



PROQUIMIA
www.proquimia.com



**MANUAL
DE BUENAS PRÁCTICAS
PARA PRODUCTORES
DE ALIMENTOS**
COVID-19

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS PARA PRODUCTORES DE ALIMENTOS

COVID-19

La crisis global que ha supuesto la COVID-19 para el planeta afectó de lleno a todos los sectores productivos, aunque en determinados ámbitos, como en la industria alimentaria, requirió de esfuerzos añadidos para asimilar un incremento importante de la demanda reforzando, todavía más, las medidas para garantizar la seguridad de los alimentos.

Por sus especiales características, la industria alimentaria y los centros de producción de alimentos en general, son un sector que puede considerarse de riesgo elevado frente a la pandemia. Este riesgo elevado viene causado por las temperaturas bajas en ámbitos de producción y envasado, temperaturas que según algunos estudios indican que son las ideales para la propagación del virus del SARS -CoV-2, también por la acumulación de trabajadores, a menudo en espacios reducidos o con una alta densidad.

Por lo tanto, es muy importante que sigan activas en todo momento las medidas de seguridad básicas establecidas desde un inicio y que no se relaje la actitud responsable de cada uno de los trabajadores y personal auxiliar relacionado con la industria. Estas medidas básicas se resumen en:

- Mantener la distancia física
- Uso correcto de mascarillas y de protección facial
- Higiene personal
- Desinfección de superficies

Este documento se debe usar como un complemento a los procesos generales actuales de limpieza y desinfección que toda empresa productora de alimentos ya dispone.

A pesar de que está comprobado que la enfermedad de la COVID-19 no se transmite por vía alimentaria, la industria alimentaria dispone de un conjunto de herramientas muy interiorizadas que le han permitido y le permitirán asegurar la salud de los trabajadores y la seguridad alimentaria como son las BPF, el APPCC, las Normas de calidad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000, etc.

La aplicación estricta de estas normas tiene un impacto positivo en la salud de los trabajadores y en la seguridad alimentaria y asegura el suministro de alimentos a la sociedad. Estas buenas prácticas de fabricación, normas de higiene ya implantadas y los procesos de limpieza y desinfección establecidos, se deben reforzar y complementar con algunas prácticas específicas y con el aumento de la frecuencia en algunos casos.

En resumen, las empresas de producción de alimentos deben asimilar esta nueva situación y normalizarla a todos los niveles.

LA IMPORTANCIA DEL PROCESO DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El alto grado de especialización y la relación calidad-servicio ofrecida por PROQUIMIA desde 1971, han convertido PROQUIMIA en una de las empresas con mayor implantación en nuestro país, posicionándonos como la compañía nacional líder del sector de la higiene y los tratamientos químicos industriales.

PROQUIMIA dispone de una unidad de trabajo especializada en Seguridad Alimentaria, PROQUIMIA Food Safety, creada para garantizar la correcta implementación y funcionamiento de los procesos de higiene, mediante soluciones efectivas y adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente, asegurando la calidad de sus procesos y protegiendo su negocio y su marca.

PROQUIMIA Food Safety está constituida por un equipo interdisciplinar con especialistas en seguridad alimentaria, ingenieros de higiene, microbiólogos, químicos y técnicos de aplicación que permiten trabajar con unos elevados estándares de calidad con el objetivo de conseguir el mayor nivel de seguridad, priorizando la eficacia operacional, la optimización de costes y la sostenibilidad de los procesos.

Especialistas en Seguridad Alimentaria



FOODSAFETY
by PROQUIMIA



VIAS DE TRANSMISION DEL SARS-COV-2

Directas de persona a persona.

Mediante transmisión por proximidad inferior a 2 metros a través de gotículas al toser o estornudar.

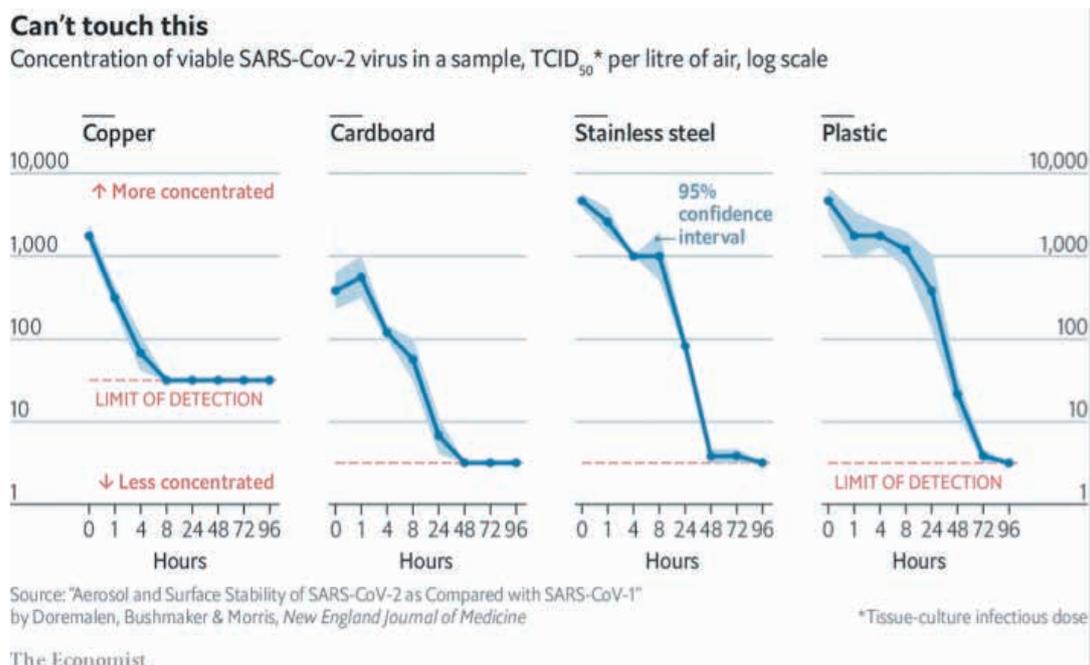
Se requiere la necesidad de optimizar la ventilación y climatización de los locales para renovar el aire.

Indirectas de persona - superficie – persona.

Tras la liberación y caída de las gotas sobre superficies. Las personas pueden contraer la infección al tocar esas superficies u objetos contaminados y luego tocarse los ojos, la nariz o la boca.



Duración del coronavirus en superficies



NORMAS BÁSICAS DE ACTUACIÓN EN LA PLANTA DE PRODUCCIÓN

- Control específico de síntomas a la entrada a fábrica de empleados y personal externo: tos, fiebre, fatiga, etc.
- Realizar solo las visitas imprescindibles y fomentar las comunicaciones telemáticas.
- Medidas de actuación para proveedores y otros servicios auxiliares:
 - Solo bajarán del vehículo para la realización de las operaciones estrictamente esenciales, no alejándose ni transitando libremente por el establecimiento.
 - En caso de ser necesario por motivos operacionales, se obligará al transportista a lavarse las manos o desinfectarse con gel hidroalcohólico, **VITA ASEP GEL** y a usar mascarilla quirúrgica en el recinto del establecimiento.
 - Mantener una distancia de más de 2 metros con cualquier otro trabajador durante la entrega de mercancías y evitar saludos físicos.
 - Reducir el intercambio de objetos como material de oficina como facturas, folletos, albaranes, etc.
 - El personal de servicios auxiliares que deba acceder al establecimiento tiene que seguir las mismas recomendaciones y medias preventivas que el personal propio del establecimiento.
- Fomentar la digitalización de los procesos y de la documentación.
- Formación básica de empleados:

Como los empleados que accedan al establecimiento cerrado pueden ser los transmisores del virus, es imprescindible desplegar un plan de formación al personal para que adopten una serie de medidas preventivas y unos protocolos de actuación para evitar la contaminación de superficies y de otros empleados o clientes. Proponemos tres niveles de formación:

NIVEL EMPLEADO LIMPIEZA

Información general sobre COVID-19, Conductas de prevención, métodos de limpieza, utilización y riesgos productos químicos, tipos de desinfectantes a utilizar, prevención riesgos laborales, utilización de EPIs, actuación con sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

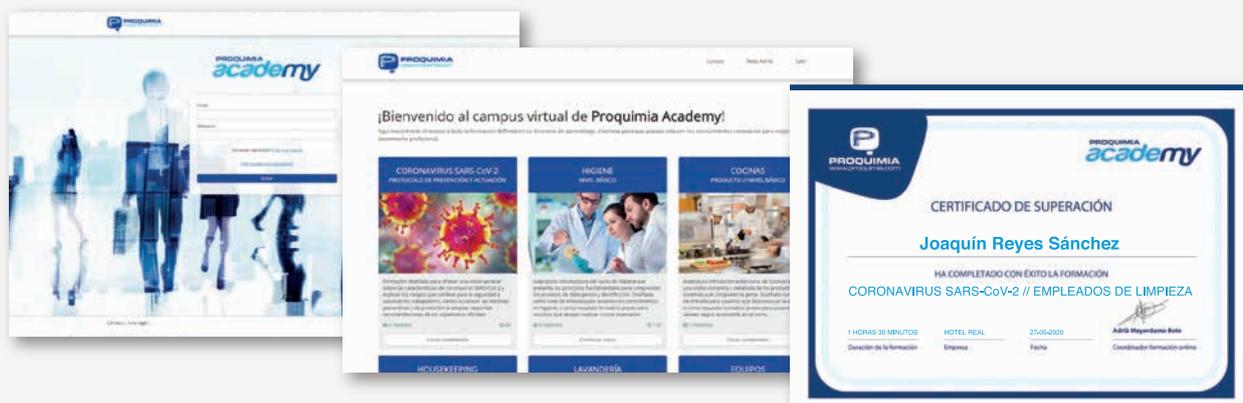
NIVEL EMPLEADO

Información general sobre COVID-19. Conductas de prevención, tipos de desinfectantes a utilizar, prevención riesgos laborales, utilización de EPIs, actuación con sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

NIVEL DIRECTIVO

Información general sobre COVID-19. Nuevos protocolos adoptados, responsabilidades en la aplicación de medidas, vigilancia y detección de síntomas, normas de actuación frente a positivos, prevención riesgos laborales, utilización de EPIs, actuación por sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

Todos ellos disponibles **ONLINE** en nuestra plataforma **PROQUIMIA ACADEMY**.



→ Reforzar las medidas actuales de higiene personal.

NORMAS DE HIGIENE PERSONAL

Lavarse las manos con frecuencia durante la jornada laboral y siempre:

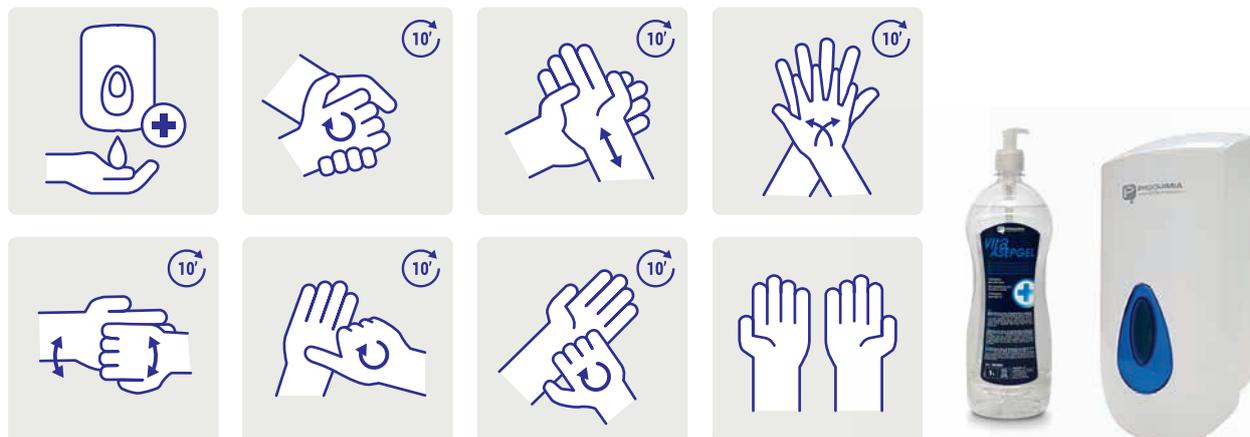
- Al llegar y al salir del puesto de trabajo.
- Al quitarse los guantes.
- Antes de comer y después de comer.
- Antes de tocarse nariz, boca y ojos.
- Después de estornudar, toser o sonarse la nariz.
- Después de entrar en contacto con alguien que estornude o tosa.
- Después de usar el aseo.
- Después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas.
- Después de usar o compartir equipos electrónicos como el teléfono móvil, teclado o el ratón de los ordenadores personales.
- Después de manipular alimentos crudos, basuras, etc.
- Después de las tareas de limpieza.

PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS (lavado de manos con agua y jabón y ASEP GEL)

Lavado de las manos con jabón:



Desinfección de las manos con VITA ASEP GEL:



El secado de manos después de la limpieza también es muy importante, ya que si realiza correctamente, la actuación del desinfectante alcohólico será más efectiva. Por otro lado, se deberá dar preferencia al papel de un solo uso en lugar de secadores por aire para evitar la propagación de microorganismos por medio aéreo, tal como se demuestra en la siguiente figura:

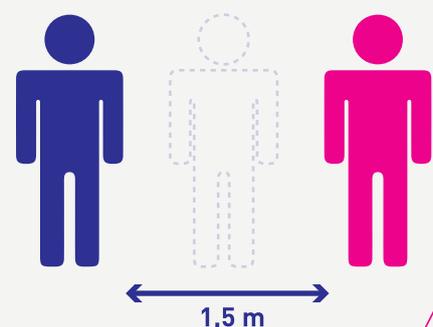
Fuente ETS (European Tissue Symposium)



→ Uso correcto de mascarillas en todos los ambientes.



→ Evitar las aglomeraciones mediante horarios escalonados y separación física de los trabajadores o, en caso de que no sea posible, mediante pantallas de metacrilato en los lugares de trabajo:



MÁS CONSEJOS PARA TU HOGAR

RECOMENDACIONES EN PERIODO DE ALARMA SANITARIA

AL LLEGAR A CASA

- Evita en la medida de lo posible utilizar los ascensores, pulsar interruptores o tocar pomos de puertas.
- En caso de utilizar el ascensor, hazlo de forma individual o manteniendo la distancia de seguridad.
- Quítate los zapatos antes de entrar a casa y limpia y desinfecta las suelas o déjalos en la entrada.
- Limpia y desinfecta todos los objetos o la compra que introduzcas en casa antes de colocarlos en su lugar definitivo. Especialmente las llaves y el móvil.
- Limpia y desinfecta la superficie donde depositaste los objetos antes de desinfectarlos.
- Lávate las manos cuidadosamente con jabón según las recomendaciones de sanidad. Puedes complementar la limpieza aplicándote un gel desinfectante posteriormente.

FRECUENTEMENTE

- Limpia y desinfecta todas las superficies de la casa, especialmente aquellas de uso compartido con otras personas.
- Emplea toallas de forma individual tanto para el cuerpo como para las manos y cámbialas frecuentemente.
- Lava la ropa con agua caliente (→60°C) para garantizar la desinfección.

EN TUS DESPLAZAMIENTOS

- Si te desplazas caminando, en bici o por otro medio de transporte individual, mantén la distancia de seguridad.
- Mantén la distancia de seguridad, especialmente si empleas transporte público colectivo o individual (taxi, VTC, etc.)
- Emplea un gel desinfectante al entrar en el coche para mantenerlo desinfectado
- Emplea mascarilla por precaución, especialmente en transporte público.

NORMAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y COMPLEMENTARIAS DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Incluir la fase de **desinfección** en procesos de limpieza de zonas de paso y zonas no productivas como vestuarios, servicios, oficinas, comedores, recepciones, pasillos, etc.
- Incrementar las limpiezas intermedias en general.
- Incluir en el plan de limpieza las áreas de entrada de materias primas y materias auxiliares.
- Uso de los productos de limpieza y desinfección autorizados siguiendo las recomendaciones del fabricante, prestando especial atención en los puntos críticos de posible contagio:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS CRÍTICOS DE ELEVADO CONTACTO

Zonas potencialmente contaminadas:



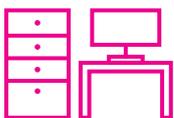
SUELOS



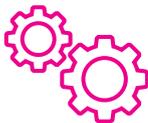
BAÑOS



MOBILIARIO



SUPERFICIES
DE TRABAJO



MAQUINARIA
ESPECÍFICA

Zonas puntos críticos de contagio:



TIRADORES DE PUERTAS
Y MOBILIARIO



BARANDILLAS, MOSTRADORES
Y ZONAS DE APOYO



BOTONES DE ASCENSORES,
TIMBRES E INTERRUPTORES



MESAS, SILLAS,
EQUIPOS DE OFICINA
Y TECLADOS



MANDOS A DISTANCIA,
TELÉFONOS Y EQUIPOS
INFORMÁTICOS



PUERTAS, GRIFOS Y
DISPENSADORES DE BAÑOS

NORMAS BÁSICAS DE ACTUACIÓN EN ZONAS COMUNES

ASEOS, VESTUARIOS, ENTRADAS, COMEDORES Y ÁREAS DE DESCANSO.

Estas áreas son potencialmente de las más críticas pues es donde se pueden acumular más personas juntas, no existen ubicaciones definidas, generalmente no están ventiladas y el uso de EPIS puede relajarse por lo que hay que extremar la profundidad de la limpieza y desinfección y aumentar la frecuencia.

- Reforzar el personal destinado a tareas de limpieza y desinfección.
- Si es posible establecer líneas de circulación en planta para evitar cruce de personas a poca distancia.
- En comedores y zonas de descanso desinfectar los utensilios utilizados después de su uso.
- Escalonar horarios de descansos y de cambio de turno.
- En aseos y vestuarios se debe disponer siempre de jabón de manos, gel hidroalcohólico en dosificadores adosados para evitar hurto.



- Incrementar la supervisión de procesos mediante la implementación de una checklist e incluir controles microbiológicos de superficies no alimentarias mediante análisis PCA, Procheck, control ambiental y puntualmente, si se considera necesario, de COVID-19 por PCR.



Análisis para detección de coronavirus SARS-COV-2 en superficies.

- Prevenir las contaminaciones cruzadas de utensilios de limpieza y otros elementos del proceso utilizando sistemas y complementos específicos.

 CHECK LIST DE CONTROL EN INDUSTRIA ALIMENTARIA PREVENTIVO COVID-19					
ZONA					
FECHA DE REVISIÓN					
RESPONSABLE DE LA REVISIÓN					
COMENTARIOS					
MATERIALES DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA (todos los departamentos)					
ACTUACIÓN	SI	NO	NP	OBSERVACIÓN	RESPONSABLE
Revisión de disponibilidad y uso de EPI y complementos					
Guantes desechables adecuados					
Mascarillas de protección adecuadas					
Gafas de protección adecuadas					
Uniformes protectores de material desechable					
Pantallas de protección en zonas de atención al público					
Termómetro infrarrojo					
EPI necesarios según puesto de trabajo					
Gel hidroalcohólico desinfectante de manos					
Otros					
Revisión de material y utensilios de limpieza					
Productos de limpieza y desinfección adecuados					
Utensilios de limpieza y desinfección adecuados					
FDS disponibles de los productos químicos					
Productos adecuados para una correcta y continua higiene personal					
Organización y distribución de las tareas según los protocolos					
Papeletas con pedal y bolsa interior					
Otros					
FIRMA RESPONSABLE:					
2020 © PROQUIMIA S.A. / www.proquimia.com					

PRODUCTOS Y EQUIPOS COMPLEMENTARIOS PARA COMBATIR LA COVID-19

A continuación, se detallan los productos y equipos recomendados y de uso complementario a los ya establecidos en el centro productivo para el resto de procesos de limpieza y desinfección y de buenas prácticas de higiene en la planta productiva.

SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LA HIGIENE DE MANOS

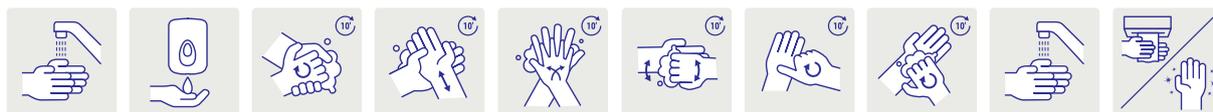
VITA BAC

Gel dermoprotector sin perfume con propiedades higienizantes para la limpieza de las manos del personal manipulador de alimentos.

Envases: garrafa 4 L y garrafa 10L.

Composición: Aqua, Cocamidopropylamine Oxide, Glycerin, PEG-150 Distearate, Cocamidopropyl Betaine, Didecyldimonium Chloride, Citric Acid, CI 42051.

Modo de empleo: Aplicar aproximadamente 1-2 gramos de producto en la mano, previamente humedecida con agua. Frotar bien durante 60 segundos y seguidamente aclarar con agua un mínimo de 15 segundos hasta conseguir el tacto natural de la piel.



VITA ASEPCEL

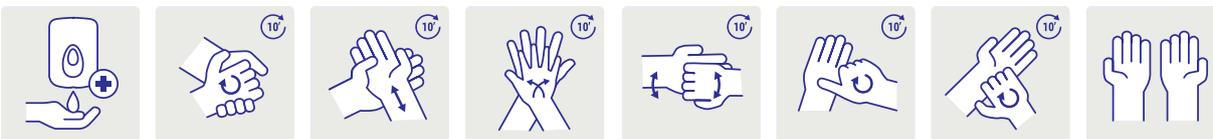
Gel alcohólico antiséptico sin perfume para la desinfección de manos. Desinfectante para piel intacta.

Autorizado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios con número de registro AEMPS 547-DES

Envases: caja 12x1L y garrafa 10L.

Composición: 80% alcohol, agua y excipientes.

Modo de empleo: sobre manos limpias y secas, aplicar producto puro, frotar 30 segundos y dejar secar.



Ref: 9356-040 / 9356-041

DOSIFICADOR AUTOMÁTICO + SOPORTE

Conjunto de soporte más dosificador automático (por célula). Dosificador **VITA BAC/ VITA ASEPCEL** "touch free". Célula detector proximidad. Para recepciones, concesionarios, etc. No requiere fijación y puede desplazarse cómodamente.

VITA ASEPSOL

Solución líquida alcohólica y antiséptica sin perfume para la desinfección de manos.

Autorizado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios con número de registro AEMPS 982-DES

Envases: caja 3x4L.

Composición: : contenido para 100gr: Etanol 79.20g, agua y excipientes: c.s.p. 100g.

Modo de empleo: sobre manos limpias y secas, aplicar 3ml de producto puro, frotar 30 segundos y dejar secar.



Ref: 9356-023

DOSIHAND SPRAY 900 ml

Dosificador spray de manos, para instalar en la pared. Indicado para la dosificación de productos de higiene personal en forma de "solución líquida". Volumen aproximado por pulsación: 0,5 ml. Mecanismo anticorrosivo. Cubierta de polipropileno. Capacidad depósito: 900 ml. Dimensiones: 220x130x95 mm. Bomba dosificadora intercambiable a espuma "bolsa 800ml" (9356-037).

SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA LA DESINFECCIÓN DE CALZADO

CONPACK DESINFECTANTE PLUS

Detergente-desinfectante de predilución en agua para todo tipo de superficies que puedan mojarse. Buen poder detergente.

Registro plaguicida 19-20/90-06398-HA
Registro ambiental 20-20/90-06398.

Envases: caja 3x4, garrafa 20L y Conpack 10L.

Composición: amonios cuaternarios, sales alcalinas y tensioactivos.

Modo de empleo: Depende sistema aplicación. En general del 2% al 4%.



Ref: 9376-142 / 9376-143

ALFOMBRAS

Alfombra desinfectante 88x66cm.

Alfombra desinfectante + zona de secado 150x90cm.

SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA SUPERFICIES DE PUESTOS DE TRABAJO (no mojables)

ASEPCOL

Desinfectante líquido hidroalcohólico para todo tipo de superficies (mesas, oficinas, interior vehículos, herramientas...). Ideal para aplicar en equipos o superficies donde no es posible la aplicación de productos en disolución acuosa, y donde se requiera una gran rapidez de actuación.

Registro plaguicida en la DGSP nº 15-20-02821HA.

Envases: caja 12x1L, caja 3x4L, garrafa 10L y garrafa 25L.

Composición: alcohol, amonios cuaternarios y excipientes. Inflamable.

Modo de empleo: Puro por pulverización. Su elevada volatilidad permite un rápido secado, dejando el mínimo residuo.



ASEPCOL PLUS

Desinfectante bactericida-fungicida hidroalcohólico para superficies en contacto con los alimentos. Especialmente indicado para pulverizar sobre utensilios, superficies de corte, cuchillos, etc.

Registro plaguicida en la DGSP nº 16-20/40-08396-HA.

Envases: caja 12x1L, garrafa 10L y garrafa 25L.

Composición: Isopropanol 70%.

Modo de empleo: Puro por pulverización.



ASEPCOL WHO

Desinfectante bactericida-fungicida hidroalcohólico para la desinfección de todo tipo de superficies, incluyendo superficies en contacto con alimentos.

Envases: caja 12x1L, garrafa 10L y garrafa 20L.

Composición: Alcohol isopropílico. Excipientes.

Modo de empleo: Puro por pulverización.



Ref: 9356-018 / 9356-019 / 9356-014

PULVERIZADORES/ROCIADORES ADECUADOS

Pulverizadores industriales IK2 PRO, IK9 PRO y IK12 PRO.

Pulverizadores/rociadores neumáticos de diferentes capacidades.

SOLUCIONES DESINFECTANTES PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES (incluidas las mojables)

CONPACK DESINFECTANTE PLUS

Detergente-desinfectante de predilución en agua para todo tipo de superficies que puedan mojarse. Buen poder detergente.

Registro plaguicida 19-20/90-06398-HA.

Producto incluido en el listado de virucidas registrados por el Ministerio de Sanidad por su eficacia contra el coronavirus.

Envases: caja 3x4, garrafa 20L y Conpack 10L.

Composición: amonios cuaternarios, sales alcalinas y tensioactivos.

Modo de empleo: Depende sistema aplicación. En general del 2% al 4%.



ASEPVIX

Detergente desinfectante espumante alcalino, formulado en base a amonios cuaternarios. Ideal para la limpieza manual y por espuma de todo tipo de superficies, maquinaria y equipos de la industria alimentaria. Excelentes resultados en la limpieza de suelos engrasados y con manchas resistentes.

Registro plaguicida 17-20-05503-HA.

Producto incluido en el listado de virucidas registrados por el Ministerio de Sanidad por su eficacia contra el coronavirus.

Envases: garrafa 4L, garrafa 20Kg, Contenedor 1.000Kg.

Composición: alcalis, tensioactivos no iónicos, secuestrantes, disolventes glicólicos y amonios cuaternarios.



OTROS DESINFECTANTES



ASEP TA 35

Desinfectante con poder detergente, de predilución en agua. Para todo tipo de superficies que puedan mojarse. Desinfección interior y exterior de cualquier vehículo. Desinfección de calles. Desinfectante vía aérea. **Registro plaguicida 16-20-07979 HA.**

Envases: garrafa 25L y contenedor 1000L.

Composición: alquilaminas, secuestrantes y antiespumantes.

Modo de empleo: En general del 2% al 3%. Uso profesional. Como desinfectante por vía aérea, aplicar en ausencia de personas y alimentos.



VIXCLOR

Detergente desinfectante alcalinoclorado para la limpieza, por espuma, de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria. Alta capacidad detergente y desengrasante, de todo tipo de suciedades proteicas, grasas y sangre. **Registro plaguicida en la DGSP nº 18-20-04873-HA.**

Envases: garrafa de 28kg, 230kg y 1150kg.

Composición: álcalis, fuente de cloro, tensioactivos aniónicos y no iónicos, secuestrantes y dispersante.

Modo de empleo: Puede aplicarse por inmersión, manualmente o por pulverización mediante los equipos SpitFoam System, diluido en agua a la concentración entre 4-6%, a una temperatura de 20-50°C y un tiempo de contacto de 10-15 minutos.



ASEP 150

Desinfectante con base de ácido peracético concentrado. Para todo tipo de superficies en la industria alimentaria. Ápto para desinfección aérea. **Registro plaguicida en la DGSP nº 15-20-02818-HA.**

Envases: garrafa 30Kg y contenedor 1.100Kg.

Composición: ácido peracético, peróxido de hidrogeno y otros coayudantes.

EQUIPOS PARA LA APLICACIÓN DE DESINFECTANTES NO ALCOHÓLICOS



Ref. 9363-070

MINI FOGGER

Equipo portátil de pulverización/nebulización en frío. El pequeño tamaño de las gotas formadas permite obtener una amplia cobertura. Funciona con corriente eléctrica de 220V.

Ref. 9356-049

PULVERIZADOR INDUSTRIAL EVOLUTION 15L ELÉCTRICO

Mochila pulverizadora de líquidos que puede rociar o nebulizar según boquilla. Funciona por motor eléctrico y batería recargable (Autonomía de 7 horas). Capacidad 15 L.



Ref. 9356-048

PISTOLA EASYCLEAN ATOMIZADORA

Pistola pulverizadora/nebulizadora, para aplicar todo tipo de desinfectantes de superficie. Desinfección rápida, completa y eficaz de superficies. Solo requiere una conexión de aire comprimido con un mínimo de 4 bar de presión. Produce un tamaño de gota de 8 a 15 micras.

PROQUIMIA ofrece más de 60 productos desinfectantes registrados y una amplia gama de detergentes y desengrasantes industriales para todo tipo de superficies, que puede consultar a nuestro departamento técnico en www.proquimia.com o enviando un e-mail a alimentaria@proquimia.com

CONSULTA LOS PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN PARA CADA PUESTO DE TRABAJO O ZONA.



PROQUIMIA
www.proquimia.com

Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018
www.tuv.com
ID 9105063495

COVID-19-MBP
Rev. 25/07/2020