

Protocolo sanitario para un caso confirmado de COVID-19 en un sitio de fabricación o centro de distribución de alimentos

Consideraciones importantes:

- Aplicar los protocolos de limpieza y salubridad de las instalaciones de la empresa siempre ha sido fundamental para la correcta operación de nuestras fábricas, oficinas y centros de distribución.
- La salud y la seguridad alimentaria son derechos fundamentales y se debe velar para que ambos se garanticen.
- Se reconoce la vital importancia que cumplen las empresas de fabricación y de distribución de alimentos en fomentar y proveer la seguridad alimentaria de los panameños y el abastecimiento de los productos en todo el territorio nacional como una prioridad fundamental.
- Velar por la salud y luchar contra el contagio del Covid-19 es una responsabilidad compartida de todos los ciudadanos, y las empresas tienen que actuar de manera solidaria con el país y en apoyo al Ministerio de Salud en la actual coyuntura para asumir una autogestión en la aplicación de los protocolos de prevención establecidos.
- Uniendo fuerzas para combatir este virus y cumpliendo con la responsabilidad de sumar esfuerzos, se asume que las empresas gestionen, a través de su equipo de profesionales en salud y seguridad, las acciones requeridas y cumplan a cabalidad, el protocolo de limpieza y desinfección de las instalaciones, para mantener la continuidad de la operación y no afectar el suministro de productos alimenticios para la población.
- El Ministerio de Salud, mediante su equipo técnico en el territorio, realizará revisiones y auditorías correspondientes a la aplicación de los protocolos mientras se mantienen las operaciones en la fabricación y distribución de alimentos.

Propósito:

Este documento proporciona orientación para la limpieza y desinfección de los equipos, edificios de producción y almacenes, así como de las instalaciones que no son de producción y de las instalaciones de alimentos, después de un caso confirmado en un colaborador. El propósito es asegurar que el personal no afectado se mantenga protegido de la contaminación cruzada.

Este documento debe ser adaptado por el comité local de crisis de acuerdo con el tipo de fábrica / centro de distribución afectado y las instrucciones proporcionadas por las autoridades locales.

Siendo las fábricas y centro de distribución piezas fundamentales para mantener abastecida a la población con alimentos de primera necesidad, en el evento de detección de casos de COVID los objetivos en orden de prioridad son:

1. Aislar la persona infectada.

2. Identificar a la(s) persona(s) en contacto con la persona infectada. Se define “contacto” como persona(s) que estuvieron a menos de 1.5 metros de la persona infectada por un tiempo ininterrumpido de 15 minutos.
3. Sanitizar todas las áreas bajo riesgo de contaminación o presencia del COVID-19.
4. Auditar trabajos de sanitización.
5. Recibir el Visto Bueno de las autoridades de salud.
6. Reiniciar la operación de producción y/o distribución.

Es importante que los puntos arriba planteados se hagan de la manera más rápida y efectiva, siempre en coordinación con las autoridades de salud locales.

¿Qué hacer cuando una persona es encontrada positiva de COVID-19?

La persona encontrada positiva, así como todos los casos sospechosos y los contactos cercanos, no deben ingresar a las instalaciones de alimentos y deben seguir las instrucciones de las autoridades locales para la cuarentena. Detenga la línea de producción afectada, así como todas las actividades en el área afectada (por ejemplo, el almacén). Realice una evaluación de riesgos para la extensión, más allá del área afectada, en función de las personas y el flujo de aire en las instalaciones. Prepárese para la limpieza del área afectada. Limpie y desinfecte siguiendo las instrucciones a continuación. Reinicio de operaciones con personal no afectado.

¿Qué hacer con los productos terminados?

Todos los productos alimentos son seguros para el consumo. No hay riesgo de contaminación con Coronavirus COVID-19 a través de alimentos empacados, ya que el virus no puede sobrevivir al procesamiento y almacenamiento de alimentos.

Todos los productos terminados en el empaque final deben transferirse al almacén de productos terminados en estado restringido y seguir el procedimiento habitual para la liberación del producto.

¿Qué equipos y productos químicos utilizamos al limpiar (equipo de protección, desinfectantes, herramientas)?

Equipo de Protección Personal (EPP) para el equipo de limpieza

Todas las personas que limpian deben usar ropa protectora:

- Cuerpo completo cubierto con batas desechables.
- Mascarilla (N95, si está disponible), gorras, gafas protectoras y guantes de goma desechables, evitando tocarse la boca, los ojos y la nariz durante el proceso de limpieza.
- Si existe la posibilidad de salpicaduras durante la limpieza, se debe usar un delantal impermeable y botas de seguridad.

Materiales de limpieza, desinfectantes y equipos

Los desinfectantes de uso común que se usan comúnmente en las fábricas de alimentos eliminan el virus.

- Desinfección de pisos / paredes / equipos y superficies de contacto del producto: diversos desinfectantes tales como los que contienen cloruro (por ejemplo, hipoclorito de sodio), a base de alcohol, a base de Yodo, compuestos de amonio cuaternario y peróxido pueden matar el virus tras la exposición por un corto tiempo (por ejemplo, segundos / minutos).
- Desinfección de artículos: se pueden usar varios desinfectantes que contienen cloro para limpiar superficies o con una solución en remojo (a la concentración indicada por el fabricante). Toallitas desechables con alcohol o su equivalente pueden también ser usadas.
- No se requieren herramientas de limpieza específicas, todas las toallas (por ejemplo, papel / tela) deben desecharse como residuo después de la limpieza. Las herramientas utilizadas (cepillos, raspadores, escobas, etc.) deben desinfectarse después de la operación de limpieza. Trapeadores desechables también se pueden usar para una limpieza / desinfección única.
- Deberíamos continuar usando, cuando estén disponibles, los agentes de limpieza / desinfección que se usan normalmente para la limpieza y desinfección.
- Si no están disponibles, debe buscar la recomendación de su agente de limpieza / proveedor de desinfectantes para obtener sustitutos adecuados que tengan un desempeño equivalente.

¿Cómo limpiar equipos, utensilios y herramientas?

- Se debe seguir el procedimiento estándar (CIP, COP, equipo en el sitio) para la limpieza, similar a un cambio importante o una limpieza de fin de ciclo (vaciar la línea y desechar adecuadamente todos los desechos, devolver el embalaje no utilizado, vaciar los contenedores, carros, limpiar a fondo las superficies de contacto del producto, etc.).
- Todos los artículos pequeños, que podrían haberse manipulado extensivamente de forma manual (bolígrafos, carpetas, tablas, calculadoras, papeles, etc.) deben desecharse o desinfectarse.
- Se requiere un enfoque especial para la desinfección de las partes del equipo / utensilios posiblemente tocadas por los operadores infectados, como los botones del equipo, pantallas táctiles, manijas, herramientas manuales, dependiendo de qué parte de la planta / CD / almacén haya frecuentado la persona afectada.
- Las partes del equipo y las superficies fuera del alcance de los operadores no requieren un tratamiento especial (p. Ej., Tanques superiores y tuberías)

¿Cómo manipular los desechos del evento de limpieza / desinfección?

- Los desechos de los posibles casos y la limpieza de las áreas donde ha habido posibles casos (incluyendo EPP del equipo de limpieza, paños desechables, toallas de papel, trapeadores, restos de empaques abiertos (etiquetas y cartones), deben colocarse en una bolsa de basura de plástico y atada cuando esté llena. Si se considera necesario, la bolsa de plástico se puede colocar en una segunda bolsa de basura y atar.
- Busque las recomendaciones de las autoridades locales antes de depositar bolsas de basura en el flujo normal de basura. Algunas autoridades aconsejan almacenar dichos desechos en un lugar seguro por hasta 72 horas antes de colocarlos en el flujo normal de desechos. Otros requieren que se envíe a un flujo de residuos clínicos especiales.

¿Cómo limpiar el edificio / almacén y el área de producción?

Limpieza y desinfección de pisos, salas de descanso y baños con especial atención a las superficies tocadas por las manos, tales como:

- Pasamanos.
- Manijas de puerta.
- Botones de elevador, pared de elevador.
- Botones de puertas automáticas y sistemas de elevación.
- Inodoros (especialmente desinfección de grifos y orinales).
- Todos los contenedores de basura.
- Todos los muebles: mesas, escritorios, sillas, etc.
- Mesas de sala de descanso y botones de máquinas expendedoras.
- Teléfonos de escritorio, palabra clave y mouse de computadora.

Utensilios y herramientas utilizados en la línea de procesamiento / almacén afectado:

- Equipos portátil electrónico.
- Caja de herramientas de mecánicos.
- Aspiradoras y manijas de máquinas de limpieza.
- Montacargas, mangos de los transportadores de estibas y frenos de mano manipulados por los operadores (incluidas las unidades de carga de la batería).

Las estructuras aéreas fuera del alcance de los operadores no requieren un tratamiento especial (por ejemplo, soportes de cables aéreos, transportadores, etc.).

Unidades de tratamiento de aire: el personal técnico debe evaluar si las UMA's requieren limpieza / desinfección. Dado que el virus está contenido en gotas de aire o partículas de polvo, los filtros capturarán cualquier virus en los sistemas de tratamiento de aire y no se transmitirá a través de las UMA's. La limpieza / desinfección de las UMA's **inactivará** cualquier virus.

¿Cómo limpiar las áreas que no son de producción / almacén (comedor, casillero personal, etc.)?

Casillero de personal:

Selle el casillero del empleado afectado. Limpie y desinfecte desde el exterior. Al regreso del empleado, se deben tomar precauciones especiales (usar EPP apropiado) para vaciar el casillero para su limpieza y desinfección. Asegúrese de que el uniforme personal / ropa de trabajo esté desinfectado y lavado (a la temperatura más alta tolerable para la tela).

Comedor:

En asociación con su proveedor de catering, (cuando corresponda) evalúe la necesidad de limpiar el comedor y las áreas sociales de la fábrica / CD. NOTA: El contratista de limpieza puede haber recibido procedimientos de limpieza específicos.

En los comedores operados por alimentos, considere la necesidad de reforzar el procedimiento de limpieza y desinfección similar al de las instalaciones de producción / almacén, con foco en las superficies tocadas por las manos.

Continuidad de las operaciones después de la limpieza de la línea de producción o área de CD:

- Todo el equipo humano de limpieza debe lavarse las manos con jabón y agua tibia (mínimo 30 s) después de quitarse el EPP, al finalizar todas las tareas. Se recomienda desinfectante de manos (a base de alcohol) después de la limpieza de manos.
- Después de que se hayan completado todas las actividades de limpieza y desinfección, el supervisor de línea o local verifica visualmente que se siguieron los procedimientos y confirma que la línea de procesamiento se puede reiniciar según el procedimiento de arranque habitual.
- No se requiere equipo de protección adicional para operar la línea de procesamiento.
- Asegúrese de que todos los empleados / contratistas estén al tanto de los requisitos de auto reporte de mala salud / síntomas y que se mantenga un monitoreo estricto.