

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Acuerdo de 8 de abril de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se toma conocimiento de la Instrucción 135/2020, de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, sobre el control oficial de empresas alimentarias y alimentos distintos del control permanente, así como de las 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.

El Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 22, garantiza el derecho constitucional previsto en el artículo 43 de la Constitución Española a la protección de la salud. El artículo 36 establece la obligación de todas las personas de colaborar en situaciones de emergencia. En su artículo 55.2, establece que corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia compartida en la ordenación y la ejecución de las medidas destinadas a preservar, proteger y promover la salud pública en todos los ámbitos.

El artículo 1 de la Ley Orgánica 3/1986, de 14 de abril, de Medidas Especiales en Materia de Salud Pública, determina que las distintas Administraciones Públicas, dentro del ámbito de sus competencias, al objeto de proteger la salud pública y prevenir su pérdida o deterioro, pueden adoptar las medidas previstas en la citada Ley cuando así lo exijan razones sanitarias de urgencia o necesidad.

La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en su artículo 26, establece que en caso de que exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente y extraordinario para la salud, las autoridades sanitarias adoptarán las medidas preventivas que estimen pertinentes, así como que la duración de las medidas, no excederá de lo que exija la situación de riesgo inminente y extraordinario que las justificó.

La Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, establece, en su artículo 54, que con carácter excepcional y cuando así lo requieran motivos de extraordinaria gravedad o urgencia, la Administración General del Estado y las de las Comunidades Autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla, en el ámbito de sus respectivas competencias, podrán adoptar cuantas medidas sean necesarias para asegurar el cumplimiento de la ley.

El artículo 62 de la Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, establece que corresponderán a la Consejería competente en materia de salud, entre otras, la competencia de adopción de medidas preventivas de protección de la salud cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente y extraordinario para la salud.

En el mismo sentido, la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía, en su artículo 83.1.f), dispone que las autoridades sanitarias competentes podrán adoptar, mediante resolución motivada, como medida cautelar, cualquiera ajustada a la legalidad vigente si existen indicios racionales de riesgo para la salud.

La Organización Mundial de la Salud, OMS en adelante, ha declarado la emergencia en salud pública de importancia internacional y la pandemia global ante la situación del coronavirus SARS-CoV-2, con fechas 30 de enero y 11 de marzo de 2020, respectivamente. Hacer frente a esta emergencia requiere adoptar una serie de medidas orientadas a proteger la salud y seguridad de la ciudadanía, contener la progresión de la enfermedad y reforzar el sistema de salud pública.

Habida cuenta de la evolución de los acontecimientos y el estado de riesgo inminente y extraordinario para la salud pública, el Gobierno Andaluz entendió obligada la adopción de una serie de medidas cautelares, ajustadas a los principios de minimización de la intervención y de proporcionalidad de las medidas adoptadas a los fines perseguidos, prescindiendo del trámite de audiencia de los interesados.

No obstante, la evolución de la pandemia del coronavirus SARS-CoV-2 hace necesaria la adopción continua de nuevas medidas.

Con motivo de la situación de emergencia de salud pública relacionada en los párrafos anteriores, el Gobierno de la Nación acordó declarar, mediante Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria en todo el territorio nacional, con fundamento en las actuales circunstancias extraordinarias y que constituyen una crisis sanitaria sin precedentes y de enorme magnitud. En su artículo 6, se establece que cada Administración conservará las competencias que le otorga la legislación vigente en la gestión ordinaria de sus servicios para adoptar las medidas que estime necesarias en el marco de las órdenes directas de la autoridad competente a los efectos del estado de alarma.

Por otro lado, la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, mediante la Orden de 15 marzo de 2020, ha determinado los servicios esenciales de la Administración de la Junta de Andalucía con motivo de las medidas excepcionales adoptadas para contener el COVID-19, donde se ha señalado que los servicios de la Consejería de Salud y Familias y sus entes instrumentales serán considerados en su totalidad servicios esenciales.

La aparición del coronavirus SARS-CoV-2, la contagiosidad de la enfermedad COVID-19 por él provocada y la severidad de la misma en determinados casos, han provocado la aparición de múltiples instrucciones, protocolos y recomendaciones con medidas todas orientadas a la gestión de esta crisis sanitaria y que se han visto culminadas con la declaración del estado de alarma mediante el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo.

En el ámbito de este real decreto, el sector de la alimentación se sitúa en un marco estratégico y de servicio esencial, de los pocos que no pueden dejar de prestar servicio a los ciudadanos. Es por ello de gran importancia garantizar las máximas garantías en seguridad alimentaria, ya que sería difícilmente asumible una crisis alimentaria en esta situación.

En relación con la transmisión potencial del virus a través de los alimentos, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), ha señalado que no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión del virus, pero sí pueden ser el vehículo de transmisión entre personas. Sin embargo, se afirma que existe la posibilidad de que una persona infectada pueda contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos con las manos sucias o al exponerlos a gotas infecciosas al toser y estornudar. Por tanto, aplicadas adecuadamente, las buenas prácticas de higiene son una forma efectiva de prevenir la contaminación de los alimentos con el virus.

Por ello, las autoridades competentes de seguridad alimentaria, deben actuar para evitar riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos que podrían agravar la situación actual, siguiendo dos objetivos fundamentales: evitar la transmisión del virus a través de los alimentos y evitar una crisis alimentaria.

El Ministerio de Sanidad, ha publicado recientemente un conjunto de recomendaciones de fácil comprensión y amplias en su ámbito de aplicación, denominado «Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial», que van dirigidas entre otros a establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad, etc. de acuerdo con lo establecido por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo.

Teniendo en cuenta estas recomendaciones y con el ánimo de ayudar a las empresas del sector agroalimentario a implantar un plan de contingencia adaptado a las características de cada empresa, con las medidas necesarias para minimizar el riesgo de impacto por aparición de COVID-19, la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica ha elaborado unas recomendaciones que pretende recopilar, siempre de fuentes fidedignas, aquellas pautas y conocimientos actualizados que mejor sirven para tal fin.

Por otra parte, el suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la

población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En la situación actual es más necesario, si cabe, mantener las medidas de higiene y las garantías de seguridad alimentaria en las empresas alimentarias y establecimientos minoristas de alimentación así como de aquella restauración que realice venta a domicilio.

El aumento de la demanda generada puede determinar la aparición de modificaciones importantes en las empresas alimentarias y establecimientos minoristas que mantengan su actividad, al igual que la aparición de nuevos flujos de comercio de alimentos con el nacimiento de nuevos proveedores.

Del mismo modo, el cese de la actividad de la restauración ha provocado un cambio importante a determinado tipo de consumidores, que no suelen elaborar los alimentos que consumen, sino que comían en bares y restaurantes o se abastecían de establecimientos de comidas preparadas con servicio a domicilio. Esta situación actual ha propiciado la incorporación de muchos establecimientos de restauración que no realizaban la actividad de reparto de comidas preparadas a domicilio, a llevar a cabo esta nueva actividad para dar servicio a la demanda que el confinamiento domiciliario está generando.

Además de lo anterior, los establecimientos minoristas de alimentación se han convertido en casi los únicos lugares donde se produce la coincidencia de personas, por lo que la observancia de las medidas recomendadas para evitar contagios de COVID-19 cobra gran importancia.

En virtud de ello, con fecha 16 de marzo de 2020 se señalaron desde la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, las actuaciones esenciales de control oficial realizadas por el Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía, uno de cuyos objetivos es contribuir al aseguramiento de la cadena de suministro de alimentos y garantizar las actuaciones que tiene incidencia directa en la salud de los ciudadanos dentro de la competencia de protección de la salud.

Por último, el Ministerio de Sanidad, como autoridad delegada, ha publicado el 24 marzo las recomendaciones de la AESAN para el control oficial de empresas alimentarias y alimentos 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 el COVID-19 en la que se indica que «A la vista de esta situación, la Comisión Europea ha alertado de la posible existencia de más casos de fraudes y de problemas de seguridad alimentaria. Recomienda priorizar controles oficiales derivados de notificaciones en RASFF y ACA que afectan a la salud pública, y recalca la importancia de mantener la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios. (...) mientras dure el periodo de alarma se programen los controles oficiales teniendo en cuenta la situación actual, reasignando o ampliando los recursos existentes a las situaciones de mayor riesgo y, en particular, al control de mataderos, establecimientos de hostelería que sirven comidas preparadas a domicilio, establecimientos clasificados de mayor riesgo, comercio minorista y todas las notificaciones en RASFF y ACA que afecten a la salud pública».

Como consecuencia de todos los antecedentes expuestos, la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica ha dictado la Instrucción 135/2020 sobre el Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, durante el periodo de vigencia del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por COVID-19, en la que se establece la programación específica de controles oficiales, teniendo en cuenta lo señalado por el Ministerio de Sanidad, que tendrán como objetivos:

a) Disponer de información de las empresas alimentarias que permita anticipar situaciones que pudieran derivar en incidencias en el abastecimiento de productos alimentarios de primera necesidad así como establecer prioridades de control de las empresas fabricantes/envasadoras, re-envasadoras y almacenistas a temperatura regulada de alimentos.

b) Comprobar que las empresas alimentarias fabricantes/envasadoras priorizadas mantienen las medidas preventivas de seguridad alimentaria respecto a los alimentos que producen/envasan.

c) Comprobar que los establecimientos minoristas de alimentación abiertos al público mantienen las medidas preventivas de seguridad alimentaria respecto a los alimentos que comercializan.

d) Comprobar que aquellos establecimientos de restauración que realizan el servicio de entrega a domicilio mantienen las medidas preventivas de seguridad alimentaria respecto a los alimentos que entregan.

e) Comprobar que en los anteriores establecimientos se observan las recomendaciones realizadas por el Ministerio de Sanidad respecto a la prevención contra COVID-19.

Tanto la instrucción como las recomendaciones han sido objeto de publicación en la página web de la Consejería de Salud y Familias pudiendo ser consultadas en las siguientes urls:

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Instruccion%20135_2020%20CONTROLES%20EN%20INDUSTRIAS%20Y%20MINORISTAS%20COVID_19%2027.03.2020\(F\).pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Instruccion%20135_2020%20CONTROLES%20EN%20INDUSTRIAS%20Y%20MINORISTAS%20COVID_19%2027.03.2020(F).pdf)

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/RECOMENDACIONES_IND_ALIMENTARIAS_COVID19REV0.pdf

Por todo ello, teniendo en cuenta la situación de emergencia sanitaria declarada por la OMS y la repercusión que los documentos referidos tienen tanto en la industria alimentaria radicada en Andalucía así como en las personas consumidoras andaluzas, se considera oportuno y conveniente que el contenido tanto de la Instrucción como de las recomendaciones, que se anexa al presente acuerdo, sea conocido por parte del Consejo de Gobierno.

En su virtud, de conformidad con el artículo 27.23 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, a propuesta del Consejero de Salud y Familias, y previa deliberación, el Consejo de Gobierno, en su reunión del día 8 de abril de 2020,

A C U E R D A

Tomar conocimiento de la Instrucción 135/2020, de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, sobre el control oficial de empresas alimentarias y alimentos distintas del control permanente, así como de las 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.

Sevilla, 8 de abril de 2020

JUAN MANUEL MORENO BONILLA
Presidente de la Junta de Andalucía

JESÚS RAMÓN AGUIRRE MUÑOZ
Consejero de Salud y Familias

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

INSTRUCCIÓN 135/2020

CONTROL OFICIAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS, DISTINTAS DE CONTROL PERMANENTE, 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



Revisión 0

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

Hoja de control del documento

Documento	Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.	Revisión	0
		Código	135/2020
Elaborado por	Servicio de Seguridad Alimentaria y Laboratorios	Fecha	25/03/2020
Revisado por	Subdirección de protección de la Salud	Fecha	26/03/2020
Aprobado por	Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica	Fecha	27/03/2020

Control de modificaciones

Revisión	Fecha	Elaborador por	Descripción del cambio
0	25/03/2020	Servicio de Seguridad Alimentaria	Redacción inicial

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

1. ANTECEDENTES Y MARCO LEGAL

Mediante el Real Decreto 463/2020 de 14 de marzo se ha declarado el Estado de Alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 en todo el territorio nacional.

En Andalucía, la Consejería de Salud y Familias ha adoptado mediante las Órdenes de 13 de marzo de 2020, complementada con la Orden de 14 marzo, las medidas preventivas de salud pública en la Comunidad de Andalucía como consecuencia de la situación y evolución del coronavirus (COVID-19).

Por otro lado, la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, mediante la Orden de 15 marzo de 2020, ha determinado los servicios esenciales de la Administración de la Junta de Andalucía con motivo de las medidas excepcionales adoptadas para contener el COVID-19, donde se ha señalado que los servicios de la Consejería de Salud y Familias y sus entes instrumentales serán considerados en su totalidad servicios esenciales.

Con fecha 16 de marzo de 2020 se señalaron desde la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, las actuaciones esenciales de control oficial realizadas por el Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía, uno de cuyos objetivos es contribuir al aseguramiento de la cadena de suministro de alimentos y Garantizar las actuaciones que tiene incidencia directa en la salud de los ciudadanos dentro de la competencia de protección de la salud.

El Ministerio de Sanidad, como autoridad delegada, ha publicado el 24 Marzo las RECOMENDACIONES DE LA AESAN PARA EL CONTROL OFICIAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS 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 OCACIONADA POR EL COVID-19 en la que se indica:

“A la vista de esta situación, la Comisión Europea ha alertado de la posible existencia de más casos de fraudes y de problemas de seguridad alimentaria. Recomienda priorizar controles oficiales derivados de notificaciones en RASFF y ACA que afectan a la salud pública, y recalca la importancia de mantener la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios.

También la AESAN recomienda que **“mientras dure el periodo de alarma se programen los controles oficiales teniendo en cuenta la situación actual**, reasignando o ampliando los recursos existentes a las situaciones de mayor riesgo y, en particular, **al control de mataderos, establecimientos de hostelería que sirven comidas preparadas a domicilio, establecimientos clasificados de mayor riesgo, comercio minorista y todas las notificaciones en RASFF y ACA que afecten a la salud pública.**“

Así mismo por parte del Ministerio de Sanidad, se ha publicado recientemente la GUÍA DE BUENAS PRACTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR COMERCIAL, que detalla determinados aspectos relacionados con la prevención de contagios del COVID-19 que deben ser observadas por los establecimientos minoristas de alimentación abiertos al público.

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

Consecuencia de lo anterior procede establecer, por parte de esta Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, además de las actuaciones esenciales ya señaladas, la programación específica de controles oficiales teniendo en cuenta lo señalado por el Ministerio de Sanidad.

2. JUSTIFICACIÓN

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos. En la situación actual es más necesario, si cabe, mantener las medidas de higiene y las garantías de seguridad alimentaria en las empresas alimentarias y establecimientos minoristas de alimentación así como de aquella restauración que realice venta a domicilio.

El aumento de la demanda generado puede determinar la aparición de modificaciones importantes en las empresas alimentarias y establecimientos minoristas que mantengan su actividad, al igual que la aparición de nuevos flujos de comercio de alimentos con el nacimiento de nuevos proveedores.

Del mismo modo, el cese de la actividad de la restauración ha provocado un cambio importante a determinado tipo de consumidores, que no suelen elaborar los alimentos que consumen, sino que comían en bares y restaurantes o se abastecían de establecimientos de comidas preparadas con servicio a domicilio. Esta situación actual ha propiciado la incorporación de muchos establecimientos de restauración que no realizaban la actividad de reparto de comidas preparadas a domicilio, a llevar a cabo esta nueva actividad para dar servicio a la demanda que el confinamiento domiciliario está generando.

Además de lo anterior, los establecimientos minoristas de alimentación se han convertido en casi los únicos lugares donde se produce la coincidencia de personas, por lo que la observancia de las medidas recomendadas para evitar contagios de COVID-19 cobra gran importancia.

3. OBJETIVOS

Los objetivos de estos controles oficiales serán:

- 1.- Disponer de información de las empresas alimentarias que permita anticipar situaciones que pudieran derivar en incidencias en el abastecimiento de productos alimentarios de primera necesidad así como establecer prioridades de control de las empresas fabricantes/envasadoras, re-envasadoras y almacenistas a temperatura regulada de alimentos.
- 2.- Comprobar que las empresas alimentarias fabricantes/envasadoras priorizadas mantienen las medidas preventivas de seguridad alimentaria respecto a los alimentos que producen/envasan. (Anexo I)
- 3.- Comprobar que los establecimientos minoristas de alimentación abiertos al público mantienen las medidas preventivas de seguridad alimentaria respecto a los alimentos que comercializan. (Anexo II)
- 4.- Comprobar que aquellos establecimientos de restauración que realizan el servicio de entrega a domicilio mantienen las medidas preventivas de seguridad alimentaria respecto a los alimentos que entregan. (Anexo III)
- 5.- Comprobar que en los anteriores establecimientos se observan las recomendaciones realizadas por el Ministerio de Sanidad respecto a la prevención contra COVID-19.

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

4. ACCIONES SOBRE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1.- Por parte de los/as profesionales del cuerpo A4 de las USP/UPS se deberá proceder a realizar un contacto, preferentemente telefónico, con cada una de las empresas de sus ámbitos de actuación de las fases elaboración y/o envasado-reenvasado y/o almacenamiento a temperatura regulada (frio o congelación) con el fin de conocer los siguientes aspectos:

- Si la empresa mantiene actividad.
- Si en la situación actual, en la empresa se ha incrementado el volumen de producción.
- Si en la situación actual, se ha producido un incremento o descenso en el nº de trabajadores.
- Si en la situación actual, en esa empresa se ha producido un cambio en sus procesos de producción o en los productos que elabora.
- Si en la situación actual, la empresa ha identificado la existencia de problemas en el suministro de materias primas, en materia de personal, o en materia de distribución/ logística. En caso afirmativo, recoger cuáles han sido esos problemas.
- Si la empresa tiene elaborado un plan de contingencia de personal en relación al COVID19

Asimismo se procederá a solicitar un email de contacto al que se le enviarán las recomendaciones adjuntas a la presente comunicación.

Por último se le facilitará un teléfono y un correo electrónico de la USP/UPS al que pueda dirigirse en caso de la aparición de incidencias que afecten a la producción / envasado / distribución de esos bienes alimentarios.

- 2.-** Por parte de los profesionales, se cumplimentará el registro adjunto, debiendo respetar en todo caso la estructura del mismo, con el fin de permitir una adecuada evaluación.
- 3.-** Por parte de las USP/UPS se compilarán todas las hojas (Excel) de registro y se remitirán a las DDTT en un solo archivo y hoja por USP/UPS.
- 4.-** Se deberá contactar con el responsable de la empresa, procurando mantener una actitud asertiva y empática, de colaboración, con el objetivo de transmitir tranquilidad, cercanía y seguridad poniendo en valor el trabajo de ambas partes en esta situación.
- 5.-** Todas estas actuaciones anteriores deberán estar concluidas por primera vez a más tardar el 3 de abril, debiendo estar ya comunicadas en esta fecha a las DDTT, y deberán reiterarse semanalmente, tanto el contacto como el envío a partir de la fecha anterior, cada viernes, mientras dure el estado de alarma.
- 6.-** Por parte de las USP/UPS en base al estudio de los resultados de los contactos telefónicos, se procederá a organizar visitas de inspección prioritariamente a las empresas que sobre una base de riesgo se consideren de interés entendiendo como parámetros orientativos para ello:

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

- Aumentos de producción significativos.
- Cambios en plantilla no correlacionados con cambios en producción.
- Reorientaciones en la producción.
- Han existido denuncias/alertas/brotes/reclamaciones asociadas a esos establecimientos en el último mes.
- Deberán realizarse, al menos, controles a dos industrias de las indicadas en el punto 1 que se encuentren en actividad, por profesional disponible y semana.

En la realización, cuando sea necesario, en las actuaciones citadas, se deberán tener en cuenta todas las recomendaciones de higiene oportunas para evitar el contagio del COVID-19, entre ellas reduciendo al mínimo necesario el número de contactos durante las mismas y adoptar las medidas de protección individual necesarias

5. ACCIONES SOBRE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN

En cuanto a los establecimientos de venta al por menor se identifican claramente tres subpoblaciones:

- Minoristas de alimentación con obrador.
- Minoristas de alimentación sin obrador.
- Establecimientos de restauración y/o minoristas con obrador que estén efectuando reparto a domicilio.

Respecto a la primera y segunda subpoblación, éstas son fácilmente identificables en ALBEGA.

Respecto la tercera subpoblación, ésta es más difícilmente identificable, por lo que por parte de las UPS/USP deberá realizarse una búsqueda activa para localizarlos pudiéndose utilizar para ello también al personal que se encuentre en modalidad de teletrabajo

Por parte de las USP/UPS deberá programarse la realización **de al menos cuatro actuaciones presenciales por profesional** disponible y semana entre establecimientos de estas tres subpoblaciones. Se intentará que al menos una se realice en un establecimiento de restauración o minorista con obrador que hayan instaurado el servicio a domicilio a raíz de la situación actual (en caso de que existan).

Con el fin de evitar la repetición de acciones en establecimientos que funcionan bajo una misma metodología de trabajo¹ (cadenas de supermercados por ejemplo) desde las USP/UPS se identificará solo un sitio de la correspondiente cadena al que efectuar la actuación presencial.

En la realización de las actuaciones citadas, cuando sea necesario, se deberán tener en cuenta todas las recomendaciones de higiene oportunas para evitar el contagio del COVID-19, entre ellas reducir al mínimo necesario el número de contactos durante las mismas y adoptar las medidas de protección individual necesarias.

6. DICTÁMENES Y DOCUMENTACIÓN

Como regla general, estas actuaciones se deben enmarcar en el ámbito de la corresponsabilidad entre los titulares de los establecimientos y los propios consumidores respecto de las recomendaciones del Ministerio

¹ Se entiende como tal a los que tienen una misma enseña y son de titularidad de una misma sociedad. No así a los que bajo una misma enseña son titularidad de personas físicas o jurídicas diferentes

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

de Sanidad para este tipo de establecimientos mediante la aplicación del documento “GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR COMERCIAL”.

Estas actuaciones se reflejarán en una Hoja de control, en la que se indicará como motivo de actuación COVID-19 y se reflejarán los controles realizados y en su caso los incumplimientos hallados, diferenciando los referidos a normas de seguridad alimentaria de los referidos a las recomendaciones del Ministerio de Sanidad.

En el caso de que se constataren incumplimientos de las medidas fijadas por las autoridades sanitarias, se procederá a informar a los responsables del establecimiento de los incumplimientos de las medidas fijadas por las autoridades sanitarias respecto a COVID-19 y a advertir de la obligatoriedad e importancia de aplicarlas, a efectos las adopten de forma inmediata.

Respecto a los incumplimientos del ámbito de la seguridad alimentaria, se seguirá lo indicado en el proceso de inspección, con la salvedad que solo se realizarán (para estos controles específicos) seguimientos en aquellos casos que se detecten incumplimientos graves, de tal forma que se procederá a realizar un seguimiento al establecimiento en un plazo máximo de tres días laborables. De no corregirse los incumplimientos en el seguimiento se seguirá lo establecido en el proceso de inspección.

Respecto a los incumplimientos en el ámbito de las recomendaciones del ministerio de sanidad respecto a COVID-19 y en aquellos casos que no se adopten las medidas y se mantenga el incumplimiento, se levantará el correspondiente Acta de inspección donde se reflejarán éstos. Estas Actas serán remitidas, a la mayor brevedad, a la Delegación territorial para la incoación del oportuno expediente sancionador, así como de forma urgente, se dará cuenta de las mismas a las autoridades locales.

7. REGISTRO DE LAS ACTUACIONES

Todas las actuaciones realizadas en el ámbito de estas instrucciones serán mecanizadas en el Sistema de Información de ALBEGA, en un plazo no superior a 3 días naturales.

Para su mecanización deberán observarse las siguientes indicaciones:

Motivo: Brote

Actuación: inspección

No programada

No perteneciente a un plan

Fase de actuación: Primera visita o seguimiento, según corresponda

Resultado: según corresponda.

Observación: Indicar en este apartado al menos el siguiente literal “ #**COVID19**# “

Respecto a los incumplimientos relativos a seguridad alimentaria se incluirán en los alcances existentes en ALBEGA de acuerdo a su naturaleza y reflejo en la Hoja de Control. (en el anexo se indica para cada punto donde se incluiría).

Respecto a incumplimientos de las recomendaciones del Ministerio de Sanidad respecto a COVID-19 se ha incluido un nuevo ítem en los alcances denominado “15. Aplicación de recomendaciones de medidas preventivas frente a COVID-19”.

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

8. ENTRADA EN VIGOR

La presente Instrucción entrará en vigor el mismo día de su firma y mientras se mantengan en vigor las medidas de contención frente a COVID-19.

00171929

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

ANEXO I RECOMENDACIONES DE HIGIENE EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

La aparición del coronavirus SARS-CoV-2, la contagiosidad de la enfermedad por él provocada, conocida como COVID-19 y la severidad de la misma en determinados casos han provocado la aparición de múltiples instrucciones, protocolos y recomendaciones con medidas todas orientadas a la gestión de esta crisis sanitaria y que se han visto culminadas con la declaración del estado de alarma mediante el RD 463/2020 de 14 de Marzo.

En el ámbito de este Real Decreto, el sector de la alimentación se sitúa en un marco estratégico y de servicio esencial, de los pocos que no pueden dejar de prestar servicio a los ciudadanos. Es por ello de gran importancia garantizar las máximas garantías en seguridad alimentaria, ya que sería difícilmente asumible una crisis alimentaria en esta situación.

En relación con la transmisión potencial del virus a través de los alimentos, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), ha señalado que no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión del virus, pero sí pueden ser el vehículo de transmisión entre personas.

Sin embargo, se afirma que existe la posibilidad de que una persona infectada pueda contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos con las manos sucias o al exponerlos a gotas infecciosas al toser y estornudar. Por tanto, aplicadas adecuadamente, las buenas prácticas de higiene son una forma efectiva de prevenir la contaminación de los alimentos con el virus.

Por ello, las autoridades competentes de seguridad alimentaria, deben actuar para evitar riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos que podrían agravar la situación actual, siguiendo dos objetivos fundamentales:

- Evitar la transmisión del virus a través de los alimentos;
- Evitar una crisis alimentaria.

El Ministerio de Sanidad, ha publicado recientemente un conjunto de recomendaciones de fácil comprensión y amplias en su ámbito de aplicación, que van dirigidas entre otros a establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad... de acuerdo con lo establecido por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 ("Guía de buenas practicas para los establecimientos del sector comercial").

teniendo en cuenta estas recomendaciones y con el ánimo de ayudar a las empresas del sector agroalimentario a implantar un plan de contingencia adaptado a las características de cada empresa, con las medidas necesarias para minimizar el riesgo de impacto por aparición de COVID-19, se elaboran estas recomendaciones que pretende recopilar, siempre de fuentes fidedignas, aquellas pautas y conocimientos actualizados que mejor sirven para tal fin.

Por ultimo no debemos olvidar que es esta situación no hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la cadena de la cadena alimentaria con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus SARS-CoV-2, asegurando además una cadena alimentaria segura y fiable.

RECOMENDACIONES ENFOCADAS A LA PREVENCIÓN

Debe existir un **compromiso de la titularidad de la empresa alimentaria** en el respaldo de las acciones y en la disponibilidad de recursos (medios económicos y materiales suficientes) que ayuden a la implementación de un Plan de contingencia y de aplicación de las medidas preventivas extraordinarias recomendadas por las autoridades sanitarias.

En este contexto, los servicios de prevención de riesgos laborales (SPRL) están llamados a cooperar con las autoridades sanitarias, adaptando su actividad y recomendaciones con el objetivo general de limitar los contagios de SARS-CoV-2. Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos sanitarios y no sanitarios, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias. A este efecto hay que remitirse al documento PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2 26 de marzo de 2020 .

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL_COVID-19.pdf

No obstante son destacables unas recomendaciones generales y otras más particulares de acuerdo a criterios generales de actividad alimentaria:

Recomendaciones generales:

- **Informe** a su personal de las recomendaciones generales y particulares aplicadas en su establecimiento y verifique que son seguidas por éstos.
- Compruebe que **siempre exista el material necesario** para un correcto lavado de manos de los manipuladores tanto en los puestos de los operarios como en los aseos y/o vestuarios. Extremar el mantenimiento de éstos. Disponga en caso necesario, de soluciones hidroalcohólicas para los empleados.
- Se recomienda **colocar carteles informativos** (con materiales apropiados según el idioma), en entradas, pasillos, vestuarios, zonas comunes, áreas de trabajo etc sobre higiene de manos e higiene respiratoria así como distancia requerida (podrá obtenerlos en la siguiente dirección)
- http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

- **Control accesos** de personal externo; se deberá limitar al estricto e imprescindible para el mantenimiento de la actividad. Los movimientos del personal externo deberán restringirse sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Aplique a este personal las mismas medidas de higiene y protección recomendadas.
- **Capacite** al personal que efectúa la **limpieza y desinfección** en las medidas extraordinarias de actuación frente al COVID-19, refuerce éstas en aquellas superficies, utensilios, paramentos, equipos, etc que puedan ser objeto de contacto por el personal, así como en los espacios comunes de concurrencia de personas, incluyendo aseos y vestuarios.
- **Dote de las medidas y equipos de protección** conforme al riesgo del puesto de trabajo y a la recomendaciones del Ministerio, especificadas por su servicio de prevención de riesgos laborales.
- **Organice la distribución espacial** del personal para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos, salas y locales cerrados, si ello no fuera posible utilice mascarillas recomendadas.
- **Evite la concurrencia** del personal en espacios comunes, de tal forma que siempre se pueda cumplir la distancia de seguridad. Si las instalaciones no permiten garantizar esta distancia programe turnos para su uso.
- Cuando sea posible, **aumente la renovación del aire** de los espacios de trabajo, de forma natural (cuando ello sea posible y compatible con la seguridad alimentaria) o forzada (en este caso incremente la limpieza de los filtros).
- En el caso de los **transportes y transportistas** se atenderá a lo indicado en el *Acuerdo de 20 de marzo de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueban las Recomendaciones para la prevención del coronavirus en las empresas del sector del transporte y la logística de mercancías por carretera de la Comunidad Autónoma de Andalucía.*(BOJA n.º 9 de 21 Marzo)
- Prepare un **plan de contingencia** para la posible sustitución de personal evitando así que deba parar la actividad.
- En el hipotético caso que una **persona empleada presentara síntomas** compatibles con COVID19, debe abstenerse de acudir al trabajo e informar de ello a la dirección de la empresa quien lo comunicará al servicio de prevención para que adopte las medidas previstas, así como proceder según las recomendaciones establecidas contactando con los servicios sanitarios a través de los teléfonos y APP establecidos:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/coronavirus_cartel_telefonos.pdf

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

- En caso de **detección de un caso en el establecimiento**, siga las indicaciones de su servicio de prevención y refuerce las medidas de limpieza y desinfección, utilice los desinfectantes recomendados.

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

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoLD_Coronavirus_AND.pdf

Medidas de higiene personal:

- Lavado frecuente de manos con agua caliente y jabón antiséptico durante 20-40 segundos. Al menos antes de comer, después de estornudar, toser o sonarse la nariz, después de usar el baño, antes de manipular alimentos, después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas y después de usar o compartir equipos.
 - Evitar el uso de anillos, pulseras, relojes y otros adornos que dificultan una correcta higiene de manos.
 - Mantener las uñas cortas y cuidadas.
 - Desinfectar gafas, móviles, etc. frecuentemente con solución hidro-alcohólica desinfectante (con 60–95% de alcohol).
 - Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos, ya que estas facilitan su transmisión.
 - Al toser o estornudar hay que cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o utilizar pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tirarlos tras usarlos. Inmediatamente después se realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 20-40 segundos.
 - Evitar cualquier contacto físico y mantenerse a >1-1.5 m de distancia.
- En el caso de **Lonjas y mercados centrales (Mercas)**, tenga en cuenta también;
 - **Reduzca** las actividades presenciales en la medida de lo posible, promocióne el uso de medios telemáticos.
 - Reducción estricta del **acceso** a los locales exclusivamente a los compradores autorizados y a los vendedores y personas autorizadas.
 - **Distribuya** los espacios y la actividad de subasta o venta para evitar la concentración excesiva de personas y que se puedan mantener las distancias de seguridad.
 - **Incremente** la limpieza y desinfección de las salas de subasta y zonas de venta, así como de todos los espacios comunes de concurrencia de personas, incluyendo aseos y vestuarios.

RECOMENDACIONES ENFOCADAS A MANTENER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El mantenimiento de las medidas de higiene y preventivas para evitar o reducir la aparición de peligros en los alimentos son fundamentales en las empresas alimentarias y adquieren, en esta

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

situación de alarma mayor relevancia, por lo que los explotadores de empresas alimentarias deben reforzar la vigilancia y verificación de su cumplimiento.

Son varias las amenazas que se ciernen sobre el sector; modificaciones bruscas de la demanda por los cambios sociales derivados de la restricción de movimientos y actividades, problemas con la distribución o carencias de materias primas o servicios auxiliares o problemas referidos al personal manipulador entre otras.

Estas amenazas pueden derivar en consecuencias para no solo el propio abastecimiento de alimentos básicos, sino también para la propia salubridad de los alimentos .

Consecuencia de ello se recomienda intensificar, sin olvidar el resto, las actuaciones preventivas en los siguientes aspectos:

- **Adquisición** de materias primas y productos auxiliares, con especial relevancia en la existencia de **nuevos proveedores**. (08)
- Condiciones de higiene y de seguridad de las **materias primas** adquiridas, entre ellas las fechas de caducidad o consumo preferente, así como los marcados sanitarios en su caso. (08)
- **Capacidad de almacenamiento** de materias primas, productos intermedios y productos finales, especialmente en aquellos casos de aumentos de producción y/o distribución o acopio de materias primas. (01)
- **Incorporación de nuevos manipuladores**, con especial relevancia a su formación básica y las prácticas correctas de la empresa.(06)
- Medidas preventivas , análisis de peligros y Puntos de control crítico (PCC) en el caso de modificación de los procesos o **nuevos procesos introducidos en la empresa**. (10)
- Mantenimiento de la **vigilancia de los PCC** ya establecidos.(10)
- Mantenimiento de las **verificaciones** , incluidas los **controles analíticos** establecidos. (07)
- Mantenimiento de la **cadena de frío**- (10)
- Control sobre la **distribución de los productos**, con especial relevancia en la aparición de nuevos distribuidores o canales de distribución.(03)

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

ANEXO II RECOMENDACIONES EN MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN

Sin menoscabo del necesario cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria, información al consumidor y materiales en contacto con alimentos, y de las recomendaciones de la autoridad sanitaria en materia de prevención de COVID-19, estas inspecciones se centrarán en la verificación del cumplimiento en los siguientes aspectos:

Aspectos de seguridad alimentaria (entre paréntesis la correspondencia con alcances de ALBEGA)

- Trazabilidad de origen con mayor relevancia en nuevos proveedores.(10)
- Almacenamiento de productos envasados y no envasados, con especial relevancia en los aumentos de estocaje motivados por la situación actual. (08)
- Mantenimiento de la cadena de frío y/o control de temperatura (10)
- Exposición de productos e información al consumidor de los mismos con especial consideración en: temperatura de expositor, en su caso, temperatura de producto, en su caso, caducidades, marcado sanitario y datos obligatorios de la información al consumidor.(08).-
- Prácticas de manipulación con especial relevancia en aquellos casos que se hayan introducido nuevas prácticas y nuevos manipuladores. (06)
- Prácticas de manipulación y existencia de guantes adecuados en caso de autoservicio de alimentos no envasados como frutas y/o verduras. (03)
- Condiciones generales de higiene. (03)

Aspectos referidos a las recomendaciones de AESAN

1. Formación e información a los manipuladores sobre las medidas recomendadas y adoptadas por el establecimiento con relación a la prevención de contagios del COVID-19
2. Medidas referidas a la posibilidad de cumplir adecuadamente las recomendaciones sobre el lavado higiénico de las manos de forma general y específica en aquellos casos que se manipulen alimentos no envasados o en su caso – alimentos no envasados - disponibilidad de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo.
3. Limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno.
4. Lavado y desinfección de los uniformes o ropa exclusiva usada en la actividad alimentaria.
5. Programa o medidas de limpieza y desinfección con la debida frecuencia con especial atención a pomos de puertas, armarios, teléfonos, útiles y utensilios que puedan ser objeto de contacto por los

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

empleados o los consumidores, incluyendo las canastas, carros etc.. con producto que asegure una acción virucida de los recomendados por la autoridad sanitaria.

6. La disposición de los puestos de trabajo, organización del mobiliario, exposición de productos, distribución de espacios, deberán garantizar las posibilidad de mantener la distancia de seguridad entre personas mínima exigidas por el Ministerio de Sanidad.
7. Funcionamiento de la limpieza de sanitarios y grifos de aseos, y existencia de jabón y toallas de un solo uso con su correspondiente papelera con bolsa interior.
8. Posibilidad de mantener la distancia entre vendedor-cliente (estableciendo un sistema que identifique esta distancia) y entre clientes de al menos un metro. Establecer un aforo máximo que permita el fácil cumplimiento de esta distancia.

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

ANEXO III RECOMENDACIONES EN RESTAURACIÓN CON ENTREGA A DOMICILIO

Sin menoscabo del necesario cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria, información al consumidor y materiales en contacto con alimentos, y de las recomendaciones de la autoridad sanitaria en materia de prevención de COVID-19, estas inspecciones se centrarán en la verificación del cumplimiento en los siguientes aspectos;

Aspectos de seguridad alimentaria:

1. Trazabilidad de origen con mayor relevancia en nuevos proveedores.(10)
2. Almacenamiento de materias primas, productos semielaborados y productos elaborados, con especial relevancia en los aumentos de estocaje motivados por la situación actual.(08)
3. Mantenimiento de la cadena de frío y/o control de temperatura.(10)
4. Prácticas de manipulación, con especial hincapié en la incorporación de nuevos trabajadores. (06)
5. Mantenimiento y conservación de las comidas preparadas (08)
6. Información al consumidor (08)
7. Materiales en contacto con alimentos (08)
8. Condiciones de transporte de la comida preparada. (08)
9. Condiciones generales de higiene (03)

Aspectos referidos a las recomendaciones de AESAN

1. Formación e información a los manipuladores sobre las medidas recomendadas y adoptadas por el establecimiento con relación a la prevención de contagios del COVID-19, con especial relevancia en repartidores.
2. Medidas referidas a la posibilidad de cumplir adecuadamente las recomendaciones sobre el lavado higiénico de las manos de forma general y específica en aquellos casos que se manipulen alimentos no envasados o en su caso – alimentos no envasados - disponibilidad de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo.
3. Limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno.
4. Lavado y desinfección de los uniformes o la ropa exclusiva usada en la actividad alimentaria.
5. Programa o medidas de limpieza y desinfección con la debida frecuencia con especial atención a pomos de puertas, armarios, teléfonos, útiles y utensilios que puedan ser objeto de contacto por los empleados o los consumidores, incluyendo las canastas, carros, etc. con producto que asegure una acción virucida de los recomendados por la autoridad sanitaria.

INSTRUCCIÓN 135/2020. Control oficial de empresas alimentarias y alimentos, distintas de control permanente, 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.

6. La disposición de los puestos de trabajo, organización del trabajo , distribución de espacios etc., deberán garantizar las posibilidad de mantener la distancia de seguridad mínima exigidas por el Ministerio de Sanidad.
7. Funcionamiento de la limpieza de sanitarios y grifos de aseos, y existencia de jabón y toallas de un solo uso con su correspondiente papelera con bolsa interior.

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**



Junta de Andalucía

00171929

JUSTIFICACIÓN

La aparición del coronavirus SARS-CoV-2, la contagiosidad de la enfermedad por él provocada, conocida como COVID-19 y la severidad de la misma en determinados casos han provocado la aparición de múltiples instrucciones, protocolos y recomendaciones con medidas todas orientadas a la gestión de esta crisis sanitaria y que se han visto culminadas con la declaración del estado de alarma mediante el RD 463/2020 de 14 de Marzo.

En el ámbito de este Real Decreto, el sector de la alimentación se sitúa en un marco estratégico y de servicio esencial, de los pocos que no pueden dejar de prestar servicio a los ciudadanos. Es por ello de gran importancia garantizar las máximas garantías en seguridad alimentaria, ya que sería difícilmente asumible una crisis alimentaria en esta situación.

En relación con la transmisión potencial del virus a través de los alimentos, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), ha señalado que no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión del virus, pero sí pueden ser el vehículo de transmisión entre personas.

Sin embargo, se afirma que existe la posibilidad de que una persona infectada pueda contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos con las manos sucias o al exponerlos a gotas infecciosas al toser y estornudar. Por tanto, aplicadas adecuadamente, las buenas prácticas de higiene son una forma efectiva de prevenir la contaminación de los alimentos con el virus.

Por ello, las autoridades competentes de seguridad alimentaria, deben actuar para evitar riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos que podrían agravar la situación actual, siguiendo dos objetivos fundamentales:

- evitar la transmisión del virus a través de los alimentos;
- evitar una crisis alimentaria.

El Ministerio de Sanidad, ha publicado recientemente un conjunto de recomendaciones de fácil comprensión y amplias en su ámbito de aplicación, que van dirigidas entre otros a establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y

bienes de primera necesidad... de acuerdo con lo establecido por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 (“Guía de buenas practicas para los establecimientos del sector comercial”).

Teniendo en cuenta estas recomendaciones y con el ánimo de ayudar a las empresas del sector agroalimentario a implantar un plan de contingencia adaptado a las características de cada empresa, con las medidas necesarias para minimizar el riesgo de impacto por aparición de COVID-19, se elaboran estas recomendaciones que pretende recopilar, siempre de fuentes fidedignas, aquellas pautas y conocimientos actualizados que mejor sirven para tal fin.

Por ultimo no debemos olvidar que es esta situación no hay un agente concreto responsable, debemos actuar con **CORRESPONSABILIDAD** todos los agentes de la cadena de la cadena alimentaria con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus SARS-CoV-2, asegurando además una cadena alimentaria segura y fiable.

RECOMENDACIONES ENFOCADAS A LA PREVENCIÓN

Debe existir un **compromiso de la titularidad de la empresa alimentaria** en el respaldo de las acciones y en la disponibilidad de recursos (medios económicos y materiales suficientes) que ayuden a la implementación de un Plan de contingencia y de aplicación de las medidas preventivas extraordinarias recomendadas por las autoridades sanitarias.

En este contexto, los servicios de prevención de riesgos laborales (SPRL) están llamados a cooperar con las autoridades sanitarias, adaptando su actividad y recomendaciones con el objetivo general de limitar los contagios de SARS-CoV-2. Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos sanitarios y no sanitarios, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las

pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias. A este efecto hay que remitirse al documento PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2 26 de marzo de 2020 .

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL_COVID-19.pdf

No obstante son destacables unas recomendaciones generales y otras más particulares de acuerdo a criterios generales de actividad alimentaria:

Recomendaciones generales:

- **Informe** a su personal de las recomendaciones generales y particulares aplicadas en su establecimiento y verifique que son seguidas por éstos.
- Compruebe que **siempre exista el material necesario** para un correcto lavado de manos de los manipuladores tanto en los puestos de los operarios como en los aseos y/o vestuarios. Extremar el mantenimiento de éstos. Disponga en caso necesario, de soluciones hidroalcohólicas para los empleados.
- Se recomienda **colocar carteles informativos** (con materiales apropiados según el idioma), en entradas, pasillos, vestuarios, zonas comunes, áreas de trabajo etc sobre higiene de manos e higiene respiratoria así como distancia requerida (podrá obtenerlos en la siguiente dirección)
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf
- **Control accesos** de personal externo; se deberá limitar al estricto e imprescindible para el mantenimiento de la actividad. Los movimientos del personal externo deberán restringirse sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Aplique a este personal las mismas medidas de higiene y protección recomendadas.
- **Capacite** al personal que efectúa la **limpieza y desinfección** en las medidas extraordinarias de actuación frente al COVID-19, refuerce éstas en aquellas superficies, utensilios, paramentos , equipos, etc que puedan ser objeto de contacto por el personal, así como en los espacios comunes de concurrencia de personas, incluyendo aseos y vestuarios.

- **Dote de las medidas y equipos de protección** conforme al riesgo del puesto de trabajo y a la recomendaciones del Ministerio, especificadas por su servicio de prevención de riesgos laborales.
- **Organice la distribución espacial** del personal para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos, salas y locales cerrados, si ello no fuera posible utilice mascarillas recomendadas.
- **Evite la concurrencia** del personal en espacios comunes, de tal forma que siempre se pueda cumplir la distancia de seguridad. Si las instalaciones no permiten garantizar esta distancia programe turnos para su uso.
- Cuando sea posible, **aumente la renovación del aire** de los espacios de trabajo, de forma natural (cuando ello sea posible y compatible con la seguridad alimentaria) o forzada (en este caso incremente la limpieza de los filtros).
- En el caso de los **transportes y transportistas** se atenderá a lo indicado en el *Acuerdo de 20 de marzo de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueban las Recomendaciones para la prevención del coronavirus en las empresas del sector del transporte y la logística de mercancías por carretera de la Comunidad Autónoma de Andalucía.*(BOJA n.º 9 de 21 Marzo)
- Prepare un **plan de contingencia** para la posible sustitución de personal evitando así que deba parar la actividad.
- En el hipotético caso que una **persona empleada presentara síntomas** compatibles con COVID19, debe abstenerse de acudir al trabajo e informar de ello a la dirección de la empresa quien lo comunicará al servicio de prevención para que adopte las medidas previstas, así como proceder según las recomendaciones establecidas contactando con los servicios sanitarios a través de los teléfonos y APP establecidos:
https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/coronavirus_cartel_telefonos.pdf
- En caso de **detección de un caso en el establecimiento**, siga las indicaciones de su servicio de prevención y refuerce las medidas de limpieza y desinfección, utilice los desinfectantes recomendados.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoLD_Corona_virus_AND.pdf

- Medidas de higiene personal:
 - Lavado frecuente de manos con agua caliente y jabón antiséptico durante 20-40 segundos. Al menos antes de comer, después de estornudar, toser o sonarse la nariz, después de usar el baño, antes de manipular alimentos, después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas y después de usar o compartir equipos .
 - Evitar el uso de anillos, pulseras, relojes y otros adornos que dificultan una correcta higiene de manos.
 - Mantener las uñas cortas y cuidadas.
 - Desinfectar gafas, móviles, etc. frecuentemente con solución hidroalcohólica desinfectante (con 60–95% de alcohol).
 - Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos, ya que estas facilitan su transmisión.
 - Al toser o estornudar hay que cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o utilizar pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tirarlos tras usarlos. Inmediatamente después se realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 20-40 segundos.
 - Evitar cualquier contacto físico y mantenerse a >1-1.5 m de distancia.

En el caso de **Lonjas y mercados centrales (Mercas)** , tenga en cuenta también;

- **Reduzca** las actividades presenciales en la medida de lo posible , promocióne el uso de medios telemáticos.
- Reducción estricta del **acceso** a los locales exclusivamente a los compradores autorizados y a los vendedores y personas autorizadas.
- **Distribuya** los espacios y la actividad de subasta o venta para evitar la concentración excesiva de personas y que se puedan mantener las distancias de seguridad.

- **Incremento** la limpieza y desinfección de las salas de subasta y zonas de venta, así como de todos los espacios comunes de concurrencia de personas, incluyendo aseos y vestuarios.

RECOMENDACIONES ENFOCADAS A MANTENER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El mantenimiento de las medidas de higiene y preventivas para evitar o reducir la aparición de peligros en los alimentos son fundamentales en la empresas alimentarias y adquieren, en esta situación de alarma mayor relevancia, por lo que los explotadores de empresas alimentarias deben reforzar la vigilancia y verificación de su cumplimiento.

Son varias las amenazas que se ciernen sobre el sector; modificaciones bruscas de la demanda por los cambios sociales derivados de la restricción de movimientos y actividades, problemas con la distribución o carencias de materias primas o servicios auxiliares o problemas referidos al personal manipulador entre otras.

Estás amenazas pueden derivar en consecuencias para no solo el propio abastecimiento de alimentos básicos, sino también para la propia salubridad de los alimentos .

Consecuencia de ello se recomienda intensificar, sin olvidar el resto, las actuaciones preventivas en los siguientes aspectos:

1. **Adquisición** de materias primas y productos auxiliares, con especial relevancia en la existencia de **nuevos proveedores**.
2. Condiciones de higiene y de seguridad de las **materias primas** adquiridas, entre ellas las fechas de caducidad o consumo preferente, así como los marcados sanitarios en su caso.
3. **Capacidad de almacenamiento** de materias primas, productos intermedios y productos finales, especialmente en aquellos casos de aumentos de producción y/o distribución o acopio de materias primas.
4. **Incorporación de nuevos manipuladores**, con especial relevancia a su formación básica y las prácticas correctas de la empresa.
5. Medidas preventivas , análisis de peligros y Puntos de control crítico (PCC) en

el caso de modificación de los procesos o **nuevos procesos introducidos en la empresa**

6. Mantenimiento de la **vigilancia de los PCC** ya establecidos.
7. Mantenimiento de las **verificaciones** , incluidas los **controles analíticos** establecidos.
8. Mantenimiento de la **cadena de frío**
9. Control sobre la **distribución de los productos**, con especial relevancia en la aparición de nuevos distribuidores o canales de distribución.

BIBLIOGRAFÍA

1. La Seguridad alimentaria: información para la toma de decisiones. Guía Práctica FAO 2011. <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>
2. Ministerio de Industria, comercio y Turismo 2020. ‘Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial ’ [https://www.mincotur.gob.es/es-es-gabineteprensa/notasprensa/2020/documents/buenas%20pr%C3%A1cticas%20establecimientos%20sector%20comercial.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/gabineteprensa/notasprensa/2020/documents/buenas%20pr%C3%A1cticas%20establecimientos%20sector%20comercial.pdf)
3. Protocolo para la prevención del COVID-19 en operaciones de logística y transporte, AECOC marzo 2020.
4. Criterio Operativo sobre medidas y actuaciones de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social relativas a situaciones derivadas del nuevo Coronavirus (SARS-CoV-2), Dirección del Organismo Estatal Inspección de Trabajo y Seguridad Social
5. Protocolo actuación frente al coronavirus (COVID-19) para la flota, explotaciones agroganaderas y la industria alimentaria, Departamento de desarrollo económico e infraestructuras. Gobierno Vasco 2020.
6. Procedimiento de actuación frente a la enfermedad por SARS-CoV-2 (COVID-19)
7. Prevención y control de la infección en el manejo de pacientes con

COVID-19

8. Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)
9. El Ministerio de Sanidad publica documentos técnicos que están en continua revisión en función de la evolución y la nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus. Dichos documentos pueden ser consultados a través del siguiente enlace:
[https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov- China/documentos.htm](https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm)
10. AECOSAN publica información de interés en relacionada con COVID-19 y seguridad alimentaria disponible en el siguiente enlace:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2020/coronavirus.htm