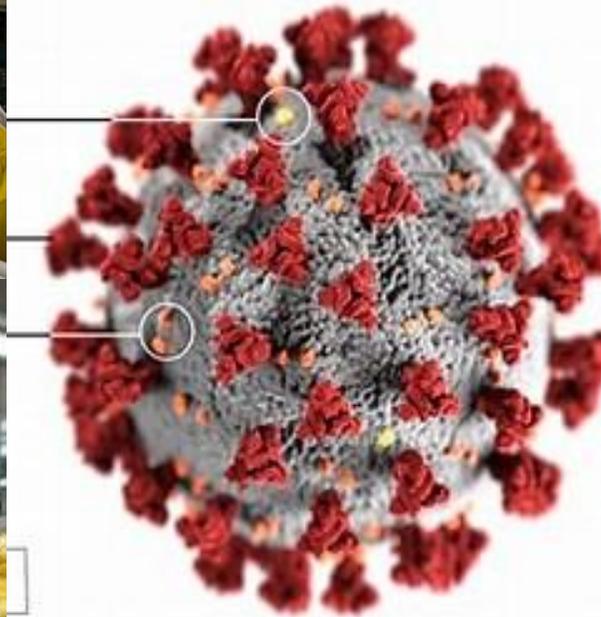




SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

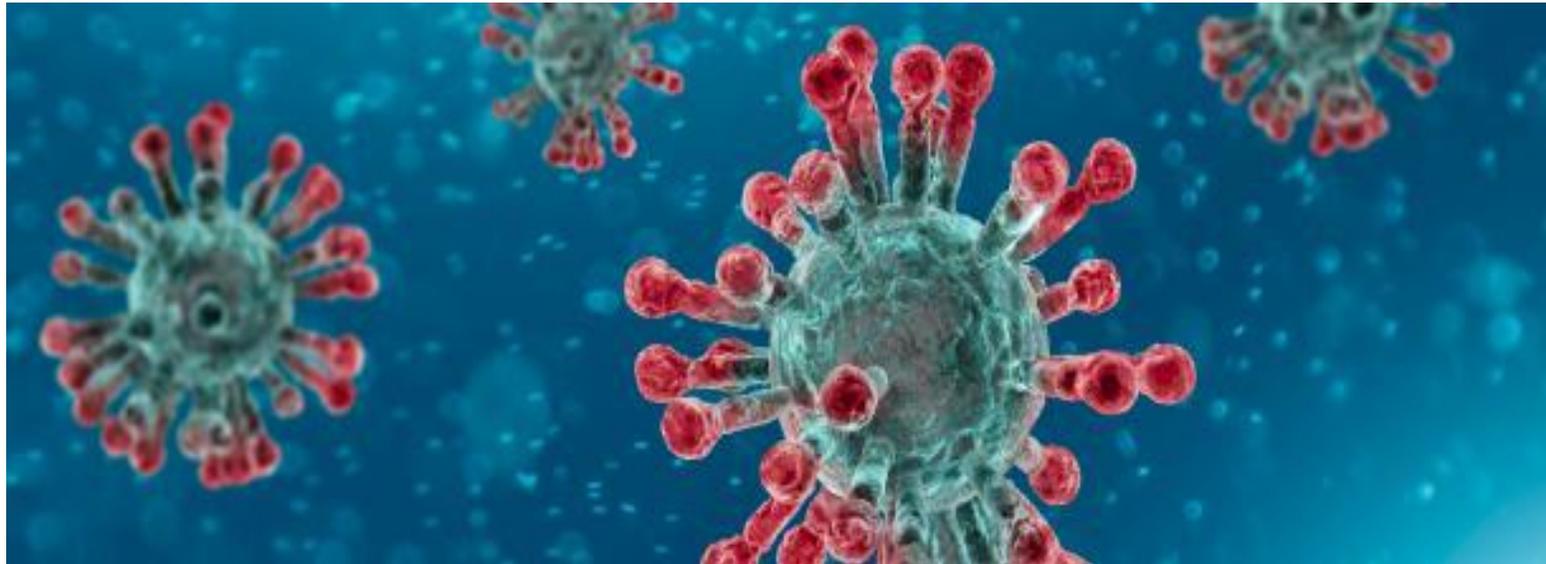


SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

- Hoja de ruta
- 1.-¿Es el SARS-CoV-2 **tema** de inocuidad alimenticia(IA)?
- 2.- Selección de **estrategias** como **medidas de control preventivo** en la Industria Alimentaria.
- 3.- Documento **44 EHEDG**, instalaciones.
- 4.- Documento **45 EHEDG**, validación de la limpieza.
- 5.- **FAQ FDA**
- 6.- ¿Y..... **la cadena de distribución** de alimentos?
- 7.- Agradecimientos.



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria



1.-Coronavirus: **NO** hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus.

EFSA. <https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-_244090.html



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

- 2.- **Estrategias:**

2.1 ¿BPM?

2.2 ¿PPR?

2.3 ¿HACCP?

2.4 ¿Evaluación de riesgos?

2.5 ¿Manejo de crisis?

2.6 ¿Defensa de los alimentos?

2.7 ¿Salud ocupacional?

2.8 ¿Muestreo ambiental y del personal para SARS-CoV-2?

2.9 ¿Controles preventivos?

2.10 ¿Alguna otra.....?





SARS-CoV-2 en la industria alimentaria



Principios de diseño higiénico para fábricas de alimentos. Documento 44



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

3.- Principios de diseño higiénico para fábricas de alimentos. Documento 44.

3.1.- Enfoque a la **prevención de la contaminación cruzada**.

3.2.- Enfoque de **barreras** para el diseño de las instalaciones.

3.3.- Diseño de **instalaciones sanitarias** para el personal. Vestidores, Baños, duchas.

3.4.- **Materiales y acabados** de pisos, paredes, techos, drenajes, cableados, etc...



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

3.- Principios de diseño higiénico para fábricas de alimentos. Documento 44.

¿Observaciones generales a la imagen?

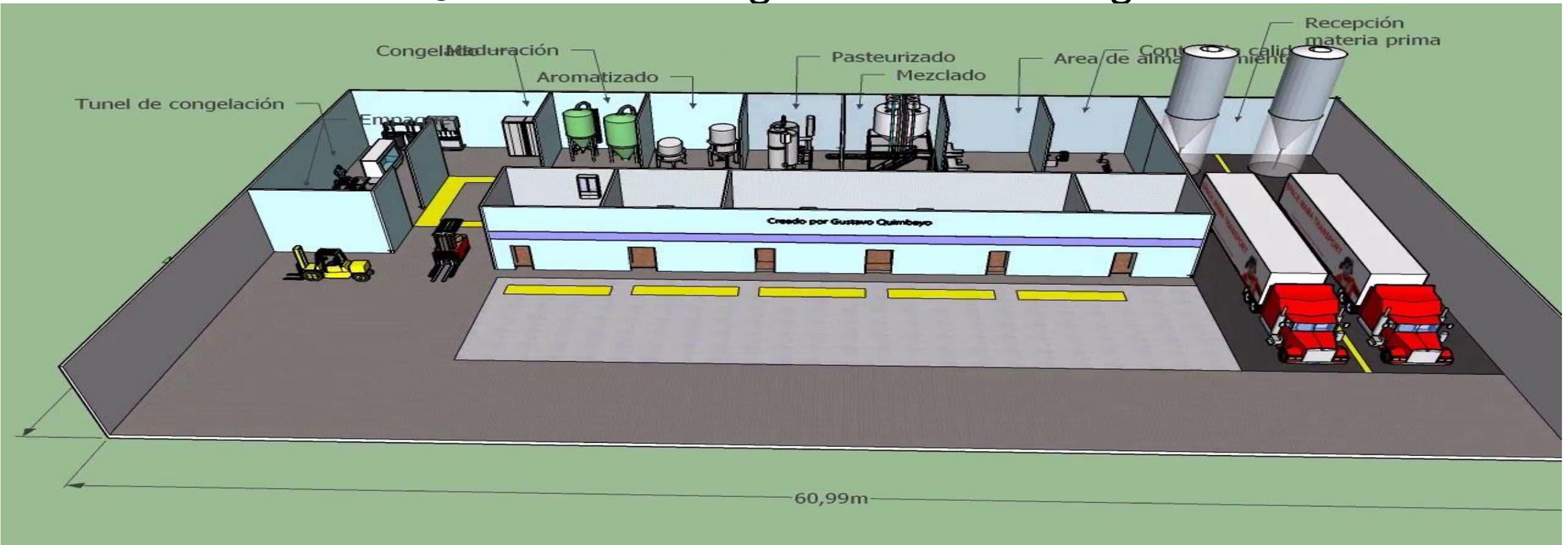




SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

3.- Principios de diseño higiénico para fábricas de alimentos.

Documento 44. ¿Observaciones generales a la imagen?





SARS-CoV-2 en la industria alimentaria



Validación de la limpieza en la industria de alimentos. Documento 45.



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

4.- Validación de la limpieza en la industria de alimentos. Documento 45.(Documento gratuito).

4.1-¿ Qué significa **validar** ? Codex alimentarius, 21CFR 113, 21CFR 117.C,ISO 22000-2018, 21CFR 120, 9CFR 416,

4.2 ¿**Tenemos validados los procedimientos de limpieza**? ¿Quién los validó? ¿ Qué **respaldo** tiene? ¿Frecuencia de validación?

4.3¿ Necesito validar los procedimientos de limpieza **considerando al SARS-CoV-2**? Si o no y ¿porqué?



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

Proceso de validación de la limpieza

Paso 1. Prerrequisitos

1.1 Calificación del equipo

1.2 Evaluación de peligros

1.3 Criterios de aceptación

1.4 Técnicas de muestreo

1.5 Métodos analíticos

1.6 Procedimiento de ensuciamiento

1.7 Procedimiento de limpieza

Paso 2: Protocolo de validación

Paso 3: Proceso de validación

Paso 4: Reporte de validación

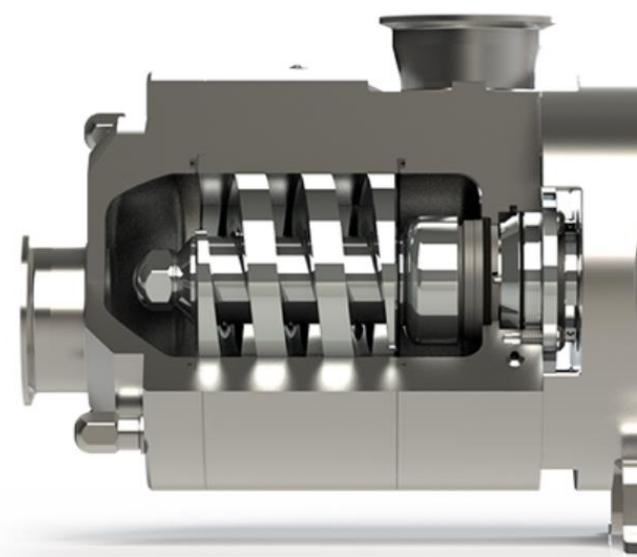
Paso 5:
Mantenimiento del estado de validado



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

Calificación:

Un proceso formal de obtención de la evidencia documentada de que el equipo y utensilios son aptos para su uso previsto. La calificación es a menudo parte de la etapa inicial de validación, pero los pasos de calificación individual, por sí solos, no constituyen la validación.





SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

4.-Validación de la limpieza en la industria de alimentos. Documento 45.([Documento gratuito](#)).

Documentos de referencia:

Documento 8, [gratuito](#): Criterios Higiénicos de diseño de equipo.

Documento 9: Soldadura de acero inoxidable atendiendo requisitos higiénicos

Documento 16: Uniones higiénicas de conducciones

Documento 23: Uso de lubricantes grado alimenticio registrados H1 y HT1

Documento 32: Materiales de construcción para equipos en contacto con alimentos





SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

5.- Q&A FDA. <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19#precautions>

5.1 ¿Cómo mantengo el distanciamiento social en mi planta de producción/procesamiento de alimentos y en mi establecimiento minorista de alimentos, donde los empleados suelen trabajar a corta distancia? (Actualizado el 5 de abril de 2020)

R: el distanciamiento social a los 6 pies completos no será posible en algunas instalaciones de alimentos.

El riesgo de que un <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19#precautions> transmita COVID-19 a otro depende de la distancia entre los empleados, la duración de la exposición **y la eficacia de las prácticas de higiene de los empleados y el saneamiento. Cuando no es práctico para los empleados en estos entornos mantener el distanciamiento social**, se deben mantener prácticas de higiene eficaces para reducir la posibilidad de propagación del virus.

IMPORTANTE: Mantener el distanciamiento social en ausencia de prácticas de higiene eficaces puede no prevenir la propagación de este virus. Las instalaciones alimentarias deben estar atentas a sus prácticas de higiene, incluido el lavado frecuente y adecuado de las manos y la limpieza rutinaria de todas las superficies.



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

5.- Q&A FDA

5.2.-¿Deberían los empleados de los entornos de producción de alimentos y alimentos al por menor usar cubiertas faciales para evitar la exposición a COVID-19? (Publicado el 4 de abril de 2020)

R:Mantener las cubiertas de la cara de acuerdo con los parámetros de las secciones 4-801.11 de la FDA en el Código De Alimentos y en las especificaciones 4.802.11.

NOTA: **Las cubiertas faciales de tela recomendadas por los CDC no son máscaras quirúrgicas ni respiradores N-95.** Esos son suministros críticos que deben seguir reservados para los trabajadores de la salud y otros socorristas médicos, según lo recomendado por la guía actual de los CDC.



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

5.- Q&A FDA

5.3.-¿Aprobará la FDA/EPA el uso fuera de etiqueta del desinfectante de amonio cuaternario a 200 ppm como desinfectante de manos para empleados y clientes? Actualmente está en la lista aprobada por la EPA para su uso en el comercio minorista para desinfectar áreas de preparación de alimentos, platos, etc., y nos gustaría usarlo en lugar de desinfectante de manos de gel debido a la falta de disponibilidad. (Publicado el 23 de marzo de 2020)

R: Como medida provisional, entendemos que algunos establecimientos alimentarios han establecido estaciones con cuaternarias de amonio para inmersión de manos y aerosoles a una concentración de 200 ppm. Estos productos están diseñados para su uso en superficies, y como tal, pueden no ser formulados para su uso en la piel. FDA es consciente de los informes de eventos adversos de los consumidores que utilizan tales productos como un reemplazo para desinfectantes de manos y aconseja no usar estos productos como reemplazos para desinfectantes de manos.



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

5.- Q&A FDA

5.4.-¿Qué medidas debo tomar para limpiar la instalación/equipo para evitar la propagación de COVID-19? (Publicado el 17 de marzo de 2020)

R: Los fabricantes de alimentos **regulados por la FDA están obligados a seguir Las Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP, por sus siglas en inglés)** y muchos tienen planes de seguridad alimentaria que incluyen un **análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos.**

- Las instalaciones de alimentos deben utilizar productos "desinfectantes" registrados por la EPA en sus prácticas de limpieza y desinfección.
- Además, existe una lista de productos "desinfectantes" registrados por la EPA para COVID-19 en la lista de desinfectantes para uso contra SARS-CoV-2 que han calificado bajo el programa de patógenos virales emergentes de la EPA para su uso contra SARS-CoV-2, el coronavirus que causa COVID-19.



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

5.- Q&A FDA

5.5.- Necesito retirar los productos alimenticios producidos en la instalación durante el tiempo que el trabajador estaba potencialmente dispersando virus mientras trabajaba? (Publicado el 17 de marzo de 2020)

不, لا

Όχι, Нет,

NINE, NO !

R: No prevemos que los productos alimenticios deban ser retirados o retirados del mercado debido a COVID-19, **ya que actualmente no hay pruebas que respalden la transmisión de COVID-19 asociado con envases de alimentos o alimentos.**



SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

6.-Y ¿qué pasa con la cadena de suministro y distribución de alimentos?

Esa es..... otra historia..... ¡Les notificaremos cuando la tengamos lista!

¡Les invitamos a estar atentos a las invitaciones a los siguientes webminars del **MexEHEDGCom**, así como a los cursos de Diseño Higiénico Básico y avanzado, así como de instalaciones CIP.!

SARS-CoV-2 en la industria alimentaria

Muchas gracias por su atención, y quedo a sus órdenes en:

marcoelp@lefix.com.mx

cuccalmexico@yahoo.com.mx

lefixyasociados@gmail.com