LAS MEDIDAS EXTRAORDINARIAS DE HOY,
serán las habituales mañana.

NORMALIZA LA SITUACIÓN

LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA FRENTE AL SARS COV-2

CINNGRA
CLUSTER DE INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA GRANADINO

ÍNDICE

- **Introducción** (pág. 3)
- **Qué es el COVID-19 y cómo afecta a los alimentos** (pág.4)
- **Cómo se transmite** (pág. 5)
- **Síntomas e incubación** (pág. 6)
- **Medidas generales de prevención** (pág. 7)
- **Medidas de actuación en la industria alimentaria** (pág. 10-25)
  - Higiene personal y distanciamiento social
  - Uniforme de trabajo
  - Equipos EPI
  - Limpieza y desinfección (medidas)
  - Control de la seguridad alimentaria
  - Control de entrada a las instalaciones
  - Cómo y quién podrá entrar a las instalaciones
  - Contaminación cruzada – especial atención
- **Posibles cambios de proveedor** (pág.27)
- **Formación del personal** (pág.28)
- **Anexos** (pág.29-39)
- **Bibliografía** (pág-41)

CINNGRA

INTRODUCCIÓN

Debemos actualizar nuestra industria a las nuevas circunstancias que aún son cambiantes.

Si bien es cierto que las medidas que estamos llevando a cabo son medidas extraordinarias, debemos normalizarlas, e incluirlas en nuestros sistemas de autocontrol, para seguir garantizando la inocuidad de nuestros procesos y productos.

Debemos normalizar esta situación porque esta crisis sanitaria no es una situación temporal aislada, sino que viene para quedarse entre nosotros y tendremos que convivir con ella.

Es por ello que estamos obligados a adaptarnos para mantener la confianza de los consumidores en la seguridad alimentaria.

COVID-19 NO SE CONSIDERA ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

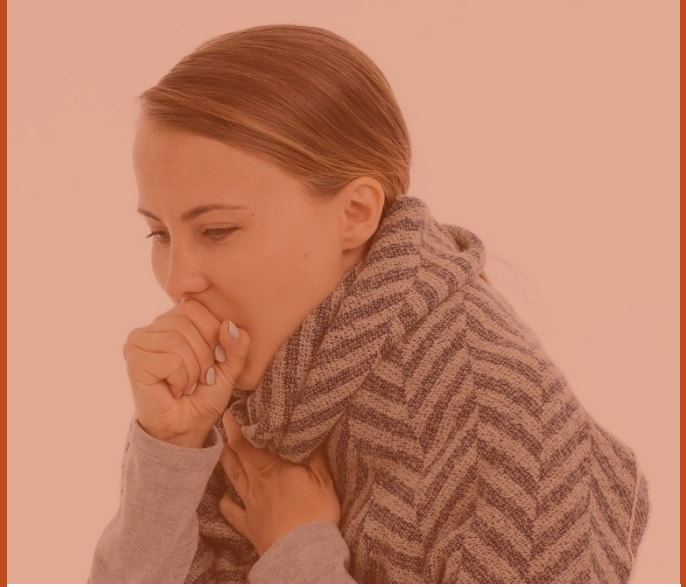
La EFSA se centra en hacer un seguimiento del brote de la enfermedad

El **Sars-COV-2** es un coronavirus, (tipo de virus de extensa familia que puede causar enfermedades en animales y humanos) que causa la enfermedad **COVID-19**.

Debido a la importancia de la misma y su método de transmisión, es imprescindible **implementar** y **reforzar** las medidas de higiene dentro de la industria.

Debemos asegurar la **salud** de nuestros trabajadores y la **seguridad** alimentaria de nuestros productos.

CINNGRA



¿Cómo se transmite el COVID-19?

Se cree que el origen del virus es **animal**. Aún se desconoce la forma de transmisión animal-persona.

En los humanos, se distinguen **dos vías** de transmisión:

TRANSMISIÓN DIRECTA:

A través del contacto de nuestros fluidos (boca, ojos) con fluidos corporales de una persona infectada (como partículas de saliva en suspensión proveniente de tos o estornudos)

TRANSMISIÓN INDIRECTA:

A través del contacto con superficies contaminadas con dichos fluidos contagiados. El virus puede vivir determinadas horas fuera del humano, depende del material de la superficie (tiempos actividad/material en anexo I)

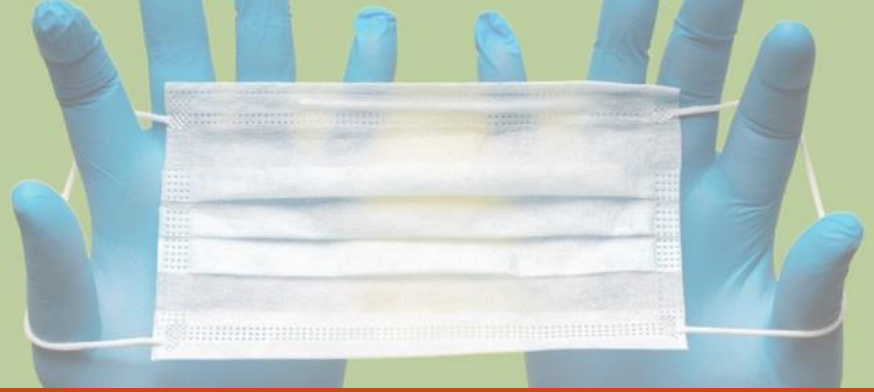
SÍNTOMAS COMUNES

SÍNTOMAS MENOS FRECUENTES

- Dolor muscular
- Dolor de cabeza
- Mareos
- Dolor abdominal
- Diarrea
- Náuseas
- Vómitos

El periodo medio de incubación, y aparición de síntomas, del virus es de **5 a 6** días, pero puede tardar hasta **14**.
Los trabajadores con **síntomas leves** que, por lo demás, estén sanos deben **aislarse** en el hogar para proteger a resto de trabajadores

CINNGRA



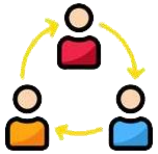
MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

Lávate las manos frecuentemente

Evita tocarte **ojos y boca** con las manos

Al toser o estornudar **cúbrete** con el codo o un pañuelo desechable

El uso de guantes **NO exime** lavarse las manos



Mantén la **distancia de seguridad**

CINNGRA

MEDIDAS DE ACTUACIÓN

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CINNGRA

Las empresas de alimentación **necesitan introducir un alto nivel de seguridad y gestión de personal** para mantener un ambiente de trabajo libre de enfermedades.

Por lo tanto el **principal objetivo** será **garantizar la salud** de las personas (tanto trabajadores como consumidores) para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la **responsabilidad** de las personas y de las empresas de la cadena de valor de la alimentación para minimizar los riesgos y evitar el contagio.

La **disposición** de los puestos de trabajo, la **organización** de la circulación de personas, la **distribución** de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.), la **organización** de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro deben modificarse, en la medida necesaria, con el objetivo de **garantizar** la posibilidad de mantener las **distancias de seguridad** mínimas exigidas en cada momento por el **Ministerio de Sanidad**.

La empresa debe **establecer zonas específicas** para el personal. Estas zonas deben estar en todo momento limpias y desinfectadas y con material higiénico suficiente para los trabajadores.

Todo ello resulta eficaz a la hora de reducir la propagación de los virus y de la enfermedad dentro de la industria de los alimentos si se utilizan correctamente la realización de buenas prácticas como:

- **Higiene personal** y **distanciamiento social**
- Uniforme de trabajo
- Los equipos de protección individual **(EPI)**
- Medidas de **limpieza y desinfección**
- **Control de la seguridad alimentaria**
- Realizar un **control de acceso** a las instalaciones
- Prevención de **contaminación cruzada**

Higiene Personal y **Distanciamiento** Social

HIGIENE PERSONAL:

En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente **flexibilidad** para alternar el lavado de manos con el uso de geles o soluciones hidroalcoholicas con el fin de **mantener** la **higiene** tal y como se recoge en esta guía. Recomendable agua caliente para el lavado de manos. (En el Anexo V se encuentra el protocolo del correcto lavado de manos)

DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

- Replantee las vías de **tránsito** de los empleados y desinfecte las zonas de paso de forma continua
- Departamentos **separados** y sin intercambio de personal
- Tenga el **menor** número de empleados posible en el mismo turno (división de turnos)

CINNGRA

ESPECIAL CUIDADO

CUANDO DEBEMOS PRESTAR ESPECIAL CUIDADO A LA HIGIENE PERSONAL :

- **Antes** de comenzar la jornada laboral
- **Después** de estornudar, toser, rascarse o tocarse la cara, pelo o nariz
- **Después** de manipular residuos
- **Después** de fumar o comer en las zonas autorizadas
- **Después** de limpiar
- En caso de utilizar **guantes**, debemos considerarlos nuestras manos, por lo tanto debemos **lavarlos regularmente**
- Al **tocar o manipular** objetos no limpios tales como llaves, dinero, teléfonos...
- Es recomendable utilizar soluciones **hidroalcoholicas** para **desinfectar manos u objetos** que utilicemos
- A la hora de **ir al servicio,** se debe prestar especial cuidado, **a bajar la tapadera** del inodoro**, y lavarse las manos**

UNIFORME DE TRABAJO

Las prendas de trabajo textiles deben ser **lavadas a diario** con ciclos completos **de 60-90ºC,** por lo que se valora el aumento de dotación de los mismos. En caso de que esto no sea posible, se recomienda cubrir los uniformes con batas, o similares. Estas prendas «sucias» se manipularán lo menos posible, sin sacudirlas y siempre se utilizarán guantes. Se Llevarán directamente a la lavadora o se colocarán en una bolsa para su traslado al lugar de lavado. Además de:

- La ropa de trabajo se guardará en taquillas **separadas** de la ropa de calle
- **No se acudirá** al puesto de trabajo con él puesto, **NO** se recomienda que los trabajadores vengan vestidos con el uniforme desde su domicilio.
- **No se saldrá** al exterior con él puesto. El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo
- No se irá con el uniforme a **zonas** de la empresa donde **no** sea necesario.

EQUIPOS EPI

La empresa deberá **asegurar** de que en todo momento cuenta con **unidades suficientes de EPI** para cada puesto de trabajo tanto para trabajadores como para personas ajenas que accedan a las instalaciones.

De forma general, lo recomendable es utilizar **EPI desechables o que puedan desinfectarse** después de su uso.

Estos deben garantizar la **máxima protección con la mínima molestia para el usuario**, por lo tanto es muy importante escoger bien la talla, diseño y tamaño para que se adecúe correctamente al trabajador. Asegurar el uso de **EPI adecuados** al nivel de riesgo al que se expongan en cada situación.

La **correcta colocación del EPI es primordial** para garantizar la seguridad frente a microorganismos. De igual manera debemos prestar atención a su **correcta retirada** para que no haya contaminaciones.

CINNGRA

GUANTES Y MASCARILLAS

GUANTES

Existen muchos tipos de guantes de distintos materiales, y el uso de cada uno depende de la **actividad** que se vaya a desarrollar con ellos.

Para la manipulación de alimentos los guantes recomendables son los de **vinilo**, **polietileno** o **nitrilo**.
Para las tareas de **limpieza**, se recomienda el uso de guantes de **vinilo o acrilonitrilo**.
Los guantes de **látex NO** se recomiendan ya que pueden desencadenar alergias. En caso de uso de látex, debe ser sobre un guante de algodón. Anexo VI

Guantes de polietileno

Guantes de vinilo

Guantes de látex

Guantes de nitrilo.

MASCARILLAS

Los operarios y personal de planta **deben utilizar mascarillas protectoras** adecuadas a la industria alimentaria. Se utilizarán las recomendadas dependiendo de la actividad de la industria. En el Anexo VIII se muestran las mascarillas homologadas actualmente en el mercado. Anexos VII y VIII

CINNGRA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para **garantizar eficacia** en la higiene de los establecimientos, lo habitual es aplicar un **sistema específico y personalizado** para cada industria.
A través de este enlace podrás acceder al listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental(TP2) industria alimentaria(TP4) e higiene human(TP1):

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

Es necesario **revisar** los planes de limpieza y desinfección y prestaremos **especial atención en**:

- Las zonas de **entrada de material** exterior, sobre todo los que están en contacto con materias primas. Estas zonas serán de **riesgo**. Además hay que tener en cuenta las áreas de alrededor de las instalaciones
- Que todas las partes de las instalaciones, equipos y utensilios de trabajo estén debidamente limpios al inicio de la jornada y se mantengan limpios durante su utilización y al finalizar la producción.

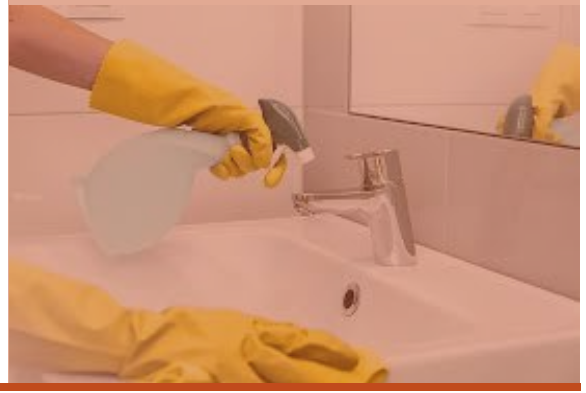
CINNGRA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- **Limpieza/desinfección** frecuente de las superficies de trabajo y los puntos de contacto como pomos de puertas. Estos virus **se inactivan** tras minutos de contacto, con lejía, agua oxigenada, etanol o desinfectantes

- Utilización de **productos y proporciones** adecuadas, **evitando que** entren en contacto directo o indirecto con el alimento y, además, que **no** produzca la **re-contaminación** de superficies. (En los nexos II,III y IV encontrarás productos recomendados y tablas de dosis recomendadas para la desinfección)

- Igualmente hay que tener muy en cuenta la **desinfección** de los **sistemas de ventilación (frío/calor)**, ya que si no se desinfectan son foco de propagación y proliferación de microorganismos



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Mantener una **ventilación adecuada** en las zonas de trabajo para evitar la condensación de aire
- Se reforzará la limpieza y desinfección de las zonas comunes de los baños, haciendo hincapié en bajar la tapadera del inodoro y desinfectar los pies al salir de esta zona.
- **Vigilar** más **los procesos de limpieza y desinfección** y realizar **verificaciones** de estas operaciones, revisando los intervalos de limpieza y aumentando la frecuencia si fuera necesario.
- **Aumento** de la frecuencia de **retirada** de residuos
- Colocación de **contendores cerrados específicos** para pañuelos, guantes o mascarillas desechables usados

CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Debemos de **seguir extremando las medidas de control** para mantener la seguridad alimentaria.

Se deberá realizar una revisión del Sistema de autocontrol de la empresa haciendo hincapié en los PGH, y sus procedimientos de limpieza y desinfección y revisar los APPCC por posibles peligros emergentes.

Además se establecerán las Medidas Correctivas oportunas y se implementaran para las situaciones en las que se desvíen de las establecidas como preventivas por la empresa.

CONTROL DE ENTRADA EN LAS INSTALACIONES

Se tomarán **medidas** para **evitar** que entre personal que pueda estar enfermo por presentar síntomas o haber estado en contacto con algún enfermo.

Es **Responsabilidad del Trabajador** si está enfermo, o ha estado en contacto con algún enfermo, comunicarlo a la empresa y no debe acudir a su puesto de trabajo si se encuentra indispuesto.

En caso de acudir, será la empresa la que tome las medidas oportunas para evitar los posibles contagios. Y pondrá en marcha los protocolos establecidos en el **Plan de Crisis** de la empresa para esta situación.

CONTROL DE ENTRADA EN LAS INSTALACIONES

Se recomienda que antes de acceder a la planta tanto los trabajadores como las posibles visitas:

- Se deberán evitar las visitas de personal externo a la industria. En el caso de que se deba permitir el acceso, se utilizarán los mismos protocolos que para el personal de planta.

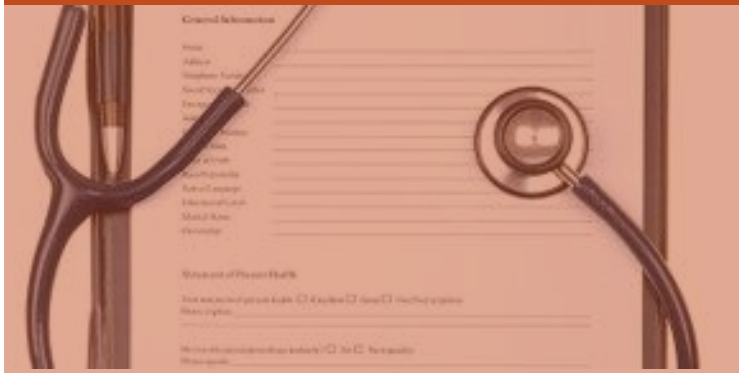
-Se realice un **control de temperatura** corporal.

-Se recomienda **rellenar un cuestionario de salud**, en el que se incluyen preguntas de posible aparición de síntomas o posibles contactos con enfermos. Anexo IX

-**Supervisar** el proceso de **entrada** a la empresa por un responsable que realice una vigilancia para **detectar síntomas** de enfermedad

CONTROL DE ENTRADA EN LAS INSTALACIONES

- Siempre que sea posible, dedicar una puerta de entrada y otra de salida de los locales donde se situaran medios de limpieza adecuados para el lavado de manos
- Realizar una **desinfección adicional** del área de **entrada**, asegurándose de utilizar productos efectivos para la misma
- Para **evitar** las **aglomeraciones** a las zonas de accesos o vestuarios, se intentará **adecuar horarios** por turnos, y así mantener las distancias recomendadas.
- **Suspender** el fichaje con huella dactilar, en el caso de que la hubiera, sustituirlo por cualquier otro sistema
- En las colas de entrada /salida/acceso al establecimiento o zonas comunes dentro del mismo, se señalarán y establecerán dispositivos para garantizar las distancia mínimas de seguridad entre personas. Si por motivos de espacio esto no fuera posible los empleados deberán usar mascarilla



No podemos restringir el paso a los inspectores de autoridad sanitaria

CONTROL DE ENTRADA EN LAS INSTALACIONES

- Las visitas deberán utilizar **uniforme de protección** de un solo uso y desechar todo tras la visita. No reutilizar.

- En el caso de las **auditorías**, se aplazarán siempre que sea posible. Se recomienda ponerse en contacto con la entidad certificadora, para ver cuáles son sus recomendaciones

- Las **plagas** tienen que estar **controladas** mediante las **operaciones de DDD**. El propio personal puede hacer la inspección visual de los cebos y trampas. Si se detecta que aumenta la población o hay cebos comidos, entonces nos pondremos en contacto con nuestro proveedor de control de plagas. El acceso del personal deberá acatar los mismos controles y medidas descritas para el personal de planta.

- Enviar un **comunicado a los proveedores** con todas aquellas medidas que les afecten, y asegurarse que las conocen antes de realizar cualquiera de sus tareas en nuestras instalaciones.

No podemos restringir el paso a los inspectores de autoridad sanitaria

CINNGRA

ESPECIAL ATENCIÓN

CONTAMINACIÓN CRUZADA

SE DEBERÁ REVISAR PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN:

- **Movimientos** de personal en diferentes turnos
- **Movimientos** de material de envase, ingredientes, utensilios de trabajo, limpieza, transporte o residuos
- **Procedimientos** de **limpieza** y **desinfección** de vehículos internos y externos
- Envases **retornables** (barriles, etc.) Debemos asegurarnos de que se limpian y desinfectan antes de entrar a planta
- **Evitar** al máximo que entren en la planta **productos** con restos de **tierra**
- Las **operaciones** de **mantenimiento** y **reparación**, y las **obras**, se reducirán al mínimo imprescindible. Si no se puede aislar la zona de forma completa y segura, se evitará realizar cualquier labor de manipulación y elaboración próxima a la misma

CINNGRA

CONTAMINACIÓN CRUZADA

- La **recepción** de materiales se realizará **sin contacto** directo entre el personal de la empresa y el externo

- Los **materiales** serán **depositados** por el proveedor en una **zona determinada** y el **albarán** en un buzón o **bandeja** para que el personal lo revise, firme y devuelva sin que el proveedor entre en la empresa. También podrán gestionarse **telemáticamente**

- La **atención** al personal exterior se realizará a través del **mostrador** o **ventanilla**, que contará con **pantalla protectora** de metacrilato o similar

- La **distancia** de **seguridad** se marcará en el suelo y, en cualquier caso, se **respetará**

CONTAMINACIÓN CRUZADA
A TRAVÉS DEL CALZADO

Uno de los **riesgos** que enfrenta la industria alimenta es la **contaminación cruzada** por el constante ,movimiento de los trabajadores por diferentes zonas de trabajo, lo que **contribuye** a diseminar **microorganismos potencialmente patógenos**.

Circunstancia que se **agrava** con la **porosidad** de las suelas, que facilita la **retención** y **proliferación** de microorganismos.

La **solución** más práctica es validar **tratamientos desinfectantes** efectivos o la implantación de **protectores de calzado**.

A continuación, te mostramos algunos ejemplos gráficos de estos tratamientos.

POSIBLES CAMBIOS DE PROVEEDOR

Puede producirse **falta de abastecimiento** de algún ingrediente o producto de los que utilizamos, en este caso deberíamos sustituirlo o prescindir de el:

- **Evaluar el riesgo** de seguridad alimentaria del "nuevo producto" y modificar los controles necesarios si se requiere
- La **modificación de la formulación** o del sistema de envasado podría influir en la vida útil del producto, así como que podrían aparecer nuevos riesgos de cualquier tipo (biológicos, físicos, químicos, incluidos nuevos alérgenos en el producto)
- **Revisar las modificaciones** en el proceso productivo que el cambio de formulación puede suponer para evitar la aparición de cualquier nuevo peligro
- **Revisar el etiquetado y adaptarlo** a la nueva formulación

FORMACIÓN
DEL PERSONAL

Es **imprescindible** que el personal tenga la **formación adecuada** sobre todo el **protocolo** y **pasos** a seguir para **mantener las medidas** de higiene y seguridad alimentaria en la empresa.

Este momento es una **buena oportunidad** para **impartir** esta necesaria formación y **recordar** y **ampliar** las medidas higiénicas.

Así nos **aseguramos** de que el personal está adecuadamente formado en higiene alimentaria.

Se pueden **simular prácticas** que se hayan incluido en la empresa de forma específica y hacer hincapié en los procedimientos de lavado de manos y utilización correcta de EPIS, algo realmente importante.

ANEXOS

TIEMPO DE ACTIVIDAD EN SUPERFICIES

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

CONCENTRACIONES RECOMENDADAS

CORRECTO LAVADO DE MANOS

CORRECTA RETIRADA DE GUANTES

CORRECTO USO Y RETIRADA DE MASCARILLA

TIPOS DE MASCARILLAS

CUESTIONARIO

TIEMPO DE ACTIVIDAD
DEL VIRUS EN SUPERFICIES

ANEXO I

Depende de la **superficie, el virus** puede permanecer **activo** diferentes tiempos (en condiciones normales de 22ºC y 60% de humedad). Su **destrucción** total comienza a los 50º, se recomienda **60º**, y con **secado** de superficies tiende a **desaparecer**.

Fuente: Ávila, C. R., & Rodríguez Jerez, J. J. (2020). Control del SARS-CoV-2 en industrias alimentarias, medidas preventivas y desinfección efectiva. *Eurocarne*, 40-47.

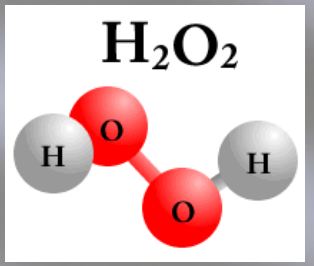
CINNGRA

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

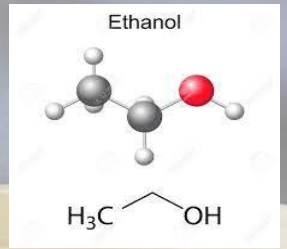
ANEXO II

Desinfección en 1 minuto o menos

- 0.1% de Hipoclorito de Sodio
- 0.5% de Peróxido de Hidrógeno (H_2O_2)
- 62% – 71% Etanol



Agua oxigenada



Fuente: Ávila, C. R., & Rodríguez Jerez, J. J. (2020). Control del SARS-CoV-2 en industrias alimentarias, medidas preventivas y desinfección efectiva. *Eurocarne*, 40-47.

CINNGRA

CONCENTRACIONES RECOMENDADAS

DESINFECCIÓN DEL VIRUS EN SUPERFICIES

ANEXO III

Volumen agua (L)	Concentración de hipoclorito (g/l) 35	40	45	50	55
1	30	25	23	20	19
2	60	50	46	40	38
3	90	75	69	60	57
4	120	100	92	80	76
5	150	125	115	100	95
10	300	250	230	200	190
15	450	375	345	300	285
20	600	500	460	400	380

Cantidades en ml.
Concentración Final: 0,1%

Volumen agua (L)	Concentración agua oxigenada (g/100ml) 8	30	35	50
1	62	15	14	10
2	124	30	28	20
3	186	45	42	30
4	248	60	56	40
5	310	75	70	50
10	620	150	140	100
15	930	225	210	150
20	1240	300	280	200

Cantidades en ml.
Concentración Final: 0,5%

Fuente: Ávila, C. R., & Rodríguez Jerez, J. J. (2020). Control del SARS-CoV-2 en industrias alimentarias, medidas preventivas y desinfección efectiva. *Eurocarne*, 40-47.

CINNGRA

CONCENTRACIONES RECOMENDADAS
DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

ANEXO IV

Volumen agua (Litros)	Concentración de hipoclorito (g/L) 35	40	45	50	55
1	2	1,8	1,6	1,4	1,3
2	4	3	3,1	2,8	2,6
3	6	5,5	4,7	4,2	3,9
4	8	7	6,2	5,6	5,5
5	10	8,5	7,8	7	6,5
10	20	18	16	14	13
15	30	26	23	21	20
20	40	35	31	28	26

Cantidades en ml.
Concentración Final: 0,007%

Fuente: Ávila, C. R., & Rodríguez Jerez, J. J. (2020). Control del SARS-CoV-2 en industrias alimentarias, medidas preventivas y desinfección efectiva. *Eurocarne*, 40-47.

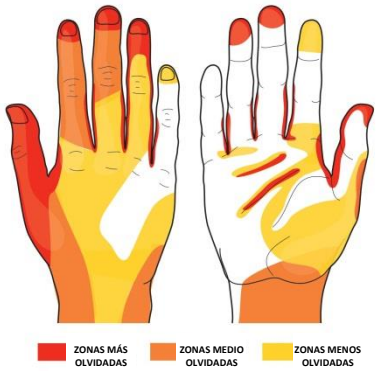
CINNGRA

ANEXO V

LAVADO DE MANOS

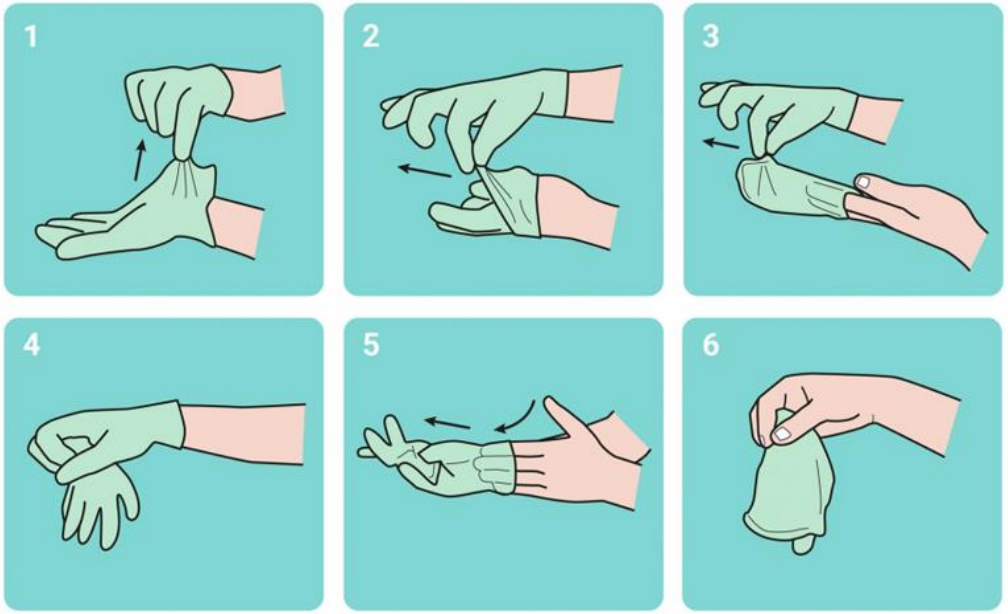
El **correcto lavado** de manos asegurará la limpieza completa de las mismas. Incluso de las zonas de difícil acceso y mayor suciedad.

Día 5 de Mayo día mundial del lavado de manos



CINNGRA

ANEXO VI



RETIRADA DE GUANTES

La **correcta retirada** de los guantes tras su uso, evitará que los gérmenes presentes en los mismos pasen a nuestras manos

CINNGRA

ANEXO VII

RETIRADA DE MASCARILLA

El **correcto uso y retirada** de la mascarilla, evitará el traspaso de gérmenes a nuestra cara, sobre todo a los ojos y boca

CINNGRA

ANEXO VIII

Para más información: Qué debes tener en cuenta al comprar una mascarilla

MASCARILLAS HOMOLOGADAS

Mascarilla	Tipo	Características, normas, modelos.	Protección frente a contagio de SARS-Cov-2	Barrera para no contagiar SARS-Cov-2
	Mascarilla **higiénica** *"trabaja de dentro a fuera"*	• Producto no sanitario. • No reutilizables según nueva Especificación UNE 0064. • Reutilizables según nueva Especificación UNE 0065.	No ofrece una alta protección a la entrada de partículas infecciosas.	Sí, limita la emisión de partículas infecciosas hacia a fuera.
	Mascarilla **quirúrgica** *"trabaja de dentro a fuera"*	• Producto sanitario (PS). • EN 14683:2019 + AC:2019. • Modelos I, II, y IIR. • Desechable. • Norma EN 14683	No ofrece una muy alta protección a la entrada de partículas infecciosas.	Sí, limita la emisión de partículas infecciosas hacia a fuera.
	Mascarilla **filtrante** *"Trabaja principalmente de fuera a dentro".*	• Equipo de Protección Individual (EPI). Reglamento UE/2016/425 • UNE-EN 149:2001+A1. • Modelos FPP1, 2 y 3. La más empleada es la 2, que es similar a los modelos N95 (norma USA), y la KN95 (norma China). • Existen algunos modelos reutilizables (marca "R") bajo recomendaciones del fabricante.	Sí, ofrece una muy alta protección frente a la entrada de partículas infecciosas.	Sí, limita la emisión de partículas infecciosas hacia a fuera.
	Mascarilla **filtrante** con **Válvula** *"Trabaja principalmente de fuera a dentro"*			No limita la emisión de partículas hacia a fuera debido a la válvula de exhalación.

- Especificación UNE 0064 Mascarillas higiénicas no reutilizables. Requisitos de materiales, diseño, confección, marcado y uso.
- Especificación UNE 0065 Mascarillas higiénicas reutilizables para adultos y niños. Requisitos de materiales, diseño, confección, marcado y uso.
- UNE-EN 14683:2019+AC:2019. Mascarillas quirúrgicas. Requisitos y métodos de ensayo.
- UNE-EN 149:2001+A1:2010. Dispositivos de protección respiratoria. Medias máscaras filtrantes de protección contra partículas. Requisitos, ensayos, marcado.

CINNGRA

ANEXO IX

MODELO CUESTIONARIO

ENTRADA INSTALACIONES

¿Tiene actualmente alguno de los síntomas siguientes síntomas?	
Fiebre	SI/NO
Tos seca	SI/NO
Tos productiva	SI/NO
Dificultad para respirar	SI/NO
Dolor de garganta	SI/NO
Dolor de cabeza (fuera de lo normal)	SI/NO
Dolores musculares (fuera de lo normal)	SI/NO
No percibir los olores	SI/NO
¿Ha estado en contacto con algún afectado por COVID-19? En el mismo recinto, hablando o contacto físico.	SI/NO
¿Ha estado en contacto con alguna persona en cuarentena?	SI/NO
Países visitados en las últimas 6 semanas	

CINNGRA

10

Recomendaciones sobre seguridad alimentaria para empresas del sector

- No relajes los controles de tu sistema APPCC
- Habla con tus clientes
- Adapta tu plan de limpieza y desinfección al COVID-19
- Cumple con las medidas del Ministerio de Salud
- Asegura tu cadena de suministro
- Apoya a tu equipo
- Implanta medidas de prevención en la recepción de mercancías
- Prepárate para el futuro
- Refuerza la concienciación con tus buenas prácticas de higiene
- Asesórate

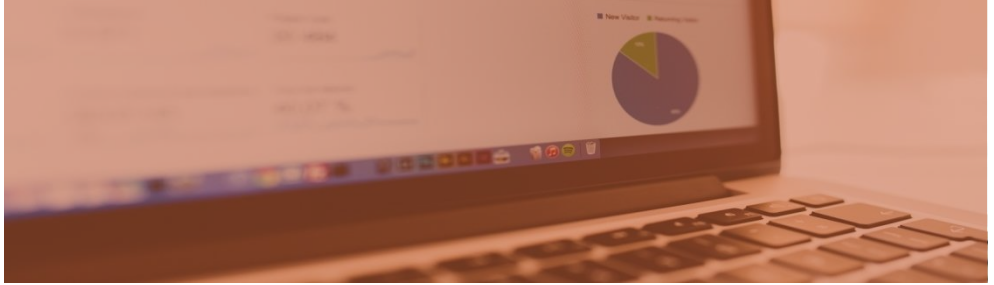
NORMALIZA LA SITUACIÓN

Esperamos que este manual-guía básico sirva de ayuda para ver los posibles escenarios de actuación y teniendo en cuenta que las medidas deberán adecuarse a las circunstancias y condiciones específicas de cada empresa.

Esta guía **NO SUSTITUYE** a los procedimientos actuales utilizados dentro de la industria, sino que constituye un material-guía complementario a los mismos.

Para su elaboración se han consultado diversas guías o manuales, tanto de situaciones habituales como de esta excepcional, a los que se hace referencia al final de este documento.

BIBLIOGRAFIA



- Ávila, C. R., & Rodríguez Jerez, J. J. (2020). Control del SARS-CoV-2 en industrias alimentarias, medidas preventivas y desinfección efectiva. *Eurocarne*, 40-47.

- Comisión Europea. Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria. (08 de abril de 2020). *COVID-19 y seguridad alimentaria. Preguntas y respuestas.* Recuperado el 05 de 2020, de https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_es.pdf

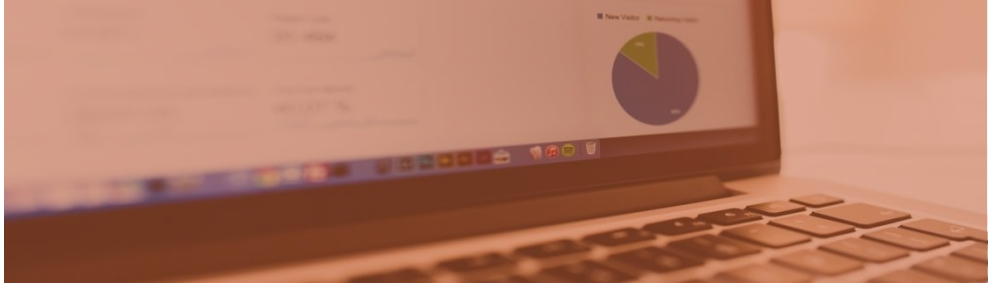
- EFSA (European Food Safety Authority). (09 de abril de 2020). *Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus*. Recuperado el 05 de 2020, de https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route

- Gobierno Vasco. (14 de marzo de 2020). *Protocolo de actuación frente al coronavirus (COVID-19) para explotaciones agroganaderas y la industria alimentaria.* Recuperado el abril de 2020, de https://avicultura.info/protocolo-de-actuacion-frente-al-coronavirus-covid-19-para-explotaciones-agroganaderas-y-la-industria-alimentaria/

- Ministerio de Consumo. (03 de mayo de 2020). *¿Qué debes tener en cuenta al comprar una mascarilla?* Recuperado el mayo de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/030520_GUIA_COMPRA_MASCARILLAS.pdf

- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. (07 de mayo de 2020). *Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.* Recuperado el 05 de 2020, de Aesan: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas__practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf

BIBLIOGRAFIA



- Ministerio de Sanidad. (11 de abril de 2020). *Buenas prácticas en los centros de trabajo.* Recuperado el abril de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/gabinetePrensa/notaPrensa/pdf/GUIA110420172227802.pdf

- Ministerio de Sanidad. (26 de marzo de 2020). *COVID-19: uso de guantes.* Recuperado el abril de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/img/COVID19_guantes.jpg

- Ministerio de Consumo. (03 de mayo de 2020). *¿Qué debes tener en cuenta al comprar una mascarilla?* Recuperado el mayo de 2020, de https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/030520_GUIA_COMPRA_MASCARILLAS.pdf

- Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria. (2020). *COVID-19 y Seguridad Alimentaria.* Recuperado el abril de 2020, de https://seguridadalimentaria.elika.eus/coronavirus-y-seguridad-alimentaria/

- Sanpani. (2020). *Manual para negocios de alimentación: COVID-19 y seguridad alimentaria.* Santa Cruz de Tenerife.

- Organización Mundial de la Salud. (2009). *Codex Alimentarius: Higiene de los alimentos.* Roma: FAO y OMS.

- World Health Organization. (2020). Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19. *Interim guidance*, 1-6.

CINNGRA

CLUSTER DE INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA GRANADINO

unidos
colaborando
siendo responsables
normalizando la situación

Seguimos Creciendo y Avanzando Juntos