AINIA impulsa 80 medidas de seguridad para la agroalimentación

El centro tecnológico AINIA ha concretado más de 80 medidas en un segundo manual de actuación, de carácter gratuito. Esta segunda edición tiene un carácter más exhaustivo, fruto del estudio de nuevas herramientas, así como de la interlocución con la industria.

En la edición y difusión de esta guía colabora el Foro Interalimentario y la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE). El primer manual se lanzó en marzo con más de 3000 descargas

Las empresas deben ser conscientes de la necesidad de adaptarse a los nuevos requisitos que permitan reforzar sus medidas de higiene y seguridad en sus plantas de producción en el contexto actual. “Es necesario adoptar y desarrollar planes que recojan actuaciones concretas, así como la identificación de responsables y los registros necesarios para evidenciar una implantación efectiva” ha destacado Roberto Ortuño, responsable de Seguridad Alimentaria de AINIA, en el lanzamiento de la versión ampliada del “Manual COVID-19 para la industria alimentaria” que ha tenido lugar esta semana.

Nace con el objetivo salvaguardar la salud de los trabajadores, asegurar el suministro de alimentos en un entorno de trabajo complejo e inusual, y mantener los estándares de seguridad alimentaria en el mismo nivel como mínimo que habitualmente, teniendo en cuenta que el COVID-19 no se considera enfermedad de transmisión alimentaria.

Cuatro parámetros de actuación

Las actuaciones se indican bajo cuatro parámetros de clasificación: medidas para el personal de planta, las dirigidas a visitas, operaciones de limpieza y desinfección, así como las destinadas a la prevención de la contaminación cruzada. Este plan también puede ser aplicado al sector de la distribución alimentaria y la rama Horeca.

Con respecto a las medidas en planta, “su objetivo es minimizar el riesgo de contagio durante el desempeño del trabajo en la planta de producción”, ha apuntado Ortuño. Algunas actuaciones que remarca el manual se dirigen a disponer de un protocolo en el caso de que algún empleado presente síntomas, con medidas como: su aislamiento en un espacio seguro; contactar con los servicios médicos; el traslado adecuado a su domicilio o donde estos indiquen, o identificar los contactos cercanos del empleado afectado. Además, en la planta de producción “hay que considerar reorganizar, si es necesario, las posiciones de trabajo, evitando los puestos frente a frente, manteniendo la distancia de seguridad en la cadena, reduciendo la velocidad del trabajo si es necesario, implementando el uso de pantallas, o la señalización de zonas de trabajo”, señala Ortuño.

Otros aspectos que resalta AINIA es asegurarse de que el lavado de manos sigue el protocolo

correcto y tiene una duración de entre 40 y 60 segundos; realizar una correcta higiene respiratoria, por ejemplo, no toser o estornudar sobre superficies; evitar que se compartan utensilios de trabajo o si se comparten, desinfectarlos y establecer una rutina de limpieza de vestuarios, servicios, pomos, barandillas, mesas, etc. antes y después de la jornada. Además, recomienda dotar de medidas de distanciamiento también en las zonas de descanso.