

# COVID-19 y la seguridad alimentaria, la CE aclara dudas de operadores, minoristas y consumidores

## HIGIENE ALIMENTARIA



La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DGSANTE) de la Comisión Europea ha publicado un documento que recoge y responde algunas dudas de operadores del sector alimentario, minoristas y consumidores sobre COVID-19 y la seguridad alimentaria.

### **Riesgo de infección a través de los alimentos**

La primera cuestión que preocupa es el riesgo de infección de COVID-19 a través del consumo de los productos alimentarios. La DGSANTE se alinea con la afirmación de la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA) de que no existe ninguna prueba de que los alimentos sean una vía de transmisión de la enfermedad.

Ante esta falta de pruebas que relacione la COVID-19 con el consumo de alimentos, se considera que los operadores alimentarios no pueden exigir a sus proveedores garantías en relación a la COVID-19. La CE considera desproporcionado y no justificable pedir una certificación "libre de virus" a los proveedores de la cadena alimentaria.

Y, en referencia al contagio a través de los envases de los alimentos, se recomienda seguir las directrices de las autoridades sanitarias en buenas prácticas de higiene, incluido el lavado de manos regular y eficaz, por parte de las personas que manipulen los envases, incluidos los consumidores. En este caso, aunque no existen pruebas que demuestren que envases alimentarios contaminados expuestos a condiciones ambientales y temperaturas diversas puedan transmitir la infección, si se tienen en cuenta resultados de estudios realizados en entornos experimentales sobre la supervivencia del virus en diversas superficies y la posibilidad de que a través de la contaminación de la piel el virus pueda transferirse por contacto al sistema respiratorio.

### **Riesgo de infección en la producción alimentaria**

La CE considera que la industria agroalimentaria en la UE ya está regulada por normas estrictas de higiene, sometidas a controles oficiales, que todas las empresas deben aplicar. Estos controles de higiene están diseñados para evitar la contaminación por parte de patógenos, por lo que se consideran también efectivas frente al virus causante de la COVID-19.

En relación a las limitaciones que el confinamiento actual puede suponer para la realización de los controles oficiales, se considera que esto no afecta a la seguridad de los alimentos producidos. La CE adoptó el pasado 30 de marzo el [Reglamento 2020/466](#) que permite, durante dos meses, realizar acciones de control de forma compatible con las restricciones de movilidad y con las garantías adecuadas para que no se vea comprometida la seguridad alimentaria.

Por otra parte, la CE considera que la seguridad alimentaria se consigue principalmente mediante las medidas de prevención, especialmente las buenas prácticas de higiene de los operadores del sector alimentario, que deben demostrarse mediante los controles propios sobre los procesos de producción.

Así que la seguridad durante la pandemia se basará principalmente en el compromiso de los operadores, y demás actores de la cadena alimentaria, con las buenas prácticas de higiene y la aplicación de medidas adicionales, que incluyen la instalación de protecciones cuando no se puede mantener la distancia física, el uso de equipos de protección individual, una mayor disponibilidad de desinfectante para manos o la limitación de los contactos externos a aquellos estrictamente necesarios, como proveedores, manteniendo siempre la distancia física recomendada.



### **Riesgos en los establecimientos minoristas**

¿Es posible contraer la COVID-19 si personas enfermas han manipulado los alimentos? Según las Autoridades Sanitarias de la UE es muy poco probable que esto suceda. Sin embargo, como cualquier otra superficie contaminada por una persona infectada, como pueden ser los pomos de las puertas, la superficie de los alimentos puede provocar contaminación indirecta por contacto.

Por este motivo, los minoristas han de extremar los requisitos de higiene a la hora de manipular los alimentos, como hacer un uso correcto de los guantes o lavarse las manos con frecuencia. Importante es también la limpieza y desinfección regular de superficies inertes que se manipulan con frecuencia, como los carritos de compra, los auto escáneres, los cestos de mano del

establecimiento, el dispositivo para pagar con tarjeta o la cinta transportadora de la caja.

Y ¿cómo puede el minorista evitar que los clientes contaminen los productos o al personal? La base se considera tener las rutinas de higiene actualizadas y garantizar su cumplimiento estricto, incluyendo las normas que deben cumplir los clientes, como no tocar productos que no van a comprar o mantener la distancia física. La instalación de pantallas de vidrio o plástico entre empleados y clientes es una buena medida de protección cuando no se puede mantener la distancia.

Siempre que exista la posibilidad, los minoristas pueden poner desinfectante de manos a disposición de los clientes en la entrada del establecimiento o guantes de un solo uso cuando los clientes hayan de tocar alimentos no envasados, como frutas y verduras. Siempre que se ofrezcan medidas de higiene, es necesario insistir en que los clientes hagan uso de las mismas y además de forma correcta.

Fuente: [COVID-19 and food safety Questions and Answers](#), CE