



BSA2020

BARCELONA SEGURIDAD ALIMENTARIA

#seguridadalimentaria #forumbsa2020
#bcnseguridadalimentaria #BSA

COVID-19 Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Lecciones aprendidas

Dossier de respuestas de los ponentes a las preguntas de los asistentes al BSA 2020

Miércoles 3 de junio de 2020

www.forumbsa.es

ORGANIZA Y PATROCINA



ORGANIZA



PREGUNTAS Y RESPUESTAS DEL BSA 2020: “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COVID – LECCIONES APRENDIDAS”

Las respuestas han sido emitidas por los ponentes **José Juan Rodríguez Jerez (JJR)**, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la UAB; **Elena Beltran (EB)**, Responsable de I+D de Sant Dalmai; **M. José Sardoy (MJS)**, Jefa de Calidad y Seguridad Alimentaria de Plusfresc y **Carme Chacón (CC)**, Subdirectora General de Seguridad Alimentaria y Protección de la Salud del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

- 1. ¿Qué importancia tiene el aire acondicionado en la diseminación del virus en un ambiente determinado? ¿No está recomendado su uso, debido al aumento del movimiento del aire?**

JJR: Es perfectamente posible el uso del aire acondicionado, pero es necesario ventilar con aire externo, a fin de que no se produzca una concentración de posibles partículas víricas. Esta acción es recomendable en el trabajo o en áreas con una cierta concentración de personas.

- 2. Con el uso de aire acondicionado en oficinas y sitios sin ventilación siempre se acaba reseca la garganta y más de uno acaba enfermo...y dicen que para prevenir el contagio hay que mantener la garganta húmeda... ¿eso cómo se puede gestionar? ¿No sería bueno regular la temperatura y no superar un rango óptimo de °C para no reseca tanto el ambiente?**

JJR: El aire acondicionado, si no permite la ventilación con aire externo, puede suponer un riesgo si hay poco espacio de separación entre personas. En estos casos hay que ventilar las oficinas antes y después de la jornada.

- 3. Al aumentar la ventilación, sobre todo la manual, ¿hay que incidir en el control de plagas y barreras físicas?**

EB: En Sant Dalmai hemos aumentado el tiempo de funcionamiento de los extractores de aire de las zonas de uso común (vestuarios y comedor) con el objetivo de renovar el aire más rápidamente. Se trata de aire filtrado: la entrada y la salida de aire están convenientemente protegidas. Esta medida no implica cambios en el control de plagas y barreras físicas, pues no se han modificado.

- 4. Ligado a la certificación Covid-Free, se están utilizando dispositivos purificadores y desinfectantes de aire ¿Está comprobada su eficacia? ¿Están certificados estos dispositivos por alguna entidad externa? Desgraciadamente en toda crisis siempre aparecen oportunistas...**

CC: Actualmente no está comprobada ni certificada la eficacia frente al virus de la COVID-19 de los dispositivos que supuestamente desinfectan el aire.



5. **Está claro el no papel de los alimentos en la transmisión del virus, pero creo que no se explica suficientemente lo que podría ser su papel como vehículo. ¿Qué pasaría con los virus presentes en un bocadillo sobre el que hubiera estornudado un camarero, por ejemplo, a su paso por la garganta? Creo que el mensaje tiene que ser muy claro a los operarios para que no se hagan una falsa idea de blindaje sobre los alimentos.**

JJR: En mi opinión los casos extremos nos alejan de la visión de la realidad. Una persona enferma no puede manipular alimentos. Por tanto, hay una responsabilidad personal en esto y una obligación de la empresa de controlarlo (control de temperatura). Si es un portador, debe llevar mascarilla para evitar que esto se produzca. Las medidas más importantes son las que suponen una consciencia personal de lo que significa trabajar bien.

6. **¿En establecimientos de comidas preparadas (bares, restaurantes, frutas en supermercados...) si un manipulador tose o emite partículas que pueden caer encima de estos alimentos, que se sirven in situ y el consumidor ingiere estos alimentos al poco tiempo, puede haber transmisión del COVID a través de estos alimentos?**

JJR: En esta pregunta me remito a la respuesta anterior. Los casos extremos nos alejan de la visión de la realidad.

7. **¿El virus se comporta igual en frutas y hortalizas? ¿Tampoco se ha constatado una transmisión?**

JJR: NO hay transmisión del virus a partir de alimentos, de ninguno.

8. **Me gustaría saber cómo se ha planteado el control del riesgo de contaminación a través de los envases, tanto en recepción como en reposición y distribución. Y, si es posible, si se ha finalizado alguno de los estudios realizados en aguas residuales y si hay alguna conclusión.**

JJR: Los envases poseen un bajo riesgo, puesto que van envasados hasta las etapas finales de venta. Al pasar varios días desde el envasado, no habrá virus viables. En la fase de venta al consumidor, bastará con garantizar las medidas de higiene personal para eliminar el riesgo. Hay estudios sobre la contaminación de aguas residuales y están en manos de las autoridades sanitarias. Los resultados preliminares parece que indican que la prevalencia del virus es baja.

9. **Hay estudios que afirman que el virus persiste 72 horas sobre superficies plásticas o inox. ¿Podemos afirmar que los envases no son un vehículo de transmisión del virus?**

JJR: Sí, considerando que el virus que pudiese ir con los envases estará aislado una vez puesto el alimento en cajas de cartón. El tiempo transcurrido entre la salida del producto hasta la puesta a la venta es suficiente para esta inactivación. Lo realmente importante es que todas las personas implicadas en la manipulación de los envases lleven mascarilla y las manos limpias y desinfectadas.



- 10. Además del riesgo laboral, ¿también tenemos el riesgo de transmisión COVID-19 por superficies de envases contaminadas por manipuladores (distribución/...)? ¿Es necesario formación para que los manipuladores eviten la contaminación de las superficies de trabajo (riesgo laboral), pero también de las superficies de alimentos/envases que pueden llegar al consumidor?**

JJR: Lo realmente importante es que todas las personas implicadas en la manipulación de los envases lleven mascarilla y las manos limpias y desinfectadas. Hay mucha gente que se preocupa mucho por los envases, pero luego no lleva mascarilla. Hay que centrarse en la prevención.

- 11. ¿El virus no se transmite por los envases de los alimentos?**

JJR: El virus no se transmite por los envases, en cuanto que la distribución actual lo mantiene aislado varios días. Por ello, el virus no sobrevivirá en la superficie.

- 12. Algún autor comenta el posible contagio vía digestiva por las diarreas severas en algún enfermo. Así como también la persistencia del virus en materiales, ¿no podría haber contagio por contacto y tocarse después la boca con las manos? ¿no es arriesgado hacer afirmaciones que no están claras?**

JJR: Está claro que no hay evidencia alguna que relacione contagios por contaminación fecal, como tampoco la hay de que se produzcan por envases. El riesgo está en las manipulaciones inadecuadas y en la falta de higiene.

- 13. Me quedó bien claro que el alimento, aunque lleve el virus no contagia, aunque te lo comas, pero tengo esta duda, si el virus está en un envase y yo lo toco y luego me paso la mano por la boca me puedo contagiar, ¿verdad?**

JJR: Lo importante son las medidas de prevención, que se basan en el uso de mascarilla, distancia social y limpieza y desinfección de manos. Este es el objetivo fundamental de prevención y que ha de ser implantado y vigilado por las empresas. Las condiciones que harían que llegue un número suficiente de virus a un envase, que una persona se los lleve todos con las manos y luego se infecte es muy complicada y no hay evidencias de que esta vía se produzca si hay unas condiciones de higiene adecuadas.

- 14. En un supermercado, si una persona infectada tose encima de un brick de leche, y después yo compro ese brick, ¿me puedo infectar al coger ese brick y después tocarme la nariz, boca u ojos?**

JJR: Pues en la práctica ese riesgo es cero si al llegar a casa nos lavamos las manos y las desinfectamos, después de guardar la compra. El virus podría estar activo, pero esta vía no es la realmente importante en la transmisión, sino la distancia social y la protección de vías respiratorias y los ojos.

- 15. Supervivencia del virus SARS-CoV-2 en congelación: hemos preparado los nuevos procedimientos de recepción de mercancías, pero con el congelado, dado que viene en cartón, donde se calcula que el virus puede vivir solamente unas 8 horas y que antes de**



la utilización en las cocinas eliminaremos el embalaje, habíamos decidido no desinfectar y guardar tal y como llega al congelador. Pero tenemos unos asesores nuevos en la compañía y nos dicen que no, que el virus en congelación se mantiene semanas, que es viable (no solo detectable, que es lo que les dije yo... ¿qué tal vez se detectaba, pero era infectivo?) Y que debemos proceder a desinfectar todas las cajas que llegan en congelación. Yo no veo el riesgo de contagio en colocar las cajas sin desinfectar con las medidas higiénicas correspondientes, y en cambio si veo el riesgo de rotura de la cadena de frío si debemos estar desinfectando caja por caja, pero me gustaría contar con su opinión.

JJR: El virus sobrevive en alimentos congelados durante mucho tiempo, ya que es un sistema de conservación. Ahora bien, no tiene mucho sentido desinfectar los envases. El virus no estará necesariamente en el envase, ya que al descongelar se produce una condensación en la superficie, lo que lleva a que haya una acumulación importante de agua en la zona de descongelación. Desinfectar una superficie mojada no nos llevará a ningún sitio y si esta está congelada, aún menos, puesto que habrá una capa de condensación que aislaría el virus. Por tanto, teniendo en cuenta que no hay transmisión por vía alimentaria, lo mejor sería que los manipuladores llevaran mascarillas, guantes y gafas de protección. Una vez que el material estuviera desembalado, el personal puede quitarse los guantes, lavar y desinfectar sus manos y procesar el alimento de forma normal.

16. ¿Tiene riesgo de contagio el contacto de la mano contaminada por SARS-CoV-2 con la boca? Entiendo que sí.

JJR: Sí.

17. ¿Tiene riesgo de contagio el contacto de un alimento contaminado por SARS-CoV-2 por una contaminación cruzada con la boca durante la ingesta? ¿O de las manos, si la ingesta se hace con las manos? Por ejemplo: una pieza de fruta contaminada por SARS-CoV-2 (fruto de una manipulación incorrecta en la frutería por parte de clientes/as) consumida sin desinfectar correctamente o un bocadillo hecho con pan de un horno donde se ha manipulado el pan durante su entrega con las manos contaminadas (fruto de manipular dinero y dedicar un tiempo insuficiente a la desinfección de las manos entre clientes/as).

JJR: No, los alimentos no están implicados en la transmisión del virus. El virus ha de estar dentro de las gotículas de saliva y contactar directamente con las mucosas de la garganta. Cuando se mezcla con los alimentos no se detecta esta transmisión. Las situaciones particulares y excepcionales no nos pueden hacer desviar la atención de las medidas de prevención. Es fundamental el uso de mascarillas, la separación entre personas y la limpieza y desinfección de las manos.

18. A veces es necesario acercarse, ¿llevar mascarilla las dos personas tampoco nos protege?

JJR: Llevar mascarilla y distancia entre personas es la manera de conseguir una protección entre personas. El acercamiento puede ser necesario, pero al llevar mascarilla, la distancia mínima debería ser de un metro.



19. Si al entrar al supermercado te desinfectas las manos, ¿por qué ponerte guantes?

MJS: No sería necesario ponerse guantes. Es una medida visual preventiva. De esta forma puedes cerciorarte desde la dirección de la tienda, que dicha persona tiene una barrera física. Pero con la desinfección inicial y en diferentes puntos de la tienda, sería suficiente.

20. Con relación al plan de limpieza, la desinfección no cubría el factor viricida. Actualmente por seguridad alimentaria el uso de lejías está contraindicado en la limpieza y desinfección. ¿Qué alternativa habéis utilizado para las superficies de manipulación? ¿El producto viricida es un producto más a aplicar o existe un desinfectante que cubre el espectro total antibacteriano, antimoho y antiviral?

JJR: El uso de lejía no está contraindicado. Lo estará el uso excesivo y no controlado. Si no hay un riesgo vírico, no es necesario contemplar la acción viricida. Es importante implantar un plan de higiene y verificarlo, con la finalidad de conseguir alimentos seguros. Cada alimento tiene sus riesgos principales y hay que evaluar el binomio limpieza y desinfección más eficaz, para garantizar la seguridad del proceso.

21. ¿Cómo que "Actualmente por seguridad alimentaria el uso de lejías está contraindicado en la limpieza y desinfección"? ¿De dónde ha salido esa afirmación? Lejías de uso alimentario, para desinfección de agua de bebida...

EB: El uso de lejía como desinfectante no está contraindicado. Los desinfectantes que se usan en la industria alimentaria deben estar inscritos en el registro oficial de biocidas. Las industrias pueden elegir entre ellos el desinfectante que mejor se adapte a sus necesidades.

22. Un asistente acaba de decir que la lejía está desaconsejada en la industria alimentaria. ¿Esto es cierto?

MJS: No es cierto. Se puede utilizar y tiene que estar inscrito en el Registro Oficial de Biocidas, del Ministerio de Sanidad.

23. ¿Guantes para clientes a la entrada de las tiendas y los mismos luego para manipular frescos? Es una pérdida de Seguridad Alimentaria... ¿Doble guante o cambio antes de manipular los frescos?

MJS: Doble guante, si inicialmente se ha puesto guante. O desinfección del guante inicial, con gel hidroalcohólico.

24. Para controlar la verificación de limpieza y desinfección de las superficies, y la ausencia del virus en las mismas ¿lo adecuado no sería hacer el control rutinario de mesófilos viables?

JJR: El control de la higienización de superficies empieza por el control de mesófilos; pero si una empresa quisiera verificar que los trabajadores tienen unas buenas medidas de higiene, para luchar contra el SARS-CoV-2, puede comprobarlo por análisis puntuales del virus.



25. ¿Qué os parece el hecho de que quizás se está abusando de los desinfectantes (dosis excesivas de cloro libre residual...)?

JJR: El abuso de desinfectantes se produce cuando no hay un control adecuado del plan de higiene. Si lo que se desea es un buen control de la seguridad de los alimentos, habrá que controlar correctamente los niveles microbiológicos de las superficies y aplicar el desinfectante correcto en el momento adecuado. La desinfección masiva, sin control, no suele dar los resultados esperados.

26. ¿Consideras que se debería incidir más en el tipo de productos de limpieza y desinfección que utilizan las empresas? Hay un caos entre bactericidas/viricidas...

JJR: Hay un caos porque hay mucho desconocimiento. Si la empresa deja el control de este pre-requisito en manos de empresas externas, pierde su capacidad de control y de conocimiento. Este caos indica que los planes de higiene son deficientes.

27. Los planes de limpieza y desinfección de las empresas entiendo que hay que revisarlos, pero que los productos de limpieza y desinfección en la mayoría de los casos son los adecuados para garantizar la seguridad, incluyendo a este coronavirus.

CC: La revisión de los planes de limpieza y desinfección debe referirse a procedimientos, frecuencias y productos utilizados. En cuanto a los productos, deberían utilizarse los productos viricidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476, cuya lista está publicada por el Ministerio de Sanidad.

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

28. ¿En qué consisten los autocontroles?

CC: Los operadores de las empresas alimentarias deben garantizar, mediante la implantación de autocontroles basados en la metodología del análisis de peligros y puntos de control crítico, que los productos que elaboran, transforman o distribuyen son seguros. En nuestra página web pueden encontrar amplia información y guías específicas para aplicar los autocontroles en las actividades alimentarias.

29. ¿La verificación de la eficacia de los procesos de higiene y desinfección es un punto crítico que ahora deberíamos intensificar o modificar ante este nuevo riesgo emergente?

CC: Evidentemente uno de los aspectos más importantes en la prevención de la COVID-19 es la limpieza y desinfección, considerando las particularidades de la transmisión de la enfermedad. Las empresas deben replantear los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección incorporando la desinfección minuciosa de superficies de contacto frecuente en las manos, vestuarios, servicios higiénicos y zonas comunes.

30. ¿Crees que es recomendable introducir un apartado específico COVID-19 en el sistema APPCC o es suficiente con los tradicionales ya implantados? ¿Formación específica COVID-19 a los manipuladores de alimentos?



JJR: El virus no se transmite por los alimentos, por tanto, no hay que incluirlo en el sistema de APPCC, salvo que haya evidencias que los manipuladores no cumplen con los criterios establecidos en un plan de prevención y de separación interpersonal. En este caso, hay que discutirlo con los técnicos de prevención de riesgos laborales.

31. Algún cliente nos solicita análisis por PCR del virus de la COVID en alimentos, ¿lo consideras útil?

JJR: No es nada recomendable, porque no sirve de nada. Si alguien lo pide y está dispuesto a pagarlo, lo normal es que un laboratorio realice el análisis, pero da una muy mala imagen sobre la competencia de la empresa que lo solicita.

32. Imagino que teniendo controlado Aerobios y Enterobacterias en las superficies con un buen plan de L+D el virus en la industria alimentaria está controlado.

JJR: El virus no se verifica con un recuento de bacterias. La verificación del funcionamiento del plan de higiene es esencial para la seguridad de los alimentos. El virus no se transmite por los alimentos ni es un problema de seguridad alimentaria. Si una empresa, no puede o no sabe verificar si hay un control adecuado de los manipuladores, entonces podría hacer una verificación de virus en los trabajadores o en las superficies de trabajo.

33. ¿Habéis incorporado en vuestra actividad algún análisis para verificar si hay presencia de virus en superficies de trabajo? ¿Qué superficies consideraréis más relevantes para un buen plan de muestreo?

EB: De momento no hemos implantado análisis de virus en superficies, y no vemos la necesidad inminente de invertir recursos en realizar estos análisis. En principio, serían las superficies de más contacto con manos las más relevantes a ser muestreadas en caso de buscar presencia de virus. Por ejemplo, el dispensador de desinfectante situado en el acceso a la fábrica, o el pomo de la puerta de acceso a oficinas...

MJS: No hemos implantado análisis en superficies del SARS-CoV-2.

34. ¿Exigís estos análisis a vuestros proveedores?

EB: No.

MJS: No.

35. Desde la aparición de la COVID-19 ¿habéis detectado en vuestros controles a los distintos alimentos un aumento del resto de microorganismos patógenos especificados en el Reglamento 2073/2005?

EB: No.

MJS: No, para nada.



36. ¿Considera la administración recomendable el uso de análisis de superficies frente al virus COVID?

CC: La recomendación es la de tomar medidas preventivas y de higiene, así como hacer una limpieza y desinfección sistemática y frecuente de todas las superficies. El análisis de superficies en este caso no aporta valor ni mejora la seguridad, mientras que sí lo hace una adecuada y frecuente limpieza y desinfección.

37. Se remarca e insiste mucho en la higiene personal, desinfecciones ambientales y medidas de protección individual y distanciamiento, lo cual parece perfecto, pero sin embargo como medidas de control de acceso de personal a la industria, por lo general, se limita como mucho a un control de temperatura del personal e incluso nada, ¿no sería mucho más efectivo hacer un control periódico mediante kits rápidos (serológicos) para identificar los asintomáticos que son los responsables de la mayoría de los contagios? Y por último, otra pregunta, si la mayoría de los contagiados son asintomáticos, ¿qué efectividad tiene el control de temperatura como medida de prevención?

JJR: Si hay portadores asintomáticos la medida de control de temperatura no parece muy eficaz. Esta medida está diseñada para detectar enfermos que no lo notifican a la empresa. Esto es una responsabilidad individual, pero las compañías lo deben verificar. Hay empresas que se han planteado hacer pruebas de PCR y serológicas a los trabajadores y en algunos casos se han hecho los análisis oportunos. Esto va a depender de la estrategia que diseñe cada compañía.

CC: El nivel de inmunidad de las personas que presentan anticuerpos y la duración de esta inmunidad todavía no son bien conocidos, de manera que podría producirse una falsa sensación de seguridad en personas seropositivas. Hasta que se conozcan mejor estos aspectos será necesario no bajar la guardia y mantener las medidas preventivas de higiene y distanciamiento físico, incluso en personas seropositivas.

38. ¿El uso de secadores de manos aumentan el riesgo de COVID-19? ¿Es preferible usar toallas de papel?

JJR: Cualquier elemento que permita la diseminación de partículas húmedas en aerosol al aire puede suponer un riesgo. Por tanto, mejor emplear papel para secar las manos.

39. Sería conveniente aprovechar esta crisis para mejorar la salud de los manipuladores (evitar portadores...) y las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con la responsabilidad correspondiente. Buscar mayor complicitad entre salud laboral y seguridad alimentaria.

EB: Las buenas prácticas higiénicas conectan la salud de las personas y la seguridad alimentaria. Esta crisis nos ha sensibilizado a todos, y es una buena oportunidad para lograr que los manipuladores (y los trabajadores) interioricen la importancia de las buenas prácticas de fabricación y que puedan también trasladarlas al ámbito doméstico.

MJS: Por nuestra parte, esta crisis servirá para CONSOLIDAR la formación de manipulador de alimentos. Pero siempre ha existido una complicitad con la salud laboral.



40. ¿Qué directrices/protocolos habéis indicado al personal que lleva uniforme de trabajo?

EB: No hemos modificado el protocolo existente.

MJS: En cuanto a Seguridad Alimentaria, ninguno. Es un tema de PRL: Lavado de uniformes a 60°C

41. Si aparte de la limpieza, las barreras físicas son las que parecen que han demostrado mayor eficacia en la prevención de la contaminación con SARS-CoV-2. ¿No sería lógico que en los establecimientos y zonas de punto de venta de alimentos frescos se pusieran mamparas de metacrilato que separen alimentos y manipuladores de consumidores? Esto se está haciendo en el ámbito de las cajas, pero se echa de menos en otros puntos.

MJS: Por nuestra parte, se ha instaurado una distancia de seguridad de 1 m entre el cliente y el mueble expositor de la zona de frescos: carne, pescado... de esta forma el manipulador de alimentos tiene la distancia de seguridad de 2 m, respecto al cliente. Y se están buscando alternativas, principalmente para expositor de pescado, que está menos protegido.

42. Las empresas están haciendo test a sus trabajadores. Sin embargo, la administración no los hace a sus funcionarios que trabajan en estas mismas empresas (ej.: veterinarios de matadero) ¿Por qué?

CC: La administración está haciendo test por PCR. El análisis sistemático de personas no se considera una actuación que pueda proporcionarse a toda la población. Lo que siempre se debe priorizar son las medidas de prevención, que además están establecidas legalmente. Es necesario recordar que un resultado analítico negativo no ofrece ninguna garantía de que una persona no pueda estar infectada al día siguiente o dos días después, y puede incluso dar una falsa sensación de seguridad. No obstante, las empresas pueden contratar, a partir de sus mutuas o servicios médicos privados, la realización de pruebas rápidas para identificar posibles portadores, pero siempre deberán exponerlo al Departament de Salut de acuerdo con el procedimiento establecido y comunicar los resultados positivos para que pueda ser comprobado por PCR y hacer las actuaciones de investigación epidemiológica de sus contactos.

43. En colectividades, comedores sociales, colegios... ¿se contemplan medidas de higiene y prevención extras en el servicio?

CC: Partimos de la base que la COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria. La recomendación es mantener un estricto cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria que ya eran de aplicación antes de la crisis derivada por la COVID-19. La única recomendación adicional sería la utilización de mascarilla cuando se esté emplatando, sirviendo o manipulando alimentos listos para el consumo. Las medidas a aplicar no son de seguridad alimentaria sino de higiene para evitar la transmisión del virus entre personas. Distancia física, mascarillas, higiene de manos y máxima higiene en utensilios y superficies de contacto compartido son las medidas de prevención a aplicar.

44. ¿Habrá alguna indicación sobre reforzar la formación de manipuladores desde la administración? ¿Con algún criterio?



CC: Partimos de la base que la COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria. La recomendación es mantener un estricto cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria que ya eran de aplicación antes de la crisis derivada por la COVID-19. La única recomendación adicional sería la utilización de mascarilla cuando se esté emplatando, sirviendo o manipulando alimentos listos para el consumo.

45. ¿Qué controles oficiales se han realizado en industrias alimentarias, mataderos... durante la pandemia? ¿Son presenciales o se basan en la supervisión vía telemática del sistema de autocontrol que deben implantar las empresas?

CC: Durante la fase de confinamiento se han priorizado presencialmente el control en mataderos, salas de despiece y algunas otras industrias con requisitos de exportación o necesidades de registro sanitario. El resto se ha hecho manteniendo contacto telemático, principalmente requerir documentación sobre no conformidades leves y autocontrol. A medida que se ha avanzado de fase de desconfinamiento se han ido replanificando las actuaciones de control presencial y los programas de muestreo analítico.

46. ¿Cómo se llevarán a cabo las auditorías telemáticas?

CC: Vía telemática es posible la auditoría mediante la remisión de toda la documentación solicitada por los auditores a las que se pueden añadir entrevistas telemáticas con el personal de la empresa e incluso visitas virtuales a las instalaciones, remisión de vídeo y fotografía. Las tecnologías de la información y la comunicación permiten actualmente realizar auditorías con un elevado grado de eficacia y fiabilidad.

47. ¿Cómo se hace una vigilancia analítica por internet?

CC: Evidentemente aún no es posible hacer análisis de alimentos por internet. Es necesaria la toma de muestras y su traslado al laboratorio. Lo que sí es posible es la vigilancia y análisis de datos, entendida como la recogida de datos relevantes para su posterior análisis y utilizar la posibilidad de comprar las muestras por internet con validez de control oficial.

48. ¿Hay protocolo para visitas de control oficial? ¿La EFSA y la OMS, hasta el 1 de junio recomendaba hacerlas de forma virtual?

CC: No ha habido ninguna recomendación en ese sentido. Lo que si se ha producido es una solicitud de información por parte de la Comisión Europea sobre como ha afectado la crisis de la COVID-19 a los servicios de inspección en cuanto a dificultades y modificaciones de procedimientos, con el fin de conocer el impacto en los estados miembro.

49. ¿Se ha pensado un plan general de control oficial a todo Cataluña para los establecimientos minoristas o seguirá siendo en función de los convenios de colaboración con cada ayuntamiento, ya que tienen las competencias traspasadas?

CC: Los establecimientos minoristas y de restauración son competencia de las administraciones locales. En cualquier caso, disponemos de comisiones de coordinación para impulsar el diálogo y la coordinación entre las autoridades implicadas.



50. ¿Cómo se puede completar de forma virtual una inspección o auditoría si el operador económico es el que envía las fotos o vídeos? ¿Si no se visita planta se puede comprobar la realidad?

CC: Está claro que el control oficial en forma virtual presenta retos y no está exento de dificultades. Entendemos el control telemático como un complemento a las visitas presenciales del inspector que conoce las instalaciones porque las ha visitado personalmente. El control telemático puede ser útil para recabar datos o información documental, realizar entrevistas con el personal e incluso verificar el cumplimiento de medidas correctoras mediante fotos, documentación o vídeos. En cualquier caso, consideramos que siempre es necesaria una vista "in situ" con cierta periodicidad.

51. No es fácil que venga un auditor de Tailandia, pero ¿no es mejor la inspección "in situ" si es posible a nivel territorial próximo?

CC: Es evidente que la inspección "in situ" es imprescindible y debe llevarse a cabo en un momento u otro. Consideramos que los sistemas basados en las tecnologías de la información y la comunicación son un complemento muy valioso en determinados casos para reducir el número de vistas, aumentar la productividad y dar respuesta en situaciones de crisis como la que estamos viviendo. En cualquier caso, el personal de inspección debe conocer a fondo la empresa, así como su historial. La aplicación de estas metodologías no siempre estará indicada. Dependerá del tipo de control a efectuar, del tipo de empresa y de su historial de conformidad con la normativa.

52. ¿Se debe desescalar el miedo de los consumidores? ¿Cómo hacerlo?

CC: El impacto en la confianza de los consumidores es difícil de gestionar. Los medios de comunicación tienen mucho también que ver en esta sensación. La única manera de aumentar esta confianza es conseguir que tengan la máxima información posible en un formato que les sea comprensible. Paralelamente, los operadores de la cadena alimentaria deben dar muestras de que cumplen de forma sistemática todas las normas de seguridad. Solo la información junto con la profesionalidad del sector puede devolver la confianza a los consumidores para que puedan tener la percepción que los alimentos y los establecimientos alimentarios no suponen un riesgo.

53. ¿En qué consiste la certificación Covid Free?

CC: Con motivo de la crisis de la COVID-19 han proliferado entidades que facilitan protocolos de prevención y certifican que estos se cumplen. Normalmente no se distinguen de lo que recogen las guías y recomendaciones publicadas por las administraciones públicas, las asociaciones y las normativas vigentes. Finalmente ofrecen un sello o certificado que el operador puede mostrar al público para poner en evidencia que cumple las normas de prevención necesarias, con el objetivo de generar confianza en el consumidor. En cualquier caso, todas las empresas deben cumplir estas normas de manera que la certificación, que es totalmente privada, no debería ofrecer garantías añadidas, pero podría tener un efecto en la imagen de los establecimientos frente a sus clientes.

54. ¿Cómo pueden las empresas conseguirla?



CC: Para conseguir estas certificaciones los operadores deben dirigirse a las empresas privadas que ofrecen este tipo de servicios.

55. ¿Está reticente la Industria Alimentaria a recibir visitas comerciales? ¿En qué medida ha cambiado esta situación?

EB: Durante estos meses no hemos recibido visitas comerciales en fábrica, pues no las hemos considerado imprescindibles. Hemos "descubierto" que las videollamadas son una opción muy interesante, y pensamos que han venido para quedarse.

MJS: Se están priorizando las videollamadas, para evitar las visitas presenciales.

56. Creo que hay un desfase entre el nivel de control y exigencia aplicado al sector alimentario y el aplicado durante la desescalada a nivel social. De poco sirven las medidas preventivas con los manipuladores de alimentos si luego cuando salen pueden ir a terrazas, bares, playa, reuniones de amigos, etc. Mi pregunta es, ¿hay poca coordinación con otros departamentos o sectores?

CC: El nivel de coordinación durante esta crisis es muy elevado. Se han establecido unidades de coordinación centralizadas a nivel estatal y también en Cataluña en las que participan todas las administraciones implicadas. Las normas que cumplir están bien definidas y no hay tolerancias de cumplimiento. Aun así, es evidente que el nivel de cumplimiento de este tipo de normas suele ser muy superior en ámbitos profesionales y que una parte de la ciudadanía puede no estar suficientemente motivada y convencida de la necesidad de cumplir las medidas preventivas establecidas. Los cuerpos de seguridad están haciendo un gran esfuerzo en verificar y garantizar el cumplimiento, pero no resulta fácil conseguirlo al 100% sin colaboración ciudadana. No se trata de un problema de nivel de exigencia o coordinación sino del hecho que siempre puede haber una minoría que no respete las normas y a la que no es fácil controlar.