lejía "APTA PARA LA DESINFECCIÓN DEL AGUA DE BEBIDA".

La cantidad de lejía que se ha de añadir es de 1,5 ml por litro de agua.

Esto equivale a:

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

Debemos mantener los vegetales en esta solución como máximo durante 5 minutos.

Luego hay que **ACLARARLOS BIEN CON AGUA CORRIENTE**.



PROCEDIMIENTO:

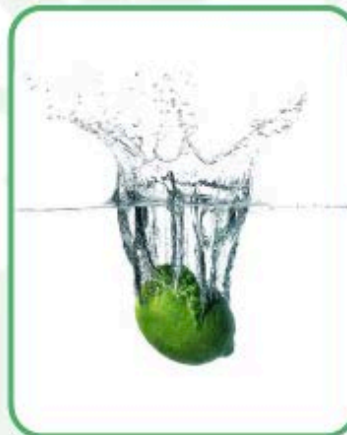
1. Limpie los vegetales bajo el chorro de agua.



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



3. Sumerja las frutas y los vegetales a desinfectar.



4. Espere como máximo 5 minutos.



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





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

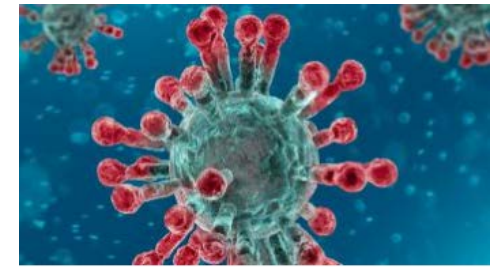
- Garantizar la cadena de frio
- Garantizar la higiene personal y buenas practicas
- Evitar contagio entre los repartidores





Recomendaciones de higiene para empresas alimentarias

Medidas para la contención de la transmisión de COVID-19



COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales

7 de abril de 2020



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

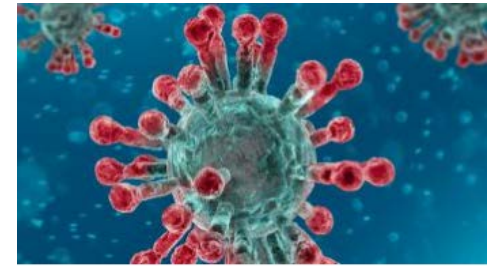
Establecer un **procedimiento sistemático de limpieza de manos** en la salida del vestuario y servicios higiénicos antes de acceder a la zona de preparación, manipulación de alimentos.

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

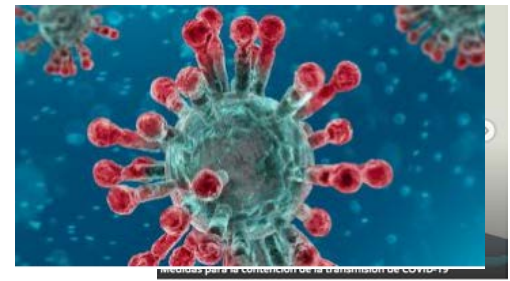
Evitar aglomeraciones en zonas de descanso, comedores, vestuarios, zonas de acceso, etc., garantizado ventilación y una distancia de uno o dos metros entre personas. Hacer una limpieza de vestuarios y zonas de descanso y comedor después de cada turno.

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

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



- ❑ Reforzar programas de limpieza y desinfección instaurados por las empresas
- ❑ Enfatizar limpieza mobiliario y estructuras que con más frecuencia contactan con las manos
- ❑ Reforzar limpieza vestuarios y servicios higienicos



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

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



☰ Recomendaciones de higiene para el sector de la restauración



✓ Higiene del personal

✓ En la cocina

✓ Organización del servicio

✓ Limpieza y desinfección





COVID-19 y seguridad alimentaria

Preguntas y respuestas

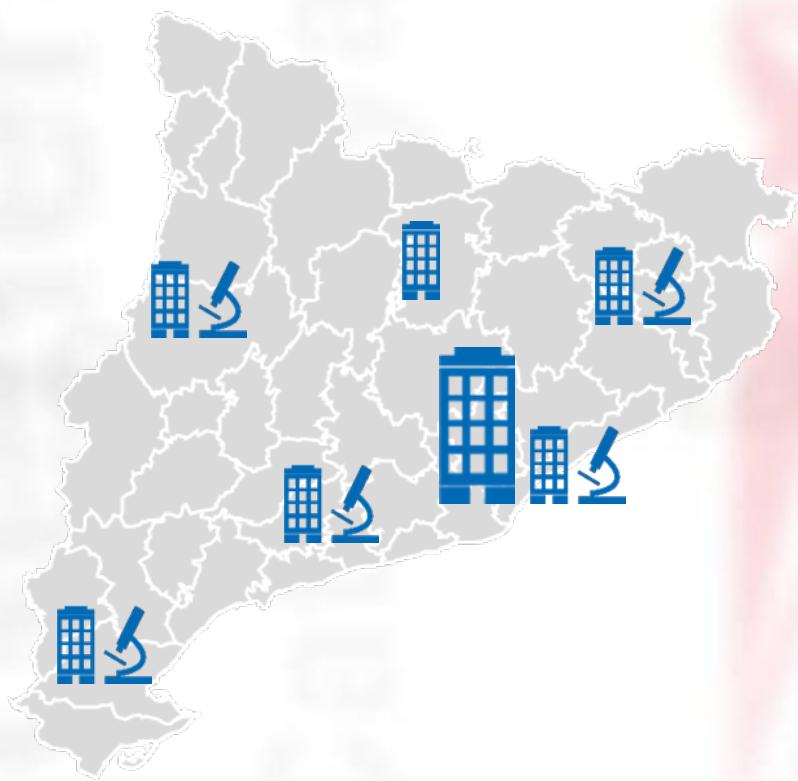
8 de abril de 2020

ÍNDICE

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

2019	Total	Indústries alimentàries	Restauració col·lectiva social (Clau 50)
Núm. RSIPAC (Núm. d'establiments)	24.627	18.256	6.371

Escorxadors
153



- ☐ Control presencial
- ☐ Teletrabajo
- ☐ Control y auditorías telemáticas

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

[Inicio](#)[La Agencia](#)[Seguridad alimentaria](#)[De la A a la Z](#)[Publicaciones](#)[Actualidad](#)[Contacto](#)[Restauración](#)

acsa.gencat.cat

[Actualidad](#)

Advertencia sobre la venta por Internet de complementos y plantas con supuestos efectos preventivos o de tratamiento de la COVID-19



Actualidad

Seguridad Alimentaria y COVID-19, ¿Relación u Obsesión?
Explorando la realidad en base al análisis del riesgo

Webinar para celebrar el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria
08/06/2020

Recopilación de la normativa en seguridad alimentaria, mayo 2020

05/06/2020

Impacto del consumo de alimentos "ultra-procesados" en la salud de los consumidores

Informe del Comité Científico de la AESAN
04/06/2020

Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, 7 de junio

03/06/2020



RSS

[Más resultados](#)

Seguridad
Alimentaria y COVID-
19

Mapa de peligros

Boletines

ACSA Responde