

1. ¿Después de la aparición de COVID se ha tomado alguna medida de limpieza y desinfección en particular; hay algún producto especial para la limpieza? ¿Qué producto se utiliza para asegurar la correcta desinfección?

(Ante todo recordar que no existe evidencia que sugiera que COVID-19 puede transmitirse a través de los alimentos o sus envases)

Por lo general lo que se recomienda a las empresas de la industria alimentaria es reforzar sus protocolos habituales de limpieza y desinfección. O sea sumar etapas o pasos en el proceso como por ejemplo duplicar los pasos de desinfección, sumando una desinfección profunda; reforzar los procesos de inspección.

En mi experiencia en industria frigorífica las medidas que se han tomado en cuanto a COVID-19 han sido varias.

En materia de limpieza actualmente se está utilizando hipoclorito de sodio al 1%, amonio cuaternario al 1% en superficies de trabajo, alcohol al 70%. A su vez, se han tomado algunas acciones como el rociado de empaque secundario y contenedores previo a los embarques con amonio cuaternario al 4%. Esto último, principalmente por requisitos comerciales.

De todas maneras, se hace hincapié en que para mantener al virus fuera del entorno alimentario, en los controles destinados a las personas que trabajan en los diferentes puestos de trabajo. Para esto considero que las medidas deben centrarse en la utilización correcta de los elementos de protección personal, el distanciamiento físico y la adopción de medidas estrictas de desinfección e higiene como, por ejemplo, lavarse las manos con frecuencia y de manera eficaz, así como el saneamiento en cada una de las fases de producción, elaboración, fabricación y comercialización de alimentos.

En lugares en que por su naturaleza el distanciamiento no podía cumplirse, se han colocado mamparas divisorias. También debe pensarse en la posibilidad de

colocar vestuarios, baños y comedores adicionales para prevenir situaciones que impidan el distanciamiento social. Entre otras medidas precautorias.

2. ¿La poca variación de los productos de limpieza puede generar resistencia antimicrobiana?

Cada vez que se utiliza un producto químico para matar microbios, existe la posibilidad de promover la aparición de resistencia, debido a que no todos ellos mueren. Una reducción del 99,999% (5 log) significa que de 1.000.000 de microbios presentes, todavía han sobrevivido 10, a pesar de que el proceso ha reducido la población a lo que se puede denominar un nivel seguro.

Puede que el desinfectante no haya actuado sobre esos 10 organismos, o quizás podrían ser inherentemente inmunes. Pero en todo caso, si estos 10 microbios son realmente inmunes, con el tiempo proliferarán y la concentración del producto químico utilizado o el propio producto en sí ya no producirá una mortalidad aceptable de los microbios.

Llegado este punto, es necesario realmente desinfectar las superficies afectadas por la resistencia. Para ello, es imprescindible saber qué tipo de microorganismos están presentes en las superficies, para poder aplicar el desinfectante adecuado, en la concentración correcta y durante el tiempo necesario.

En algunas ocasiones, es posible que se crea haber detectado resistencia bacteriana pero, en realidad, lo que está sucediendo es que las bacterias evitan el contacto con el producto químico desinfectante mediante la formación de biofilms. Bacterias como *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Listeria* spp. o *Campylobacter* spp. pueden producir biofilms. Con el tiempo, esta capa de polisacáridos y bacterias, que se adhiere a cualquier superficie, se incrementa, produciendo una fuente constante de contaminación.

Underwood describe bien en su bibliografía (2007) que los microorganismos pueden desarrollar resistencia a los biocidas. Lo que se llaman resistencia adquirida, que es muy inferior a la que se presenta frente a los antibióticos. Y esto lo atribuye a la utilización de concentraciones subletales de desinfectantes.

Hay algunas prácticas que favorecen esta situación: que se utilicen los productos desinfectantes sobre superficies con presencia de materia orgánica y suciedad, el uso de productos vencidos, que no se apliquen el tiempo suficiente como indica en su rótulo, que no se utilicen las dosis recomendadas, o que las dosis reales preparadas no sean las que se piensan o deberían ser.

3. ¿Los desinfectantes recomendados se colocan uno solo o se usan los dos? digo porque uno dice "espora si" y el otro "espora no"?

En este caso, considero que lo primero es saber qué tipo de microorganismos están presentes en las superficies, para poder aplicar el desinfectante adecuado, en la concentración correcta y durante el tiempo necesario.

Si en mi investigación tengo o no tengo un microorganismo capaz de generar esporas, voy a optar por uno u otro producto. O puedo decidir de intercalar el uso de los mismos.

Es una realidad que todo esto tiene un costo y sumado a los riesgos que hablamos de la resistencia bacteriana, creo que conocer sobre mi “ecología bacteriana” en planta (por así llamarlo) es el primer paso a tomar.

Les recomiendo la bibliografía de Russel y Underwood que (para mi gusto y creo que el de muchos) saben explicar muy bien estos temas. Si les interesa y necesitan se comunican a mi mail y se las paso sin problemas.

4. Hablando de no reutilización de los envases ¿cómo hay que destruirlos? Porque también resulta peligroso almacenarlos.

Este es siempre un tema de conflicto. Se habla de triple lavado, entre otras metodologías. Pero considero que la opción de devolverlos al proveedor es la mejor, ya que ellos tienen los recursos y conocimientos para hacerlo.

5. ¿Cuándo se habla de POE y de POES?

Un POE es un procedimiento OPERATIVO que vos tengas estandarizado en tu establecimiento. Puede ser una tarea de producción, por ejemplo. Es un documento en el cual se describe minuciosamente las instrucciones para un determinado proceso de trabajo

En cambio el POES es un procedimiento operativo estandarizado pero relacionado a las actividades de limpieza y desinfección. (de sanitización)

6. ¿Qué diferencia hay entre un procedimiento de trabajo y un instructivo en un manual de BPM.

Una instrucción de trabajo contiene mucho más detalle que un procedimiento y sólo se crea si se necesitan instrucciones muy detalladas. Básicamente, una instrucción de trabajo es donde debemos esperar encontrar las instrucciones más profundas y detalladas que necesitamos para realizar una actividad de trabajo como la explicación de cómo hacer funcionar una maquinaria para el inicio de actividades o un desarme de las mismas para su higiene y desinfección.

7. En el tema de BPM el uso de guantes, ¿Es recomendado? En la industria avícola está muy arraigado, pero cuál sería el guante ideal, porque los de goma común identificamos que son rugosos y difíciles de mantener limpios. y los descartables son muy finos. Otra consulta, ¿qué manejo de los mismos recomienda en los periodos de descanso?

Dejo un link super interesante sobre este tema. Es para tenerlo en cuenta.

<https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/utilizar-guantes-en-la-industria-alimentaria-si-o-no>

Respecto a la pregunta de qué sucede en tiempos de descanso, por mi parte te indicaría que se desechan y se colocan nuevos al momento de pasar por el filtro sanitario al reincorporarse a las tareas.

8. ¿Se considera una falta no tener protección en las luminarias de los vestuarios?

9. ¿Quisiera saber qué punto de vista tiene la Dra. sobre la circular 4301 de SENASA?

Reconozco que es una Circular que al principio me pareció compleja sobre todo hasta que pude organizar cada ítem presente en los sectores a evaluar, los programas, frecuencias, entre otras cuestiones.

Pero actualmente me resulta una herramienta bastante útil y organizada y me ha servido para explicar los procedimientos de verificación en las auditorías.

Tengo mucho de lo que podemos conversar sobre esto y contarles cuál es mi experiencia en su implementación. Algunos tips como adjuntar imágenes al anexo II han sido bien recibidos por parte de la empresa a la que le hacemos las observaciones como también para demostrar las mejoras logradas en inspecciones.

No tengo inconvenientes que se comuniquen conmigo por este tema y podemos profundizarlo.

10. Se mencionó la libreta sanitaria, pero ¿no es agosto la fecha límite para implementar en toda la Argentina el Carnet de Manipulador? / Respecto a exigencia Libretas Sanitarias, ¿habrá algún cambio? teniendo en cuenta la modificación del Art 21 del CAA

El 10 de Abril de 2019, en el Boletín Oficial se publicó la Resolución Conjunta 12/2019 que actualiza el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en lo referente al

Carnet de Manipulador de Alimentos, usualmente conocido como Libreta Sanitaria, con el objeto de estar en línea con las más modernas legislaciones de alimentos a nivel mundial.

La normativa elaborada por las secretarías de Alimentos y Bioeconomía y de Regulación y Gestión Sanitaria de la cartera de Salud, sustituye el Artículo 21 del C.A.A. y dispone que todas las personas que están en contacto con alimentos, en las diversas etapas de la cadena, deben contar con un carnet de Manipulador de Alimentos expedido por la autoridad sanitaria competente.

Cabe aclarar que, si bien la Resolución entró en vigencia al día siguiente de su publicación, la Comisión Nacional de Alimentos en el Acta 127 acordó incorporar un plazo de adecuación a dicha modificación del Artículo 21 del C.A.A. referido al reemplazo de la "Libreta Sanitaria" por el "Carnet de Manipulador de Alimentos". Por ello en breve y habiéndose cumplidos todas las instancias obligatorias en el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), las autoridades sanitarias competentes disponían de 365 corridos para organizarse y arbitrar los medios necesarios para adecuar los recursos económicos y humanos.

El 25 de Febrero de este año, se emitió por boletín oficial la Resolución Conjunta 16/2021, que extiende 365 días más los plazos de adecuación.

Dejo el [link de la Resolución](#).

11. En contraposición al art 21 del CAA, había entendido que ya no se solicitaban.

Lo que conocemos actualmente como Libreta sanitaria pasará a llamarse Carnet de manipulador, con las siguientes características:

-El único requisito para la obtención del CARNET, será aprobar el Curso de Capacitación de Manipulación Segura de Alimentos que se podrá dictar de manera presencial o virtual (con una carga mínima de 7 horas).

Vet. Schiaffino Cecilia Belén
ceciliabelens@yahoo.com.ar

-El Carnet tendrá vigencia por el plazo de 3 años y tendrá validez en todo el territorio nacional.

-Se eliminaron los análisis médicos rutinarios en consonancia con las recomendaciones de la OMS que señala que éstos últimos son válidos para el momento en que son realizados pero que dichos resultados no son válidos en el tiempo.

-Exención de realizar el curso -no así la evaluación- de las personas con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos.

Lo que se busca es homogenizar los diversos estándares que actualmente existen a partir de la unificación de criterios y exigencias utilizando herramientas de capacitación con estándares similares en todo el territorio argentino.

12. ¿Las libretas sanitarias las debe otorgar la autoridad sanitaria local?

Si, así lo menciona la normativa elaborada por las secretarías de Alimentos y Bioeconomía y de Regulación y Gestión Sanitaria de la cartera de Salud, cuando sustituye el Artículo 21 del C.A.A. y dispone que todas las personas que están en contacto con alimentos, en las diversas etapas de la cadena, deben contar con un carnet de Manipulador de Alimentos expedido por la autoridad sanitaria competente.

13. ¿En cuanto al traslado de carne el producto es obligatorio que este envasado en bolsas?

No tengo a disposición ninguna normativa que especifique que las medias reses deben estar cubiertas con bolsas para su traslado. Sí tenemos que tener en cuenta que el objeto es que las mismas no se contaminen durante el transporte, por lo cual hay que arbitrar los medios para evitar que toquen el piso, por ejemplo. En el capítulo XXVIII el Decreto 4238/68 menciona que “La altura de los mismos

(rieles) debe ser suficiente para impedir que el alimento que viaja colgado del riel no roce u apoye en el piso, para impedir su contaminación”

En lo personal, he tenido experiencia en que las reses eran tan grandes que prefería asegurarme colocando bolsas y anudarlas en la parte del cuarto delantero.

Por otro lado, los asados, aunque la normativa tampoco especifica, en el establecimiento a mi cargo se despachan embolsados.

Espero sirva de dato.

14.¿Corresponde que tengan la habilitación del SENASA todos los vehículos que transportan sustancias alimenticias independientemente si hacen tráfico federal, o si se mueven solamente dentro de una determinada provincia?

Si, corresponden que tengan la habilitación para el transporte de sustancias alimenticias. Hoy, el SENASA es el organismo oficial habilitado para hacerlo.

15.Trabajo en barrera sanitaria patagónica y tenemos contacto con transportes de cargas térmicos con cargas mixtas, es decir subproductos de origen animal y separado por mampara productos vegetales. ¿Qué recomendaciones generales me darías?

No encontrè normativa respecto a este tipo de cargas mixtas, pero no tengo inconvenientes en averigüarlo para poder ayudarte al respecto.

Por ahora, de estar permitido, mi recomendación sería que las mamparas tengan precintos y estos están mencionados en el certificado sanitario. También estar atento a las condiciones y exigencias de temperatura de las mismas.

16. En cuanto a trazabilidad: ¿las canales deben tener etiqueta de fecha de sacrificio, fecha de vencimiento, nombre del matadero y dirección del matadero?

SI. La normativa ([Resolución SENASA 400/2001](#)) indica que luego de ser pesada, a cada media res se le debe colocar una etiqueta con la siguiente información: número de tropa, número de faena, resultado de la tipificación y peso.

Precisamente dice así: “los establecimientos faenadores deben estampar distintos sellos en las reses o medias reses, consignando el orden correlativo de faena, el número de tropa y el peso de cada una de ellas y además, en el caso de aquéllos que cuentan con la autorización correspondiente, la clasificación y tipificación de las mismas.”

Adjunto el link de enlace a la Resolución para que vean dónde deben colocarse los sellos, entre otras cosas. Lo importante es que si luego esa res es dividida, cada una de las partes mantenga una etiqueta con toda la información que permita su trazabilidad.

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/65000-69999/68208/norma.htm>

17. ¿Qué medidas de control consideras mejor para palomas? / ¿qué medidas que se toman con respecto a las palomas como plagas?

Las aves, en este caso palomas, son por mi experiencia difíciles de controlar una vez que se han instalado. Las aves son animales de costumbres y, si además anidan, es casi imposible lograr que abandonen el nido. Tienen una gran capacidad de adaptación, se reproducen todo el año y cuando dicha reproducción es de manera incontrolada se suele llegar a una situación de superpoblación que provoca varios problemas (de salud y medio ambiente). Por esa gran capacidad de adaptación los equipos de ultrasonidos, figuras de rapaces, artilugios diversos, etc. generalmente fracasan al tratar de ahuyentar a las palomas.

El control de estas plagas consiste en la búsqueda y localización de lugares propensos al anidamiento de aves. Por esto es que a veces una opción es la utilización de trampa tipos jaulas y luego soltarlas a una distancia de 100 km.

En otros casos se ha intentado con la colocación de barreras físicas como redes y pinches evitando así el anidamiento.

18. En control de plagas ¿No es mejor colocar trampas en vez de venenos y cebos ?

Cada empresa hace su estudio previo para diseñar su propio manejo integrado de plagas. Las opciones de utilizar venenos y cebos son válidas fuera de los sectores de producción, teniendo esto en cuenta, cada uno diseña su Plan a su medida con lo que considera mejor opción.

Mi experiencia es similar a la que les presenté en la charla. Incluso en grandes establecimientos existen por fuera de su sector productivo, diferentes “anillos” de controles en donde también se utilizan cebos. Pero en sectores productivos, almacenes, depósitos, utilizan trampas por ejemplo del tipo pegamentosa.

Siempre esto, se puede revalidar y cambiar y mejorar acorde a lo sea la necesidad del establecimiento según las plagas presentes.

19. ¿Las placas pegamentosas en los depósitos deben estar en cajas cerradas (cebaderas)?

Lo ideal sería que sí, para evitar su suciedad y por otro lado hay que tener en cuenta que si las mismas no están fijadas al menos en el piso, pueden llegar a ser trasladada por el roedor que se adhiera. Luego si se hace el control, no sabemos cuál es el motivo de su desaparición.

También recomiendo numerarlas y colocarlas en el plano de MIP.

20. Y las trampas de luz en el interior?

Las trampas de luz son el medio más efectivo en el control de insectos voladores.

Esencialmente existen en el mercado los siguientes tipos de trampas de luz para insectos y muy especialmente para moscas:

- Trampa electrocutora
- Trampa con planchas adhesivas

La trampa electrocutora atrae las moscas con tubos ultravioletas y cuando la mosca se detiene sobre una grilla conductora, una corriente de alta tensión la atraviesa y la mata.

La trampa adhesiva por su parte, posee una plancha con un pegamento donde las moscas quedan adheridas al pararse y finalmente mueren. Cuando las planchas quedan saturadas deben reemplazarse.

Ambas son efectivas, pero algunos han manifestado que en la trampa electrocutora el insecto virtualmente “explota” al ser atravesado por la corriente y sus pedazos caen fuera de la misma. Este detalle es el motivo por el cual en la práctica se desaconseja totalmente su empleo en lugares donde se manipulan alimentos, ya que la proyección de partes de insectos puede alcanzar en ocasiones distancias de 1,5 a 2 m. En lo personal, en las industrias que conozco no las han utilizado, por lo cual no puedo dar Fé de esta experiencia.

La trampa de luz adhesiva se ha convertido prácticamente en un estándar en el mundo para empleo en lugares donde se manipulan alimentos.

Quedo a disposición.

Les saludo atentamente

Cecilia Belén.