

RECOMENDACIONES GENERALES PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS. ¿CÓMO PREVENIR INFECCIÓN POR CORONAVIRUS?

Actualmente no se tiene constancia de ningún informe que sugiera que el COVID-19 pueda transmitirse a través de los alimentos o sus envases.

Al ser una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias, las probabilidades de contraerla a través de los alimentos son extremadamente baja. De hecho, no hay pruebas de que ningún virus respiratorio se haya transmitido a través de los alimentos en el pasado.

Las recomendaciones acerca de la prevención del COVID-19 en establecimientos donde se elaboran alimentos pueden encuadrarse entonces en relación con las buenas prácticas de manufactura vinculadas con los procedimientos de limpieza y desinfección en general, la higiene del personal y la organización en general de las tareas habituales.

En relación con el establecimiento:

- Mantener una distancia de aproximadamente 1m entre operarios. En caso de que el espacio físico sea una limitante, organizar horarios de trabajo rotativos.
- Adoptar protocolos de limpieza para instalaciones, superficies, equipos, personal.
- Desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo con alcohol al 70 % o lavandina diluida.
- Brindar los elementos de higiene necesarios para el establecimiento y el personal.
- Controlar que los sistemas de ventilación funcionen adecuadamente.
- Evitar el acceso de visitantes a la planta.
- Capacitar al personal en la detección de síntomas.
- Verificar que el personal encuadrado como de riesgo para el COVID - 19 no debería estar en accesos a terceros ni brindar atención directa al público.

En relación con los manipuladores de alimentos:

- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, siguiendo el procedimiento adecuado. Es importante que se cuente con **jabón líquido y papel de secado de un solo uso** o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela.
- Evitar el contacto de las manos con el rostro.
- Toser y/o estornudar sobre el pliegue del codo.
- No hablar, toser, ni estornudar sobre la línea de producción.
- En caso de ser necesario utilizar pañuelos descartables y desecharlos inmediatamente al cesto de residuos.
- No compartir mate ni elementos personales.
- Evitar saludos con contacto físico.
- En caso de tener síntomas informarlo inmediatamente al responsable de la planta.