

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TIEMPOS DEL CORONAVIRUS.

“HAZ QUE TUS CONSUMIDORES SIGAN
CONFIANDO EN TI. AHORA MAS QUE
NUNCA NO BAJES LA GUARDIA”

METODOLOGIAS

- PONENCIA
- Seguridad alimentaria en general.
- Seguridad en relación a la Covid-19
- RESPUESTA A PREGUNTAS



INDICE

SEGURIDAD EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



1. Algunos conceptos
2. Tenemos una responsabilidad que atender
3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?
4. No es el momento de bajar la guardia
5. Medias frente a la Covid-19 y plan de contingencia.

- ¿ Que se entiende por seguridad alimentaria?



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación - FAO

Definición:

SEGURIDAD
ALIMENTARIA

“La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentaria, y así poder llevar una vida activa y saludable”.

- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha dictaminado que **no existen pruebas actualmente de que los alimentos planteen un riesgo para la salud pública en relación con el COVID-19**. Hasta la fecha no se ha notificado transmisión alguna de COVID-19 a través del consumo de alimentos.



El coronavirus no puede multiplicarse en los alimentos; necesita un huésped animal o humano para su multiplicación.



Organización
Mundial de la Salud

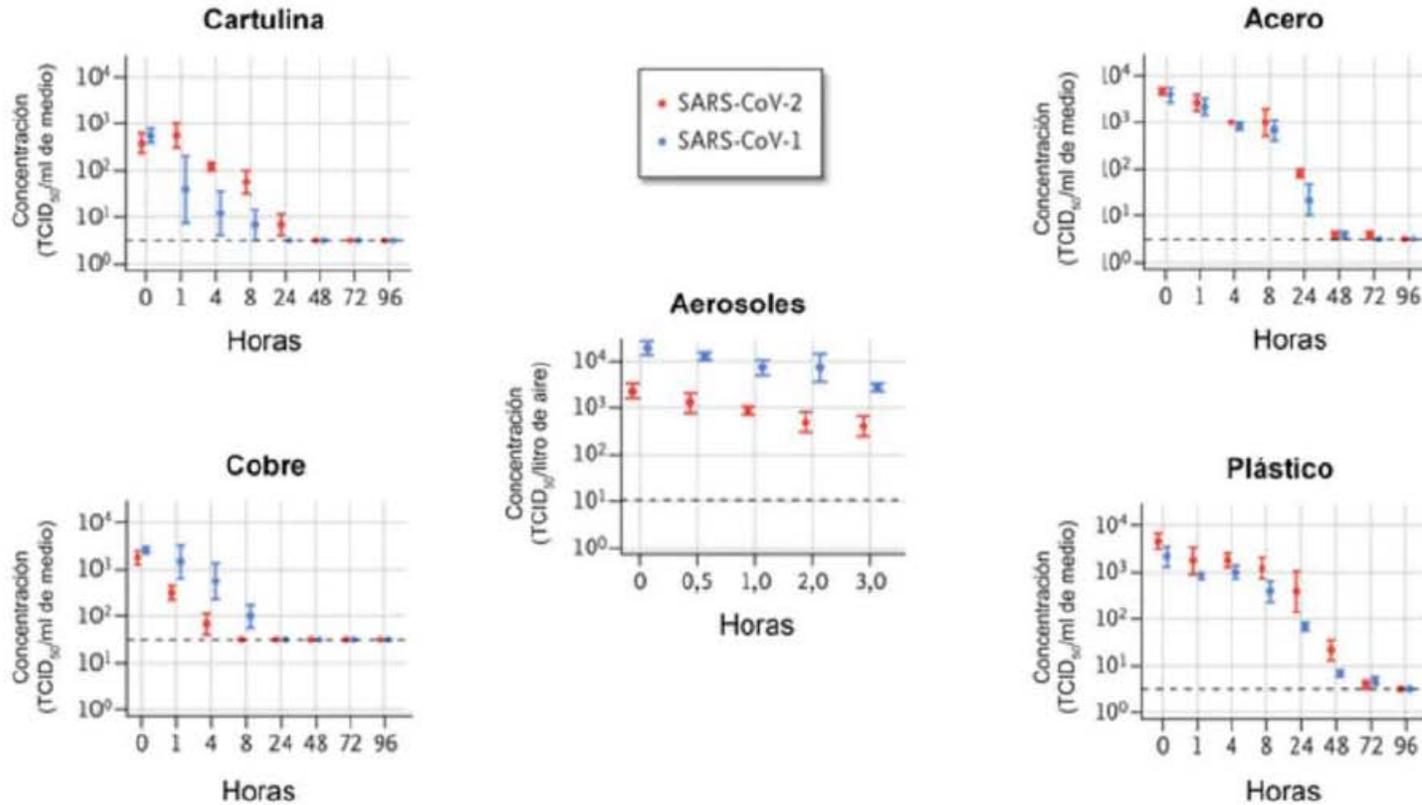
- No obstante, el virus permanece viable en los envases y en las superficies (fomite)



Los alimentos son FÓMITES (vectores pasivos de transmisión)

< SARS-CoV-2 no crece en los alimentos, pero sí viajan con ellos >

Concentraciones de virus viables



Fuente: *Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1*. Letter published on March 17, 2020, at NEJM.org by Dr. van Doremalen, Mr. Bushmaker, and Mr. Morris. DOI: 10.1056/NEJMc2004973

Supervivencia del coronavirus SARS-CoV-2 en distintas superficies



Fuente: [Artículo en la web de THE CONVERSATION](#)

El coronavirus no se transmite por
alimentos

Pero **otros patógenos**
SI



2. Tenemos una responsabilidad que atender



*Fuente de la información Elika 2017

La red de Alerta alimentaria la integran los Estados miembros de la Unión Europea, forman el denominado Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos: **RASFF**

A nivel nacional la realiza la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (**A.E.C.O.S.A.N.**) a través del **Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (S.C.I.R.I.)**



2. Tenemos una responsabilidad que atender

Alimentos relacionados con las alertas

- de un total de 259 notificaciones -

	<i>Pescados y derivados</i>	46 %
	<i>Carnes y derivados</i>	7 %
	<i>Complementos Alimenticios</i>	6 %
	<i>Cereales, harinas y derivados</i>	5 %
	<i>Leche y derivados</i>	4 %

El número total de notificaciones de productos de origen animal se ha incrementado con respecto al año anterior en un...

43,8 %

*Fuente de la información Elika 2017

Prisión para los dueños de Magrudis por el brote de listeriosis que dejó tres muertos

Andalucía reclamará a la empresa más de un millón de euros por el gasto de la crisis sanitaria

Julia Camacho
SEVILLA - JUEVES, 26/09/2019 - 19:21



Carne mechada.

El gobierno vasco retira 1.125 docenas de huevos en hoteles de Vizcaya por salmonela

40 personas se han visto afectadas por el brote de salmonelosis tras comer tortilla en dos locales que habían usado, para su elaboración, huevo procedente del mismo origen



El Confidencial 2019



EL DEPARTAMENTO DE SALUD RETIRA DE LA VENTA E INMOVILIZA LOS QUESOS ELABORADOS EN EL 2019 POR UNA QUESERÍA DE GIPUZKOA POR CONTAMINACIÓN DE LISTERIA

2. Tenemos una responsabilidad que atender

Riesgos Biológicos asociados con las alertas

- de un total de 86 notificaciones -

<i>Salmonella</i>	25 alertas	+ Info
<i>Listeria</i>	16 alertas	+ Info
<i>Anisakis</i>	9 notificaciones	+ Info
<i>E. coli</i>	4 alertas	+ Info

Riesgos Químicos asociados con las alertas

- de un total de 115 notificaciones -

	62 alertas	<i>Metales Pesados</i>	?
	19 alertas	<i>Toxinas Fúngicas</i>	?
	10 alertas	<i>Migraciones</i>	?
	12 alertas	<i>Aditivos</i>	?

De las 62 alertas relacionadas con metales pesados, 28 estaban relacionadas con el pez espada y 15 con tintorería



Hablando de brotes y Covid-19...

Finlandia

De 130 brotes a 42 en el mismo período



Decline in foodborne outbreaks likely due to COVID-19 measures

By Joe Whitworth on June 17, 2020 Finnish Institute for Health and Welfare (THL)

Debido principalmente a:

- MAYOR HIGIENE
- Preparación alimentos para menor número de comensales.
- ETC.

2. Tenemos una responsabilidad que atender

¿QUE REQUISITOS TIENEN QUE CUMPLIR
MIS PRODUCTOS?

- TIENEN QUE SER PRODUCTOS **SEGUROS.**



2.TENEMOS UNA RESPONSABILIDAD QUE ATENDER.

LOS PRODUCTORES TIENEN QUE SER CONSCIENTE DE....

- Que **están trabajando con alimentos.**

Una vez que el producto llega al mercado, no se sabe:

- **¿Quién** se lo va a comer?

- **¿Qué va a hacer** con el?

- Que cuente con sistemas de calidad alimentaria proporciona cierta tranquilidad (ISO, IFS, BRC, etc.). Nos indican que juegan en una liga, en la que cuentan con las herramientas y controles concretos.

Nos garantizan que el producto cumple con unas características concretas.



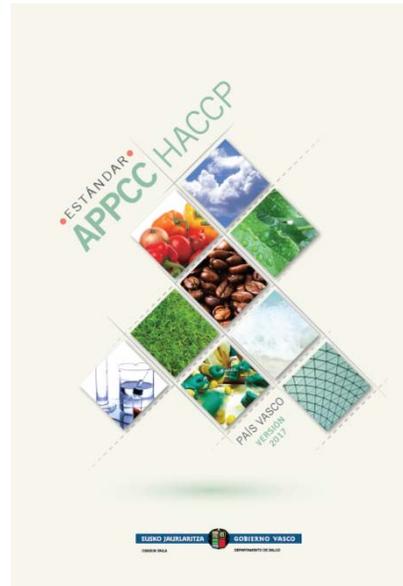
3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?

Dependiendo de la naturaleza y el tamaño de la empresa, cuentan con:

- APPCC
- PLANES SIMPLIFICADOS (Hostelería, Pastelería, Carnicería....)
- MANUALES DE BUENAS PRÁCTICAS
- **Nuevas directrices** (Directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos).



3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?



Es un **método eficaz** para prevenir riesgos derivados del consumo de alimentos y es, una de las principales estrategias del Departamento de Salud para mejorar la seguridad alimentaria.

3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?

3. Vamos a anticiparnos...

- PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas respectivas.
- PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control.
- PRINCIPIO 3: Establecer límites críticos.
- PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de control para monitorear el PCC.
- PRINCIPIO 5: Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control.
- PRINCIPIO 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz.
- PRINCIPIO 7: Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación.

3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?

EL APPCC SE APOYA EN UNA SERIE DE PLANES

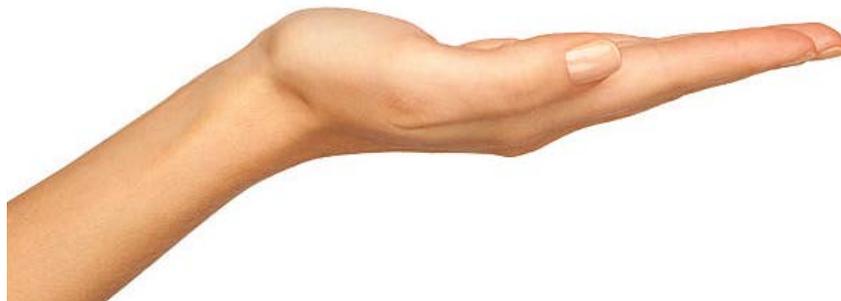
- La correcta aplicación del sistema APPCC es la vía para garantizar alimentos seguros en el mercado.
- Quien mas quien menos, las empresas alimentarias que siguen abiertas están aplicándolo en parte o en su totalidad.



3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?

EL APPCC SE APOYA EN UNA SERIE DE PLANES

Utiliza como base una serie de requisitos que abarcan muy diversas acciones, todas ellas importantes que toman parte en la seguridad de los productos.

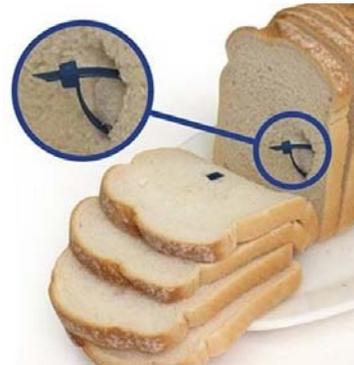


3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?

EL APPCC SE APOYA EN UNA SERIE DE PLANES



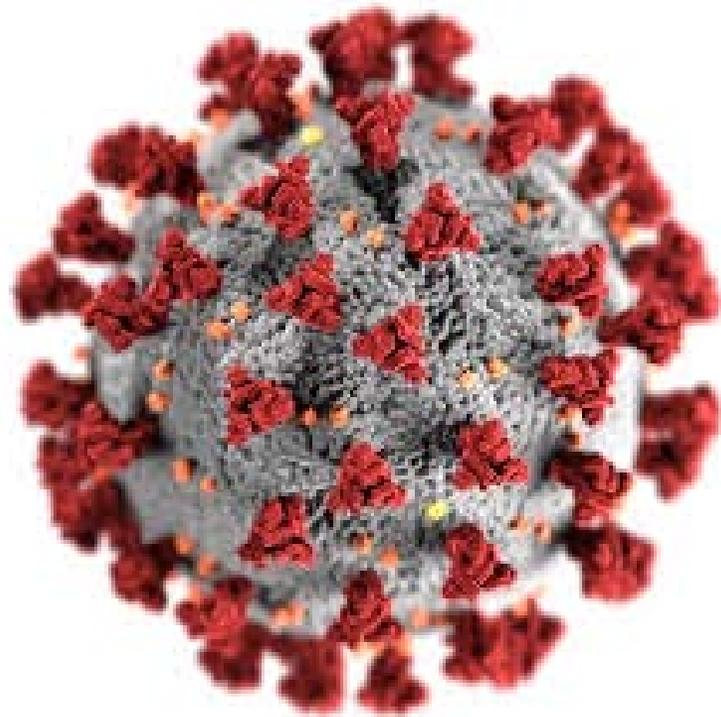
3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros? EL APPCC SE APOYA EN UNA SERIE DE PLANES



3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros? EL APPCC SE APOYA EN UNA SERIE DE PLANES

Y ahora...

Plan Covid



**Inspecciones
covid a las
empresas
alimentarias**

3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?

¿Como demuestro que lo estoy haciendo bien?



• No vale con decir que se está trabajando bien,

Hay que demostrarlo

Lo que no esta escrito no existe

Registros derivados del sistema



3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?



Mediante auditorias

- internas
- externas

La **verificación** tiene que englobar todo el sistema.

3. ¿Qué podemos hacer para que nuestros clientes confíen en nosotros?



Análisis de:

~ Producto

~ Superficies

4. No es el momento de bajar la guardia.

- Los peligros siguen acechando. Al igual que el “Covid-19 sigue conviviendo con nosotros” el restos de bacterias que ya estaban antes también.
- El sistema sanitario ha estado sobrecargado y sigue alerta
- La función de las empresas alimentarias ante la situación de pandemia es doblemente importante,
 - por un lado, para **disminuir al máximo el riesgo de contagios** y propagación del virus y, por otro,
 - para **garantizar el suministro** de alimentos. Ya que la cadena alimentaria no puede fallar en esta situación de pandemia, **siendo un servicio esencial**.

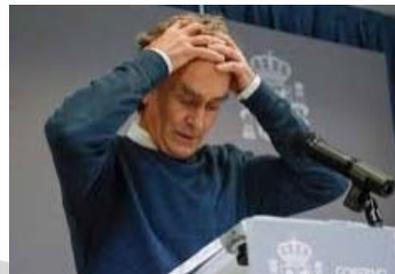


4. No es el momento de bajar la guardia.

Covid-19

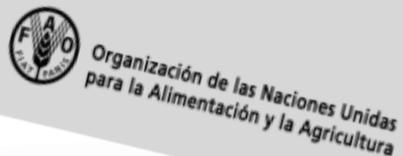


- Protocolo de actuación frente al coronavirus (SARS-CoV-2) para la flota pesquera, explotaciones agrarias y la industria alimentaria
- Protocolo preventivo específico para las consecuencias del covid-19 el sector de comercio (PDF)
- Protocolo específico y preventivo para el sector del Turismo (PDF)



COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales
7 de abril de 2020



REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/466 DE LA COMISIÓN
de 30 de marzo de 2020

sobre medidas temporales destinadas a contener los riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y el bienestar de los animales durante determinadas disfunciones graves de los sistemas de control de los Estados miembros debidas a la enfermedad por coronavirus (COVID-19)



PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL CORONAVIRUS (SARS-COV-2)
24 de marzo de 2020

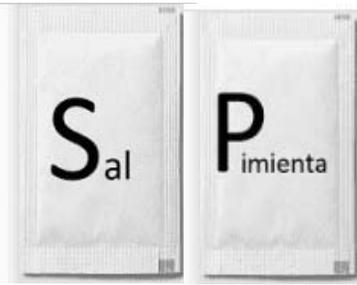
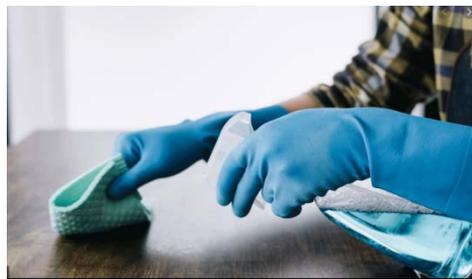


Las recomendaciones incluidas en el presente documento están en continua revisión en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)

4. No es el momento de bajar la guardia en general.



4. No es el momento de bajar la guardia en hostelería



4. No es el momento de bajar la guardia.



Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo **6 veces al día.**

Los establecimientos y locales que abran al público al menos **dos veces al día**

Artículo 13. *Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público.*

1. Los establecimientos y locales que abran al público en los términos del artículo 11 realizarán al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

1. Una de las limpiezas se realizará al finalizar el día, o bien antes de la reanudación de la actividad al día siguiente.



4. No es el momento de bajar la guardia.

¿Cómo lavarse las manos?

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Cómo higienizarse las manos con alcohol-gel

FRÓTESE LAS MANOS CON ALCOHOL-GEL PARA HIGIENIZARLAS ANTES Y DESPUÉS DE ESTAR EN CONTACTO CON EL PACIENTE. SI HAY SUCIEDAD VISIBLE, DEBE LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN.

⌚ Tiempo del procedimiento completo: 20-30 segundos



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ESTADÍSTICA MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

Importante: tenga precaución con los geles hidroalcohólicos. Son inflamables

El Ayuntamiento de Lebrija aconseja precaución a la hora de usar geles y soluciones hidroalcohólicas. Al contener etanol, son inflamables y pueden provocar irritación ocular.

Por favor, sigue estos consejos y da un uso adecuado y seguro a estos geles.

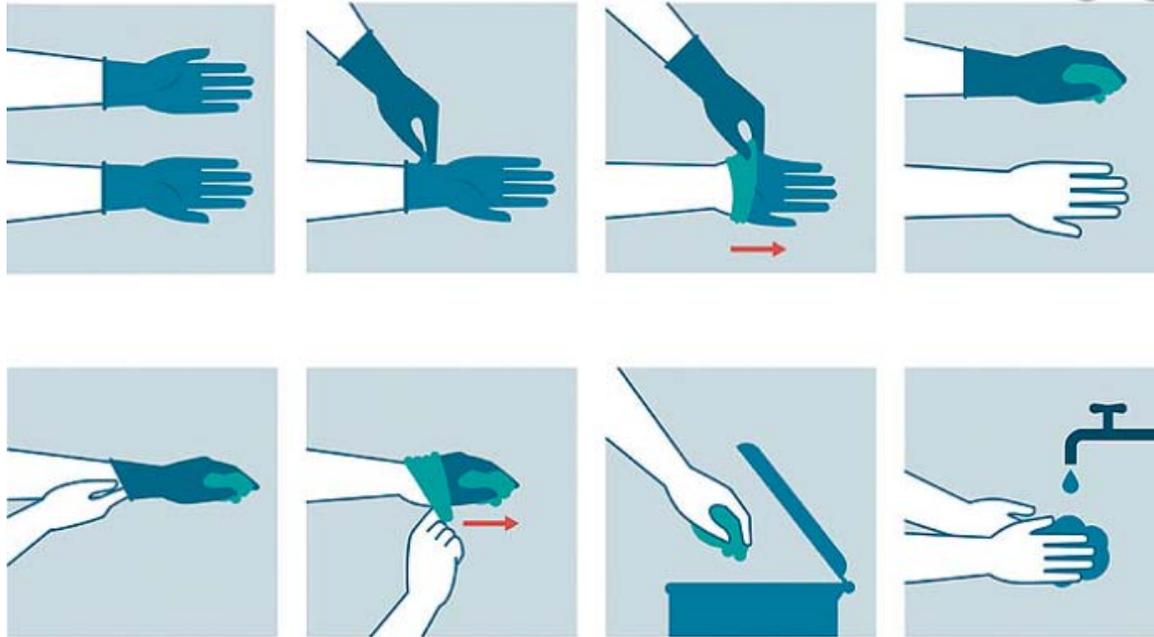
Más información en lebrija.es y en la app eLebrija

#EsteVirusParamosUnidos

El Ayuntamiento de Lebrija



4. No es el momento de bajar la guardia.



Advertencia sanitaria sobre la «falsa sensación de seguridad» que provocan los guantes

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Nafarroa recuerda que el lavado frecuente y adecuado de manos, con agua y jabón o gel hidroalcohólico, es una de las medidas de prevención fundamentales frente al Covid-19 y resulta «más eficaz» para la población general que el uso de guantes.

4. No es el momento de bajar la guardia.

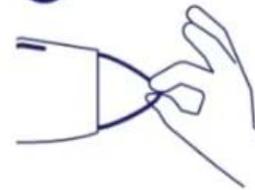
- ¿Como ponerse y quitarse la mascarilla?

1



Lávate las manos durante 40-60 segundos antes de manipularla.

2



Toca solo las gomas de la mascarilla.

3



Póntela sobre nariz y boca, asegurándote de que no quedan grandes espacios entre tu cara y la mascarilla.

4



Pasa las bandas elásticas por detrás de tus orejas.

5



Pellizca la pinza nasal para ajustarla bien a la nariz.

6



Evita tocar la parte exterior de la mascarilla. Si lo haces, lávate las manos antes y después.

7



Antes de quitarte la mascarilla, lávate las manos.

8



Retírala tocando sólo las bandas elásticas.

9



Para desecharla, introdúcela en una bolsa de plástico. Deposítala cerrada en la basura y lávate las manos.

4. No es el momento de bajar la guardia.

Uso de lejía y viricidas

La **lejía doméstica** es muy efectiva para la desinfección de superficies donde pueda haber virus:

- Superficies que se tocan con frecuencia: mesas y sillas, escritorios, mesitas de noche, muebles del dormitorio, mesas de trabajo, etc.
- Pomos de las puertas.
- Superficies del baño y el inodoro.
- Grifos.

Para que la lejía sea eficaz hay que **limpiar previamente las superficies** con bayetas húmedas, para recoger el polvo.

Después limpiar esas mismas superficies con otra bayeta humedecida en una disolución de **lejía al 1:50**.

¿Cómo preparar la lejía al 1:50?

1. Coger **20 ml de lejía casera**, no importa la marca.
2. Echarlo dentro de una **botella de 1 litro**.
3. Rellenar la botella con agua del grifo hasta completar.
4. Cerrar y **darle la vuelta** varias veces para mezclar.

Atención: Preparar la mezcla el mismo día de su uso, pierde eficacia en unas horas

Mojar una bayeta limpia con esta disolución para desinfectar las superficies. Limpiar la bayeta con agua del grifo tras cada uso y volver a impregnarla con esta disolución de lejía. Usar guantes.

Si usas lejía: mezclar 20 ml de lejía (de 3-5%) con 980 ml de agua, justo antes de limpiar. Dejar actuar 5 minutos y aclarar. También puedes utilizar desinfectantes virucidas autorizados ([ver listado de productos en la web del ministerio](#))



Productos virucidas autorizados en España

Como consecuencia de la emergencia sanitaria, el Gobierno de España declaró el Estado de alarma de acuerdo al Real Decreto 436/2020 debido a la propagación de la pandemia generada por el coronavirus SARS-CoV-2. En este sentido, existe la recomendación de desinfectar las superficies para detener la transmisión del virus entre personas. Por ello, a continuación figuran los productos virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión virucida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en medicina (Listado de Virucidas autorizados en España para uso ambiental (TP2), industria alimentaria (TP4) e higiene humana (PT1)).

TP2 (desinfección de superficies y aérea, uso ambiental)

Nombre Comercial	Número de Registro	Sustancia Activa	Usuario	Forma de aplicación	Registro Nacional/Europeo
Vaprox® Hydrogen Peroxide Sterilant	ES/MRF(NA)-2019-02-00622-1-1	Peróxido de hidrogeno: 35%	-Personal profesional especializado	• Desinfección de superficies no porosas, materiales, equipos y muebles que no se usan para el contacto directo con alimentos o piensos, dentro de un recinto sellado o en recintos en entornos industriales comerciales	Europeo

4. No es el momento de bajar la guardia.

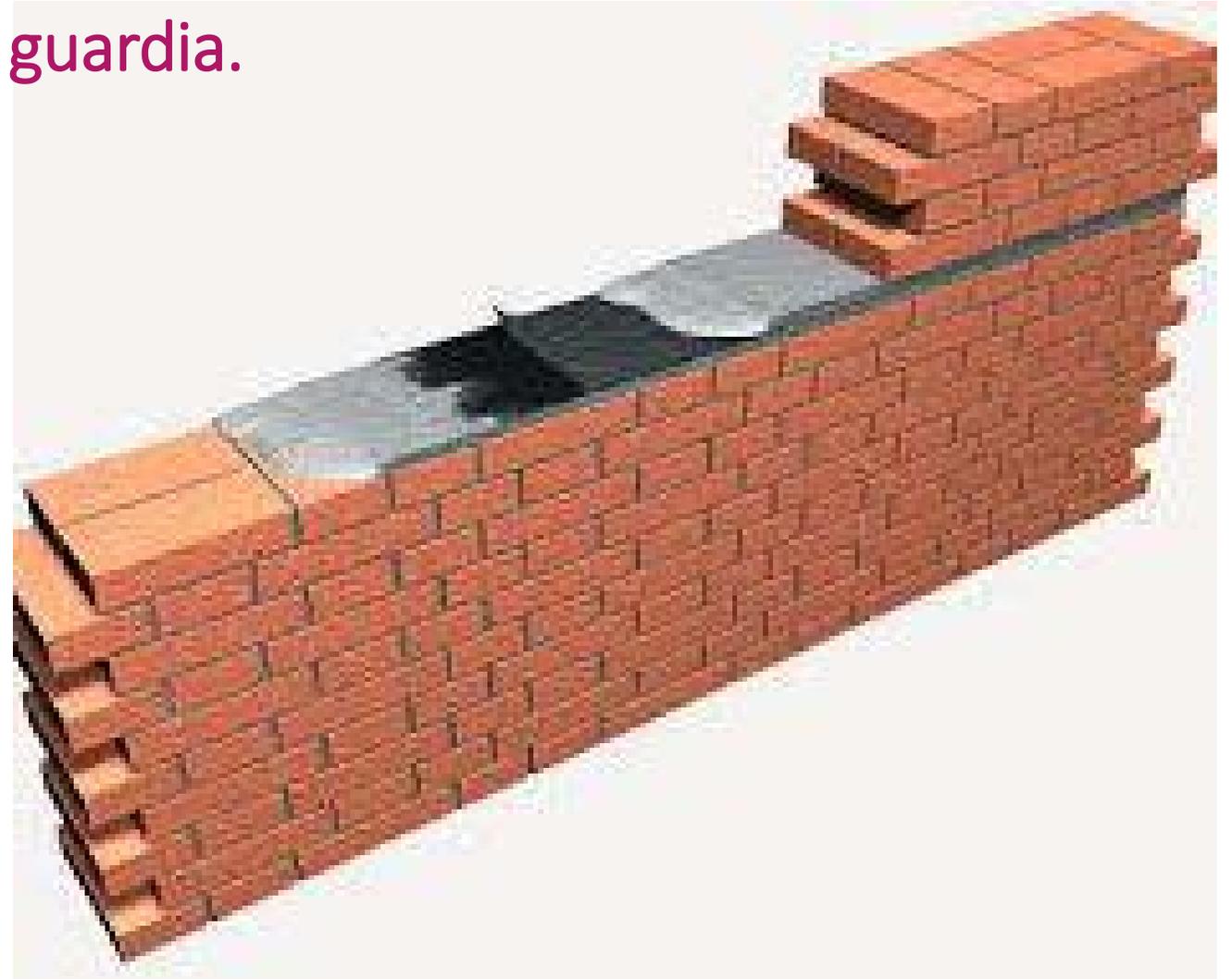
EN INDUSTRIA
ALIMENTARIA, CADA
EMPRESA HA TENIDO
QUE...

PLAN DE CONTINGENCIA

FRENTE AL COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ó

PLAN DE ACTUACION Y DE APLICACIÓN DE LAS
MEDIDAS PREVENTIVAS EXTRAORDINARIAS
RECOMENDADAS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS.



4. No es el momento de bajar la guardia.

APLICAR EL APPCC,
PLANES, MANUALES,
PROTOCOLOS...

REFORZANDO CIERTAS
ACTUACIONES



Formación/Información

Sistema de BPFs

Materia prima y proveedores

Controlar los puntos críticos

Plan L+D

Mantenimiento

Trazabilidad y gestión de alérgenos

5. PLAN DE CONTINGENCIA.

Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos

1. Se deben mantener con el mismo rigor e intensidad de control los sistemas APPCC, incluidos los registros y documentos.

2. Mantenimiento de toda la instalación en condiciones adecuadas.

3. L+D. Incidir en limpiezas de **manillas, botones**, mobiliario y maquinaria, cintas transportadoras, utillaje de trabajo, lavabos, suelos, etc. Limpieza y desinfección de **zonas comunes**.

4. Limpieza diariamente la **ropa de trabajo**. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica con detergentes habituales en ciclos de lavado a 60/90°C.

5. **Lavavajillas** o túneles de lavado, usar de ciclos de lavado a 60/90°C.



5. PLAN DE CONTINGENCIA.

Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos

6. **Recipientes** con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable. (Bolsa en su interior).



7. **Puertas** abiertas o que se abran sin utilizar las manos.



8. Mantenimiento de la **cadena de frío** y de los **tratamientos térmicos**.

(4 minutos a 63°C Agencia de seguridad alimentaria de Francia ANSES)



9. Control sobre la distribución de los productos. con especial relevancia en la aparición de **nuevos distribuidores o canales** de distribución.

5. PLAN DE CONTINGENCIA. Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos

PERSONAL

1. Las personas que presentan síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo. Avisar en el trabajo.
2. Mantenerse en cuarentena de 14 días si ha tenido relación con un enfermo sintomático.
3. LIMPIEZA DE MANOS repetidamente y a fondo.
4. Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable.
5. Distancia de seguridad mínima.
6. El personal de limpieza debe utilizar material de protección adecuado.



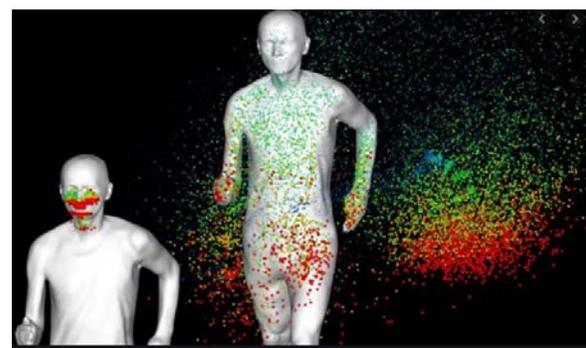
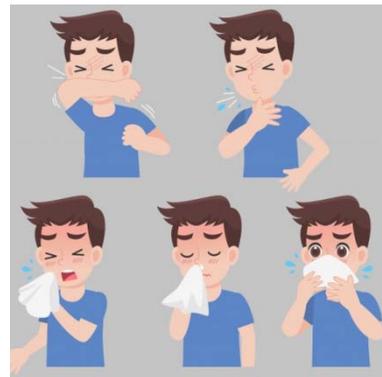
¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávase las manos solo cuando estés visiblemente sucio! Si no, utiliza la solución alcoholica

5 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

1 Mójate las manos con agua.	2 Depósito en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir las superficies de las manos.	3 Frota las palmas de las manos entre sí.
4 Frota las palmas de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, intercambiando las manos y viceversa.	5 Frota las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.	6 Frota el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, intercambiando las manos y viceversa.
7 Frota las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.	8 Frota el pulgar de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, intercambiando las manos y viceversa.	9 Engloba las manos con agua.
10 Limpia con una toalla desechable.	11 Seca en la toalla para evitar el grito.	12 Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES



5. PLAN DE CONTINGENCIA.

Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos

ORGANIZACIÓN

1. Planificación de un **comité de crisis**, que tenga previstos planes de contingencia ante:

- posibles brotes,
- bajas por la enfermedad,
- incremento del absentismo por cuarentenas forzadas,
- problemas de suministros y
- servicios de apoyo de proveedores esenciales, etc.

2. Asegurar la disponibilidad de material necesario:

- Pañuelos desechables,
- mascarillas,
- guantes,
- recipientes con tapa y pedal,
- material y productos de limpieza y desinfección,
- soluciones hidroalcohólicas,
- ropa de trabajo suficiente, etc.



5. PLAN DE CONTINGENCIA.

Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos

3. Medidas organizativas para garantizar la **distancia de seguridad**:

- Análisis de **distribución espacial** y de procesos de trabajo en planta;
- Organización **de turnos** para reducción de aforo real.
- Utilización de vestuarios.
- Sistema para fichar.

4. Analizar la presencia de trabajadores vulnerables

- Personas con enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión,
- enfermedad pulmonar crónica,
- diabetes,
- insuficiencia renal crónica,
- inmunodepresión,
- cáncer en fase de tratamiento activo,
- enfermedad hepática crónica severa,
- obesidad mórbida (IMC>40),
- embarazo y
- mayores de 60 años



5. PLAN DE CONTINGENCIA.

Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos

MEDIDAS ESPECÍFICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL AUTOCONTROL

Mantenimiento de las **medidas preventivas, controles, registros y verificaciones** tanto para los procesos habituales, como para las nuevas medidas adoptadas.

Estricto cumplimiento de las **medidas de higiene** en los procesos. Así como el uso de mascarilla

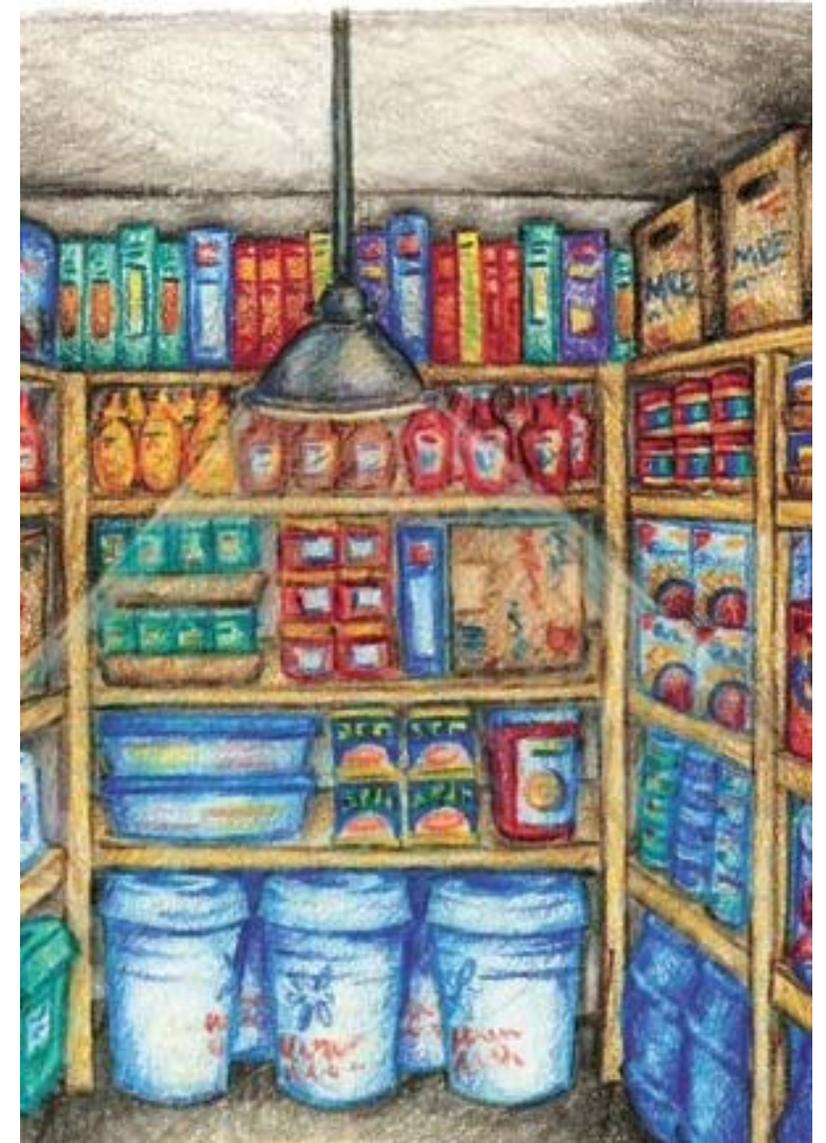
Proveedores:

- Adquisición de materias primas y productos auxiliares, con especial relevancia en la existencia de **nuevos proveedores**.
- Condiciones de higiene y de seguridad de las materias primas, entre ellas las **fechas de caducidad o consumo preferente**, así como, los marcados sanitarios en su caso.
- 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.



Nº LOTE

FECHA DE CADUCIDAD



5. PLAN DE CONTINGENCIA.

Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos



- Es vital que el personal este **formado** en aspectos de seguridad alimentaria y de las medidas a tener en cuenta debido a la pandemia.
- **Actualizar la información**
- Especial atención a la hora de la incorporación de **nuevos manipuladores**.

5. PLAN DE CONTINGENCIA.

Extremar las normas generales de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos

Es de vital importancia hacer cumplir las medidas



No queremos hacernos famosos por....



Sanidad clausura una empresa de fruta en Zaidín por un brote de covid-19

Salud Pública ha detectado 8 casos y hoy efectúa la PCR a 150 trabajadores producido en la región sanitaria de **Lleida**. El Departament de Salut ha apuntado este martes que ese **aumento de casos** se ha dado principalmente en **empresas agroalimentarias** y en



Clausuran un restaurante en Donostia tras registrarse tres casos de coronavirus vinculados a otro foco de Gipuzkoa

Coronavirus El brote en una planta cárnica de Alemania afecta a más de 1.000 trabajadores contagiados de



Cierran cuatro bares de Ordizia tras detectarse un posible brote de COVID-19

El Departamento de Salud ha avisado de un posible brote originado en una zona de bares del pueblo, en la calle Etxezarreta. Al menos 7 personas han dado positivo en coronavirus en los últimos días.

In día: **JUEVES**
Brote de seis positivos de
us en una empresa cárnica de

¿A ti como consumidor que te gustaría?

- ¿Donde comprarías con mayor tranquilidad?



De postre

- Adivinanzas:

1- Si las guarderías han abierto, los parques públicos han abierto, ¿se podría abrir la zona de juegos en de una cafetería?

2- Supongamos un restaurante en el que el cliente elige los alimentos que va a llevar a la plancha, las pinzas son desinfectadas entre cliente y cliente y se van a cocinar todos los productos seleccionados, ¿Se podría permitir que los clientes seleccionaran sus alimentos?

3- ¿Como se debe operar con los alimentos en una empresa en la que puede haber un operario que ha podido estar en contacto con un caso positivo?



CONTACTO

943 491630

laiatek@laiatek.com

<https://www.facebook.com/laiatek/>

- Dirección:
Astigarrako bidea, 2; Edificio Mamut, 4º izq.,
oficina 16
20180 Oiartzun, Gipuzkoa



LAIATEK, S.L.

@laiatek · Ciencia, tecnología e ingeniería

