



**Recomendaciones para la industria de  
alimentos, para evitar la contaminación y el  
contagio por el virus  
SARS CoV-2 (COVID-2019)**

Elaborado por:

Área de Manejo y Mejora de Procesos

Dirección de Calidad Agrícola

Versión: Febrero de 2022



## CONTENIDO

Introducción .....	3
Antecedentes .....	3
Para organizaciones acondicionadoras o centros de acopio y procesadoras .....	5
Lineamientos para Clientes PAI: (comedores institucionales, delegaciones policiales y otros) .....	8
Recomendaciones para transportar y entregar los alimentos.....	10
Recomendaciones para la administración .....	10
Autoría.....	12
Literatura de interés.....	13

Consejo Nacional de Producción  
Lineamientos para evitar el contagio y la contaminación por el virus SARS CoV-2 (COVID-2019)  
para la industria de Alimentos  
2020

## **Introducción**

El Consejo Nacional de Producción, en su labor de apoyo a los productores agroindustriales, proveedores del Programa de Abastecimiento Institucional (PAI), vela para que las prácticas que se aplican en estas industrias cumplan con los requerimientos básicos de Manipulación de Alimentos y las Buenas Prácticas de Manufactura, con la finalidad de comercializar productos inocuos y que llenen las expectativas de los clientes.

Como parte de este apoyo técnico y ante la emergencia nacional que se está viviendo por la pandemia provocada por el virus SARS CoV-2 y la enfermedad que provoca, llamada COVID-19, se ha elaborado el presente documento, con recomendaciones orientadoras sobre ciertas prácticas, que pueden ser aplicadas tanto por proveedores como por clientes PAI.

Los objetivos de esta guía son llevar a los responsables de las diferentes empresas participantes en el PAI algunas de las principales prácticas que se pueden implementar para evasión del virus mencionado; y se valoren cuáles cambios pueden poner en práctica para proteger la salud de los colaboradores. Ello igualmente con la finalidad de que los productos elaborados y/o manipulados, se mantengan con las condiciones requeridas de inocuidad.

## **Antecedentes**

La presencia del virus SARS CoV-2 que produce la enfermedad COVID-19, ha provocado que la sociedad costarricense implemente cambios importantes en su conducta para evitar el contagio y proteger así su salud. Esta situación ha calado en todos los ámbitos de la cotidianidad: actividad social, actividad deportiva o laboral; y los servicios de alimentación y la industria de alimentos no han quedado excluidos de esta realidad.

Los diferentes actores involucrados en el acondicionamiento, procesamiento y comercialización de alimentos, han recibido orientación de las entidades nacionales e internacionales involucradas en temas de inocuidad de alimentos, como el Ministerio de Salud, la Cámara de la Industria Alimentaria (CACIA) la Oficina Mundial para la Salud (OMS), el Organismo Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), entre otros, mediante documentos que incluyen directrices y recomendaciones, en busca de minimizar las posibilidades de contagio del virus entre los colaboradores de las organizaciones e instituciones. El producto ya empacado o el alimento servido, no deben ser vehículo del virus hacia los usuarios finales.

Por el momento, no se ha comprobado que el virus se transmita por los alimentos, o que ello ocurra al momento de ingerirlos. Pero, indistintamente de ello, las prácticas de higiene que normalmente se utilizan en toda instalación dedicada al procesamiento y/o acondicionamiento de alimentos, deben continuarse aplicando con normalidad para evitar la transmisión de ETA's y que los alimentos sean inocuos.

Con eso en cuenta, las recomendaciones referentes al tema del COVID-19 se dirigen específicamente hacia el accionar en tres ámbitos principales:

- Evitar el contagio en personas relacionadas con la industria de alimentos,
- Evitar la contaminación de los alimentos empacados cuando son transportados y entregados en el lugar de destino y
- Evitar el contagio del público en los servicios de alimentación.

De seguido se presentan algunos de los elementos más importantes que están circulando en diferentes medios. Se ha tratado de ajustar la información a las características de las organizaciones de proveedores y clientes del Programa de Abastecimiento Institucional del Consejo Nacional de Producción.

## **Para organizaciones acondicionadoras o centros de acopio y procesadoras**

- ✓ Colocar en zonas clave, carteles informativos acerca de los protocolos para el estornudo, el saludo y el lavado de manos, tal que sirvan de recordatorio para todo el personal.
- ✓ Realizar la identificación de las superficies o zonas de trabajo que podrían contaminarse con el virus y convertirse en un peligro para la salud del personal, o bien contaminar producto ya empacado. Esta evaluación de riesgo puede desarrollarla el personal encargado de la implementación de BPA o el HACCP, si la empresa cuenta con ello.
- ✓ Una vez identificadas estas zonas, habrá que incluirlas en los programas de limpieza y desinfección, de modo que en adelante se conviertan en superficies y zonas limpias. Por ejemplo, si antes no se lavaban las manijas y perillas de las puertas de la planta, bodegas y oficinas, eso se deberá hacer en adelante. Habrá también que considerar estantes, mostradores, muebles de recepción, sillas, equipo de cómputo, teléfonos fijos, portones, etc. Los procedimientos de limpieza y desinfección que se apliquen deben ser eficientes y efectivos. El personal encargado de estas acciones debe tener la instrucción adecuada.<sup>1</sup>
- ✓ Se deben colocar lavatorios en la parte externa de la instalación, por donde pueda haber un ingreso de personas. Estos deberán estar debidamente equipados con jabón, desinfectante, toallas de papel para secado y basurero,

---

<sup>1</sup> El desinfectante recomendado para la eliminación del virus SARS-COV-2 es el amonio cuaternario, según recomendación del equipo asesor de salud ocupacional institucional.

- ✓ En los puestos de trabajo, se debe hacer lo necesario para que haya una distancia mínima de 1,8 metros entre cada colaborador. Si esto no es factible a falta de espacio, se pueden aplicar otras acciones, como usar la mitad del personal para una actividad, aunque que se tenga que extender el tiempo para terminarla. Otra opción es separar al personal por ciclos de trabajo, unas operaciones en un horario y otras en otro horario para evitar que todo el personal tenga que estar trabajando en la misma zona y no se pueda lograr el distanciamiento requerido. Las decisiones deberán ser evaluadas por la administración a cargo de la empresa.
- ✓ Colocar marcas en el piso para limitar el espacio en el que el personal puede colocarse para ejecutar su trabajo. La distancia mínima deber ser de 1.8 m. También se pueden colocar barreras físicas de plástico entre los puestos de trabajo, cuando existen varios de ellos en una línea de proceso, ya sea a los lados o la parte frontal de los espacios.
- ✓ En los lugares designados para que el personal consuma sus alimentos, se deben hacer los cambios necesarios para distanciar las sillas o bien aplicar horarios para evitar la aglomeración de personas. Si es posible, se pueden colocar mesas con sillas bajo toldos en los alrededores de la planta, para que sean usadas con este propósito. Siempre se debe mantener una distancia mínima de 1.8 m.
- ✓ El personal debe contar con los medios de protección necesarios, sean estos cobertores de ojos, mascarillas, pantallas para la cara, y guantes si el proceso lo requiere.
- ✓ El personal debe usar los aditamentos de protección de la cara, nariz y ojos, tanto dentro como fuera de la zona de proceso. Se debe establecer la directriz necesaria para que, al ingresar a la planta, se mantenga la limpieza necesaria de estos aditamentos para proteger la inocuidad; incluso evaluar si estos deben ser sustituidos.

- ✓ Deben existir instalaciones adecuadas para que el personal tenga acceso frecuente a lavado de manos.
- ✓ Se recomienda tomar la temperatura al personal administrativo y de planta al momento del ingreso y llevar un registro diario de esta información. Si la temperatura es mayor a 37.5 °C no podrá ingresar a las instalaciones.
- ✓ Se deben suspender la práctica de actividades recreativas y deportivas por parte de los grupos de colaboradores.
- ✓ En caso que algún trabajador presente síntomas relacionados con Covid-19, no deberá presentarse a trabajar y deberá apersonarse al centro médico en el que esté adscrito para ser valorado. Los síntomas que debe vigilar son los siguientes:

Al menos <u>dos</u> de los siguientes			Ó			<u>Uno</u> de los siguientes	
Fiebre, (medida o sensación febril)	Escalofríos	Mialgia		Tos	Falta de aire	Disgeusia de reciente aparición	
Dolor de cabeza	Dolor de garganta	Náuseas/vómitos					
Fatiga	Congestión nasal	Debilidad general			Anosmia de reciente aparición		Dificultad respiratoria
Estado mental alterado.	Diarrea/dolor abdominal						

- ✓ Salvo para situaciones debidamente calificadas, se debe evitar la presencia de personas ajenas a la actividad. Deben aplicarse mecanismos para atenderlas en forma virtual, por correo electrónico o telefónicamente. Si es indispensable que personas se presenten a la empresa, trátense de



proveedores, clientes externos, mensajeros, electricistas, mecánicos, etc., deben:

- Ser atendidos según cita previa y con la persona responsable.
- Se debe anotar a información del visitante en un registro al ingreso y se recomienda tomarles la temperatura. También se recomienda que declaren si padecen alguna enfermedad respiratoria y si han estado en contacto con alguien enfermo de COVID-19.
- Los visitantes se deben lavar las manos y usar desinfectante apropiado; caminar sobre una alfombra con desinfectante (similar a un pediluvio) antes de ingresar a cualquier parte de las instalaciones, diferentes de las zonas de proceso, a las cuales tenga autorización de hacerlo.
- Si deben ingresar a la zona de proceso, deben cumplir con la normativa necesaria que exista en la empresa.
- Deben desarrollar la actividad para la que hicieron la visita y retirarse de las instalaciones inmediatamente al terminar.

### **Lineamientos para Clientes PAI: (comedores institucionales, delegaciones policiales y otros)**

- ✓ Colocar en zonas clave, carteles informativos sobre los protocolos para estornudo, saludo y lavado de manos, tal que sirvan de recordatorio para todo el personal y los usuarios del comedor.
- ✓ Incluir en los programas de limpieza y desinfección, todas las superficies y zonas del comedor. Se deben considerar apagadores, estantes, mostradores, muebles de recepción, perillas de puertas, sillas, portones, equipo de cómputo, teléfonos fijos, etc. Los procedimientos de limpieza y desinfección que se apliquen deben ser eficientes y efectivos. El personal encargado de estas acciones debe tener la instrucción adecuada.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> El desinfectante recomendado para la eliminación del virus SARS-COV-2 es el amonio cuaternario, según recomendación del equipo asesor de salud ocupacional institucional.

- ✓ En los puestos de trabajo, se debe hacer lo necesario para que haya una distancia mínima de 1,8 metros entre cada colaborador.
  - ✓ Se pueden colocar marcas en el piso para limitar el espacio en el que el personal puede ubicarse para ejecutar su trabajo. El distanciamiento mínimo debe ser de 1.8 m.
  - ✓ Dentro de las instalaciones, deben existir las facilidades adecuadas para que el personal haga lavado de manos con frecuencia; deben estar debidamente acondicionados y mantenerse como tal.
  - ✓ El personal debe contar con los medios de protección necesarios como cobertores de ojos, mascarillas, pantallas faciales; y guantes, si el proceso lo requiere.
  - ✓ Se recomienda tomar la temperatura a todo el personal al momento del ingreso a labores y llevar un registro diario de esta información. Si la temperatura es mayor a 37.5 °C no podrá ingresar a las instalaciones.
  - ✓ Salvo para situaciones debidamente calificadas, se debe evitar la presencia de personas ajenas al comedor. Deben aplicarse mecanismos para atenderlas fuera de turno, o en forma virtual, por correo electrónico o telefónicamente.
  - ✓ Para la atención de los proveedores se debe contar con:
    - un lavatorio para el lavado de las manos, con jabón y desinfectante apropiado, antes de ingresar a la zona donde pueden entregar los alimentos,
    - una zona específica para la entrega de los alimentos, la cual debe ser limpiada y desinfectada cada vez que se termine la actividad,
-

- una gestión rápida; deben realizar la actividad requerida y retirarse de las instalaciones al terminar.

## **Recomendaciones para transportar y entregar los alimentos**

- ✓ La unidad de transporte debe estar limpia por dentro, particularmente, y por fuera; considerar la desinfección de manijas, palanca de cambios, volante, etc. No se deben colocar productos sobre el piso directamente. Las condiciones de higiene se deben mantener durante todo el recorrido de entrega.
- ✓ El personal designado para transportar y entregar alimentos, deben contar con equipo de protección: mascarillas, pantalla de protección facial y, si amerita, guantes.
- ✓ Debe tener la facilidad de lavarse las manos y aplicar desinfectante, antes y después de cada entrega, en caso de que en la instalación de los clientes no lo suministre. También deben contar con toallas de papel para el secado de manos.
- ✓ En el lugar de entrega debe haber una zona específica para dejar los productos; este debe ser escogida por el encargado del lugar. Para trámites de facturación y afines, en caso de ocuparse, el bolígrafo, debe ser de uso personalizado.

## **Recomendaciones para la administración**

Las siguientes recomendaciones son de especial cuidado por parte de la administración:

- ✓ Si se cuenta con los recursos para transporte, se recomienda que el personal administrativo, técnico y operativo de la empresa, evite utilizar transporte público. O al menos se debe ser en exceso cuidadoso y exigir que el personal utilice los instrumentos de protección,
- ✓ Es apropiado conocer las medidas preventivas que están aplicando en las empresas de sus proveedores y, si es posible, auditarlas para garantizar que las materias primas e insumos que adquieren, se estén manejando de la forma adecuada y haya minimización del riesgo de que la mercancía se establezca como vehículo del virus.
- ✓ Es necesario llevar un control de la salud de cada trabajador, especialmente el registro diario de temperatura y un sistema de alerta para detectar si algún funcionario se presenta a trabajar con síntomas de gripe. En ese caso, se deberá evitar su ingreso a las instalaciones y se deberá llamar a la línea 1322 para tener debida orientación; si el funcionario es sospechoso de estar enfermo de COVID-19 deberá presentarse a la unidad de salud más cercana para que le sean aplicados los debidos protocolos.
- ✓ Debe prestarse atención a medidas que se establezcan para la industria de alimentos y los servicios de alimentación ya que, al tratarse de una nueva enfermedad, con frecuencia surge información producto de recientes investigaciones.

## **Autoría**

El documento es parte de una serie de guías que facilitan al lector orientar sus quehaceres y consideraciones acerca de la actividad que se describe y, particularmente, para proveedores adscritos al Programa de Abastecimiento Institucional (PAI).

Fue elaborado por La Lic. Olga Murillo García, funcionaria de la Dirección de Calidad Agrícola del Consejo Nacional de Producción.

## Literatura de interés

FAO/OMS. Abril 2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones provisionales para las autoridades responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos. [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331958/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety\\_authorities-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331958/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1-spa.pdf)

FAO/OMS. Abril 2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones provisionales para las empresas alimentarias. En: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf)

Ministerio de Salud. LS-CS-002. Lineamientos técnicos para la prevención del COVID-19 en plantas procesadoras de alimentos. En: [www.ministeriodesalud.go.cr/sobre\\_ministerio/prensa/docs/LS\\_CS\\_002\\_plantas\\_procesadora\\_alimentos.pdf](http://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/LS_CS_002_plantas_procesadora_alimentos.pdf).