

COVID-19: Implementación de protocolos de higiene en la preparación de alimentos

COVID-19: Implementation of hygiene protocols in food preparation

Yaroslava Jirón-Popova^{1a}, Carol Castillo-Gonzalo^{1b}

Señor Editor. Desde el inicio de la pandemia y a la actualidad, no se tiene evidencia de que los alimentos constituyan una ruta de transmisión del SARS-CoV-2 ⁽¹⁾, sin embargo, prácticas deficientes de higiene durante el manejo de los alimentos en los servicios de atención al público, sectores minoristas e industrias de producción, podrían incrementar el riesgo de transmisión del coronavirus en las personas ⁽²⁾ por la contaminación de las superficies, por lo tanto, la implementación de protocolos de higiene durante la preparación de los alimentos contribuye a frenar su propagación ⁽³⁾. Quisiéramos destacar que la aplicación de estos protocolos, también son vitales para prevenir la transmisión de enfermedades de origen alimentario (ETAs), ocasionadas por una manipulación inadecuada de los alimentos o contaminación cruzada por superficies contaminadas ⁽⁴⁾.

En las diferentes etapas de la preparación de alimentos se aplican medidas para garantizar la inocuidad y seguridad de éstos. En el contexto de la pandemia del COVID-19 se han tenido que adoptar cambios para preservar la inocuidad, y a la vez, prevenir el contagio de los trabajadores en el sector de alimentos ⁽⁵⁾. Es muy poco probable que el virus se transmita a través de los alimentos o envases de productos, ya que los coronavirus necesitan de un huésped animal o humano para multiplicarse ⁽¹⁾; sin embargo, el contacto con algún fómite y

posteriormente, con alguna mucosa (oral, nasal o conjuntiva) puede ocasionar la infección indirecta ⁽⁶⁾ por la prevalencia del virus en superficies inertes ⁽²⁾.

Comúnmente, los materiales empleados para el diseño de los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable y plástico. En pruebas de laboratorio se ha demostrado que el virus depositado en distintas superficies por gotas o aerosoles producidos por individuos infectados ⁽⁶⁾ permanece viable por tiempo variable según las características del material. De esta manera, se ha definido un tiempo promedio de viabilidad para SARS-CoV-2 en superficies de acero inoxidable de 48-72 horas ^(1,7) y en superficies de plástico de 72-96 horas ⁽⁶⁾.

En consecuencia, se ha sugerido revisar y ajustar los programas de limpieza y desinfección, incrementando las frecuencias, prestando atención a la desinfección de ambientes, superficies de contacto y no contacto mediante agentes químicos en concentraciones y tiempos recomendados; de manera paralela a los planes rutinarios ⁽⁸⁾. La limpieza y desinfección son actividades independientes, que se hacen de forma consecutiva con la finalidad de remover suciedad e impurezas y eliminar microorganismos de las superficies ⁽⁴⁾.

1. Escuela de Nutrición, Universidad Hispanoamericana. San José, Costa Rica
 - a. Licenciado en Tecnología de alimentos
 - b. Licenciado en Nutrición

Recibido: 01-09-2021 Aceptado: 15-09-2021

Citar como: Jirón-Popova Y, Castillo-Gonzalo C. COVID-19: Implementación de protocolos de higiene en la preparación de alimentos. Rev Hisp Cienc Salud. 2021; 7(2):44-46

En las operaciones de limpieza es importante hacer uso de jabones o detergentes para favorecer la destrucción de la capa lipídica que rodea al virus, ya que estos tienen una parte afín al agua y otra parte afín a la grasa, lo que favorece la formación de micelas que rodean la membrana aceitosa permitiendo su remoción con el agua ⁽⁹⁾.

En general se ha comprobado que el virus SARS-CoV-2 puede ser inactivado en superficies limpias empleando soluciones desinfectantes de hipoclorito de sodio (0.1%), etanol (70%-80%) ⁽¹⁾ o amonio cuaternario como el cloruro de benzalconio (0.1%) por tiempos de contacto menores a 5 minutos ⁽¹⁰⁾. Por ahora no se ha estudiado el impacto de la infección indirecta en entornos no hospitalarios, no obstante, la Organización Mundial de la Salud (OMS) promueve el uso de medidas de higiene y desinfección de superficies y objetos en dichos entornos para evitar la diseminación de la enfermedad ⁽³⁾. Además, recomienda que los procedimientos de limpieza y desinfección se sigan de manera consistente y correcta, limpiando a fondo las superficies con agua, detergentes y desinfectantes, como técnicas efectivas y suficientes para la eliminación del virus ⁽¹¹⁾.

En conclusión, es imprescindible implementar programas de limpieza y desinfección permanentes y eficaces que incluyan áreas de trabajo, superficies de contacto directo e indirecto y reforzar prácticas de higiene del personal como el lavado de manos, durante la preparación, producción y venta de los alimentos, como medidas de prevención para limitar la propagación de enfermedades respiratorias como la COVID-19 y de las ETAs, que pueden ser causadas por superficies contaminadas y que actúan como vectores de transferencia del virus y microorganismos patógenos, puesto que son capaces de sobrevivir en materiales como acero inoxidable y plástico que son frecuentes en la manipulación de alimentos.

Financiamiento

Autofinanciado

Conflictos de Interés

El autor niega tener conflictos de interés

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias [Internet]. FAO, OMS; 2020. Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf
2. Shahbaz M, Bilal M, Moiz A, Zubair S, Iqbal HMN. Seguridad alimentaria y COVID-19: medidas de precaución para limitar la propagación del coronavirus en el sector minorista y de servicios alimentarios. *J Pure Appl Microbiol.* 2020; 14 (supl.1): 749-756. doi: 10.22207 / JPAM.14. SPL1.12
3. World Health Organization. (2020a). Rational use of personal protective equipment for coronavirus disease (COVID-19) and considerations during severe shortages: interim guidance, 6 April 2020 (No. WHO/2019-nCov/IPC_PPE_use/2020.3). World Health Organization.
4. Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies [Internet]. INACAL; 2020. Disponible en: https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/2/not/inacal-aprueba-guia-limpieza-desinfeccion-manos/files/Paginas_Guia_ed.pdf
5. Guía de buenas prácticas de manejo de alimentos para garantizar su inocuidad y prevenir contagio ante pandemia COVID-19 [Internet]. OIRSA; 2020. Disponible en <https://www.oirsa.org/contenido/2020/Gui%CC%81a%20de%20buenas%20practicas%20Inocuidad%20por%20COVID-19%20290520.pdf>
6. Aguilar N, Hernández A, Ibanes C (2020). Características del SARS-CoV-2 y sus mecanismos de transmisión. *Revista Latinoamericana de Infectología Pediátrica*, 33 (3), 143-148
7. Van Doremalen, N., Bushmaker, T., Morris, D. H., Holbrook, M. G., Gamble, A., Williamson, B. N., & Lloyd-Smith, J. O. (2020). Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. *New England Journal of Medicine*, 382(16), 1564-1567.
8. Recomendaciones sobre buenas prácticas de manufactura (BPM) para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por Covid-19. [Internet]. CIENUT; 2020. Disponible en https://www.cienut.org/comite_internacional/declaraciones/pdf/declaracion_3.pdf

9. Cómo el jabón mata a la COVID-19 en las manos. [Internet]. UNESCO; 2020. Disponible en <https://es.unesco.org/news/como-jabon-mata-covid-19-manos>
10. Chin, A., Chu, J., Perera, M., Hui, K., Yen, H. L., Chan, M., & Poon, L. (2020). Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions. medRxiv
11. Shetty R., Ghosh A., Honavar S.G., Khamar P., Sethu S. Therapeutic opportunities to manage COVID-19/SARS-CoV-2 infection: Present and future. Indian J Ophthalmol. 2020:693–702. doi: 10.4103/ijo.IJO_639_20

Correspondencia

Yaroslava Jirón Popova

Email: yarospov@gmail.com

