

Respuesta a Emergencia de Salud Pública para Procesadores de Pescado y Mariscos durante COVID-19

Antecedentes

En 2019, una nueva cepa del coronavirus fue descubierta. La enfermedad asociada a esta nueva cepa es conocida como COVID-19, y los síntomas de esta enfermedad pueden variar desde fiebre y tos hasta síntomas más severos, como neumonía, la cual puede ser fatal (WHO.int).

Para prevenir la propagación de la infección, expertos del Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) recomienda lavarse las manos con frecuencia, evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, cubrirse al momento de toser y estornudar, evitar el contacto directo con personas que están enfermas, y mantener distancia entre personas (CDC.gov).

¿Cuáles son los riesgos para plantas procesadoras durante COVID-19?

Las rutas de transmisión conocidas del nuevo coronavirus son por contacto directo o indirecto entre personas. Por lo tanto, es necesario tomar medidas exhaustivas para minimizar el riesgo de transmitir la infección entre trabajadores de la planta.

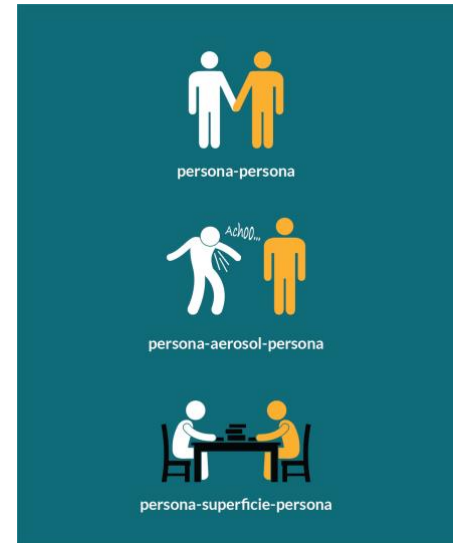


Figura 1. Rutas de transmisión de COVID-19.



Figura 2. Ejemplo de mapa de planta procesadora de pescado y mariscos con círculos en áreas de mayor riesgo.

Identificar áreas de alto riesgo en su planta

Debido al modo de transmisión del virus, las áreas con mayor densidad de empleados tienen un mayor riesgo de transmisión en comparación con áreas de menor tráfico. Por ejemplo, las áreas donde los empleados se reúnen, tales como vestidores, área de descanso, o el área de proceso pueden ser áreas de mayor riesgo. Las áreas de alto riesgo son específicas para cada planta. Por lo tanto, es crítico identificar estas áreas y diseñar un plan adecuado de limpieza y desinfección.

Superficies que son tocadas con mayor frecuencia por los empleados son de mayor riesgo. Estas superficies pueden ser haladores de las puertas de congeladores y cuartos refrigerados, vestidores, suministros y estaciones para el lavado de manos, mesas y sillas en áreas de descanso, áreas de almacenaje de equipo y contenedores, así como mesas donde se manipula el producto durante el proceso.

Salud del Empleado

Es sumamente importante recordar que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), sobre todo la salud del empleado debe de monitorearse más que nunca. El empleado necesita informar de su

temperatura corporal al inicio de cada turno. Si algún empleado tiene síntomas del COVID-19, como fiebre, tos o problemas para respirar, debe ser excluido inmediatamente del proceso. El entrenamiento de los empleados en el reporte honesto de presencia de síntomas es sumamente importante, debido a que cada empleado es el responsable de reportar el estado de su salud.

El CDC considera que una persona con fiebre es aquella que tiene una temperatura corporal de 100.4°F (38°C). Además, también se puede considerar que una persona tiene fiebre aún cuando no se pueda tomar la temperatura corporal de dicha persona, pero se siente tibia al tacto y tiene historia de sentirse afiebrado.

¿Cómo desinfectar durante COVID-19?

Una planta procesadora regularmente tiene una carga mayor de residuos en superficies que se tocan con mayor frecuencia. Por lo mismo es importante limpiar residuos visibles antes de desinfectar ya que la materia orgánica reduce la eficacia de los desinfectantes.

PARA SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS, siga los pasos existentes en sus Operaciones de Sanitización Estándar (SSOP por sus siglas en inglés). No utilice desinfectantes a una concentración mayor a la recomendada porque puede llevar a prácticas inseguras para el usuario/operario además de contaminación química del producto alimenticio. Si se utiliza una concentración mayor a la aprobada para superficies en contacto con alimentos, permita el tiempo de contacto recomendado por el fabricante y luego lave con suficiente agua para eliminar cualquier residuo.

Para SUPERFICIES QUE NO ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS (tocadas frecuentemente), El Centro de Químicos Antimicrobianos del Consejo Americano de Química (American Chemistry Council's Center for Biocide Chemistries) ha compilado una lista de productos que han sido pre-aprobados por la Agencia de Protección Ambiental de E.E.U.U. (EPA por sus siglas en inglés) para el uso contra virus emergentes y que pueden usarse durante el brote del nuevo coronavirus (COVID-19) del 2019. Esta lista de productos no es completa, pero puede ser utilizada por los dueños de negocios, profesionales de salud y por el público en general para identificar productos adecuados para su uso durante el brote del COVID-19. Para obtener la lista completa de desinfectantes aprobados, visite la página de internet del Consejo Americano de Química (Americanchemistry.com).

NO ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS durante el brote de COVID-19.

Desinfectante	Concentración Recomendada	Volumen para preparar 1 galón
Cloro (asumiendo una concentración de hipoclorito de sodio al 5.25%)	800 ppm*	1/3 de taza
Alcohol (usando alcohol etílico al 95%)	70%	3 cuartos
Amonio cuaternario (Quats)	800 ppm*	De acuerdo a las instrucciones del fabricante

*ppm = partes por millón

La preparación recomendada en la tabla 1 se basa en la concentración de desinfectantes usualmente disponibles en el mercado. Base sus cálculos en la concentración del desinfectante que tenga disponible.

¿Con qué frecuencia se debe de desinfectar las áreas de uso común de los empleados?

Dependiendo del número de empleados y con qué frecuencia se reúnen, cada área debe de ser evaluada individualmente. Las áreas de mayor riesgo (áreas con mayor tráfico de personas) se deben desinfectar más seguido que las áreas de menor riesgo. Dependiendo del número de empleados y clientes, usted debería desinfectar las áreas de mayor riesgo cada 2 horas o con mayor frecuencia. Para áreas de bajo riesgo, usted necesita desinfectarlas antes y después del proceso.

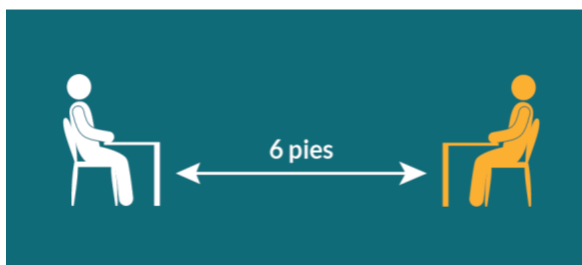


Figura 3. Ejemplo de área de descanso con una distancia segura.

¿Cómo preparar áreas de uso común de los empleados?

La distancia recomendada entre personas por el CDC es de 6 pies. Si usted tiene un área de descanso en su planta, asegúrese de eliminar algunas sillas para mantener los 6 pies de distancia entre sillas. Si es posible, deje solo una silla por mesa para minimizar el contacto entre personas. Coloque rótulos en las áreas de descanso para recordarle a los empleados que tienen que mantener una distancia de 6 pies. Se pueden utilizar también separadores temporales en caso de que las sillas no se puedan mover.

¿Cómo minimizar el contacto entre pe

Controle el movimiento de empleados. Permitir el ingreso de un número limitado de empleados al mismo tiempo a la planta reducirá el tráfico dentro de la planta y en áreas comunes. Usted debe de considerar la posibilidad de crear turnos adicionales para reducir el número de empleados que se encuentren en la planta al mismo tiempo.

Coloque rótulos en las áreas de alto riesgo para recordar a los empleados mantener la distancia de 6 pies entre personas cuando se cambian de ropa, cuando están en el área de descanso, o en el área de proceso.

Dependiendo del tamaño de las diferentes áreas y de las mesas en el área de proceso, limite el número de empleados para permitir la distancia de seguridad recomendada de 6 pies. Si los empleados deben de hacer fila para entregar producto al cuarto de empaque, limite el número de empleados en la fila.

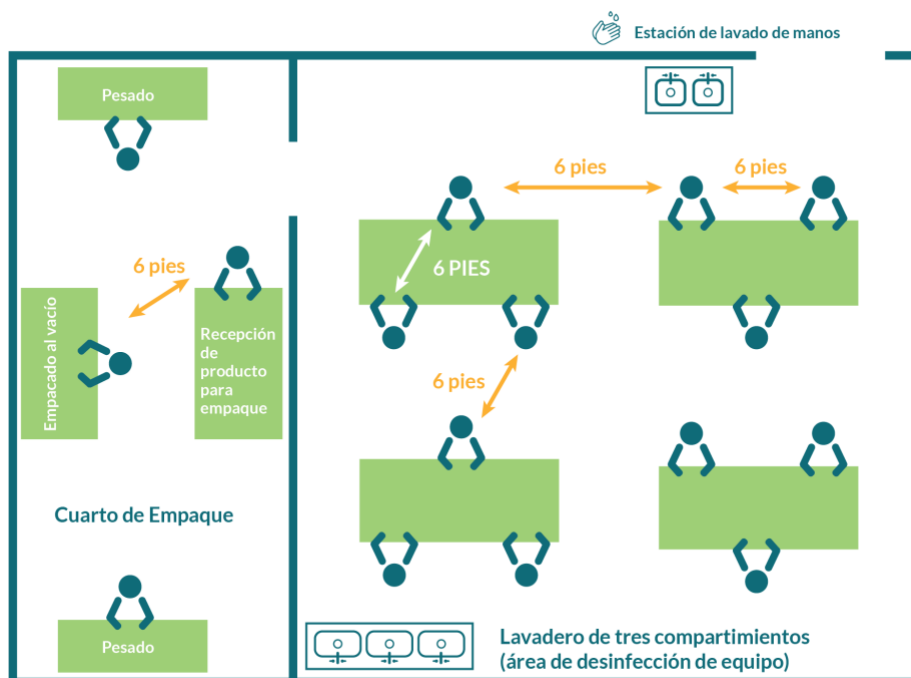


Figura 4. Ejemplo de área de proceso guardando distancia de seguridad.

¿Qué hacer cuando un empleado vive con alguien que está en cuarentena o ha sido expuesto a alguien con COVID-19?

De acuerdo con la Administración de Alimentos y Drogas de los E.E.U.U. (FDA por sus siglas en inglés), empleados que han estado en contacto cercano con una persona con COVID-19 o con una persona en cuarentena por haber estado expuesto debe de quedarse en casa. El CDC recomienda que empleadores deben de establecer una política flexible para permitir a empleados quedarse en casa para que puedan cuidar a alguien en su círculo familiar que sufra de COVID-19. Se recomienda que empresas revisen la [Guía provisional para negocios y empleadores de el CDC para planear su respuesta ante COVID-19 \(afdo.org\)](https://www.afdo.org/guia-provisional-para-negocios-y-empleadores-de-el-cdc-para-planear-su-respuesta-ante-covid-19)

Autores

Evelyn Watts, Ph.D. Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences
Wenqing Xu, Ph.D. Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences

Traductor

Katheryn Parraga, Graduate Student, School of Nutrition and Food Sciences