

Orientacions de seguretat alimentària per a les petites empreses alimentàries de carnisseria-xarcuteria enfront la COVID-19.

Integració de mesures addicionals dins els Plans d'Autocontrol
dels establiments (Basat en el document COVID-19
AND FOOD SAFETY: guidance for food businesses OMS/FAO.
7 d'abril de 2020)

Introducció

Les petites empreses de carnisseria i xarcuteria, a la vegada que altres petites empreses alimentàries, han estat i són elements imprescindibles i protagonistes destacats en el subministrament d'aliments a la població durant l'estat de confinament degut al COVID-19. Aquest fet, que suposa mantenir les botigues obertes i l'activitat als obradors, també comporta que pràcticament tot el personal està obligat a treballar al seu lloc habitual.

Això fa que sigui fonamental mantenir la salut i la seguretat de tots els treballadors de la cadena (manipuladors, dependents, repartidors, personal de neteja,...) per garantir el subministrament i poder sobreviure a la pandèmia actual, així com per mantenir la confiança del consumidor en la seguretat i la disponibilitat d'aliments.

Per altra part, com qualsevol altra empresa alimentària, els petits establiments d'elaboració i comerç minorista de la carn i xarcuteria han de disposar dels corresponents Plans d'Autocontrol basats en el sistema de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) a fi de gestionar els riscos de la seguretat alimentària i evitar la contaminació dels aliments.

Aquests plans es basen en programes de prerequisits, com ara bones pràctiques d'higiene, neteja i sanejament, organització del treball i delimitació d'àrees de tractament i manipulació, control de proveïdors, emmagatzematge, distribució i transport, higiene i aptitud del personal per fer la feina (totes les condicions bàsiques per mantenir la higiene del tractament dels aliments), entre altres.

En el moment actual, els petits establiments també tenen la necessitat, i l'obligació, de garantir l'adopció de mesures per protegir els seus treballadors de contreure la COVID-19, evitar l'exposició al virus o la seva transmissió, i reforçar les pràctiques d'higiene i seguretat alimentària i sanejament.

Aquest document pretén fer difusió de les orientacions emeses pels organismes oficials i destacar algunes mesures addicionals, que poden ser incorporades als Plans d'Autocontrol, a fi de mantenir la integritat de la cadena alimentària, i la seguretat i adequació del subministrament d'aliments per als consumidors.

Sobre la potencial transmissió alimentària de la COVID-19

És molt poc probable que les persones contreguin la COVID-19 per mitjà dels aliments o envasos alimentaris. La COVID-19 és una malaltia respiratòria i la seva via de transmissió principal és per mitjà del contacte de persona a persona, i del contacte directe amb les gotetes de les vies respiratòries que es generen quan tus o esternuda una persona que n'està infectada.

Fins avui no hi ha cap evidència que els virus que causen malalties respiratòries es transmetin per mitjà dels aliments o dels envasos alimentaris. Els coronavirus no es multipliquen en els aliments, atès que els cal un hoste humà o animal per multiplicar-se.

El virus es propaga directament de persona a persona quan tus o esternuda una persona infectada per la COVID-19, i produeix gotetes que arriben al nas, la boca o els ulls d'una altra persona. Així mateix, com que les gotetes de les vies respiratòries són massa pesades per transmetre's per via aèria, es dipositen en objectes i superfícies de l'entorn de la persona infectada. Per això és possible que algú s'infecti tocant amb la mà una superfície o objecte contaminats (pom de la porta, utensilis varis...), o donant la mà d'una persona infectada i que tot seguit es toquin la boca, el nas o els ulls.

Recents estudis han avaluat la supervivència del coronavirus de la COVID-19 en diferents superfícies i assenyalen que el virus roman viable fins a 72 hores sobre plàstic i acer inoxidable, fins a 4 hores en coure i fins a 24 hores en cartró.

Tot i que aquests estudis s'han dut a terme en condicions de laboratori, ens han de servir d'orientació a l'hora de prendre decisions encaminades a reforçar les mesures d'higiene alimentària i oferir formació continua sobre els principis d'higiene alimentària per eliminar o reduir el risc de contaminació de superfícies de treball i materials d'envasament es contaminin amb el virus dels treballadors del sector alimentari.

Plans d'Autocontrol i gestió de la seguretat.

Reforç dels Plans de Prerequisits amb mesures de seguretat específiques

La implantació d'un pla d'autocontrol segons el sistema APPCC implica, abans de res, complir uns requisits d'higiene alimentària que anomenem prerequisits, i que estan dissenyats per controlar, d'una manera general, els perills relacionats amb la seguretat alimentària a un establiment determinat. Aquesta implantació i gestió es pot complementar amb recomanacions o guies de bones pràctiques específiques per un sector o establiment.

Cada carnisseria-xarcuteria, acollint-se als programes específics que li pertocuen, ja ha de tenir dissenyat i implantat el seu sistema de prerequisits, que en la majoria de casos és suficient per assegurar la qualitat sanitària dels productes que elabora o distribueix.

Ara, amb l'objectiu d'assegurar els objectius de salut i seguretat del personal, i per garantir el subministrament i mantenir la confiança del consumidor en la seguretat i la disponibilitat d'aliments en el marc de la pandèmia de COVID-19, es proposen incloure en els plans de prerequisits dels establiments un conjunt de mesures complementàries i específiques encaminades a la protecció dels treballadors enfront la contaminació per COVID-19 i a l'adopció de mesures higièniques destinades a evitar la seva transmissió.

La intervenció es planteja en el reforç de les mesures en aquells Prerequisits ja implantats i que, amb petites variacions i amb una sensibilització especial poden contribuir a aconseguir els objectius fixats.

**Què és el que cal incorporar als
Prerequisits ja implantats?**

1. Formació higiènica i sensibilització del personal.

Els plans de formació de les empreses alimentàries ja contemplen la formació en matèria d'higiene i seguretat i bones pràctiques higièniques.

Per altra part els Plans de prevenció de riscos laborals també contemplen les mesures de protecció dels treballadors en el seu entorn de treball.

Aquests plans són responsabilitat del titular de l'establiment, que és qui ha de procurar que la formació i les instruccions arribin a tot el personal des dels mateixos responsables, fins als operaris, netejadors, dependents, repartidors i, en el seu cas als consumidors i clients, i ha de vetllar pel compliment dins les seves instal·lacions. Aquesta formació o difusió de mesures la pot dur a terme ell mateix en accions puntuals de reunió dels treballadors.

Al pla de formació ja implantat a l'establiment cal incorporar-hi les mesures següents:

Mesures de sensibilització dels treballadors enfront la COVID-19 i la gestió del personal.

L'OMS recomana que les persones que no es troben bé es quedin a casa. Cal que tot el personal que treballa a l'establiment sigui conscient dels símptomes de la COVID-19.

Els responsables o titulars dels establiments han d'elaborar per escrit les instruccions sobre aquets símptomes i de les polítiques d'exclusió de la feina. La qüestió més important és que el personal sigui capaç de reconèixer precoçment els símptomes de manera que puguin sol·licitar atenció mèdica i fer-se els tests, i reduir al mínim el risc d'infectar els companys de feina.

Els símptomes freqüents de la COVID-19 són:

- febre (temperatura alta de 37,5 °C o més)
- tos (de tot tipus, no només seca)
- disnea i dificultats respiratòries
- fatiga

El personal que no es troba bé o que tingui algun dels símptomes de la COVID-19 no hauria de treballar. En el cas de sospitar que es pateix aquesta simptomatologia el treballador ha d'informar al responsable i aquest adoptar les mesures d'exclusió establertes, a la vegada que se l'hauria de poder informar sobre com contactar els professionals mèdics.

Pot establir-se un procediment que permetés al personal notificar la malaltia per telèfon (o per correu electrònic), de manera que els treballadors que estiguin en la fase precoç de la COVID-19 rebin informació fiable i siguin exclosos ràpidament de l'entorn laboral.

L'establiment ha de disposar de plans per apartar ràpidament de la instal·lació alimentària a un empleat malalt, aïllar-lo i seguir les recomanacions per casos sospitosos de COVID-19.

Mesures higièniques de reforç en les pràctiques de treball: Bones pràctiques higièniques:

La higiene personal i l'estat de salut

Les bones pràctiques higièniques del personal són:

- Una adequada higiene de mans – amb aigua i sabó durant almenys 20 segons (seguint les recomanacions de l’OMS).
- Ús freqüent de desinfectants de mans a base d’alcohol.
- Bona higiene de les vies respiratòries (tapar-se la boca i el nas en tossir o esternudar; desfer-se de mocadors i rentar-se les mans).
- Neteja i desinfecció freqüents de les superfícies de treball i dels punts de contacte com ara els poms de les portes.
- Evitar el contacte estret amb qualsevol persona que mostri símptomes de malaltia respiratòria com ara tos o esternuts.

La higiene de mans és una millor barrera protectora per a les infeccions que portar guants d’un sol ús. Les empreses han de garantir que es disposa de rentamans suficients i adequats, i que els treballadors fan una higiene de mans completa i freqüent.

El sabó i l’aigua corrent tèbia són adequats per al rentat de mans.

Els desinfectants de mans es poden utilitzar com a mesura addicional però no haurien de substituir la higiene de mans.

Els empresaris han de subratllar la importància de rentar-se més freqüentment les mans i de mantenir bones pràctiques d’higiene, i de netejar i desinfectar més freqüentment les superfícies que es toquen regularment.

La informació pot assegurar-se mitjançant la col·locació de cartells informatius que es refereixin a les diferents actituds i obligacions higièniques en les diferents dependències de l’establiment.

La utilització de guants d’un sol ús

La utilització de guants d’un sol ús per part dels treballadors es habitual en les empreses d’alimentació, però el fet de portar guants d’un sol ús pot donar una falsa sensació de seguretat i fer que el personal no es renti les mans tan freqüentment com caldria.

Portar guants permet l’acumulació de bacteris a la superfície de les mans, sobre tot després de dur a terme activitats no relacionades amb la manipulació d’aliments, com ara obrir o tancar portes amb la mà i buidar papereres, etc.

Per això, un correcte rentat de mans és summament important quan es treuen els guants per evitar la consegüent contaminació dels aliments. Els treballadors haurien d’evitar tocar-se la boca i els ulls quan portin guants.

No s’haurien d’usar guants d’un sol ús en l’entorn laboral del sector alimentari com a substituïts del rentat de mans. El coronavirus de la COVID-19 contamina els guants d’un sol ús tal com ho fa en les mans dels treballadors. La retirada dels guants d’un sol ús pot comportar la contaminació de les mans.

Els equips de protecció individual

Independentment de les mesures de distanciament social més avall indicades, l’ús adequat d’equips de protecció individual (EPI), com ara les màscares i els guants, són eficaces a l’hora de reduir la propagació dels virus i la malaltia als establiments alimentaris.

Les empreses han de proporcionar EPI com ara mascaretes, gorres i guants d’un sol ús, roba neta i calçat de treball antilliscant per al personal.

L’ús de l’EPI hauria de ser sistemàtic sobre tot en aquelles zones en que s’elaboren aliments a punt per consumir i aliments cuinats. El personal d’atenció al públic ha de disposar d’EPI específics. Un cop utilitzats, els EPI d’un sol ús, cal dipositar-los amb cura al contenidor del rebuig. Quan el personal està vestit amb EPI és possible reduir la distància entre treballadors.

L'organització i les pràctiques higièniques durant el treball

El **distanciament físic** és molt important per contribuir a alentir la propagació de la COVID-19, la qual cosa s'aconsegueix minimitzant les persones potencialment infectades i les sanes.

Totes les empreses alimentàries haurien de seguir la recomanació del distanciament físic tant com sigui raonablement possible.

Les orientacions de l'OMS són mantenir almenys 1 metre entre companys de feina. En els casos en què l'entorn de producció dels aliments ho dificulti, les empreses han de valorar quines mesures posaran en marxa per protegir els empleats.

A més del rentat de mans freqüent, l'ús de desinfectants de mans, l'ús de roba de protecció, i altres pràctiques higièniques, cal tenir en compte:

Als obradors i a l'establiment en general

- Limitar el nombre de personal en la zona d'elaboració dels aliments en qualsevol moment.
- Separar i mantenir les distàncies, en la mesura del possible, als llocs de treball, la qual cosa pot requerir reduir l'espai disponible per tots els treballadors habituals.
- Evitar que els treballadors treballin encarats l'un a l'altre
- Organitzar el personal en grups o torns de treball per facilitar la reducció de la interacció entre grups.
- Quan el personal està vestit amb EPI és possible reduir la distància entre treballadors.

Durant el repartiment a domicili

- El personal de repartiment a domicili ha de d'estar al corrent de la necessitat del distanciament físic quan facin el lliurament de les comandes als clients, de la necessitat de mantenir un alt grau de neteja personal i de dur posades les mesures de protecció (guants, mascaretes, roba neta...).
- El personal també ha de ser conscient de la necessitat de garantir que els contenidors o recipients de transport es mantinguin nets i es desinfectin freqüentment. Cal protegir els aliments de la contaminació i mantenir-los en les condicions de conservació adequades.
- Per al lliurament s'utilitzaran de forma preferent envasos d'un sol ús. En el cas dels contenidors reutilitzables, s'habilitaran el corresponents protocols als plans de neteja i desinfecció.
- El personal de repartiment ha de disposar de gels hidroalcohòlics per desinfectar-se les mans abans i després de qualsevol acció de lliurament, especialment si ha hagut de manipular diners.

A la botiga, en les operacions de venda assistida.

- És fonamental mantenir el distanciament físic entre el personal d'atenció al públic.
- Cal determinar el número de persones destinades a l'atenció i revisar l'assignació de feines.
- Cal assegurar el rentat de mans freqüent, l'ús de desinfectants de mans, l'ús de roba de protecció, bona higiene de les vies respiratòries, reduiran el risc de propagació de la malaltia.
- Promoure l'ús de pagaments sense contacte.
- Mantenir un rentat i una higienització freqüents de tots els estris i superfícies de contacte amb els aliments.

A la botiga, l'exposició d'aliments oberts

- Cal procurar que els productes de xarcuteria no s'exhibeixin oberts o es vinguin sense envàs en taulells d'autoservei. Els productes en règim d'autoservei a les petites botigues al detall han d'estar envasats. En cas que s'exposin productes sense envasar, aquests han d'estar col·locats en vitrines o en bosses, i utilitzar pinces quan se serveixin els clients.
- Mantenir un rentat i una higienització freqüents de tots els estris i superfícies de contacte amb els aliments.
- Posar a disposició dels clients gels hidroalcohòlics, tant quan entrin als establiments com quan en surtin.

A l'àrea de clients a la botiga: la informació i el distanciament físic

És fonamental mantenir el distanciament físic a les àrees d'espera dels clients per reduir el risc de transmissió de la malaltia. Les mesures pràctiques que a adoptar són, entre d'altres:

- Regular el nombre de clients que entren en els establiments detallistes per evitar les aglomeracions.
- Posar rètols als punts d'entrada per demanar als clients que no accedeixin en les botigues si estan malalts o tenen símptomes de la COVID-19.
- Gestionar el control de les cues d'acord amb la recomanació de distanciament físic dins i fora de les botigues.
- Proporcionar gels hidroalcohòlics per a les mans, desinfectants en esprai i tovalloles de paper d'un sol ús en els punts d'entrada a les botigues.
- Utilitzar senyalització al terra dins de les botigues per facilitar el compliment del distanciament físic, especialment en les àrees més massificades, com ara mostradors, zones d'autoservei i zones de caixa.
- Fer comunicacions regularment per recordar als clients que segueixin la recomanació de distanciament físic i es rentin les mans regularment.
- Introduir barreres de plexiglàs a la zona de caixes i taulells com a nivell addicional de protecció per al personal.
- Com que els consumidors cada vegada més porten les seves pròpies bosses o carrets d'anar a comprar, la recomanació als consumidors de netejar aquestes bosses i carrets abans de cada ús ha de figurar en els establiments del sector alimentari detallistes (botigues, punts de venda, supermercats).
- Mantenir les portes obertes on sigui possible per minimitzar el contacte.
- Disposar de contenidors de residus amb tapa i pedal per dipositar-hi guant o altre material a la sortida de l'establiment

2. Pla de neteja i desinfecció

L'establiment disposa d'un Pla de Neteja i desinfecció ja implantat amb l'objectiu d'eliminar els microorganismes presents en materials, superfícies, equips i instal·lacions, i evitar que es propaguin per l'establiment o contaminin els aliments mitjançant contaminacions creuades.

A les mesures i pràctiques habituals del pla implantat, cal incorporar mesures encaminades a minimitzar el risc de transmissió de la COVID-19 per mitjà de la identificació de punts d'alt contacte en els establiments i garantir que es netegen i desinfecten regularment.

A l'obrador

- En el cas de sospita o confirmació d'un treballador infectat caldrà netejar totes les superfícies amb què aquest hi ha entrat en contacte, incloent-hi totes les superfícies i objectes visiblement contaminats amb secrecions respiratòries o fluids corporals i totes les zones d'alt contacte potencialment contaminades com ara lavabos, poms de porta i telèfons.
- S'han d'usar desinfectants de mans o superfícies a base d'alcohol per a la neteja. En general, s'ha demostrat que els desinfectants a base d'alcohol (etanol, 2-propanol, 1-propanol) en concentracions del 70-80% redueixen la infecciositat de virus com el coronavirus de la COVID-19.
- Els desinfectants habituals que contenen principis actius basats en compostos de clor (lleixiu d'us alimentari) també tenen propietats viricides. Hi ha evidència que els coronavirus s'inactiven en contacte amb una solució d'hipoclorit sòdic (lleixiu) a una concentració al 0,5% durant 1 minut o bé al 0,1 % durant 5 minuts. (

(Per a obtenir, per exemple, una solució al 0.1% es pot fer una dilució 1:50 d'un lleixiu al 5% (20 ml de lleixiu en 1 litre d'aigua). Aquestes solucions de lleixius s'han de preparar diàriament i s'han de deixar actuar durant uns minuts per assegurar una desinfecció eficaç).

A la botiga

- Netejar i higienitzar freqüentment articles com ara cullerots, pinces i recipients per a condiments.
- Mantenir un rentat i una higienització freqüents de tots els estris i superfícies de contacte amb els aliments.
- Exigir als treballadors que es rentin freqüentment les mans i, si usen guants, se'ls canviïn abans de preparar el menjar i després.
- Exigir als treballadors que netegin i desinfectin els taulells, els estris per servir i els recipients per a condiments.

3. La gestió dels residus

L'establiment ja disposa d'un pla o d'un protocol de gestió de residus i escombraries amb l'objectiu d'evitar que els residus i escombraries generats per l'activitat de l'establiment puguin ser causa de la contaminació dels productes manipulats o elaborats.

Per altra part el contacte amb material de protecció potencialment contaminat per COVID-19 o per materials d'envasament o embalatge procedents de subministraments externs, requereix del reforç de les mesures de gestió o adoptar-ne altres d'addicionals.

- Els subproductes i residus d'origen animal s'emmagatzemaran als seus recipients específics clarament identificats i, s'eliminaran d'acord amb els protocols establerts.
- Els EPI d'un sol us, un cop utilitzats es dipositaran en un bossa específica, i aquesta, un cop tancada es dipositarà al contenidor de material de rebuig (no al de paper ni al de plàstic)
- Els recipients específics per cada tipus de residu disposen de tapa i pedal, i estan en bon estat de neteja i conservació.
- Els envasos i embalatges dels productes procedents de l'exterior són retirats de manera que no suposen una font de contaminació dels productes alimentaris. Seran retirats de forma preferent, a l'entrada a l'establiment i es dipositaran al lloc específic habilitat o als contenidors corresponents. Si això no és possible, s'adoptaran mesures per a la desinfecció dels mateixos, i s'evitarà el contacte amb altres materials o aliments.
- Caldrà que el personal s'asseguri un rentat i desinfectat de mans correcte després de la manipulació dels residus. Haurà de tenir a disposició gels hidroalcohòlics per assegurar la desinfecció de les mans després de la manipulació.

Nota final:

Aquest és un document de recomanacions addicionals específicament encaminades a reforçar les accions de prevenció davant el COVID-19 als establiments de carnisseria i xarcuteria.

Els continguts i les mesures proposades en aquest document poden incorporar-se directament als protocols habituals establerts als plans d'autocontrol de les empreses, sense que això interfereixi en l'aplicació i desenvolupament de les mesures d'higiene ja contemplades.

Cada establiment pot adoptar altres mesures que consideri necessàries per a una bona gestió de la seguretat dels seus productes i la salut dels seus empleats i clients.

Per més informació:

[Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya](#)

[Gremicarn](#)