

Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe: Riesgos sanitarios; seguridad de los trabajadores e inocuidad

Boletín N.º 4

13 / 05 / 2020

Índice

1. Editorial	1
2. Riesgos para las personas que participan en la cadena de valor del sistema alimentario de contraer COVID-19	2
3. Aminorar los riesgos de contraer COVID-19: algunas recomendaciones	5
4. El rol de la inocuidad en la crisis	10
5. Entrevista a la Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria	12
6. La pandemia en números: impacto en la oferta doméstica de alimentos	14
7. Recursos	15
8. Mensajes clave	16
9. Bibliografía	17

1. Editorial



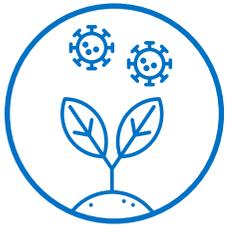
En este nuevo número del boletín analizamos los riesgos sanitarios a los que están expuestas las personas que participan en la cadena de valor del sistema alimentario – de trabajadores a consumidores – a causa de la crisis del COVID-19.

En este contexto de crisis, que afecta el normal funcionamiento de la cadena de valor de los sistemas alimentarios, no basta con implementar medidas para que trabajadores y consumidores no enfermen de COVID-19, sino que, también, es imperativo mantener altos estándares de inocuidad de modo de mantener a raya la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) e impedir así, que estas se constituyan en otro problema más de salud pública.

Por lo mismo, todas las acciones orientadas a resguardar la seguridad de los trabajadores y mantener la inocuidad de los alimentos, son fundamentales para minimizar las posibilidades de que trabajadores y consumidores enfermen de COVID-19 o contraigan enfermedades transmitidas por los alimentos mientras dure esta crisis.

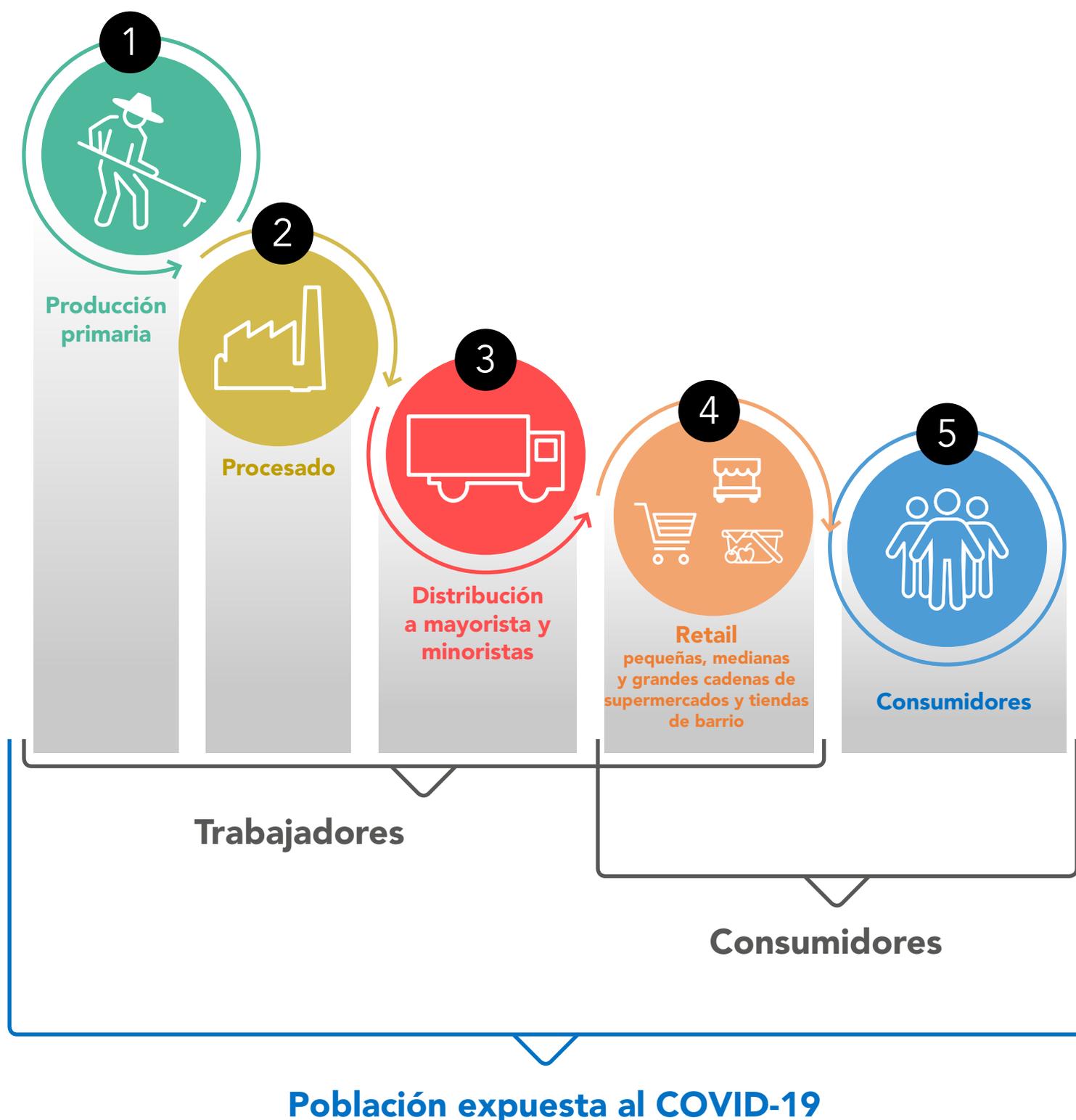


2. Riesgos para las personas que participan en la cadena de valor del sistema alimentario de contraer COVID-19



En esta sección, evaluaremos los riesgos de contraer COVID-19 de las personas que participan en los eslabones de la cadena de valor del sistema alimentarios. Para ello, comenzamos identificando la población expuesta a lo largo de la cadena (ver Figura 1).

Figura 1/ Población expuesta a contraer COVID-19, según su ubicación en la cadena de valor



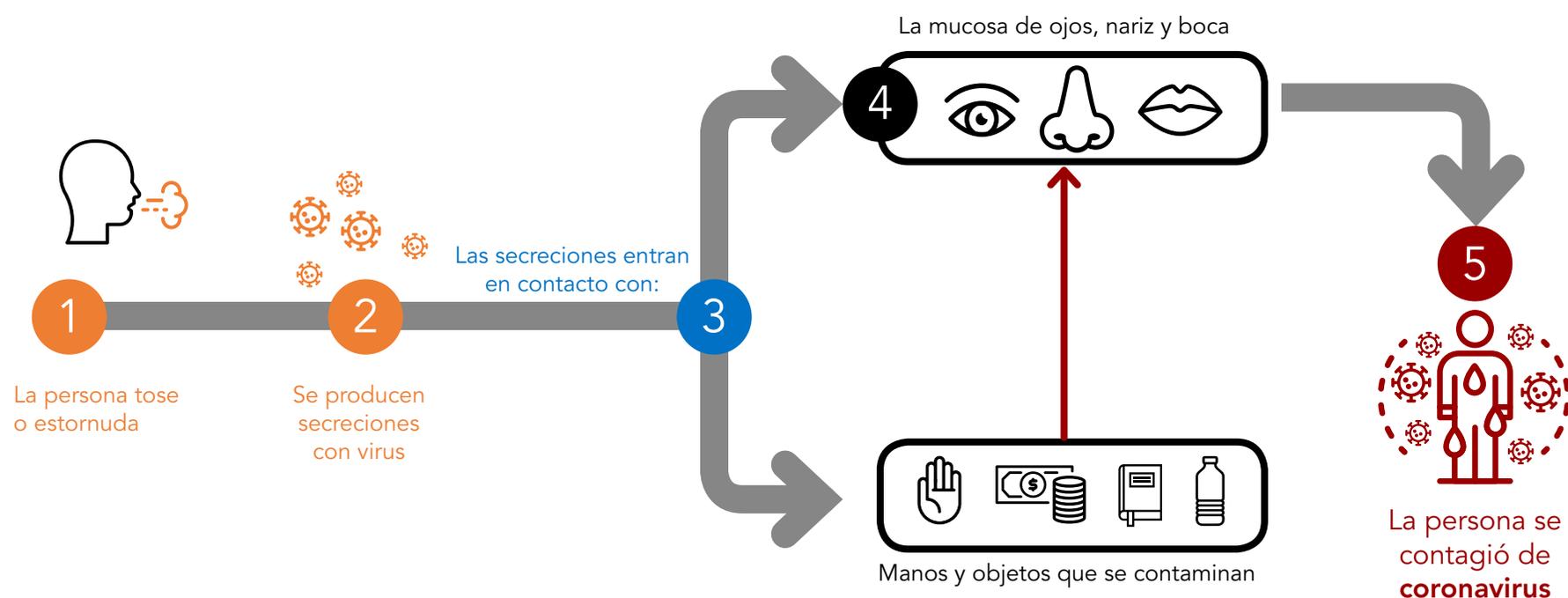
2.1. Riesgo de los trabajadores de contraer COVID-19



El contacto entre personas es la principal fuente de contagio

La información sobre el origen y las vías de contagio del virus responsable del COVID-19 es y sigue siendo escasa. Sin embargo, el comportamiento y las características del virus pueden predecirse en base a datos sobre virus similares, como los responsables del Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS) y el Síndrome Respiratorio del Medio Oriente (MERS). Teniendo en cuenta el comportamiento de los virus antes mencionados, es muy poco probable que el SARS-CoV-2 se pueda transmitir a través de los alimentos. Dicho eso, conviene tomar las precauciones necesarias con los envases utilizados para proteger o conservar los alimentos.

Figura 2/ Vías de contagio del COVID-19



Hasta acá, los expertos han indicado que son dos las principales vías de contagio: i) contacto directo entre personas y; ii) contacto con objetos inanimados contaminados (fómites)¹.

Según estudios de laboratorio, el virus puede sobrevivir y mantener su poder infeccioso en ciertas superficies. El tiempo de sobrevivencia varía según superficie, pudiendo mantenerse unas horas en objetos de cobre y hasta tres días en acero inoxidable y plásticos (OMS, 2020a). Conviene señalar que los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo (FAO y OMS, 2020a).

De ahí que, con el objeto de reducir la transmisión de la enfermedad, la mayoría de los países hayan decidido enfrentar el COVID-19 implementando estrictas medidas de distanciamiento físico, siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2020b). Una de las consecuencias de dicha medida es que muchos trabajadores han dejado de desempeñar sus funciones en oficinas para teletrabajar desde sus hogares. Sin embargo, para la vasta mayoría del personal del sector agroalimentario trabajar desde casa no es posible; en consecuencia, es imperativo establecer una serie de medidas de seguridad que les permitan desempeñar sus funciones en la producción y cadena de suministro de alimentos sin poner en riesgo su salud. Solo contando con trabajadores sanos y seguros los productos alimenticios pueden avanzar a lo largo de la cadena y estar disponibles para los consumidores finales.

¹ Un fómite es cualquier objeto o material inerte y sin vida capaz de transportar organismos patógenos (bacterias, hongos, virus y parásitos). Por ejemplo, son fómites la ropa, las sábanas de la cama, el equipamiento hospitalario no esterilizado, etc.



Mercados, donde partió todo

Existe la hipótesis de que la expansión del virus partió en un mercado húmedo, en los que se retienen, sacrifican y despostan animales vivos (dicho eso, en lo que concierne a la propagación del COVID-19, la transmisión zoonótica – de animales a personas – no es el principal medio de contagio, sino el contacto entre personas, como ya se ha mencionado). Estos mercados suponen un riesgo particular de transmisión de otro tipo patógenos entre trabajadores y clientes. Por ello, se recomienda una estricta aplicación de prácticas que garanticen la inocuidad de los alimentos. La mayoría de los patógenos, incluidos los coronavirus, puede ser eliminados con los desinfectantes y sanitizantes más comunes (como jabón, cloro o amonio cuaternario, entre otros).

2.2. Riesgo de los consumidores de contraer COVID-19



¿Existe el riesgo de transmitir el COVID-19 por los alimentos?

Como hemos mencionado, a pesar de disponer de poca información específica sobre el virus responsable del COVID-19, se asume que su comportamiento y características son similares a la de otros virus responsables de otras enfermedades respiratorias (como SARS y/o MERS). Como ya hemos señalado, es muy poco probable que el SARS-CoV-2 se transmita a través de los alimentos, toda vez que el virus necesita un huésped animal o humano para hacerlo.

Aun cuando se ha aislado material genético (ARN) del virus del COVID-19 en muestras de heces de pacientes infectados, no se ha notificado ningún caso, ni hay pruebas de transmisión fecal-oral, cuestión especialmente importante para las personas que manipulan alimentos.

¿El COVID-19 es una zoonosis?

Según el análisis de secuencia de ácido nucleico, se presume que los murciélagos son el reservorio más probable del SARS-CoV-2. De todos modos, a la fecha no hay casos documentados de transmisión directa de murciélago a humano, por lo tanto, otras especies de vida silvestre pueden haber actuado como huéspedes intermedios entre murciélagos y humanos; tampoco se cuenta con evidencia para identificar con certeza la participación de otras especies de vida silvestre. Si bien la transmisión de la enfermedad solo se ha informado como resultado de la transmisión de humano a humano, identificar qué especies de vida silvestre contribuyeron al inicio del brote a la transmisión entre animales y humanos, sigue siendo una tarea crítica para evitar que el virus reaparezca una vez la actual pandemia esté bajo control (FAO, 2020).

El riesgo de ir a comprar

Sabemos que el principal agente de transmisión del COVID-19 es el contacto directo entre personas, ya sea cuando una persona sana se expone al contacto directo con las gotículas contaminadas que emite una persona contagiada (enferma o asintomática), o por el contacto con fómites contaminados con SARS-CoV-2 (FAO y OMS, 2020a). En consecuencia, los consumidores se exponen a contraer la enfermedad cuando asisten a espacios en los que circula mucha gente y en los que no es posible mantener el distanciamiento físico.

En casi todo el mundo, la venta de alimentos se considera una actividad que no puede ser interrumpida por las medidas sanitarias. Por lo tanto, supermercados, mercados de abastos, comercio minorista y ferias libres siguen operativos, a pesar de la cuarentena y las restricciones que pesan sobre el funcionamiento del comercio en general.

En muchos mercados y ferias libres aún se aprecia una gran afluencia de personas, por lo que las autoridades están implementando medidas para disminuir el riesgo de contagio. Por otra parte, supermercados y locales de comercio minorista han limitado la cantidad de personas que pueden estar al mismo tiempo haciendo sus compras en los establecimientos. Sin embargo, este tipo de medidas ha tenido efectos colaterales negativos – principalmente en los supermercados – desplazando la

concentración de personas del interior al exterior del recinto, donde se acumulan esperando su turno para entrar, como ha sido observado por las oficinas nacionales de la FAO de América Latina y el Caribe.

La mayoría de hoteles, restaurantes y cafeterías han cerrado, ya que casi todos los gobiernos les han prohibido atender presencialmente a clientes. En todo caso, las autoridades correspondientes en general no han puesto cortapisas para la venta en línea y despacho a domicilio de sus productos, lo que ha disminuido el riesgo de contagio en los consumidores.

3. Aminorar los riesgos de contraer COVID-19: algunas recomendaciones



A continuación, se enumeran y describen medidas relacionadas con la seguridad de los trabajadores y de los consumidores que van a comprar productos alimenticios, a fin de evitar el contagio de COVID-19.

3.1. Medidas para evitar el contagio en trabajadores

La gran mayoría de países han aplicado medidas restrictivas que buscan disminuir el contacto entre personas, con el fin de minimizar el riesgo sanitario de contraer el COVID-19.

Sin embargo, al ser la alimentación un insumo básico para las personas, muchas de estas normas no son de aplicación obligatoria para los trabajadores que producen y distribuyen alimentos. Por ello, es fundamental proteger la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción alimentaria y en las cadenas de suministro de alimentos. Todas las partes que participan en esta cadena deben contribuir a que se resguarde la salud de los trabajadores. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) (2020a) y la Secretaría General de la Comunidad, el Comité Veterinario Permanente del Cono Sur (CVP) y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) (2020), recomiendan implementar una serie de medidas para proteger a los trabajadores de la industria alimentaria y el sector agrícola, respectivamente:



Conocer los síntomas del COVID-19: Es fundamental que los trabajadores conozcan y puedan reconocer los síntomas de la enfermedad, para así saber cuándo recurrir a los servicios de salud y realizarse las pruebas pertinentes, de modo de reducir los riesgos de transmisión en el lugar de trabajo.

Los síntomas más comunes del COVID-19 son:

- Fiebre (temperatura igual o superior a 37,5 grados centígrados)
- Tos (de cualquier tipo, no solo la tos no productiva)
- Disnea
- Dificultades para respirar
- Cansancio

Distanciamiento físico: El distanciamiento físico es crucial para frenar la propagación del nuevo coronavirus. Con el distanciamiento se busca reducir al mínimo el contacto entre las personas que pueden estar infectadas y las personas sanas. Todas las empresas alimentarias deberían aplicar medidas de distanciamiento físico. La OMS recomienda mantener una distancia de al menos un metro (tres pies) entre los trabajadores.

Las empresas pueden implementar las siguientes medidas para mantener el distanciamiento físico:

- En la entrada o entradas al lugar de trabajo, tomar la temperatura a los trabajadores y disponer alcohol gel, así como en varios sitios estratégicos de la empresa.
- Cambiar de lugar los puestos de trabajo en las líneas de producción para que los trabajadores no estén situados uno al lado de otro, ni frente a los otros.

- Proporcionar al personal un kit de protección personal que incluya artículos como mascarillas, guantes desechables, monos y botas limpios todos los días.
- Aumentar el espacio entre puestos de trabajo, sin importar que dicha medida pueda tener efectos en la velocidad de las líneas de producción.
- Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo más pequeños para reducir la interacción entre ellos.

Evitar la propagación del COVID-19 en el lugar de trabajo

Todos los empleados que no se sientan bien o tengan síntomas no deben presentarse a su lugar de trabajo ni permanecer en él. Un trabajador infectado, al toser o estornudar, podría contaminar con el virus las superficies de las instalaciones de la empresa y así contagiar a otros trabajadores.

No se puede descartar que en lugar de trabajo puede haber personas infectadas con el virus que no presenten síntomas (asintomáticos). Para minimizar riesgos de contagio, todos los trabajadores de las empresas alimentarias deben seguir rigurosamente los protocolos de seguridad, las normas de higiene y utilizar correctamente los equipos de protección personal.

Por último, es necesario implementar medios por los cuales los trabajadores se puedan comunicar con sus jefes y pares, sea mediante llamadas telefónicas o correos electrónicos, para evitar todo tipo de reuniones presenciales.

Prácticas correctas de higiene en el lugar de trabajo:

<p>Realizar una buena higiene de las manos, lavándolas con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos (del modo recomendado por la OMS), todas las veces que sea necesario.</p>	<p>Utilizar frecuentemente un gel hidroalcohólico, el que debe estar disponible en varios puntos estratégicos del recinto.</p>	<p>Realizar una buena higiene respiratoria (cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar, desechar los pañuelos de papel después de usarlos y lavarse las manos). El material desechado será removido y eliminado constantemente.</p>	<p>Lavar o desinfectar a menudo las superficies de trabajo y los puntos de contacto (por ejemplo, los pomos de las puertas).</p>	<p>Evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o estornudos).</p>

En planteles agropecuarios, limitar el acceso de personas

Las personas que trabajan y viven en las fincas o predios rurales de producción deben evitar exponerse a potenciales zonas de contagio, como las ciudades y centros poblados cercanos a las unidades productivas, y restringir al máximo posible el acceso de personal ajeno a la finca, resguardando que la puerta de entrada al predio permanezca cerrada y así se evite el libre ingreso de personas, animales y vehículos a la unidad productiva.

Si es necesaria la entrada de camiones o personas externas, tome las precauciones de distancia, higiene y desinfección en la entrada de los camiones de recolección de la leche, el de alimentos para animales, semillas u otro proveedor de insumos. Programe con tiempo la visita y separe al personal que recibe los productos del resto de los trabajadores (Secretaría General de la Comunidad et al., 2020).



Transporte y entrega de ingredientes y productos alimenticios

El virus sólo puede entrar en las instalaciones mediante personas infectadas o fómites contaminados. Los transportistas deben tener especial cuidado al desplazarse físicamente a zonas con altas tasas de contagio. Entre las medidas, se recomienda:

- No bajar de sus vehículos cuando entreguen mercancías en instalaciones de empresas alimentarias.
- Respetar las normas de distanciamiento.

- Las personas pueden contagiarse del virus al tocar una superficie contaminada o al dar la mano a una persona infectada. Las superficies que pueden estar contaminadas por este virus con mayor probabilidad son las que se tocan con más frecuencia, como los volantes, las manijas de las puertas o los teléfonos móviles, así como las manijas de las puertas de carga.
- Deben cuidar escrupulosamente su higiene personal y usar ropa protectora limpia.
- Para la alimentación en la ruta idealmente llevar sus propios alimentos desde la casa.



Establecimientos de venta de alimentos

Estos establecimientos deben hacer todo lo posible para garantizar altos niveles de higiene, proteger a sus trabajadores del riesgo de infección, mantener el distanciamiento físico, permanecer abiertos al público y asegurarse de recibir suficientes suministros.

Algunas de las medidas a implementar entre los trabajadores son:

- Los trabajadores deben respetar las medidas de seguridad establecidas para prevenir el contagio de COVID-19 (mascarillas, guantes, medidas de higiene).
- Limitar el número de clientes que ingresen a los establecimientos para evitar que los trabajadores se expongan a potenciales vectores del virus.
- Fomentar formas de pago sin contacto para que los trabajadores no tengan que manipular dinero cuando los consumidores adquieren sus productos.

Como este es un eslabón que se comparte con los consumidores, en el siguiente punto se describen en detalle las medidas que deben tomarse en los distintos establecimientos de venta de alimentos.

3.2. Medidas para evitar el contagio en consumidores



Para evitar la transmisión del COVID-19 a los consumidores de alimentos, se debe tener especial cuidado en los eslabones finales de la cadena de valor, a saber: todas aquellas personas que manipulan alimentos, sean estas quienes las venden o quienes cocinan en sus casas y tocan directamente los alimentos no envasados. Así como cualquier otra persona o trabajador que pueda tocar las superficies que hayan estado en contacto con alimentos u otras superficies en las zonas donde se manipulan alimentos sin envasar.

Si sospecha que está enfermo, quédese en casa: Lo primero que debe hacer un trabajador que manipula alimentos, es quedarse en casa si sospecha de tener alguno de los síntomas del COVID-19. Para ello, los manipuladores de alimentos deben conocer los síntomas, notificar a sus superiores y realizarse las pruebas de rigor. Es obligación del encargado capacitar a sus trabajadores sobre los síntomas del COVID-19.

Medidas habituales: Muchas veces, las personas infectadas no presentan signos o síntomas de la enfermedad por estar en etapas tempranas de la infección. También es posible que solo presenten síntomas leves, los que pueden pasar desapercibidos con facilidad. Precisamente por ello, este grupo de personas puede haber contribuido a la propagación de la enfermedad. Por consiguiente, todos los empleados de las empresas alimentarias, independientemente de su aparente estado de salud, deben seguir estrictamente las prácticas que garanticen la higiene de los alimentos en sus instalaciones, de acuerdo con los sistemas existentes para la gestión de la inocuidad de los alimentos. Como se ha mencionado reiteradamente a lo largo de este boletín, la mayoría de los patógenos, incluidos los coronavirus, son susceptibles de destrucción

y eliminación con los desinfectantes y sanitizantes más comunes utilizados en el procesamiento de alimentos. Estas medidas son (FAO y OMS, 2020a):

- Realizar una buena higiene de las manos, lavándolas con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos (del modo recomendado por la OMS), todas las veces que sea necesario.
- Utilizar frecuentemente un gel hidroalcohólico, el que debe estar disponible en varios puntos estratégicos del recinto.
- Realizar una buena higiene respiratoria (cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar, desechar los pañuelos de papel después de usarlos y lavarse las manos). El material desechado será removido y eliminado constantemente.
- Lavar o desinfectar a menudo las superficies de trabajo y los puntos de contacto (por ejemplo, los pomos de las puertas).
- Evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o estornudos).

La aplicación de principios sólidos de saneamiento ambiental, higiene personal y prácticas establecidas de inocuidad alimentaria reducirá la probabilidad de propagar el COVID-19.

Establecimientos de venta de alimentos al por menor:

En los establecimientos de venta de alimentos al por menor es fundamental mantener la distancia física para reducir el riesgo de transmitir enfermedades. Estas son algunas medidas prácticas que se pueden adoptar (FAO y OMS, 2020a):

- Limitar el número de clientes presentes simultáneamente en el interior del establecimiento.
- Colgar carteles en la entrada para pedir a los clientes que no accedan al establecimiento si no se sienten bien o si tienen síntomas asociados al COVID-19.
- Asegurarse de que se respete la distancia física en las filas, tanto dentro del establecimiento como fuera de él. Para ello se pueden dibujar marcas en el suelo del establecimiento para que sea más fácil mantener las distancias físicas, sobre todo en las zonas de mucha afluencia, como los mostradores y las cajas.
- Fomentar el lavado de manos, ofreciendo soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento.
- Instalar pantallas de plexiglás en las cajas y los mostradores para proteger aún más al personal.
- Fomentar los medios de pago sin contacto.
- Conforme los clientes traigan de forma creciente sus propias bolsas de la compra, se sugiere colocar mensajes en los establecimientos (tiendas, almacenes, supermercados) aconsejando que limpien sus bolsas antes de cada uso.

El riesgo de transmisión del COVID-19 debe reducirse al máximo, determinando cuáles son los puntos del establecimiento que se tocan más a menudo y limpiándolos y desinfectándolos con regularidad. A este respecto, se pueden adoptar las siguientes medidas (FAO y OMS, 2020a):



Proporcionar toallitas húmedas (u otros artículos de limpieza similares) para que los clientes limpien los mangos de los carritos y las cestas, o asignar a personal para que realice esta desinfección después de cada uso.



Lavar y desinfectar con frecuencia determinados artículos como los cucharones, las pinzas y las cajas donde se ubican los condimentos.



Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los clientes no las toquen.

Exposición de alimentos sin envasar:

Aun cuando se ha señalado en este documento que, por el momento, no hay pruebas científicas que

indiquen que este virus se pueda transmitir a través de los alimentos, es importante implementar prácticas de higiene en los anaqueles o góndolas de alimentos sin envasar, como las siguientes:

- Lavar y desinfectar con frecuencia todas las superficies y utensilios que estén en contacto con alimentos.
- Establecer como norma que los trabajadores se laven las manos a menudo y, si usan guantes, que se los cambien antes y después de tocar la comida, para evitar que se contaminen los consumidores.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia los anaqueles o góndolas y los utensilios de autoservicio que usan los consumidores.
- Poner a disposición de los consumidores una solución hidroalcohólica a la entrada y a la salida del establecimiento.
- Considerar la posibilidad de no exhibir en expositores de autoservicio o no vender productos de panadería y pastelería sin envolver. Estos productos se deben envolver en plástico, celofán o papel. Los productos de panadería y pastelería que se venden a granel deben situarse bajo vitrinas de plexiglás, y los clientes deben utilizar pinzas para tomarlos y colocarlos en una bolsa.
- Se debe aconsejar a los clientes que laven siempre las frutas y hortalizas con desinfectantes antes de consumirlas.

Establecimientos de venta de alimentos al por mayor:

La Federación Latinoamericana de Mercados de Abasto (FLAMA) y la FAO acordaron compartir periódicamente las principales estrategias de prevención de la contaminación de COVID-19 en los mercados mayoristas y centros de abasto de la región (FAO y FLAMA, 2020). Para ello, se publicaron medidas de prevención diferenciadas para operarios, comerciantes y consumidores.

Entre las medidas destinadas a los operarios, estas son similares a las de los mercados minoristas: cuidado e higiene de las personas que trabajan con alimentos, acceso permanente a material desinfectante y ausentarse del lugar de trabajo ante la sospecha o presencia signos y síntomas asociados al virus. Adicionalmente:

- Realizar desinfecciones permanentes de las instalaciones en bodegas, corredores, baños y otras áreas comunes, a fin de disminuir riesgos.
- Orientar a los consumidores sobre normas de higiene de los alimentos y sobre la desinfección de los envases de los alimentos.
- Coordinar con los organismos de salud locales chequeos aleatorios de la temperatura corporal de todos los empleados en los mercados.
- Contar con logística de reparto programada a fin de evitar la afluencia de personas.
- Difusión de información por medio del diario mural electrónico, correos corporativos e instructivos impresos sobre la prevención de COVID-19.

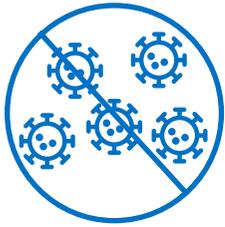
Para los comerciantes y consumidores en general, se recomienda:

- Mantener una distancia de por lo menos un metro con los vendedores.
- Realizar la compra de la manera más rápida posible.
- Usar mascarilla y guantes desechables al manipular los alimentos en el establecimiento.
- Evitar en lo posible hacer compras acompañado de adultos mayores mujeres embarazadas y personas con enfermedades crónicas.

De la misma manera, se han propuesto acciones y operaciones esenciales, tales como:

- Cambios de horarios de funcionamiento.
- Permisos de venta de productos agrícolas sobre camiones.
- Reorganización de los estacionamientos para evitar aglomeraciones y tráfico.
- Catastro de compradores y operadores comerciales para disminuir la aglomeración de las personas en los mercados.
- Incentivo a la venta de los productos mediante herramientas informáticas, para facilitar la comercialización de los mismos.
- Compartir rutas logísticas para la entrega de productos con otros comerciantes del mercado, reduciendo así el número de viajes.

4. El rol de la inocuidad en la crisis



4.1. El desafío de las autoridades nacionales a cargo de la inocuidad

En un contexto de pandemia mundial, uno de los principales problemas a los que se ven enfrentados los países es el colapso de su sistema sanitario. En un sistema sanitario colapsado, los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria deben ser contenidos al máximo para evitar consecuencias sanitarias y económicas devastadoras, tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo.

Por lo tanto, prácticas mejoradas de inocuidad alimentaria, tales como las recomendadas en los documentos del *Codex Alimentarius*, reducirán la probabilidad de contaminación de los alimentos con patógenos y ayudarán a reducir la carga de salud pública causada por las infecciones transmitidas por los alimentos. La prevención de la contaminación en la cadena alimentaria reducirá las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como la probabilidad de que emerjan nuevas enfermedades, como el mismo COVID-19.

Como señala FAO (2020), la Comisión del *Codex Alimentarius* ha adoptado varias directrices prácticas sobre cómo aplicar e implementar las mejores prácticas para garantizar la higiene de los alimentos (Principios Generales del Codex para la Higiene de los Alimentos, CXC 1-1969), manipulación de carne (Código de Prácticas de Higiene para la carne, CXC 58-2005) y control de los virus en los alimentos (Directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el Control de Virus en Alimentos, CAC / GL79-2012).

Sin embargo, mantener los estándares sanitarios para prevenir este tipo de enfermedades es un desafío excepcional y sin precedentes para las autoridades responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos. En muchos países, el personal de la autoridad competente se ha visto obligado a trabajar desde su hogar, cancelando o reprogramando todas las reuniones presenciales a teleconferencias. Mantener, sin interrupción, actividades rutinarias como la inspección de las operaciones comerciales de alimentos, la certificación de exportaciones, el control de alimentos importados, el monitoreo y la vigilancia de la inocuidad de la cadena de suministro de alimentos, el muestreo y análisis de alimentos, la gestión de incidentes alimentarios, el asesoramiento sobre la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias para la industria alimentaria y el público, es un desafío de primera magnitud (FAO y OMS, 2020b).

En este contexto, algunos de los principales desafíos que enfrentan las autoridades nacionales son:

- Implementación de planes de contingencia.
- Menor capacidad para mantener un programa de inspección de inocuidad alimentaria en pleno funcionamiento: por reasignación del personal a los equipos nacionales de respuesta a emergencias de COVID-19, personal que trabaja desde casa y personal enfermo.
- Menor capacidad de análisis de alimentos en los laboratorios de alimentos que han sido reasignados a pruebas clínicas de COVID-19.
- Mayor riesgo de fraude alimentario en la cadena de suministro de alimentos.
- Mayor número de consultas y preguntas de autoridades gubernamentales, industria alimentaria, consumidores y medios de comunicación.

En consecuencia, las autoridades competentes desempeñan un papel fundamental en esta pandemia, toda vez que permiten que productores y procesadores puedan continuar operando de manera efectiva, manteniendo abiertas y seguras las líneas de suministro de alimentos.

4.2. La propuesta para las autoridades nacionales a cargo de la inocuidad

La autoridad correspondiente debe tomar varias medidas (FAO y OMS, 2020b) para preservar la integridad del sistema nacional de control de inocuidad de los alimentos y así, apoyar el comercio internacional y la cadena de suministro de alimentos.

Una de ellas es priorizar los servicios de importancia crítica durante la pandemia en curso. Esto puede incluir la introducción de suspensiones temporales de actividades de control de bajo riesgo que no afecten inmediatamente el suministro de alimentos inocuos. Suspender temporalmente estas actividades permitirá a las autoridades continuar salvaguardando la salud y la seguridad de su personal mientras

reenfoca los esfuerzos en áreas de mayor riesgo y a actividades críticas para la inocuidad de los alimentos. Dependiendo de las prioridades nacionales, algunas autoridades pueden decidir priorizar actividades selectas como, por ejemplo:

- la inspección de negocios de alimentos de alto riesgo;
- la certificación de exportaciones;
- los servicios de control de importaciones;
- la gestión de incidentes de alimentos; y/o
- la investigación de quejas de alimentos.

Es importante que las autoridades competentes continúen monitoreando la evolución de la pandemia de COVID-19, haciendo los ajustes necesarios a sus programas de trabajo para proveer aquellos servicios críticos para preservar la integridad de sus sistemas de inocuidad alimentaria. Para lograr aquello, la FAO y la OMS (2020b) proponen:

- **Cooperar con múltiples agencias y elaborar de planes de contingencias:** Todas las autoridades competentes deben contar con un plan de respuesta a emergencias o de contingencia que sea dable poner en práctica, siguiendo las directrices de la FAO y OMS (2010). La cooperación y colaboración entre todas las agencias relevantes a nivel nacional es un componente esencial para dar respuesta a esta pandemia. La necesidad de cooperación entre salud pública e inocuidad alimentaria nunca han sido más urgentes.
- **Mantener en funcionamiento el programa de inspección de inocuidad alimentaria:** Como consecuencia de restringir el movimiento de personas, el conducto regular de aplicación del programa puede verse seriamente interrumpido (por limitación de funcionarios y laboratorios, por ejemplo). Por ello, la cuestión clave es garantizar el cumplimiento de la legislación alimentaria en aquellos locales que plantean un mayor riesgo. Por lo tanto, se propone:
 - Definir un perfil de riesgo de cada negocio de alimentos, prestando especial atención a mataderos y empresas que requieren insumos importados.
 - Implementar medidas temporales como la validación mediante documentos electrónicos en vez de certificados oficiales y apoyarse en organismos privados y profesionales independientes para cumplir con los objetivos del programa.
 - Proteger al personal, dotándole del equipo necesario y enfatizando la necesidad de respetar los protocolos de distanciamiento físico.
 - Suspender temporalmente los programas de control, principalmente aquellos programas de monitoreo y vigilancia rutinarios de bajo riesgo.
 - Considerar exenciones temporales, toda vez que el objetivo primordial es garantizar la inocuidad alimentaria de las familias vulnerables, por lo que, durante este periodo, conviene evaluar flexibilizaciones en la normativa y fiscalización.
- **Laboratorios de alimentos:** Al estar reducida la capacidad de los laboratorios dedicados a la inocuidad de alimentos, es necesario focalizar las pruebas y análisis en aquellos locales de alto riesgo. Es esencial asegurar una capacidad nacional mínima.
- **Mayor riesgo en la integridad del suministro de alimentos:** Ante el mayor riesgo de fraude, por una menor fiscalización, es necesario investigar las denuncias relacionadas con el fraude alimentario y trabajar estrechamente con las empresas alimentarias, especialmente con aquellas que venden alimentos por internet.
- **Capacitación del personal:** Es fundamental que el personal en terreno conozca los síntomas del COVID-19, y si sospecha estar contagiado, se excluya de trabajar y se realice las pruebas pertinentes. De la misma forma, debe estar suficientemente capacitado para traspasar información a los usuarios. Se recomienda habilitar un canal de comunicación digital permanente para guiar y resolver consultas de la ciudadanía.
- **Comunicación:** En tiempos del COVID-19 es muy importante transmitir información actualizada y confiable para luchar contra la desinformación. Aun cuando es importante reiterar al público que, si bien no hay casos reportados de COVID-19 por consumo de alimentos, entregar recomendaciones de higiene para evitar la transmisión de SARS-CoV-2 es fundamental para concientizar a los consumidores y manipuladores de alimentos.

5. Entrevista a la Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria



Entrevistamos a la Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), Nuri Gras, por el desafío excepcional y sin precedentes que significa para las autoridades responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos la crisis del COVID-19.



© FAO

Para garantizar la producción de alimentos inocuos, es fundamental que los trabajadores de la industria agroalimentaria estén lo menos expuestos posible a contraer COVID-19. Como institución, ¿les han entregado recomendaciones para evitar que se enfermen?

El Ministerio de Agricultura ha desarrollado recomendaciones para evitar los contagios. A partir de estas, las distintas empresas o unidades productivas han implementado medidas para mitigar el riesgo. Por un lado, tenemos a las grandes industrias y, por otro, a los pequeños productores agropecuarios y la agricultura familiar campesina, que cuentan con apoyo de los diferentes servicios de nuestro ministerio. Así, que sí, hemos incorporado medidas básicas para resguardar la salud de los trabajadores frente a esta epidemia.

Lo que tenemos acá es una fuerte articulación y coordinación entre el sector privado – independiente de su escala productiva – y el Estado para enfrentar en conjunto el tremendo desafío de mantener las cadenas de alimentos operativas y asegurar el abastecimiento de la población. Para ello, tomamos en consideración desde los productores primarios de materias primas, hasta los puntos de ventas de alimentos de origen agropecuario, como son los mercados mayoristas y ferias libres.

En particular, la agencia que dirijo ha colaborado en el desarrollo de material de apoyo para evitar contagios por COVID-19 en el sector agroalimentario, el que ha sido compartido por nuestra web y discutido a través de webinars. También hemos reforzado las buenas prácticas agrícolas y de manufactura en el sector agroalimentario.

Sin embargo, uno de los principales aspectos, y lo hemos recalado, es que la inocuidad es un factor base para la producción de alimentos, por lo que la gestión de estos aspectos es una tarea continua y conlleva una gran responsabilidad para los productores de alimentos. Si ocurriera un aumento de las enfermedades transmitidas por los alimentos, podría colapsar innecesariamente los servicios de salud, enfocados hoy en día, en enfrentar la pandemia.

Durante la pandemia de COVID-19, da la impresión de que el sector minorista de alimentos enfrenta mayores desafíos para mantener los estándares de higiene recomendados. ¿Se han establecido nuevas medidas o protocolos sanitarios que busquen asegurar la inocuidad en los alimentos no envasados que son vendidos en el mercado minorista, ya sea ferias libres o almacenes?

Lo primero que hay que mencionar es que, a la fecha, la evidencia nos demuestra que los alimentos no juegan un papel en la transmisión del virus. Existe consenso a nivel internacional al respecto.

Sin embargo, la inocuidad es un desafío permanente que no debe ser dejado de lado en esta emergencia. Por ello, hemos insistido que, además de las medidas de prevención frente al COVID-19, es necesario asegurar que los sistemas o prácticas implementados para gestionar la higiene de los alimentos continúen funcionando de manera eficaz. Por esto es tan importante la articulación y coordinación entre el sector privado y el Estado.

La ACHIPIA, además de las medidas mencionadas anteriormente, en conjunto con la Organización Panamericana de la Salud (OPS) se encuentra realizando un trabajo de apoyo para las ferias libres de Chile, mediante el cual se pretende entregar medidas preventivas más específicas para las ferias, a fin de evitar los contagios por COVID-19 en trabajadores y el público asistente.

FAO señala que invertir en educar a los consumidores sobre la inocuidad de los alimentos tiene el potencial de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos y generar ahorros de hasta diez veces por cada dólar invertido. ¿De qué maneras su institución se ha preocupado de educar a la población sobre la importancia de consumir alimentos seguros?

Consideramos que la educación alimentaria es un elemento de gran importancia. Por ello, hemos trabajado en el diseño, elaboración y desarrollo de materiales educativos digeribles y utilizables. A partir del desarrollo del modelo de experiencias vivenciales hemos construido una herramienta de trabajo a la que hemos denominado “Modelo de generación de confianzas”. Este modelo se focaliza en la comunicación permanente y en la comunicación en situación de crisis.

Así como esa, ACHIPIA ha desarrollado otras herramientas educativas. Hoy contamos con más de doce herramientas basadas en los principios del modelo de generación de confianza, que incluye talleres con niños y manipuladores de alimentos. En nuestra aplicación, Appchipia, se puede acceder a todo el material que hemos generado para contribuir a disminuir los riesgos de las ETA, especialmente importante en estas épocas de confinamientos, donde la manipulación de alimentos en las casas es mayor.

Otro elemento importante, dirigido principalmente a los niños, es la implementación de una política pública que promueve una cultura de inocuidad alimentaria desde edades tempranas (de 0 a 4 años).

Cree que tomarán en las próximas semanas/meses mayor relevancia las normas internacionales de los alimentos (Codex Alimentarios o Código Alimentario)? ¿Cómo estas normas apoyan a la legislación regional y permiten que las personas tengan acceso a alimentos seguros?

Chile es miembro del Codex desde sus inicios, y desde ese entonces comenzó a alinear su legislación y regulación nacional acorde los principios que promueve el código, construyendo así un sistema nacional de inocuidad y calidad basado en las ciencias y según los más altos estándares internacionales.

Desde que la pandemia fue decretada, el comité del Codex ha continuado con su trabajo de coordinación regional usando de manera pionera herramientas web y manteniendo una comunicación constante con los países de la región.

En una cadena alimentaria global, en donde todos los países exportan o importan alimentos, el Codex es más necesario que nunca para asegurar la entrega de alimentos seguros a las personas.

FAO estima que 600 millones de personas enferman cada año por consumir alimentos contaminados con bacterias, virus, toxinas o productos químicos y 420.000 de ellas mueren. En comparación con años anteriores, ¿han detectado cambios en el número de personas que enferman por consumir alimentos contaminados?

NG: En estos momentos todos los esfuerzos están enfocados en combatir el COVID-19. Hemos visto como los patrones de consumo de alimentos han cambiado de manera radical. Por nombrar algunos ejemplos, vemos cómo la gente está cocinando mucho más que antes; somos testigos, también, de que la forma de obtener los alimentos parece estar cambiando, con un aumento enorme del delivery de alimentos preparados y no preparados.

Creo que todavía es demasiado pronto para responder esta pregunta, pero es sin duda algo que como gobierno deberemos estar monitoreando.

¿Cómo ha sido la interacción/cooperación con otros países/instituciones de la región que se ocupan de mantener la inocuidad de los alimentos en esta pandemia?

Son varias las instancias de coordinación que Chile lidera. Me gustaría destacar el rol catalizador y coordinador del país. Hace un par de semanas, el Ministro de Agricultura, Antonio Walker, facilitó una inédita reunión que conectó a la gran mayoría de los ministros de agricultura del continente americano.

En un ámbito más específico, tenemos establecida una red internacional de contactos y convenios con prácticamente todo el mundo y una relación muy cercana con el sistema de Naciones Unidas especializado en temas de alimentos e inocuidad alimentaria.

Actualmente, Chile coordina el Codex para América Latina y el Caribe. Es parte del comité ejecutivo del Codex; además, tiene un miembro en el grupo asesor de la red internacional de expertos en inocuidad alimentaria (INFOSAN) de la OMS.

Mantenemos, también, una relación muy cercana con instituciones de alto prestigio, entre ellas: la Agencia Europea para Seguridad Alimentaria (EFSA), el Instituto Federal Alemán para Análisis de Riesgos (BfR), entre otros. Gracias a esta estrecha colaboración, ha sido posible elaborar materiales comunicacionales.

Finalmente, cada 7 de junio se celebra el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Este año tocará celebrarlos en un contexto inédito. ¿Han planeado iniciativas o actividades para este año que vayan en dirección de combatir los efectos de la pandemia?

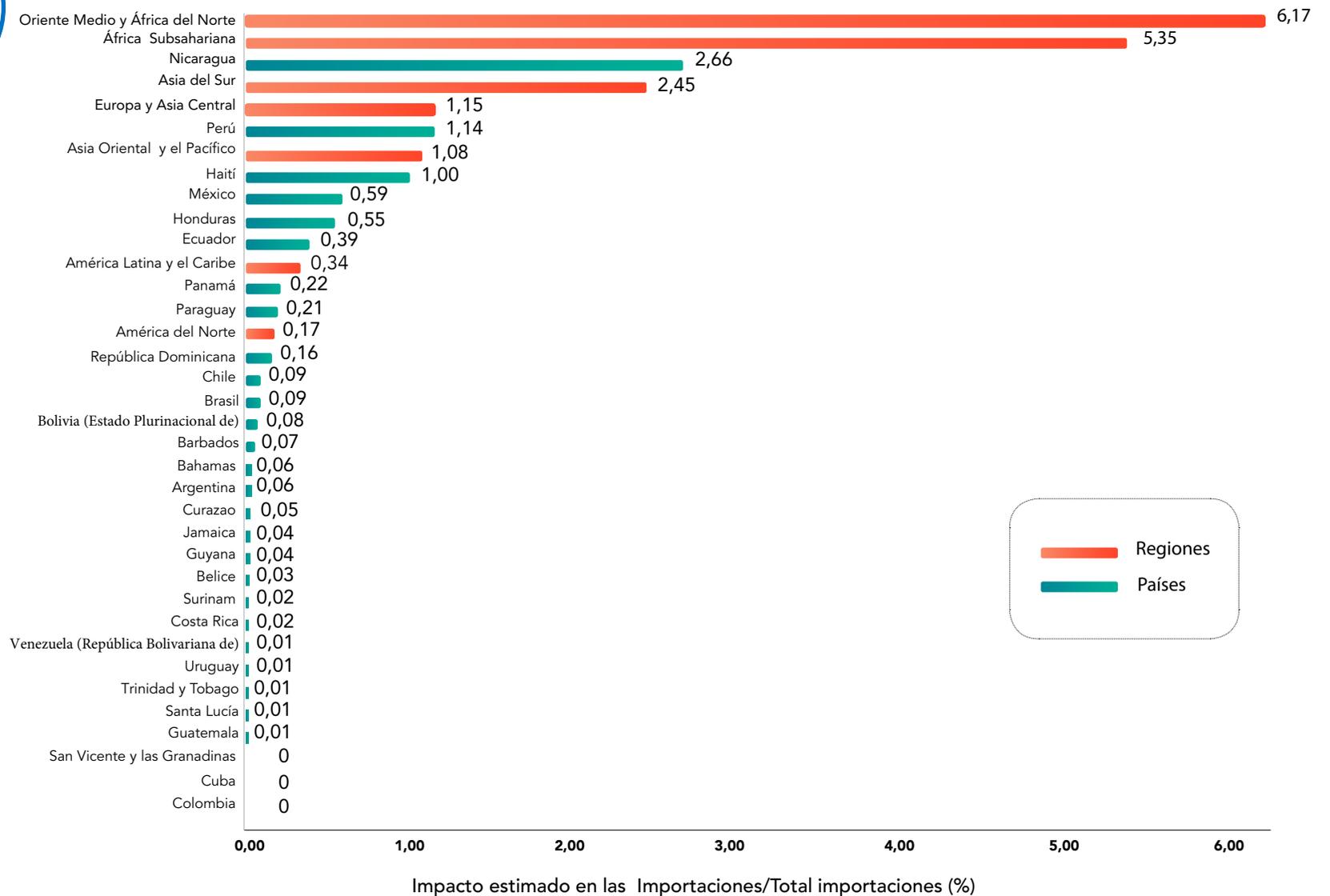
El año pasado, cuando el mundo celebró por primera vez el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, Chile realizó varias actividades. Fue un éxito; participó mucha gente. Estuvimos en el Mercado Central de Santiago y, con el apoyo de la FAO, organizamos un ciclo de tres seminarios temáticos denominado "La inocuidad en un mundo de cambios", los que se llevaron a cabo entre el 3 y 5 de junio en el auditorio de la FAO en Santiago.

Este año la situación obviamente no nos permite repetir la receta del año pasado. Estamos trabajando para llevar esta celebración a las casas de todos los chilenos de manera virtual. Contemplamos la participación de expertos nacionales e internacionales. Vamos seguir la línea de la difusión de contenidos relevantes y actualizados para los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA), incorporando también el tema de la pandemia.

6. La pandemia en números: impacto en la oferta doméstica de alimentos



Figura 3/ Impacto de las restricciones a la exportación de alimentos en las importaciones domésticas de alimentos (en %)*



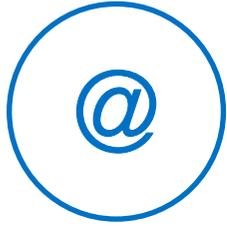
La actual crisis COVID-19 ya ha provocado restricciones y prohibiciones a las exportaciones de alimentos por parte de algunos gobiernos nacionales. De acuerdo con Laborde, Mamum y Parent (2020), se estima que hasta ahora estas restricciones afectan a alrededor del 5% de las calorías comercializadas a nivel mundial, aún lejos del 19% observado durante la crisis de precios de los alimentos de 2007 y 2008. Precisamente por la evidencia reunida durante la crisis alimentaria sobre cuán disruptivas son las restricciones al comercio de alimentos, es muy relevante monitorear el comercio de alimentos a nivel mundial y advertir contra políticas que puedan tener un impacto negativo en la seguridad alimentaria global y nacional.

A fines de abril de 2020, quince países tienen restricciones de exportación activas vinculantes para productos alimenticios, siendo algunos países de Europa del Este aquellos con las restricciones más vinculantes. Por ejemplo, en Kazajstán y Rusia, estas restricciones representan alrededor de más de la mitad de sus exportaciones de alimentos. En América Latina, solo Honduras ha impuesto una restricción a las exportaciones de frijoles rojos, la que representa menos de un 0,5% de las exportaciones del país.

A medida que los países imponen restricciones a la exportación, también es importante preguntarse cómo podrían verse afectadas las importaciones de alimentos de los socios comerciales. Lo que observamos es que América, en particular América Latina, es la menos afectada a nivel mundial. Menos del medio por ciento de las importaciones de alimentos de la región se ven afectadas negativamente, en contraste con Oriente medio y África del norte y las regiones de África subsahariana donde, según Laborde, Mamum y Parent (2020) más del 5% de sus importaciones de alimentos se ven afectados negativamente. Para la mayoría de los países de América Latina, las importaciones de alimentos se ven afectadas en menos del 1%, si es que son afectadas, y solo con la excepción de Perú y Nicaragua, las importaciones de alimentos se ven afectadas en más del 1%.

* Como parte del esfuerzo por profundizar en los efectos de la pandemia de COVID-19 en la alimentación, la agricultura y el desarrollo rural, presentaremos en cada boletín semanal un "micro-análisis" elaborado en colaboración con el Dr. Miguel Robles.

7. Recursos



En esta sección encontrará información relevante referente al tema que ha sido tratado por si desea profundizar al respecto.

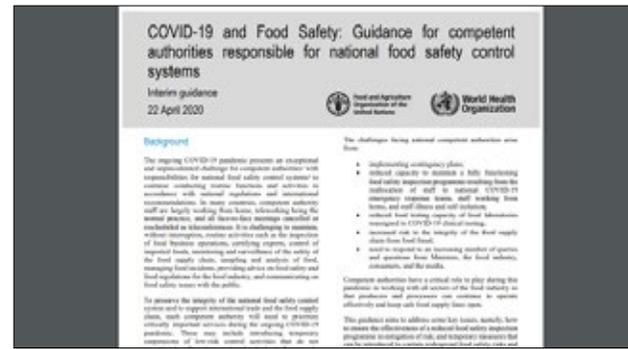
FAO y OMS COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias <http://www.fao.org/3/ca8660en/CA8660EN.pdf>

Artículo que entrega orientaciones para que las empresas alimentarias protejan a sus trabajadores de posible contagio y mantengan los sistemas de gestión de inocuidad de alimentos.



FAO/OMS COVID-19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems <http://www.fao.org/3/ca8842en/CA8842EN.pdf>

Este documento entrega información a las autoridades responsables de la inocuidad de alimentos en los países y los sistemas de control.



FAO Food safety in the time of COVID-19 <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

Página sobre las Normas Internacionales de los Alimentos. La finalidad del Codex Alimentarius es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.



FAO Food safety in the time of COVID-19 <http://www.fao.org/3/ca8623en/CA8623EN.pdf>

Este artículo presenta información específica acerca del virus responsable del COVID-19. La aplicación de principios sólidos de saneamiento ambiental, higiene personal y prácticas establecidas de seguridad alimentaria reducirá la probabilidad de que los patógenos nocivos amenacen la seguridad del suministro de alimentos.



Secretaría General de la Comunidad Andina, Comité Veterinario Permanente del Cono Sur y Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria Directrices generales de bioseguridad para la prevención del riesgo de contagio por COVID-19 en el medio rural <http://www.comunidadandina.org/StaticFiles/2020417212454DirectricesCOVID19.pdf>

Documento que entrega una serie de consejos y medidas de bioseguridad para impedir que el virus se haga presente en la población dedicada a la producción, transformación y abastecimiento de alimentos.



FAO y FLAMA Mercados mayoristas: acción frente al COVID-19 <http://www.fao.org/3/ca8442es/CA8442ES.pdf>

El presente boletín tiene como objetivo compartir periódicamente las principales estrategias de prevención de la contaminación adoptadas por los mercados mayoristas e informar sobre sus actividades y las condiciones operativas de los mercados para garantizar el suministro de alimentos.



8. Mensajes clave



- A la fecha, no existe evidencia de que la pandemia del COVID-19 sea una zoonosis.
- Tampoco hay evidencia disponible de que las personas se puedan enfermar de COVID-19 a través del consumo de alimentos.
- En cualquier caso, es necesario tomar medidas de higiene con los envases de los alimentos, por si la superficie se encuentra contaminada.
- El COVID-19, al igual que otras enfermedades respiratorias, se transmite, principalmente, a través del contacto directo entre personas (contacto con gotículas o fómites).
- La cadena de suministro de alimentos no se puede detener. En consecuencia, los trabajadores del sistema alimentario deben seguir en sus puestos de trabajo, con lo que aumenta los riesgos de contraer COVID-19.
- Es crucial implementar acciones relativas a la seguridad de los trabajadores, con el fin de evitar el contagio.
- Las autoridades a cargo de la inocuidad de los alimentos, se enfrentan al desafío de trabajar en condiciones en la que están limitados el trabajo de sus funcionarios (a causa de las medidas restrictivas) y de los laboratorios (focalizados en la detección del COVID-19).
- Sin embargo, hay que preocuparse de mantener los estándares de inocuidad para evitar que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) no se conviertan en otro desafío para el sistema de salud público.
- La prevención de la contaminación en la cadena alimentaria reducirá las enfermedades transmitidas por los alimentos y reducirá la posibilidad de la aparición de nuevas enfermedades como el COVID-19.
- Los alimentos pueden ser seguros para el consumo si se siguen prácticas seguras de manipulación y preparación de alimentos.



9. Bibliografía



- FAO. 2020. *Food Safety in the time of COVID-19*. Rome. [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020]. <https://doi.org/10.4060/ca8623en>
- FAO y FLAMA. 2020. *Mercados mayoristas: acción frente al COVID-19*. Boletín N°1-2020 [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <http://www.fao.org/3/ca8442es/CA8442ES.pdf>
- FAO y OMS. 2010. *Framework for developing national food safety emergency response plans* [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] https://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/en/
- FAO y OMS. 2020a. *COVID-19 and food safety: guidance for food businesses*. [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-foodbusinesses>
- FAO y OMS. 2020b. *COVID-19 and food safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems*. [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331842>
- Laborde, D., A. Mamun y M. Parent. 2020. *COVID-19 Food Trade Policy Tracker* [dataset]. Washington, DC: International Food Policy Research Institute (IFPRI). [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <https://www.ifpri.org/project/covid-19-food-trade-policy-tracker>.
- OMS. 2020a. *Surface sampling of coronavirus disease (COVID-19): a practical “how to” protocol for health care and public health professionals*. 18 February 2020, version 1.1. World Health Organization [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331058>
- OMS. 2020b. *Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19* [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-responseactions-for-covid-19>
- OMS. 2020c. *Prevención y control de las infecciones. SALVE VIDAS: límpiese las manos*. [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>.
- Secretaria General Comunidad Andia, CVP y OIRSA. 2020. *Directrices generales de bioseguridad para la prevención del riesgo de contagio por COVID-19 en el medio rural* [En línea]. [Citado el 13 de Mayo de 2020] <http://www.comunidadandina.org/StaticFiles/2020417212454DirectricesCOVID19.pdf>

