



10 COSAS

que las autoridades de inocuidad de los alimentos deberían saber sobre la COVID-19

Los expertos de la FAO en inocuidad alimentaria explican lo que se sabe hasta el momento sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19) en relación con los alimentos y ofrecen consejos a las autoridades de inocuidad alimentaria.

1 Debe preservarse la seguridad y la integridad de la cadena de suministro alimentario

Las autoridades nacionales competentes deberían seguir prestando servicios cruciales para garantizar la inocuidad e integridad del suministro de alimentos y apoyar el comercio. Debería aplicarse un enfoque basado en el riesgo para salvaguardar la salud del personal, centrándose en las actividades que entrañen mayor riesgo y suspendiendo temporalmente las de menor riesgo que no afecten directamente a la inocuidad alimentaria o el comercio.

2 La pandemia de la COVID-19 evoluciona

Las autoridades deberían continuar vigilando la evolución de la pandemia de COVID-19 y mantener una comunicación regular con el personal, las empresas alimentarias, los asociados nacionales e internacionales (OMS, FAO e INFOSAN) y las partes interesadas. La colaboración con todos los sectores de la industria de la alimentación y los asociados del ámbito de la sanidad pública nunca ha sido tan necesaria.

3 Son fundamentales los Principios generales de higiene de los alimentos

La Comisión del Codex Alimentarius ha aprobado varias directrices prácticas sobre la manera de aplicar e implementar las mejores prácticas para garantizar la higiene de los alimentos (*Principios generales de higiene de los alimentos del Codex*, CXC 1-1969), manipular carne (*Código de prácticas de higiene para la carne del Codex*, CXC 58-2005) y controlar la presencia de virus en los alimentos (*Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos*, CXG 79-2012).



4 Actividades de inspección y verificación

Durante la pandemia, tendrán que proseguir las inspecciones alimentarias en instalaciones de alto riesgo en las que se manipulen alimentos, como mataderos o fábricas de alimentos cocinados o listos para el consumo. La interrupción del suministro de alimentos y la necesidad de ampliar la capacidad de producción debido al cierre de industrias podrían asimismo exigir una mayor supervisión para garantizar que las medidas establecidas provisionalmente no afecten a la inocuidad de los alimentos.

5 Etiquetado de los alimentos

También debería considerarse la posibilidad de realizar ajustes temporales en los requisitos de etiquetado de los alimentos, siempre que su inocuidad no se vea afectada y que las etiquetas no confundan a los consumidores. La flexibilidad de estos requisitos permitirá que los alimentos etiquetados para el sector de servicios (por ejemplo, restaurantes) puedan destinarse a otros fines y evitar así el desperdicio de alimentos. No pueden tolerarse declaraciones de propiedades saludables que no hayan sido autorizadas ni alérgenos no declarados.



6 Laboratorios de alimentos

Podría encomendarse a los laboratorios de alimentos tareas de análisis de detección de la COVID-19 en muestras clínicas. Estos análisis de los alimentos deberían limitarse a las muestras más prioritarias (es decir, para la investigación de un brote). No se recomienda tomar muestras de alimentos ni de agua para analizar si contienen el virus causante de la COVID-19, ya que no influyen en su transmisión.

7 Protección del personal de inspección

Debe protegerse la salud de los inspectores de alimentos. Deberían estar capacitados para reducir la transmisión del virus (por ejemplo, mediante el distanciamiento físico, el lavado frecuente de manos, la higiene personal y la correcta utilización de equipo de protección personal).

8 La enfermedad en el lugar de trabajo

Los empleados que experimenten síntomas de la COVID-19, o que se haya confirmado que padecen la enfermedad, deben comunicarlo de inmediato y no acudir a trabajar. Si un empleado presenta síntomas en el lugar de trabajo, deberá procederse a su aislamiento hasta que pueda consultarse a un médico. Debe informarse a las personas que hayan estado en contacto estrecho con un empleado enfermo y deben adoptarse las medidas de saneamiento oportunas.

9 Los animales destinados al consumo humano no corren riesgo de contraer la COVID-19

Los datos disponibles actualmente parecen indicar que los animales destinados al consumo humano no son susceptibles a la COVID-19 ni se infectan por contacto estrecho con personas que hayan dado positivo.

10 Los animales vivos y destinados al consumo humano importados de países con una alta prevalencia de la COVID-19 no plantean mayor riesgo

Actualmente no hay pruebas de que los alimentos y el material para su envasado constituyan una fuente o vía de transmisión. Los animales destinados al consumo humano no influyen en la transmisión de la COVID-19, por lo que los alimentos importados o estos animales deberían estar sujetos a los mismos controles de importación vigentes antes de la pandemia.