COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PROGRAMA

01 Introduccion

02 Plan de gestión del riesgo - plan de contingencia

03 Recomendaciones existentes

04 Requerimientos de GFSI para las empresas certificadas

05 Referencias bibliográficas

CRISIS SANITARIA Y ECONÓMICA

- **DESCONOCIDA, SIN PRECEDENTES**
- **INESPERADA, SIN PREPARACIÓN**
- **RÁPIDA Y CAMBIANTE CONSTANTEMENTE**
- **QUE AFECTA A LOS MÁS APRECIADO POR CADA UNO DE NOSOTROS : SALUD Y TRABAJO**
- **PONE A PRUEBA** todo lo que teníamos definido en los Manuales de Gestión de Emergencia y Crisis (demasiado teóricos)
- Requiere de una **ACTUACIÓN INMEDIATA** (y ahora ya **SOSTENIDA EN EL TIEMPO**), real, práctica, pero sobre todo cuidadosa , porque implica tanto a la **SALUD DE LOS TRABAJADORES COMO A LA SUPERVIVENCIA DE LA ORGANIZACIÓN**
- Las industrias alimentarias como servicios **ESENCIALES** en esta situación de **CRISIS,** debemos seguir operando en condiciones que permitan **GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE NUESTROS EMPLEADOS Y MANTENER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS**

Y …… NO EXISTE UN MANUAL A APLICAR PARA ESTOS CASOS ……

PLAN DE CONTINGENCIA:

- MEDIDAS **INMEDIATAS** – RÁPIDAS QUE HEMOS TENIDO QUE APLICAR EN LA INDUSTRIA, PARA **GARANTIZAR EL SUMINISTRO EN TÉRMINOS DE SEGURIDAD**, TANTO PARA LAS PERSONAS COMO PARA EL PRODUCTO EN ESTA SITUACIÓN DE **CRISIS**

- MEDIDAS A APLICAR DESTINADAS A **PREVENIR Y REDUCIR LOS RIESGOS**

→ PARA LAS **PERSONAS**

→ PARA EL **NEGOCIO**

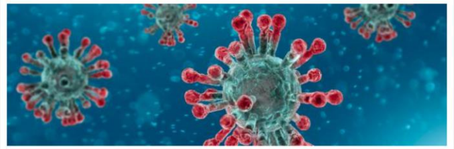
PLAN DE CONTINUIDAD DEL NEGOCIO : MEDIDAS A APLICAR , UNA VEZ DEFINIDAS LAS DE CONTINGENCIA, PARA GARANTIZAR LA SUPERVIVENCIA DEL NEGOCIO A LA SITUACIÓN DE **CRISIS- QUÉ, QUIÉN, CUÁNDO, CÓMO**

¿ COVID 19

EN LOS ALIMENTOS?

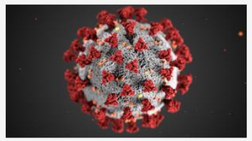
efsa
European Food Safety Authority

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



ecdc
EUROPEAN CENTRE FOR DISEASE PREVENTION AND CONTROL

CDC
CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION



Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)
There is currently no evidence to support transmission of COVID-19 associated with food. Get answers to other questions about COVID-19 and food from CDC, the Food and Drug Administration, and the U.S. Department of Agriculture.

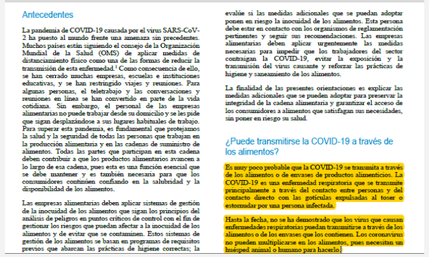
BfR

How can we protect ourselves from being infected by the virus via food and products (including cosmetics)?
Although it is unlikely that the virus will be transmitted via contaminated food or imported products, general everyday hygiene rules, such as regular hand washing, and hygiene rules for food preparation (https://www.bfr.bund.de/cm/364/protection-against-foodborne-infections.pdf) should be observed when handling them. Coronaviruses cannot multiply in food, as they need a living animal or human host to do this. As viruses are sensitive to heat, the risk of infection can also be further reduced by heating foods.

Cosmetics such as lipsticks or make-up should not be shared or used by multiple people, and only hands which have been washed thoroughly or a clean spatula should be used when applying creams from opened pots.

Can coronaviruses survive and remain infectious on fixed and dry surfaces, outside human or animal organisms?
The stability of coronaviruses in the environment depends on several factors, such as temperature, air humidity and surface conditions, as well as the specific virus strains and the virus quantity. In general, human coronaviruses are not particularly stable on dry surfaces. Inactivation in dry conditions generally occurs within a period from a few hours to a couple of days. Initial laboratory tests by an American working group for the new type of coronavirus SARS-CoV-2 show that it can remain infectious for up to 3 hours as an aerosol, up to 4 hours on copper surfaces, up to 24 hours on cardboard and up to 2-3 days on stainless steel and plastic following heavy contamination.

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


Antecedentes

La pandemia de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 ha puesto al mundo frente una amenaza sin precedentes. Muchos países están siguiendo el consejo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de aplicar medidas de distanciamiento físico como una de las formas de reducir la transmisión de esta enfermedad.[1] Como consecuencia de ello, se han cerrado muchas empresas, escuelas e instituciones educativas, y se han restringido viajes y reuniones. Para algunas personas, el teletrabajo y las conversaciones y reuniones en línea se han convertido en parte de la vida cotidiana. Sin embargo, el personal de las empresas alimentarias no puede trabajar desde su domicilio y se les pide que sigan desplazándose a sus lugares habituales de trabajo. Para superar esta pandemia, es fundamental que protejamos la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción alimentaria y en las cadenas de suministro de alimentos. Todos los países que participan en esta cadena deben contribuir a que los productos alimentarios avancen a lo largo de esa cadena, pues esta es una función esencial que se debe mantener y es también necesaria para que los consumidores continúen confiando en la salubridad y la disponibilidad de los alimentos.

Las empresas alimentarias deben aplicar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control con el fin de gestionar los riesgos que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos y de evitar que se contaminen. Estos sistemas de gestión de los alimentos se basan en programas de requisitos previos que abarcan las prácticas de higiene correctas; la evalúe si las medidas adicionales que se pueden adoptar ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos. Esta persona debe estar en contacto con los organismos de reglamentación pertinentes y seguir sus recomendaciones. Las empresas alimentarias deben aplicar urgentemente las medidas necesarias para impedir que los trabajadores del sector contraigan la COVID-19, evitar la aparición y la transmisión del virus causante y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.

La finalidad de las presentes orientaciones es explicar las medidas adicionales que se pueden adoptar para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud.

¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de los alimentos?

Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route

https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses

https://www.cdc.gov/foodsafety/index.html

https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf

https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china/questions-answers

AGUA DE CONSUMO HUMANO

No ha sido detectado en aguas de consumo cuando estan tratadas, al menos con filtracion y desinfeccion, estos tratamientos eliminan o inactivan el coronavirus. (OMS, ECDC/CDC , EPA)

AGUAS RESIDUALES

Se detecta presencia de material genético del virus en aguas residuales. Los tratamientos de desinfección en las depuradoras se ha demostrado que son eficaces en la eliminación de la presencia del virus.

¿ COVID 19 EN EL AGUA DE CONSUMO?

PERSISTENCIA EN EL AMBIENTE

New England Journal of Medicine: https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2020.03.09.20033217v2.full.pdf

The NEW ENGLAND JOURNAL of MEDICINE

- Aerosoles: hasta 3 horas
- Cartón: 24 horas
- Plástico: 48 horas
- Acero Inoxidable: 72 horas
- Cobre: 4 horas
- Humedad del 40% y temperatura 21-23ºC

Persistence of Coronavirus on inanimate surfaces and their inactivation with biological agents.
https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195670120300463?via%3Dihub

- Aluminio: 2-8 horas a 21ºC
- Madera, papel, vidrio : 4 dias a Tª ambiente
- PVC, cerâmica, teflon: 5 dias a 21ºC
- Guante (látex) ≤ 8 horas a Tª ambiente
- Batas de un solo uso 2 días a Tª ambiente

ELSEVIER
Journal of Hospital Infection
Volume 104, Issue 3, March 2020, Pages 246-251

>30ºC persistencia es menor

Se elimina la infectividad Tª > 50ºC. (lavado ropa trabajo recomendado 60-90ºC)

Refrigeración, no datos suficientes fiables, se mantendría infectividad.

DESINFECCION

GOBIERNO DE ESPAÑA | VICEPRESIDENCIA SEGUNDA DEL GOBIERNO – MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES Y AGENDA 2030 | MINISTERIO DE SANIDAD | MINISTERIO DE CONSUMO

ecdc – EUROPEAN CENTRE FOR DISEASE PREVENTION AND CONTROL

	Healthcare setting	Non-healthcare setting	General settings
Surfaces	• Neutral detergent AND • Virucidal disinfectant OR • 0.05% sodium hypochlorite OR • 70% ethanol [S]	• Neutral detergent AND • Virucidal disinfectant OR • 0.05% sodium hypochlorite OR • 70% ethanol [S]	• Neutral detergent [S]
Toilets	• Virucidal disinfectant OR • 0.1% sodium hypochlorite [S]	• Virucidal disinfectant OR • 0.1% sodium hypochlorite [S]	• Virucidal disinfectant OR • 0.1% Sodium hypochlorite [O]
Textiles	• Hot-water cycle (90°C) AND • regular laundry detergent • alternative: lower temperature cycle + bleach or other laundry products [S]	• Hot-water cycle (90°C) AND • regular laundry detergent • alternative: lower temperature cycle + bleach or other laundry products [S]	n/a

Cleaning equipment	• Single-use disposable OR
	• Non-disposable disinfected with:
	  • Virucidal disinfectant OR
	  • 0.1% sodium hypochlorite
	[S]
		• Single-use disposable OR
		• Non-disposable disinfected with:
		  • Virucidal disinfectant OR
		  • 0.1% sodium hypochlorite
		[O]
			• Single-use disposable OR
			• Non-disposable cleaned at the end of cleaning session
			[S]

PPE for cleaning staff	• Surgical mask • Disposable long-sleeved water-resistant gown • Gloves • FFP2 or 3 when cleaning facilities where AGP have been performed [S]	• Surgical mask • Uniform and plastic apron • Gloves [S]	• Uniform • Gloves [S]
Waste management	• Infectious clinical waste category B (UN3291) [S]	• In a separate bag in the unsorted garbage [S]	• Unsorted garbage [S]

MINISTERIO DE SANIDAD

SECRETARIA GENERAL DE SANIDAD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA, CALIDAD E INNOVACIÓN
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD AMBIENTAL Y SALUD LABORAL

Productos virucidas autorizados en España

TP2 (desinfección de superficies y aérea, uso ambiental)

Nombre Comercial	Número de Registro	Sustancia Activa	Usuario	Forma de aplicación	Registro Nacional/Europeo
Bactoclean	ES-0018916-0000	Ácido láctico: 0,42%	-Público en general -Personal Profesional -Personal Profesional Especializado	• Desinfectante multiuso listo para usar con eficacia bactericida, levadura y actividad virucida contra solo el virus de la influenza A / H1N1 para superficies duras en el área doméstica, institucional e industrial	Europeo
Sure Cleaner Disinfectant Spray	ES-0018646-0000	Ácido láctico: 0,42%	-Público en general -Personal Profesional -Personal Profesional Especializado	• Desinfectante multiuso listo para usar con eficacia bactericida, levadura y actividad virucida contra solo el virus de la influenza A / H1N1 para superficies duras en el área doméstica, institucional e industrial	Europeo
Ecodyl	ES-0018917-0000	Ácido láctico: 0,42%	-Público en general -Personal Profesional -Personal Profesional Especializado	• Desinfectante multiuso listo para usar con eficacia bactericida, levadura y actividad virucida contra solo el virus de la influenza A / H1N1 para superficies duras en el área doméstica, institucional e industrial	Europeo
Germ Spray Care Perfect Disinfection	ES-000622-0003	Ácido láctico: 0,42%	-Público en general -Personal Profesional	• Desinfectante multiuso listo para usar con eficacia bactericida,	Europeo

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

23/11/2020

Cleaning and disinfection of environmental surfaces in the context of COVID-19

Interim guidance

15 May 2020

World Health Organization

Background

Coronavirus disease 2019 (COVID-19) is a respiratory infection caused by SARS-CoV-2 (COVID-19 virus). The COVID-19 virus is transmitted mainly through close physical contact and respiratory droplets, while airborne transmission is possible during aerosol generating medical procedures.[1] At time of publication, transmission of the COVID-19 virus had not been conclusively linked to contaminated environmental surfaces in available studies. However, this interim guidance document has been informed by evidence of surface contamination in health-care settings[2] and past experiences with surface contamination that was linked to subsequent infection transmission in other coronaviruses. Therefore, this guidance aims to reduce any role that fomites might play in the transmission of COVID-19 in health-care[3] and non-health care settings.[4]

Environmental surfaces in health-care settings include furniture and other fixed items inside and outside of patient rooms and bathrooms, such as tables, chairs, walls, light switches and computer peripherals, electronic equipment, buildings, faith-based community centres, markets, transportation, and business settings.[10,11] Although the precise role of fomite transmission and necessity for disinfection practices outside of health-care environments is currently unknown, infection prevention and control principles designed to mitigate the spread of pathogens in health-care settings, including cleaning and disinfection practices, have been adapted in this guidance document so that they can be applied in non-health care setting environments.* In all settings, including those where cleaning and disinfection are not possible on a regular basis due to resource limitations, frequent hand washing and avoiding touching the face should be the primary prevention approaches to reduce any potential transmission associated with surface contamination.[21]

Like other coronaviruses, SARS-CoV-2 is an enveloped virus with a fragile outer lipid envelope that makes it more susceptible to disinfectants compared to non-enveloped viruses such as rotavirus, norovirus and poliovirus.[22] Studies have evaluated the persistence of the COVID-19 virus on

https://www.who.int/publications-detail/cleaning-and-disinfection-of-environmental-surfaces-inthe-context-of-covid-19

Recomanacions per a empreses alimentàries

- Protocol de recomanacions d'actuació davant el risc de COVID-19 a indústries alimentàries
- Protocol de recomanacions d'actuació davant el risc de COVID-19 a indústries càrnies i escorxadors
- Mesures per a la contenció de la transmissió de la COVID-19 a les indústries càrnies i escorxadors
- Recomanacions per a empresaris de la indústria alimentària
- Recomanacions per a persones que treballen en indústries alimentàries
- Recomanacions d'higiene per a les empreses alimentàries
- Mesures d'higiene per a establiments del sector alimentari amb serve directe al públic
- Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus
- Recomanacions per al repartiment a domicili d'aliments
- Recomanacions per a les donacions d'aliments
- Recomanacions per a empresaris de la campanya de recollida de l'oliva
- Recomanacions per a la campanya de recollida de la fruita
- Recull de cartells per a empreses
- COVID-19 i seguretat alimentària: orientacions per a les empreses alimentàries (OMS)

Seguretat Alimentària i COVID-19 . Agència Catalana de Seguretat Alimentària (gencat.cat)

Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid

Documento técnico
Versión 6: 13 de mayo de 2020

Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. Viviendas, residencias, espacios de pública concurrencia (centros comerciales, supermercados, etc.) y transportes de viajeros.

(Documento que complementaría a los elaborados por el Ministerio de Sanidad sobre prevención y control de COVID-19)

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN ETA AZPIEGITURA SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

PROTOCOLO ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (SARS-CoV-2) PARA LA FLOTA, EXPLOTACIONES AGROGANADERAS Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REGION DE MURCIA
Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

Dirección General de Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario

40 ANIVERSARIO

MEDIDAS A ADOPTAR POR LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL CORONAVIRUS SARS-CoV-19

27-3-2020

RECOMENDACIONES PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL REAL DECRETO 463/2020, POR EL QUE SE DECLARA EL ESTADO DE ALARMA PARA LA GESTIÓN DE LA SITUACIÓN DE CRISIS SANITARIA OCASIONADA POR COVID-19

https://www.euskadi.eus/contenidos/noticia/protocolo_covid19/es_def/adjuntos/PROTOCOLO-Flota-Agricultura-Alimentacion_DEF.pdf
https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/desinfeccion-superficies-espacios-coronavirus
https://www.crcc.es/wp-content/uploads/2020/03/medidas_COVID-19_industria-Alimentaria-COPIA.pdf
https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/RECOMENDACIONES_IND_ALIMENTARIAS_COVID19REV0.pdf

FOOD SAFETY

BRCGS GUIDANCE DOCUMENT MANAGING FOOD SAFETY DURING COVID-19

SKU: BRCGS Guidance Document Managi
SIZE: A4
PUBLISHED: 27 April 2020
AUTHOR: BRCGS
PUBLISHER: BRCGS
AVAILABLE IN OTHER LANGUAGES

The restrictions which many countries have brought into place to manage the spread of Covid-19 have in turn severely impacted the food industry. Consumer buying patterns have changed resulting in panic buying testing the ability of some food chains to respond, whilst on the other hand closures of food service outlets and non-food retail has resulted in loss of markets for others.

Much of the focus in factories has rightly been on changing the way that we work introducing social distancing and new working practices to safeguard the health of our workers.

https://www.cnta.es/noticias-y-eventos/notas-de-prensa/diez-recomendaciones-sobre-seguridad-alimentaria-para-empresas-del-sector-durante-la-crisis-del-covid-19/

https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/formacion/descargate-manual-covid-19-industria-alimentaria/

https://www.brcgsbookshop.com/bookshop/brcgs-guidance-document-managing-food-safety-during-covid-19/c-24/p-669

COVID-19 INDUSTRIA ALIMENTARIA

1- Los alimentos **SON ESENCIALES** en esta situación de crisis y que la **SEGURIDAD DE TODOS** también lo es.

La salud de **cada uno** es importante para la salud **de todos** y de **todas nuestras familias**

2- Normas destinadas a GARANTIZAR un **AMBIENTE SEGURO PARA TODOS** (se han ido revisando a medida que hemos tenido más conocmiento -→ ÁGILES)

3- **NO HAY EVIDENCIA DE TRANSMISIÓN A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS** , pero si a través de VÍA RESPIRATORIA POR CONTACTO CERCANO CON PERSONAS INFECTADAS

4- Es posible la contaminación **POR CONTACTO CON SUPERFICIES CONTAMINADAS** con restos de secreción de personas infectadas, si después nos tocamos la boca, nariz, los ojos

5- Delante de síntomas, convivencia o potencial contacto → **NO VENIR A TRABAJAR,** e informar a la empresa porque será necesario analizar los contactos,

6- **SI SE DETECTAN SÍNTOMAS DURANTE EL TRABAJO** → debe existir un protocolo de comunicación interna, actuación y limpieza y desinfección especial

7- RECONOCER el valor que proporcionan los empleados para garantizar la continuidad del negocio- **EMPLEADOS = ACTIVO FUNDAMENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

REVISAR LAS POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COMUNICACIÓN Y SALUD DE LOS EMPLEADOS

PLAN DE CONTINGENCIA

1. COMITÉ DE CRISIS
2. MEDIDAS PARA LOS EMPLEADOS
3. ACCESO A PLANTA
4. EXTREMAR LAS BP'S
5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6. ROPA DE TRABAJO
7. EXISTENCIA DE STOCKS
8. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS
9. ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCION
10. ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL
11. VISITAS
12. SITUACIONES ESPECIALES
13. FACILITAR
14. FORMAR / COMUNICAR
15. PROVEEDORES
16. CLIENTES
17. VERIFICACIÓN
18. DOCUMENTACIÓN

RETROALIMENTACIÓN CONSTANTE
LA SITUACIÓN ES CAMBIANTE
Y NO LA TENÍAMOS PREVIAMENTE PLANIFICADA

PLAN DE CONTINGENCIA

GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES, MANTENER EL SERVICIO A LOS CLIENTES Y LA RESILIENCIA DE LAS OPERACIONES

1. PREVENCIÓN DEL CONTAGIO PERSONA A PERSONA
2. CONTINUAR LA OPERATIVA , GARANTIZANDO :
   - LA CONTINUIDAD DEL NEGOCIO
   - LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
   - EL CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES DE CLIENTE

OBJETIVO PRINCIPAL garantizar la seguridad de los trabajadores, mantener el servicio a los clientes y la resiliencia de las operaciones

COMITÉ DE CRISIS

MULTIDISCIPLINAR

- GERENCIA
- RRHH
- PREVENCIÓN DE RIESGOS
- PRODUCCIÓN
- COMPRAS
- LOGÍSTICA – TRANSPORTE
- COMERCIAL
- CALIDAD
- INFORMÁTICA
- DISEÑO – DESARROLLO
- FINANCIERO
- LEGAL
- REPRESENTANTES DE LOS TRABAJADORES

GESTIÓN DE RIESGOS & BUENAS PRÁCTICAS

NORMAS DE HIGIENE-

BP'S de ACCESO a PLANTA

LAS NORMAS ESTABLECIDAS DEBEN REMITIRSE POR ESCRITO A LOS EMPLEADOS Y DEBEN ESTAR COLOCADAS EN PUNTOS DE ACCESO, ZONAS COMUNES Y VESTUARIOS

1. **GARANTÍA DE "SALUD" AL LLEGAR = RESPONSABILIDAD DE CADA UNO DE NOSOTROS**
   - Registro o no de temperatura en la llegada
   - Cumplimentar **cuestionario de salud** al llegar al centro
2. **LAVADO DE MANOS A LA LLEGADA AL CENTRO** (agua templada, tiempo mínimo 60 segundos, recomendación de uso de papel de secado de manos vs secadores automático + colocar papelera con tapa de accionamiento no manual y con bolsa)
3. **DESINFECCIÓN DE MANOS → SOLO DEBE PERMITIRSE LA ENTRADA A LA FÁBRICA SI SE GARANTIZA ESTE PUNTO (antes de llegar al vestuario)**
4. **VESTUARIO - COLOCAR EPI'S**
   - **VESTUARIO Y CAMBIO DE ROPA -→ SEPARAR ROPA DE CASA DE LA ROPA DE TRABAJO**
   - **USO DE MASCARILLAS** – OBLIGATORIO
   - **USO DE GUANTES** (en función de cada empresa)

EXTREMAR LAS BP’s

6. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS / GUANTES

a. antes de acceder al área- sala de producción
b. después de sonarse la nariz, estornudar o toser
c. después de manipular o preparar alimentos crudos
d. después de manipular los residuos
e. después de realizar la limpieza y desinfección
f. después de ir al baño
g. después de comer, beber o fumar
h. CADA VEZ QUE SE ESTIME NECESARIO

7. EXTREMAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BP’s DE HIGIENE Y MANIPULADOR:

a. Extremar la higiene personal
b. No trabajar con objetos personales (anillos, pulseras, etc.).
c. Al toser o estornudar taparse la cara y la nariz con pañuelo de un solo uso o hacerlo en la cara interna del codo, para no contaminar las manos
d. Prohibición de uso de fuentes de agua y botellas rellenables en producción (si se permitían)- prever agua embotellada

8. USO DE PAPELERAS CON BOLSA Y CON TAPA DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL para tirar pañuelos, guantes usados, mascarillas y AUMENTAR LA FRECUENCIA DE RETIRADA DE DESECHOS

→ Formar al personal sobre las nuevas normas→ debe quedar registrado (formación)

→ Nuevos registros de control- auditoria de cumplimiento +resp de control

= CAMBIOS EN LAS BP’s

9. REFORZAR EL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- AUMENTAR FRECUENCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
  - LIMPIAR Y DESINFECTAR ÁREAS COMUNES, VESTUARIOS, LAVABOS Y VESTUARIOS DE CHÓFERES….. ETC TRAS CADA TURNO
  - PRESTAR ESPECIAL ATENCIÓN A
    - ELEMENTOS DE USO COMÚN (teléfonos, teclados, mouses, botoneras, mesas, reloj de fichar o lector de huella, grifos, pasamanos, máquina de vending, taquillas, herramientas, …..)
    - SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO ya que son las zonas de mayor persistencia del virus
  - AUMENTAR LA FRECUENCIA DE VACIADO y L+D DE CONTENEDORES DE RESIDUOS
  - SEGUIR LAS RECOMENDACIONES DE LOS PROVEEDORES DE PROD. QUÍMICOS y USAR LOS DESINFECTANTES RECOMENDADOS, EN LAS DOSIS RECOMENDADAS
- FORMAR AL PERSONAL SOBRE LAS NUEVAS NORMAS→ **DEBE QUEDAR REGISTRADO**
- **NUEVOS REGISTROS DE L+D**

LIMPIEZA y DESINFECCIÓN

= CAMBIOS EN EL PLAN DE L+D

10.ADAPTAR EL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (cont)

LIMPIEZA y DESINFECCIÓN

- EL **PERSONAL DE L+D DEBE LLEVAR TODOS LOS EPI'S COMPLETOS** (ropa protectora completa, manga larga, guantes, mascarilla FP2, gafas)
- **VENTILAR LA INSTALACIÓN-** TODOS LOS ESPACIOS QUE SEA POSIBLE (colocar mosquiteras completas a aquellas puertas que puedan abrirse sin representar un riesgo de plagas)
- TOMAR COMO BASE LAS RECOMENDACIONES DE :
  - 1- L'AGENCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTARIA http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-de-neteja-i-desinfeccio-dinstallacions-en-empreses-alimentaries-per-a-la-prevencio-de-coronavirus-/
  - 2- AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Disinfection of environments in healthcare and non-healthcare settings potentially contaminated with SARS-CoV-2 (europa.eu)
  - USO DE DESINFECTANTES AMBIENTALES (?)

11. GARANTIZA LA LIMPIEZA ADECUADA Y FRECUENTE DE LA ROPA DE TRABAJO

- LAVAR MÁS FRECUENTEMENTE LA ROPA DE TRABAJO
- INCREMENTAR LA Tª DE LAVADO Y USO DE DESINFECTANTE
- EN CASO DE LAVANDERÍA EXTERNA- ASEGURAR SERVICIO Y GARANTÍA DE DESINFECCIÓN
- SI TENEMOS LAVANDERIA EXTERNA → REDEFINIR FLUJO DE RECOGIDA Y ENTREGA
- EL LAVADO DE LA ROPA DE TRABAJO EN CASA NO SERIA RECOMENDABLE EN ESTA SITUACIÓN → PREVER ROPA DE 1 SOLO USO

ROPA DE TRABAJO

RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS – EXISTENCIA DE STOCKS

12. VERIFICAR LA EXISTENCIA DE STOCKS SUFICIENTES / POSIBILIDAD DE ADQUIRIR

- EPI'S- GUANTES, BATAS, MASCARILLAS
- PRODUCTOS DE L+D, DESINFECTANTE DE MANOS , ETC

13. DEFINIR SI ES NECESARIO O NO LA DESINFECCIÓN DE LOS MATERIALES ENTREGADOS (el virus sobrevive en cartón, plástico)

- DEFINIR UNA ZONA ESPECÍFICA EXTERIOR PARA DESEMBALAR (QUITAR FLEJE EXTERIOR)+ USO DE GUANTES
- DEPOSITAR LOS EMBALAJES EXTERIORES QUE SE QUITEN EN UN CONTENEDOR CON TAPA Y ACCIONAMIENTO NO MANUAL
- PARA PEQUEÑOS PAQUETES O CAJAS DESINFECTAR EL EXTERIOR (SI ES POSIBLE, PULVERIZAR ALCOHOL)

= CAMBIOS EN PROTOCOLOS DE RECEPCIÓN – UBICACIÓN

14. GARANTIZAR LA DISTANCIA DE SEGURIDAD (2 m mínimo) SI ESTO NO ES POSIBLE, LAS MASCARILLAS SON OBLIGATORIAS

- EN PUESTOS DE TRABAJO, EN ÁREAS COMUNES – vestuarios, lavabos, comedores , zonas de descanso y de fumadores , EN DESPACHOS – LABORATORIOS - SALAS – PUNTOS DE REUNIÓN
- REDISTRIBUIR EL PERSONAL , ANALIZAR QUIEN PUEDE TELETRABAJAR (colectivos de riesgo)
- REVISAR LOS TURNOS
- REVISAR LOS FLUJOS DE ACCESO, ENTRADA – SALIDA DE TURNOS, PUNTOS DE REUNIÓN, etc
- ESTABLECER TURNOS DE LIMPIEZA- DESINFECCIÓN – VENTILACIÓN – ESPECÍFICOS Y ANALIZAR IMPACTO EN PRODUCCIÓN
- ANALIZAR QUÉ CONTROLES SON OBLIGATORIOS Y CUÁLES NO para garantizar la conformidad en seguridad alimentaria y calidad del producto , en caso necesario modificar el plan de control a lo imprescindible y documentar la causa

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

15. DEFINIR **PERSONAL CLAVE** PARA LA GESTIÓN DE LA CRISIS, LA PRODUCCIÓN Y LIMPIEZA- DESINFECCIÓN) Y SUS SUSTITUTOS

16. REALIZAR **FORMACIÓN DE TODO** EL PERSONAL NECESARIO PARA QUE PUEDA EFECTUAR LAS TAREAS Y LOS CONTROLES DE MANERA COMPLETA EN CASO DE NECESIDAD

17. EN CASO DE **NECESITAR ETT'S y PERSONAL DE TEMPORADA** – DEFINIR PUESTOS QUE PUEDEN OCUPAR Y PROGRAMAR Y EJECUTAR **FORMACIÓN ESPECÍFICA**

VISITAS

18. LIMITAR LAS VISITAS A LO ESENCIAL y absolutamente imprescindible garantizando el cumplimiento de todas las normas establecidas (higiene, distancia de seguridad, uso de EPI's, etc)

19. EN CASO DE VISITAS

- REALIZAR CUESTIONARIO DE SALUD ADAPTADO A LA SITUACION COVID-19
- COMUNICAR Y OBTENER EVIDENCIA DE ACEPTACIÓN DE TODAS LAS NORMAS DEL CENTRO DE TRABAJO (recomendación POR DUPLICADO : por anticipado, vía correo electrónico y a la llegada al centro)
- GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO EN TODAS LAS ACTIVIDADES
- CONSIDERAR:
  - TRANSPORTISTAS (deben tener acceso a baños, zonas de vending)
  - MENSAJEROS
  - LAVANDERÍA- ENTREGA DE ROPA
  - EMPRESAS DE PLAGAS
  - EMPRESA EXTERNA DE LIMPIEZA- DESINFECCIÓN
  - EMPRESAS DE MANTENIMIENTO
  - SUBCONTRATADOS HABITUALES(depuradora, estación de tratamiento de agua, recambios, etc….)
  - EMPRESA DE VIGILANCIA (rondas)
  - AUDITORES
  - EMPRESAS DE GESTIÓN DE RESIDUOS

20. REALIZAR **FORMACIÓN DE TODAS LAS NUEVAS NORMAS** (comunicación, acceso, higiene, distancia, limpieza y desinfección , …)

21. COLOCAR **CARTELERÍA** CON LAS NORMAS VISIBLES EN ZONAS DE ACCESO, ÁREAS COMUNES , etc (Tablones de anuncios, pantallas informativas, intranet, etc)

22. **COMUNICAR LAS NORMAS POR ESCRITO** A TODOS LOS TRABAJADORES , SUBCONTRATADOS, EXTERNOS Y POTENCIALMENTE TAMBIÉN A CLIENTES

FORMACIÓN / COMUNICACIÓN / CONCIENCIACIÓN

23. CREAR DOCUMENTO DE REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD COVID-19 – HACERLO LLEGAR A TODOS LOS PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS-INGREDIENTES Y MAT PACKAGING

PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES, PACKAGING

- ME GARANTIZAN SUMINISTRO ? (de qué productos, condiciones especiales de entrega, cantidades ? Precios ??? ....)
- ME INFORMARAN CON TIEMPO SI TIENEN QUE PARAR SU ACTIVIDAD ?
- QUÉ MEDIDAS ESTÁN APLICANDO PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS ?
- ES NECESARIO HOMOLOGAR UN PROVEEDOR NUEVO ? – DEFINIR REQUERIMIENTOS DE HOMOLOGACIÓN PARA CONDICIONES DE URGENCIA / CRISIS (esto no significa reducir los requerimientos de seguridad alimentaria del producto entregado)
- ATENCIÓN, ANTE NUEVOS PROVEEDORES – NO OLVIDAR REVISAR-ACTUALIZAR PROTOCOLO DE FRAUDE-ALÉRGENOS , etc
- ..... NO OLVIDAR INFORMAR A NUESTROS PROVEEDORES SI NO VAMOS A NECESITAR EL SUMINISTRO

24.CREAR DOCUMENTO DE REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD COVID-19 – HACERLO LLEGAR A TODOS LOS PROVEEDORES DE SERVICIOS

PROVEEDORES DE SERVICIOS

PROVEEDORES DE SERVICIOS QUE REALIZAN ACTIVIDADES EN LAS INSTALACIONES ES NECESARIO QUE VENGAN? // PODRÁN VENIR ? // REQUIEREN DE CONDICIONES ESPECIALES ? // HACERLES LLEGAR NUESTRAS NORMAS COVID-19 // GARANTIZAR LA SEGURIDAD EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

- PLAGAS- PUEDE CAMBIARSE LA FRECUENCIA / QUÉ RIESGOS SE ASUMEN ?
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EL PERSONAL SE MANTIENE ?, QUÉ MEDIDAS DE SEGURIDAD HAN TOMADO ? , ME INFORMARAN SI CAMBIA ALGUNA PERSONA ? REALIZA SU ACTIVIADAD TAMBIÉN EN ALGÚN OTRO LUGAR DE RIESGO ? …..
- LIMPIEZA DE ROPA- GARANTÍA DE DESINFECCIÓN Y MEDIDAS DE SEGURIDAD , CONDICIONES DE ENTREGA
- EMPRESA DE SEGURIDAD – CÓMO Y EN QUE CONDICIONES DE SEGURIDAD HACER LA RUTA
- COMEDORES- VENDING ?- ES NECESARIO ?- O SUSPENDER SUMINISTRO

PROVEEDORES DE SERVICIOS

- **TRANSPORTISTAS** → se mantienen operando con normalidad ?, puedo optimizar rutas ?, me avisaran si hay incidentes ? hay condiciones especiales ? tengo que buscar alternativas ? hay que definir reglas para el desarrollo de su actividad en la fábrica y deben informarme de sus medidas de protección covid-19 & aceptar las mías / deben tener acceso a lavabos y zonas de vending- preveer limpiezas y desinfecciones adicionales. Usar todos los medios telemáticos y de anticipación que podamos para intentar minimizar todas las operaciones – contactos con el chófer

- **ALMACENES EXTERNOS** → se mantienen operando con normalidad ?, tienen horarios especiales ? me avisaran si hay incidentes ? hay condiciones especiales ? tengo que buscar alternativas- atención a la trazabilidad - ? deben informarme de sus medidas de protección covid-19 & aceptar las mías

- **LABORATORIOS** → están trabajando ?, en qué turnos ?, me avisaran si cierran ? hay condiciones especiales para el envío de muestras ?, tengo que buscar alternativas ?

- CONSUMIBLES DE LABORATORIO –nos garantizan un stock de seguridad ?
- DISTRIBUCION DE PRODUCTOS DE L+D , CONSUMIBLES DE L+D, EPI'S –NOS GARANTIZAN UN STOCK DE SEGURIDAD ?
- PRODUCTOS DE MANTENIMIENTO & RECAMBIOS- ESTÁN OPERATIVOS ? , PUEDO RETRASAR LOS MANTENIMIENTOS ?
- PROVEEDORES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO PROGRAMADO / AVERÍAS ….
- MENSAJEROS → DEFINIR DÓNDE Y CÓMO ENTREGAR Y RECOGER PAQUETES (IDEM A CORREOS)
- CO-PACKERS O ACTIVIDADES SUBCONTRATADAS
- BUSCAR PROVEEDORES ADICIONALES / ALTERNATIVOS – POR EJEMPLO: DESINFECCIÓN AMBIENTAL …. U OTROS- DEFINIR CRITERIOS ESPECÍFICOS

PROVEEDORES DE SERVICIOS

SGS

COVID-19 Customer Notice

mahonpoint shopping centre www.mahonpointsc.ie

CLIENTES

CONSUMIDORES

25. INFORMAR y SOLICITAR INFORMACIÓN :

- SEGUIMOS OPERATIVOS
- SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS NECESARIOS
- CARTERA DE PRODUCTOS POSIBLES- RESTRICCIONES DE PRODUCCIÓN
- SOLICITAR SI EXISTEN REQUERIMIENTOS ESPECIALES DE ENTREGA
- INFORMAR DE NUESTRAS MEDIDAS COVID-19, ESPECIALMENTE SI ES EXWORKS
- PREGUNTAR SI TIENEN REQUERIMIENTOS ADICIONALES VS COVID-19
- INTENTAR PACTAR NUEVAS CONDICIONES Y VOLÚMENES DE ENTREGA QUE "SEGURIZEN" LA OPERACIÓN
- INTENTAR BUSCAR **OTRAS ALTERNATIVAS COMERCIALES**, ECOMMERCE, SINERGIAS CON OTROS FABRICANTES , etc

26. PREVER ARGUMENTARIO DE RESPUESTA A PREGUNTAS DE CONSUMIDORES SOBRE QUÉ Y CÓMO LO ESTAMOS HACIENDO

27. INCLUIR **AUTOCONTROL PARA VERIFICAR Y DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO** DE LAS NORMAS DEFINIDAS (Registrar este nuevo autocontrol)

28. ASIGNAR UNA **PERSONA * TURNO** PARA QUE CHEQUEE DE MANERA CONTANTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DEFINIDA Y SUPERVISE LA APLICACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE HIGIENE, BP'S Y LIMPIEZA

29. **RECORDAR A DIARIO LAS NORMAS APLICABLES** – Recomendación: hacer rellenar cuestionario de salud- normas a todos los empleados todos los días en la llegada)

30. **RECORDAR QUE ES NECESARIO HACER UN BUEN** USO DE LOS EPI'S para garantizar su conservación y que tengamos para todos. (NO MALGASTARLOS)

31. **ESTAR ATENTO A LAS MEDIDAS SECTORIALES, PATRONAL, ASOCIACIÓN, ETC**

VERIFICACIÓN

32.DOCUMENTAR TODO

- COMITÉ Y FUNCIONES- RESPONSABILIDADES - DELEGACION
- ACTAS DE LAS REUNIONES DEL COMITÉ DE CRISIS
- ANÁLISIS DE RIESGOS
- PLAN DE ACCION, INCLUYENDO TODAS LAS MODIFICACIONES DEL SISTEMA QSA
- STATUS DE IMPLANTACIÓN - SEGUIMIENTO
- EFICACIA DE LAS ACCIONES
- CIERRE DE LA SITUACIÓN DE CRISIS
- LESSONS LERNINGS
- ACTUALIZACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPORTUNOS (Emergencia)
- INCLUIR EN LA AUDITORÍA INTERNA ESTA SITUACIÓN

DOCUMENTAR

1	¿Se ha realizado una evaluación del impacto COVID en la Organización?- Comité de CRISIS
2	¿En qué medida se ha visto afectado el funcionamiento del sistema de gestión? – ACTA DE SEGUIMIENTO
3	¿Qué cambios fundamentales se han realizado ?- PLAN DE ACCIÓN DOCUMENTADO / AREA PROCESO
4	¿Se han necesitado nuevos proveedores ? – ATENCIÓN GARANTÍA SEGURIDAD ALIMENTARIA
5	¿Se ha subcontratado algún producto/proceso? - ATENCIÓN GARANTÍA SEGURIDAD ALIMENTARIA
6	¿ Se ha necesitado de almacenes externos adicionales ? ATENCIÓN GARANTÍA SEGURIDAD ALIMENTARIA
7	Identificar cualquier CAMBIO EN LOS PROCESOS Y LOS SERVICIOS SUBCONTRATADOS - Personas - Normas de higiene - Procesos de L+D - Nuevas homologaciones - Nuevos espacios de almacén - Se ha dejado de hacer algún control ? - ……
8	PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS,- ¿ se ha incluido el impacto de la COVID-19?
9	¿La OFERTA DE PRODUCTOS durante la pandemia sigue cumpliendo las especificaciones del cliente o la organización certificada se pondrá en contacto con sus clientes en relación con posibles concesiones?
10	¿ Cómo se ha garantizado el cumplimiento de los nuevos requerimientos COVID-19 y que no ha habido impactos vs SGSA ? - AUDTORIAS INTERNAS ?

RESUMEN-CHECK-LIST

5.9 Gestión de incidencias, retirada de productos, recuperación de productos

5.9.1 Se dispondrá de un procedimiento documentado para la gestión de incidencias y de posibles situaciones de emergencia que tengan un impacto en la seguridad alimentaria, la legalidad y la calidad. Este procedimiento deberá estar implantado y mantenido. Incluirá, como mínimo, la designación y formación de un comité de crisis, una lista de contactos de emergencia, fuentes de asesoramiento legal (si es necesario), disponibilidad de las personas de contacto, información de clientes, y un plan de comunicación, incluyendo información a los consumidores.

IFS

V6.1.

ISO 22000: 2018

8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes

La organización debe:

a) responder a situaciones e incidentes de emergencia reales:

   1) asegurando que se identifiquen los requisitos legales y reglamentarios aplicables;

   2) a través de la comunicación interna;

   3) a través de la comunicación externa (por ejemplo, proveedores, clientes, autoridades apropiadas, medios);

b) tomar medidas para reducir las consecuencias de la situación de emergencia, de acuerdo con la magnitud de la emergencia o incidente y el potencial impacto sobre la inocuidad de los alimentos;

c) cuando sea práctico, probar periódicamente los procedimientos;

d) revisar y, de ser necesario, actualizar la información documentada después de la ocurrencia de todo incidente, situación de emergencia o pruebas.

NOTA Ejemplos de situaciones de emergencia que pueden afectar la inocuidad y/o producción de los alimentos son los desastres naturales, accidentes ambientales, bioterrorismo, accidentes en el lugar de trabajo, emergencias de salud pública y otros accidentes como la interrupción de servicios esenciales como agua, electricidad o suministro de refrigeración.

3.11 GESTIÓN DE INCIDENTES, RETIRADA DE PRODUCTOS Y RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS

La empresa deberá establecer un plan y un sistema para gestionar los incidentes con eficacia, que permita retirar y recuperar productos cuando sea necesario.

CLÁUSULA	REQUISITOS
3.11.1	La empresa deberá disponer de procedimientos destinados a informar y gestionar eficazmente los incidentes y las posibles situaciones de emergencia que afecten a la seguridad, legalidad o calidad de los alimentos. Deberán incluir la consideración de planes de contingencia para mantener la seguridad, calidad y legalidad de los productos. Estos incidentes pueden incluir las siguientes situaciones: • alteración de los servicios esenciales, como los suministros de agua y energía, el transporte, los procesos de refrigeración y las comunicaciones, • episodios como incendios, inundaciones y otros desastres naturales, • contaminación malintencionada o sabotaje, • fallos de la ciberseguridad digital o ataques contra ella. En los casos en que los productos ya liberados por el establecimiento pudieran verse afectados por un incidente, deberá considerarse la necesidad de recuperarlos o retirarlos.

BRC V8

BRC V8

BRCGS Guidance Document Managing Food Safety during Covid-19 (brcgsbookshop.com)

Take care of yourself

robert.pagesgarrido@sgs.com

maite.berrioluque@sgs.com

www.sgs.com