

Medidas de prevención en los mercados de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, y demás formas de abastecimiento y comercialización alimentario alternativo.

Ante la declaración por parte del presidente de Colombia, de Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio nacional desde (Decreto 417 de 2020), actividades relacionadas con manejo de alimentos son esenciales y están dirigidas a todas las personas que participen en el abastecimiento alimentario. Por lo tanto, a lo largo de la cadena agroalimentaria se necesita del autocontrol a través de medidas de prevención que no solo eviten las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), sino que mitigue el contagio por Coronavirus Covid_19 que pueda resultar del ejercicio de las actividades al interior del mismo. Lo anterior teniendo en cuenta que una de las principales formas de contagio del Covid_19 es el contacto persona a persona.

¿Cuál es su objetivo? Orientar a las personas que participan en los mercados de la agricultura campesina, familiar y comunitaria; y demás formas de abastecimiento y comercialización alimentario alternativo frente a las actividades de prevención y mitigación recomendadas frente a la alerta causada por el COVID_19.

¿A quiénes Incluye? A personas en actividades de: sistema de producción (Fincas), transporte (en cualquier punto de la cadena de abastecimiento alimentario), mercados de alimentos, centros de acopio, otras formas de comercialización de alimentos y consumo.

¿Sabías que? En general los coronavirus se transmiten en la mayoría de los casos a través de gotas respiratorias y por contacto persona-persona. Existen otras formas de transmisión, la mayoría relacionadas con estos dos factores.

¿Y cuánto viven? El tiempo de supervivencia y condiciones que afectan la viabilidad de los diferentes coronavirus en el medio ambiente son actualmente desconocidas, algunos sobreviven varios días en el medio ambiente, y otros pueden soportar más de 48 horas a temperatura ambiente promedio (20 ° C) en diferentes superficies.

Y entonces, ¿qué hacer? Ante la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varios días, los utensilios e instalaciones deben limpiarse antes de su uso, utilizando productos que sean efectivos contra los coronavirus. Limpieza con agua y detergentes domésticos (cualquier tipo de jabón, preferiblemente neutro), el uso de productos desinfectantes comunes como el blanqueador doméstico (Ingrediente: Hipoclorito de Sodio) y el alcohol (Etanol) deberían ser suficientes para la limpieza preventiva general.

¿Cómo se debe hacer esa limpieza y desinfección? La calidad del agua es primordial. Si no puedes garantizar que sea potable, y que tiene algún tratamiento para hacerla potable, debes ponerla a hervir. Adicionalmente para la desinfección adecuada es fundamental conocer la concentración necesaria para que se elimine el coronavirus.

La limpieza consiste en remover los residuos que se observen a simple vista directo a la bolsa de basura, luego aplicar abundante agua (si es posible caliente mejor, para desengrasar), y luego aplicar suficiente jabón, en toda la superficie de lo que se está lavando, finalmente cuando se garantice que todo quedo enjabonado y restregado, es necesario enjuagar con abundante agua potable o hervida.

A continuación, algunas recomendaciones de la concentración de desinfectantes, esto de acuerdo a la documentación revisada:

Desinfectante (Ingrediente)	RECOMENDACIONES DE USO
Alcohol Antiséptico (Etanol al 70%).	El tiempo de exposición para que haga efecto es de 1 minuto en superficies duras, se debe dejarse secar solo. Se sugiere en superficies que pueda dañar el cloro. Las preparaciones de alcohol antiséptico en Colombia ya vienen a esta concentración, (NO HAY QUE DILUIRLO). Sin embargo, si se utiliza alcohol industrial este es del 90-96% de concentración. Por lo tanto, se puede diluir en agua en una proporción de 3 partes y media de alcohol + 1 parte de agua.
Blanqueador doméstico (Hipoclorito de sodio al 0.1-0,5%)	El tiempo de exposición para que haga efecto es de cinco minutos, se recomienda dejar secar solo. Las preparaciones comerciales de hipoclorito de sodio en Colombia vienen en una concentración del 4-5%. Por lo tanto, se puede diluir en agua en una proporción de 1 parte de hipoclorito + 4 partes de agua, de esta forma queda al 1%, dejándolo al doble de la cantidad máxima recomendada, ya que el cloro se evapora fácilmente con calor (razón por la cual tampoco debe diluirse con agua caliente) y comienza a perder actividad al entrar en contacto con material orgánico.

Obligatorio tener en cuenta que los desinfectantes deben ser usados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante (1). Y, siempre y cuando esas recomendaciones estén iguales o por encima de las presentadas en el cuadro. El agua para diluir debe ser de la mejor calidad, ideal potable, o hervida. La inactivación del coronavirus por calor se logra a una temperatura de 56°C, por 30 minutos. Cuando se habla de partes de alcohol o de hipoclorito, hace referencia al recipiente que va a usarse para hacer la mezcla, ya sea una taza, tarro, pocillo, jarra medidora etc. Lo importante es que se use el mismo tanto para el agua, como para el alcohol o el hipoclorito. También se sugiere no hacer mezclas de los desinfectantes con material orgánico y con otros desinfectantes.

Todas las áreas y superficies accesibles a tocar con frecuencia (paredes, ventanas, inodoro, superficies del baño, utensilios, anaqueles, canastillas, estantería expuesta al público etc.) deben limpiarse cuidadosamente. La ropa debe lavarse preferiblemente con agua a 90 ° C al menos en un momento del lavado, ideal al agregar el detergente para la ropa.

La limpieza y desinfección debe realizarse utilizando elementos de protección persona (Guantes, tapabocas, y gafas de protección).

La disposición de residuos sólidos (basura) que se genere debe ser embolsada y cerrada herméticamente.

¿En qué momento implementar estas medidas de prevención?

La Organización Mundial de la Salud promueve algunos principios para las estrategias de prevención y control de infecciones relacionadas con la atención de la salud, que en cierta medida al ajustarlas pueden orientar las medidas de nuestro interés.

1. Controles administrativos

- a) Procedimientos de control de salud de trabajadores y personas que manipulen alimentos. Estos deben incluir como mínimo:

- Persona con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (Covid_19), debe prohibirse inmediatamente manipular alimentos, remitirse a aislamiento domiciliario e informar a las líneas de atención dispuestas en cada ciudad y departamento del país.
 - Para las actividades de atención al público, que requieran que la persona se movilice de su vivienda, idealmente se debe restringir la participación de adultos mayores a 60 años, personas con su sistema inmune comprometido por alguna condición preexistente (enfermedad), mujeres embarazadas, y menores (2).
- b) Promover medidas de aislamiento social entre personas que participan en la actividad de abastecimiento alimentario, evitando contacto directo durante el saludo y actividades que realice:
- Distancia no menor a 2 metros entre personas, para lo cual los espacios y requerimientos de infraestructura permitirán mantener esta distancia mínima entre personas. Usar señales a la vista de todos y en el piso.
 - Evitar aglomeración de personas durante la actividad de abastecimiento agroalimentario. Fijar horario de inicio, salida, momentos de descanso y consumo de alimentos entre otros que se consideren necesarios.
 - Restringir desarrollo actividades sociales.
 - Restringir el desarrollo de actividades de esparcimiento grupales.
 - Evitar el contacto al saludar.
 - Evitar tocar su propia cara.

2. Controles ambientales y técnicos

- a) Promover lavado frecuente de manos y garantizar disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel antimicrobiano al 70% que contenga alcohol al 70% y toallas de único uso o secadores).

Momentos para la higiene de las manos:

- Antes de manipular alimentos, (así estén empacados)
- Después de manipular los alimentos (así estén empacados)
- Antes y después de realizar tareas de limpieza y de desinfección.
- Después de haber entrado en contacto con otras personas o con el entorno donde estaban estas personas, incluidos los objetos o superficies contaminados.
- Después de haber manipulado dinero o intercambiados objetos (bolsas, alimentos, utensilios etc.) con otras personas.
- La higiene de manos también es necesaria al ponerse y especialmente al quitarse los elementos de protección personal.
- Realizarlo siempre antes y después de realizado algún cambio de actividad, y al menos, cada hora. Después de toser, antes de tocar su cara, o después de haber estado en un lugar público.

La higiene de manos puede consistir en lavarse las manos con agua o jabón por un tiempo mínimo de 30 segundos, y que incluya todos los dedos, la palma y el dorso de la mano, la muñeca y de ser posible hacerlo hasta el codo. Siempre y cuando no estén visiblemente sucias pueden ser frotadas con una solución a base de alcohol al 70% (Gel o Alcohol antiséptico), para este caso, dejarlas secar al ambiente, lejos de cualquier contacto.

El uso de elementos de protección personal no suprime la necesidad de practicar la higiene de las manos. Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca con manos o guantes.

Las personas que participen en el abastecimiento alimentario deben evitar exponer a sus familiares a ropas, zapatos u otros artículos que hayan estado en contacto durante las actividades del abastecimiento fuera de su vivienda (3). Se sugiere que para el ingreso a su vivienda cumpla las siguientes recomendaciones:

- Recambio de zapatos (antes de ingresar a la vivienda, si no es posible dejarlos afuera, meterlos en una bolsa, e ingresar).
- Sin tocar nada, ni a nadie (Incluye mascotas), pasar directo al baño a ducharse con abundante agua y jabón. Y la ropa debe ir directamente a la lavadora o platón/balde con agua y jabón.

Manejar de manera diferenciada los residuos generados en el entorno de personas con afectaciones respiratorias: tales como guantes, tapabocas y pañuelos desechables o de tela, separados de los demás residuos del domicilio u hogar (4).

Destinar un contenedor exclusivo de pedal para la apertura, con tapa y dotado de bolsa de color negro, la cual, una vez alcance sus $\frac{3}{4}$ partes de llenado o capacidad, debe ser cerrada antes de salir del lugar de la actividad de abastecimiento alimentario (5).

Instalación de “Puntos Sanitarios” a la entrada del mercado autorizado, que garantice que tanto productores como consumidores cumplan con las medidas sanitarias de prevención ante el COVID-19, establecidas a nivel nacional. Los puntos sanitarios hacen referencia a puntos donde exista una forma de hacer higiene de las manos.

3. Elemento protección personal - EPP

- Todas las personas que manipulen alimentos, así estén los alimentos empacados, deben tener elementos de protección personal (en especial tapabocas, o guantes si se requiere), así como las personas que interactúan con los clientes, y quienes adelantan labores de limpieza y desinfección. Idealmente estos elementos de protección personal deben estar acompañados de instrucciones de uso adecuado de los mismos.
- Los EPP deberían componerse de: o Una protección facial consistente en una mascarilla médica (tapabocas), una bata o ropa exclusiva de primer uso de limpieza para la actividad a realizar, y guantes limpios y desinfectados en el que caso de necesidad de usarlos.

Recomendaciones para los consumidores.

Tener en cuenta los cuatro pasos Básicos para mantener la inocuidad alimentaria en la manipulación y preparación:

Limpiar	Separar	Cocinar	Enfriar
---------	---------	---------	---------

Otras acciones sugeridas a realizar

- Lavarse las manos con frecuencia, antes, durante y después de preparar o consumir cualquier alimento; antes y después de consumir alimentos en establecimientos abiertos al público, incluso en el hogar.
- Si presenta tos, fiebre, congestión u otros síntomas de gripa evite preparar y dar alimentos o desplazarse a los establecimientos.

- Evite realizar las compras en compañía de niños, adultos mayores o personas inmunosuprimidas.
- Se recomienda llevar sus productos desde el lugar de la compra a la casa en el menor tiempo posible.
- Seleccione y compre los alimentos que no requieren refrigeración o congelación de primero.
- Cuando llegue a su vivienda, clasifique los alimentos entre los que requieren refrigeración o congelación de los que requieren almacenamiento a temperatura ambiente.
- En casa hacer limpieza de las superficies, sitios de contacto, superficies de la cocina donde se realiza la manipulación de alimentos y los empaques de los alimentos antes de almacenar.
- Permita la circulación de aire en la nevera, y evite escurrimientos de los alimentos y de la misma nevera.
- Es aconsejable limpiar con frecuencia el interior de la nevera; hágalo de manera periódica y siempre que se produzcan derrames o goteos.
- Use agua potable. Lave y desinfecte las frutas, las verduras y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas
- Verifique en todo momento la fecha de vencimiento de los alimentos, los primeros en vencer serán los primeros en consumir, prevea el consumo a realizar.

Notas

- 1 <http://www.regiones.gov.co/Inicio/assets/files/6%20GIPM01.pdf>
- 2 <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/RRA-outbreak-novel-coronavirus-disease-2019-increase-transmission-globally-COVID-19.pdf>
- 3 <https://www.who.int/features/qa/mers-cov/es/>
- 4
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/VSP/orientacionesmanejojosi duos-covid-19.pdf>
- 5
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/VSP/orientacionesmanejojosi duos-covid-19.pdf>

Para el momento de la publicación no se encontró información científica que sustente que la clorhexidina tiene efectos que inactive los coronavirus. Se menciona que el ácido peroxiacético y el cloroformo pueden inactivar los coronavirus, pero no se ha encontrado información de la concentración a la que se debe usar.
<https://www.analesdepediatria.org/es-pdf-S169540332030076X>.

Otros documentos consultados a parte de los descritos en el texto:

ECDC. European center for disease prevention and control. 2020. Interim guidance for environmental cleaning in non-healthcare facilities exposed to SARS CoVCoV-2.
<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/novel-coronavirus-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities.pdf>

FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2016. Manual para manipuladores de alimentos. Organización Panamericana de la Salud, <http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>

OMS (WHO). Organización Mundial de la Salud. 2015. Prevención y control de infecciones durante la atención sanitaria de casos probables o confirmados de infección por el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV). WHO/MERS/IPC/15.1



Ministerio de Salud y Protección Social. ABECÉ de la Inocuidad de alimentos.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SN A/abc-inocuidad.pdf>

Resoluciones 380, 385 y 418 de 2020

U.S. FOOD&DRUG. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions.
<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-andresponse/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-askedquestions>



Red Nacional de
Agricultura Familiar
R E N A F C o l o m b i a

www.agriculturafamiliar.co

info@agriculturafamiliar.co

