



FEDEPESCA



## DOCUMENTO DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS EN RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL COVID-19

Dada la situación de pandemia causada por el COVID-19, se están presentando multitud de dudas en relación con la seguridad alimentaria y la transmisión de este virus. **En este documento**, desde la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados, **FEDEPESCA**, resolveremos las dudas más frecuentes al respecto.

**Recordamos que no se ha demostrado que exista un riesgo de propagación de este virus a través de los alimentos, es decir, este virus no constituye un riesgo a nivel de seguridad alimentaria.**

### 1- ¿Es obligatorio trabajar con mascarilla?

Hasta la fecha no se ha emitido ninguna orden expresa por parte de las autoridades, por lo que NO ES OBLIGATORIO TRABAJAR CON MASCARILLA. Aconsejamos que si se dispone de la posibilidad de emplearlas en el ámbito laboral, sí se empleen

Se prevé que por parte de las autoridades se recomiende el uso generalizado de las denominadas mascarillas “higiénicas” en el medio plazo, y cuando sea más fácil conseguirlas.

De cualquier forma estas recomendaciones se harían con la motivación de frenar la propagación y no porque exista un riesgo comprobado a nivel de seguridad alimentaria.

Asimismo recordamos que existen diversas tipologías de mascarillas en el mercado y que las denominadas “quirúrgicas” y las “higiénicas” no suponen una protección 100% fiable contra el Coronavirus, no son reutilizables y se recomienda el cambio a una nueva a partir de unas 3 horas tras el comienzo de su uso.

Las mascarillas que sí suponen una protección fiable son aquellas con filtro de partículas. En el caso del coronavirus serían efectivas las de los tipos FFP2 y FFP3.



FEDEPESCA



ADEPESCA

Tipo de Mascarilla	Tipo de uso	Limitaciones de uso	Posibilidad de Limpieza y desinfección
<p><b>Mascarilla Autofiltrante (FFP 2 y FFP3)</b></p> 	Protege de la inhalación de partículas. Protegen frente a agentes biológicos.	Utilizada de forma adecuada proporciona un nivel de protección adecuado frente al COVID-19	Sólo las marcadas con la letra "R" se consideran reutilizables.
<p><b>Mascarilla Quirúrgica</b></p> 	Evita la transmisión de agentes infecciosos de la persona que la lleva puesta. Funciona de "dentro hacia afuera"	No proporciona un nivel adecuado de protección frente a la inhalación de partículas.	NO REUTILIZABLE
<p><b>Mascarilla Higiénica</b></p> 	Reduce la diseminación de agentes mediante estornudos o exudados nasofaríngeos, pero no la elimina.	No proporciona un nivel adecuado de protección frente a la inhalación de partículas.	NO REUTILIZABLE

De forma general, se puede decir que una persona puede transmitir el virus a partir de desarrollar síntomas derivados del mismo (fiebre, tos seca, dificultad respiratoria...), por lo que en el caso de que un trabajador desarrolle síntomas compatibles con el



FEDEPESCA



virus, inmediatamente debe proceder al autoaislamiento domiciliario e informar a la empresa así como llamar a su médico de cabecera para recibir la baja.

Otras medidas efectivas de protección son el distanciamiento social (a un mínimo de 1,5 metros) el refuerzo de la higiene de manos, el refuerzo de la higiene del local, especialmente las superficies que tengan mayor uso y que se deben limpiar varias veces al día con productos virucidas (ejemplo: lejía) y el uso de mamparas para evitar lo máximo posible el contacto entre clientes y empleados. Recordamos también que es desaconsejable manejar efectivo y que deberemos lavarnos las manos correctamente tras haberlo hecho. Es preferible el pago con tarjeta con la correcta limpieza y desinfección posterior del datafono (con una bayeta con lejía por ejemplo).

Lo ideal para frenar la propagación del virus sería contar con medidas que supusiesen una barrera efectiva (en este caso mascarillas FFP2 y FFP3) combinadas con las medidas higiénicas mencionadas en este párrafo, sin embargo ante la escasez de mascarillas, y con el fin de frenar la propagación, recomendamos el refuerzo en cualquier caso de las medidas higiénicas que sí están a nuestro alcance.

## **2- ¿Es obligatorio trabajar con guantes?**

Como en el caso anterior, no existe ninguna orden expresa en este sentido por parte de las autoridades, por lo que NO ES OBLIGATORIO TRABAJAR CON GUANTES. Sí debemos sin embargo extremar la higiene de manos y lavárnoslas con jabón antes de trabajar los productos que cada cliente nos demande.

## **3- ¿Los alimentos son capaces de transmitir el virus COVID-19?**

No existen evidencias en este sentido, sin embargo, ya que sí se ha documentado que el virus puede estar presente en las superficies, es recomendable informar a los consumidores de que mantengan la cadena del frío y cocinen adecuadamente los productos, llegando a los 70°C.

## **4- Dado que el COVID-19 se transmite por gotículas contaminadas, ¿podemos seguir usando humidificadores para mantener la humedad de los productos pesqueros?**

Desde Salud Pública se nos ha instado a dejar de usar los humidificadores de forma preventiva.



FEDEPESCA



ADEPESCA

- 5- **¿Cómo procedo si en mi plantilla hay un caso indirecto de positivo a COVID-19? (ejemplo: el hijo de un trabajador de mi plantilla ha dado positivo, sin embargo mi trabajador no es positivo por el momento)**

Quando seamos conocedores de esta situación debemos contactar por teléfono con nuestro médico cabecera que será el que otorgue o no la baja por autoasilamiento. Asimismo, en el caso de concederla, en la baja nos indicará los días de duración de la misma.

- 6- **¿Cómo procedo si alguien de mi plantilla es directamente positivo a COVID-19?**

Quando seamos conocedores de esta situación debemos contactar por teléfono con nuestro médico cabecera que será el que otorgue o no la baja por autoasilamiento. Asimismo, en el caso de concederla, en la baja nos indicará los días de duración de la misma.

- 7- **¿Debo aplicar medidas de limpieza y desinfección especiales en mi establecimiento a causa del COVID-19?**

No existe ninguna instrucción expresa por parte de las autoridades en este sentido, sin embargo, debemos extremar las medidas higiénicas, lavándonos las manos entre la manipulación de los productos de cada cliente. También recomendamos repasar con detergente y lejía las zonas de más uso, como mesas de manipulación, el tajo, los cuchillos y el suelo de la zona de ventas a mitad del día. Es muy importante que las superficies de manipulación estén limpias en todo momento.

- 8- **¿Debo controlar el aforo a mi tienda? ¿Qué medidas tomo para garantizar la seguridad de mis clientes y del personal de la tienda?**

Los clientes deben guardar una distancia de seguridad mínima de 1,5m. En función de nuestro aforo debemos garantizar que esto se cumpla. Recomendamos limitar a un metro la distancia al mostrador de la clientela. Se puede precintar con una cinta. La clientela debe también mantener la distancia de seguridad con respecto al personal de la tienda. Desde FEDEPESCA se ha editado un cartel informativo de cara al consumidor, que se puede exhibir en la tienda. Para descargar el modelo de cartel [haz click aquí](#).