

Guía de tecnologías en la producción y operación de alimentos refrigerados para el control y prevención del nuevo coronavirus

(polished machine translation)

1. Bases y ámbito de aplicación

Con el fin de estandarizar y orientar el normal funcionamiento de las unidades y empleados relacionados con los alimentos de la cadena de frío durante la normalización de la prevención y el control de la nueva epidemia de neumonía por coronavirus, se implementarán las principales responsabilidades de prevención y control de la producción y operación, de acuerdo con la "Nuevo coronavirus causante de neumonía en empresas procesadoras de carne" emitida por el Consejo de Estado en respuesta al mecanismo conjunto de prevención y control de la nueva epidemia de neumonía corona. Directrices para la prevención y el control de epidemias (Zongfa [2020] No. 216 del Mecanismo Conjunto de Prevención y Control), Directrices Técnicas para la Prevención y Control de Nuevas Epidemias de Neumonía Coronaria en el Mercado Agrícola (Market Trade) (No. 223 del Mecanismo Conjunto de Prevención y Control Zongfa [2020]), Plan de Prevención y Control de la Neumonía por Coronavirus (Séptima Edición) "(Mecanismo Conjunto de Prevención y Control Zongfa [2020] No. 229), así como las normas nacionales de seguridad alimentaria pertinentes y el documento " Neumonía por nuevo Coronavirus y Alimentos: Directrices para empresas alimentarias (abril de 2020)" emitido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación / Organización Mundial de la Salud y otros documentos. Esta guía está formulada para productores y operadores de alimentos de la cadena de frío y eslabones clave en la producción y operación.

Esta guía es aplicable a la prevención y control de la contaminación por el nuevo coronavirus en la producción, carga y descarga, transporte, almacenamiento y venta de alimentos refrigerados, que se procesan mediante métodos de congelación y almacenamiento en frío, donde los productos siempre se mantienen a baja temperatura desde la fábrica hasta la venta.

Esta guía se centra en prevenir que los profesionales que trabajan en la producción y las otras partes de la cadena de alimentos refrigerados y el personal relacionado, se infecten con el nuevo coronavirus, destaca la prevención y el control de eslabones clave como la carga, descarga, almacenamiento y transporte, y se centra en fortalecer la limpieza y desinfección de la cadena de frío y de los envases de los alimentos refrigerados. Los productores y operadores acatan estrictamente las leyes y regulaciones y la seguridad alimentaria relacionada.

Los estándares nacionales requieren que la implementación de las regulaciones de las autoridades locales sobre la prevención y el control de la nueva epidemia de coronavirus sea un requisito previo para la aplicación de esta guía.

2. Gestión de la salud para la prevención y el control del nuevo coronavirus para los empleados

La salud de los empleados es fundamental para evitar que los alimentos refrigerados se contaminen con el nuevo coronavirus. Los productores y operadores involucrados en la producción, carga y descarga, transporte, almacenamiento, venta y servicios de catering de alimentos refrigerados deben ajustar y actualizar el sistema de gestión de la salud de los empleados considerando los requisitos para la prevención y el control de la neumonía causada por el nuevo coronavirus y aumentar las medidas de gestión para su prevención y control.

2.1 Establecer un sistema de registro de salud para los empleados

Los productores y operadores de alimentos refrigerados **deben registrar el itinerario y estado de salud de sus empleados** (incluidos las nuevas contrataciones y los trabajadores temporales) dentro de los 14 días, **establecer tarjetas (Nota RA: registros) de salud para los empleados en trabajo** y comprender el flujo y la salud de los empleados. Anime a los nuevos empleados a someterse voluntariamente a pruebas de ácido nucleico antes de comenzar su trabajo.

2.2 Vigilancia diaria de la salud de los empleados

Los productores y operadores de alimentos refrigerados deben fortalecer las medidas en la entrada y salida del personal, el monitoreo de la salud, establecer un registro del estado de salud de sus empleados y un sistema de información de exposición al riesgo para todos los empleados. Establecer puntos de medición de temperatura en la entrada de las áreas de producción y operación e implementar el registro de las mediciones de temperatura, desinfección y códigos de salud y de otras medidas de prevención y control, implementar el sistema de inducción "**código verde**".

2.3 Registro y gestión de personas externas

Minimice la entrada de personas externas al área de producción y operación. Si es necesario ingresar, debe consultar sobre su unidad, estado de salud y personas de contacto en el área donde ocurrió la epidemia, *(Nota RA: este párrafo seguramente tiene problemas en la traducción desde idioma chino inglés)* y tomar medidas antes de entrar, tales como registro, medición de temperatura y protección personal según sea requerido (como usar máscaras, etc.). En la entrada y salida del vehículo, el guardia, el personal y el conductor deben evitar el contacto innecesario.

2.4 Requisitos de higiene de los profesionales

2.4.1 Empleo saludable. Antes de comenzar a trabajar, asegúrese de que su salud esté en buenas condiciones, reporte su información de salud al operador de producción y acepte la verificación de temperatura. Si presenta síntomas como

fiebre, tos seca, fatiga, etc., debe informarlo de inmediato y buscar atención médica a tiempo.

2.4.2 Protección personal. Los profesionales deben usar máscaras, guantes y overoles cuando trabajen. La ropa de trabajo se mantiene limpia y ordenada, se lava con regularidad y se desinfecta cuando es necesario. Además de la ropa de trabajo, los empleados en trabajos especiales (matanza fresca, taller de corte, etc.) deben usar delantales impermeables y guantes de goma de acuerdo con los requisitos de protección. **Se recomienda que los trabajadores de alimentos usen guantes desechables**, pero deben ser reemplazados con frecuencia y deben lavarse las manos entre cambios y cuando no estén usando guantes. Para evitar la contaminación secundaria del equipo de protección, los guantes deben reemplazarse después de actividades no relacionadas con los alimentos (como abrir / cerrar la puerta con la mano y vaciar el bote de basura).

2.4.3 Preste atención a la higiene personal. Al estornudar o toser, cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo de papel o use el antebrazo. No escupir y prestar atención a la higiene al sonarse. Trate de evitar tocarse la boca, los ojos y la nariz con las manos.

2.4.4 Fortalecer la higiene de las manos. Cuando manipule mercancías, o cuando sus manos toquen estantes, pasamanos y otros objetos públicos, lávese las manos con desinfectante de manos o jabón con agua corriente, o frótese las manos con desinfectante de manos de secado rápido.

2.5 Establecer procedimientos para notificar salud anormal

Una vez que un empleado descubre que él o la persona con quien vive, tiene fiebre, tos seca, fatiga y otros síntomas sospechosos, debe informarlo de inmediato a la alta gerencia del productor y operador, e informarlo nivel por nivel o directamente dependiendo de la situación. Una vez que los operadores descubren que sus empleados tienen los síntomas de salud anormal mencionados anteriormente, sin importar cuál sea su estado de salud, deben tomar medidas efectivas para excluirlos rápidamente a ellos y a sus contactos cercanos del entorno de trabajo con alimentos. En áreas con alto riesgo de transmisión del nuevo coronavirus, se recomienda exigir a los empleados sanos que realicen un informe "cero" de acuerdo con las normas de prevención y control de la autoridad local competente.

2.6 Procedimientos para retorno de los empleados al trabajo

De acuerdo con el registro y expedientes de salud de los empleados en el área de producción y operación, se debe realizar un seguimiento oportuno del estado de tratamiento y rehabilitación de quienes presenten anomalías de salud, malestar físico, sospechados o infectados con el nuevo coronavirus (pacientes o infecciones asintomáticas), y científicamente evaluar si son elegibles para regresar después de la recuperación. Condiciones posteriores: **Si los síntomas de un caso confirmado de neumonía causada por el nuevo coronavirus se calman y dos pruebas de ácido**

nucleico por PCR con al menos 24 horas de diferencia son negativas, el aislamiento puede levantarse; en el caso de que no se pueda realizar la prueba, se puede levantar al paciente del aislamiento y volver al trabajo 14 días después de que los síntomas hayan desaparecido. Los médicos que están en contacto cercano con pacientes con coronavirus también deben cumplir con los requisitos de control antes mencionados antes de regresar al trabajo.

2.7 Fortalecer la promoción del conocimiento en prevención y control

Llevar a cabo diversas formas de educación para la salud, orientar a los profesionales a dominar los conocimientos y habilidades relacionados con la prevención y el tratamiento de la nueva neumonía por coronavirus y otras enfermedades infecciosas respiratorias, desarrollar buenos hábitos de higiene y fortalecer la conciencia de autoprotección.

3. Requisitos de prevención y control durante la carga, descarga, almacenamiento y transporte

3.1 Requisitos sanitarios para los trabajadores de carga y descarga

Además de los requisitos generales de higiene personal, debe usar ropa y sombreros de trabajo, máscaras médicas desechables o máscaras quirúrgicas desechables, guantes, etc., y usar anteojos y pantallas faciales cuando sea necesario para evitar el contacto frecuente entre la superficie de los productos y la superficie del cuerpo.

Especialmente al cargar y descargar alimentos refrigerados importados de áreas donde ocurren epidemias, los manipuladores portuarios, etc., deben usar máscaras durante todo el proceso de transporte de mercancías, evitando que las mercancías se peguen al rostro y evitar tocarse la boca y la nariz con las manos para prevenir el contacto con productos acuáticos congelados contaminados con el nuevo coronavirus virus, etc. Si la máscara se daña durante el transporte, debe reemplazarse inmediatamente.

3.2 Requisitos higiénicos para los conductores de transporte

Además de cumplir con los requisitos de higiene de los profesionales, el personal (conductores y asistentes) que transporta alimentos de la cadena de frío no debe abrir las cajas sin autorización durante el transporte, y no debe abrir los envases de alimentos refrigerados a voluntad para contactar directamente con el producto. Cuando el vehículo entra y sale, el conductor y sus asistentes deben evitar el contacto innecesario con los guardias y otro personal.

3.3 Gestión sanitaria en origen de mercancías

En el caso de los alimentos refrigerados importados, el importador o consignatario debe cooperar con los departamentos pertinentes para muestrear y analizar los

alimentos y su embalaje. En el caso de los alimentos de otras ciudades, los distribuidores deben tomar la iniciativa de obtener de los proveedores información relevante sobre la inspección antiepidémica y la seguridad alimentaria.

Para las empresas locales de sacrificio de animales, procesamiento y comercio de carne, se deben implementar estrictamente las especificaciones de operación y gestión de calidad relevantes de los alimentos refrigerados y se debe fortalecer la gestión del saneamiento ambiental.

Los importadores o propietarios de carga que confían a una empresa de logística de terceros para transporte, almacenamiento y otros servicios, al entregar los productos a la empresa logística de terceros, deben tomar la iniciativa de proporcionar información relevante de inspección de seguridad alimentaria y prevención de epidemias a la empresa de logística de terceros.

En la logística de la cadena de frío, si se agregan soportes o almohadillas al empaque, debe cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria y saneamiento relevantes. El embalaje logístico debe indicar las condiciones de temperatura para el almacenamiento y transporte de alimentos refrigerados. Fortalecer la operación y gestión de la carga, descarga y manipulación de la carga, de modo que la carga no pueda tocar directamente el suelo ni que los envases de alimentos no se puedan abrir a voluntad. Durante el transporte, almacenamiento y clasificación, debe asegurarse que la temperatura de los alimentos refrigerados siempre esté dentro del rango de fluctuación permitido. **Registre y mantenga la hora, la temperatura y otra información de cada enlace de entrega.**

3.4 Gestión higiénica de vehículos

Se debe asegurar que el interior del compartimiento del vehículo esté limpio, no tóxico, inofensivo, sin olor y no contaminante, **y se debe realizar una desinfección preventiva regular.** Para conocer las medidas de desinfección específicas, consulte las "Directrices técnicas para la prevención y el control del nuevo coronavirus en el proceso de producción y operación de alimentos de cadena de frío a baja temperatura".

3.5 Gestión sanitaria de las instalaciones de almacenamiento

El área de carga y descarga de la bodega debe estar equipada con una plataforma cerrada y un dispositivo de sellado para el atraque con vehículos de transporte refrigerado. Además de verificar el aspecto y la cantidad de alimentos de la cadena de frío, se debe fortalecer la inspección de almacenamiento. También debe comprobarse la temperatura central de los alimentos refrigerados. Fortalecer la gestión del almacenamiento en el almacén; los alimentos refrigerados debe apilarse en palets o estantes de acuerdo con la normativa. Los alimentos refrigerados deben almacenarse de acuerdo con sus características o ubicaciones. Aquellos alimentos refrigerados que tienen grandes diferencias en los requisitos de temperatura y humedad y son propensos a la contaminación cruzada no deben mezclarse. La temperatura y la humedad en el almacén deben controlarse regularmente, deben cumplir con los requisitos de almacenamiento y permanecer estables. Limpiar y desinfectar periódicamente el entorno interno, los estantes y las herramientas de trabajo del almacén. Para conocer las medidas específicas de limpieza y

desinfección, consulte las "Directrices técnicas para la prevención, el control y la desinfección del nuevo coronavirus en el proceso de producción y operación de alimentos en cadena de frío".

4. Requisitos de prevención y control para la producción y el procesamiento

4.1 Requisitos de higiene del personal

Siga los requisitos de 2.4.

4.2 Mantenga una distancia segura

Mantenga una distancia de al menos 1 metro entre los empleados. Las medidas factibles para mantener una distancia en el entorno de procesamiento de alimentos incluyen: instalar puestos de trabajo en un lado de la línea de producción, desplazar la producción o instalar deflectores en el medio de la línea de producción para evitar que los empleados se enfrenten entre sí; limitar estrictamente el número de empleados en el área de preparación de alimentos, eliminar todo el personal no esencial; dividir a los empleados en grupos de trabajo o equipos, al tiempo que se reduce la comunicación y la influencia mutua entre los grupos de trabajo.

4.3 Protección e inspección de entrada

4.3.1 Protección de carga y descarga. Los trabajadores de carga y descarga que necesiten entrar en contacto directo con los alimentos refrigerados deben usar ropa de trabajo, máscaras médicas desechables o máscaras quirúrgicas desechables, guantes, etc. antes de mover los productos, y usar anteojos y pantallas faciales cuando sea necesario para evitar el contacto frecuente con la superficie de la mercancía.

4.3.2 Control de fuente. Las empresas de alimentos refrigerados deben hacer un buen trabajo en la inspección y evaluación del cumplimiento de los proveedores, cuidadosa inspección de cada lote de compras de alimentos y registrar y almacenar de manera veraz las inspecciones de compra de alimentos y materias primas, inspecciones de fábrica, ventas de alimentos y toda información de acuerdo con la ley para garantizar la trazabilidad de los alimentos. El período de retención de registros y comprobantes no será inferior a 6 meses después del vencimiento del período de garantía del producto. Si el período de garantía no está claramente garantizado, el período de retención no será inferior a 2 años.

4.3.3 Certificado de inspección. En el caso de los alimentos refrigerados importados, el importador o remitente debe cooperar con los departamentos pertinentes para muestrear y analizar los alimentos y su embalaje. En el caso de los alimentos de otras ciudades, los distribuidores deben tomar la iniciativa de obtener de los proveedores información relevante sobre la inspección antiepidémica y la seguridad alimentaria.

4.4 Limpieza y desinfección

Ver "Directrices técnicas para la prevención, control y desinfección del nuevo coronavirus en el proceso de producción y operación de alimentos en cadena de frío".

4.5 Otras medidas de protección

4.5.1 Requisitos de ventilación. Se prefiere la ventilación natural para las fábricas y se puede complementar ventilación mecánica si las condiciones permiten la ventilación natural. En plantas con área hermética mantendrá la circulación de aire interior y la seguridad del sistema de aire acondicionado. El sistema de aire acondicionado y ventilación deberá inspeccionarse, limpiarse y desinfectarse periódicamente para garantizar un funcionamiento limpio y seguro.

4.5.2 Instalaciones de abastecimiento de agua y drenaje. Debe haber alcantarillas perfectas y mantenerse desbloqueadas. Debe estar equipado con grifos de descarga al suelo e instalaciones de desinfección para el lavado y desinfección de aguas residuales. La descarga de aguas residuales debe cumplir con las regulaciones pertinentes.

5. Requisitos para la prevención y control de las operaciones de venta

Los mercados de comercio centralizado de alimentos refrigerados (mercados mayoristas de productos agrícolas, mercados de agricultores, mercados comunitarios de hortalizas), los supermercados, las tiendas de conveniencia, restaurantes, el comercio electrónico autónomo y otros operadores alimentarios deberán tener las correspondientes instalaciones de refrigeración y congelación.

5.1 Requisitos de higiene del personal

Seguir los requisitos de 2.4. Además de la ropa de trabajo, los operadores de alimentos en puestos especiales, como los de matanza fresca, deben usar delantales impermeables y guantes de goma.

5.2 Mantenga una distancia segura

Controle razonablemente la cantidad de clientes que ingresan al área de venta de alimentos refrigerados, evite aglomeraciones, mantenga la distancia entre las personas al menos 1 metro y el espacio cerrado debe aumentarse adecuadamente. Letreros en el suelo se pueden utilizar para orientar y administrar las colas ordenadas de los clientes y otras medidas para facilitar que los clientes mantengan su distancia, especialmente en áreas concurridas, como mostradores de servicio y mostradores de pago.

5.3 Limpieza y desinfección

Ver "Directrices técnicas para la prevención, control y desinfección del nuevo coronavirus en el proceso de producción y operación de alimentos en cadena de frío".

5.4 Aviso de advertencia

5.4.1 Coloque letreros en la entrada, requiriendo que los clientes no ingresen a la tienda cuando tengan una salud anormal, malestar físico o sospecha de síntomas del nuevo coronavirus.

5.4.2 Difunda o publique con regularidad avisos en las áreas de venta minorista de alimentos de la cadena de frío (tiendas, almacenes, supermercados) para recordar a los clientes que deben mantenerse a distancia y lavarse las manos a tiempo. Si los consumidores traen sus propias bolsas de la compra, se recomienda que presten atención al lavado antes de usar alimentos de la cadena de frío.

5.5 Otras medidas de protección

Instale barreras de vidrio en los mostradores de caja y mostradores para fomentar el uso de pagos sin contacto para reducir el contacto. Se debe considerar no exhibir o vender públicamente alimentos de la cadena de frío sin empaquetar en mostradores de autoservicio.

6. Requisitos para la prevención y el control de la elaboración de catering

Para prevenir y controlar la contaminación por el nuevo coronavirus que involucra a los servicios de alimentos y catering, los operadores de servicios de catering deben prestar atención a los siguientes puntos de prevención y control.

6.1 Requisitos de higiene del personal

Siga los requisitos de 2.4.

6.2 Mantenga una distancia segura

6.2.1 Adopte las medidas adecuadas para evitar el hacinamiento y mantenga una distancia de al menos 1 metro entre los trabajadores de la alimentación.

6.2.2 La disposición de asientos del comedor debe lograr una distancia social segura.

6.2.3 Use marcas en el piso de la tienda para ayudar a los clientes a mantener la distancia, especialmente en áreas concurridas, como mostradores de servicio y mostradores de caja.

6.3 Limpieza y desinfección

Ver "Lineamientos Técnicos para la Prevención, Control y Desinfección del Nuevo Coronavirus en el Proceso de Producción y Operación de Alimentos en Cadena de Frío".

6.4 Otras medidas de protección

6.4.1 Proporcione solución limpiadora y desinfectante. Proporcione desinfectante de manos o desinfectante para los empleados y consumidores que ingresan y salen del área de catering.

6.4.2 Evite la contaminación cruzada. Los alimentos crudos y cocidos se procesan y almacenan por separado, y las herramientas y utensilios para manipular los alimentos crudos se deben desinfectar por completo antes de servir o procesar los alimentos cocidos.

6.4.3 Evite el contacto físico innecesario. Fomente el pago móvil sin contacto, la entrega sin contacto, etc.

6.4.4 Mantenga la circulación de aire y abra las ventanas con frecuencia para ventilar el interior.

6.4.5 Trate de proporcionar alimentos cocinados. Durante la epidemia, la comida debe calentarse completamente.

6.4.6 El servicio de catering debe promover el uso de métodos para compartir comidas. Si la comida no se puede dividir, se deben proporcionar cucharas y palillos públicos.

7. Medidas de respuesta de emergencia en áreas relevantes

Los productores y operadores de alimentos refrigerados deben formular planes de respuesta de emergencia para la epidemia de neumonía del nuevo coronavirus, utilizar el manejo y la notificación oportunos de la situación de la epidemia y prevenir eficazmente la propagación del nuevo virus.

7.1 Medidas de emergencia para personas con condiciones anormales de salud

Una vez que se encuentra un caso o una situación anormal sospechosa de coronavirus en áreas de producción y operación de alimentos refrigerados, se deben implementar las medidas de prevención y control para la no proliferación interna y la prevención externa de exportación, y los departamentos pertinentes deben realizar investigaciones epidemiológicas, seguimiento de contactos cercanos y puntos epidémicos. Desinfección y otros trabajos, y realizar muestreos y pruebas de ácido nucleico de las áreas de trabajo y del personal de la zona de aparición y los alimentos procesados. Si hay un sistema de ventilación de aire acondicionado, se debe limpiar y desinfectar al mismo tiempo, y se puede reactivar después de pasar la evaluación. Según la gravedad de la epidemia, el área de trabajo se cerrará temporalmente y se reanudará la producción una vez controlada la epidemia.

De acuerdo con los nuevos requisitos de prevención y control de la epidemia de coronavirus, medidas como cortar la ruta de transmisión y aislar los contactos cercanos, y eliminar los contaminantes, de acuerdo con las regulaciones.

7.2 Medidas de emergencia para las muestras positivas en las pruebas de ácido nucleico

Una vez que se notifica que hay una muestra positiva de la prueba de ácido nucleico del coronavirus, los productores y operadores de alimentos refrigerados deben iniciar de inmediato el plan de respuesta de emergencia de su unidad y tomar una respuesta de emergencia a los elementos relacionados y el medio ambiente bajo la guía de profesionales, de acuerdo con los requisitos locales.

Almacenamiento temporal y tratamiento no dañino de artículos relacionados, desinfección de áreas de trabajo e implementación oportuna de pruebas de ácido nucleico y exámenes de salud para personas que puedan estar expuestas.

Antes de que los artículos sean procesados, los equipos de refrigeración y refrigeración tales como refrigeradores, congeladores y cámaras frigoríficas se mantendrán en funcionamiento normal para evitar que los artículos se deterioren y que los posibles contaminantes se propaguen. Evite derrames o fugas durante el transporte al manipular artículos relacionados. El personal involucrado en el despacho y transporte de artículos relacionados deberá llevar protección personal. En el caso de los productos con ácido nucleico positivo, deben eliminarse de acuerdo con los requisitos de la autoridad local competente.