

Anexo dos

Lineamientos Técnicos para el Proceso de Producción y Operación de Alimentos en Cadena de Frío Control y Desinfección de Covid (Segunda Edición)

1. Base y ámbito de aplicación

Con el fin de estandarizar y orientar la prevención y el control de la COVID-19 en el proceso de producción y operación de la cadena de frío de los alimentos, y evitar que los materiales de empaque de los alimentos se contaminen por la COVID-19, consulte las "Guías para la prevención y el control de la COVID-19". de Empresas Procesadoras de Carne” emitido por el Mecanismo Conjunto de Prevención y Control del covid-19 del Consejo de Estado” (Mecanismo Conjunto de Prevención y Control [2020] No. 216), “Aviso de Emergencia sobre el Fortalecimiento de las Pruebas de Ácido Nucleico del Nuevo Coronavirus en la Cadena de Frío Alimentos” (Mecanismo Conjunto de Defensa y Control Conjunto [2020] N° 220), “Guía Técnica de Prevención y Control COVID19 del Mercado Agropecuario (Mecanismo Conjunto de Prevención y Control [2020] N° 223), “Plan de Prevención y Control COVID-19 (8.ª edición)” (Mecanismo Conjunto de Prevención y Control [2021] No. 51)), así como las normas nacionales pertinentes de inocuidad de los alimentos y las "Directrices para prevenir la propagación de COVID-19 en las empresas alimentarias" (agosto de 2021) emitidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación/Organización Mundial de la Salud y otros documentos para formular esta guía. Esta guía es aplicable a los alimentos de la cadena de frío que se procesan mediante congelación, refrigeración y otros métodos, y los productos siempre se encuentran en un estado de baja temperatura desde la fábrica hasta la venta. Sirve para orientar el normal funcionamiento de las unidades productivas y comerciales de alimentos y de 13 personas durante la normalización de la prevención y control del COVID-19. Desinfección de alimentos de cadena de frío provenientes de zonas de alto riesgo de COVID-19 desde el exterior durante el proceso de carga y descarga, transporte, almacenamiento, producción y venta.

Las unidades comerciales y los profesionales relevantes de los lugares donde se almacenan los alimentos de la cadena de frío importados en el área del puerto pueden referirse a la implementación. Las unidades e individuos relevantes de producción y operación de alimentos cumplen estrictamente con las leyes y reglamentos y los estándares nacionales de seguridad alimentaria relevantes e implementan los reglamentos de las autoridades locales competentes sobre la prevención y el control de COVID-19 son los requisitos previos para aplicar esta guía.

1. Limpieza y desinfección durante la producción y el procesamiento

Durante la producción y el procesamiento de alimentos de la cadena de frío, se debe formular un sistema eficaz de limpieza y desinfección para el personal de procesamiento, el entorno de producción y los equipos e instalaciones relacionados en función de las características de las materias primas alimentarias y las características del producto, y las características de producción y procesamiento. la tecnología, y la implementación y los efectos de las medidas de desinfección deben revisarse periódicamente.

1.1 Personal de producción y procesamiento de alimentos

El personal de producción y procesamiento de alimentos que ingrese al área de trabajo, con la premisa de confirmar que su salud y protección personal cumplen con los requisitos, debe centrarse en la higiene de las manos, desinfectarse las manos con desinfectante para manos de secado rápido y llevar una cantidad adecuada de desinfectante para manos para frotar sus manos hasta que se sequen. Al usarlo, manténgalo alejado de fuentes de fuego.

2.2 Embalaje exterior de materias primas y productos semiacabados.

2.2.1 El embalaje exterior de materias primas y productos semiacabados de alimentos de la cadena de frío de áreas (países) de alto riesgo de COVID-19 debe desinfectarse estricta y eficazmente antes de ingresar a la empresa o almacén. Se debe fortalecer la coordinación y cooperación de los departamentos y, en principio, la desinfección preventiva de los vehículos y empaques de transporte de alimentos de la cadena de frío importados debe realizarse solo una vez, y se debe evitar la desinfección repetida.

2.2.2 Las herramientas y el equipo (como cajas de transferencia, cucharas, alicates, etc.) utilizados para transportar materias primas alimentarias de la cadena de frío o productos semielaborados deben limpiarse y desinfectarse a tiempo después de cada uso.

2.2.3 Para materias primas alimentarias y/o productos semiacabados de áreas epidémicas extranjeras que hayan sido probadas y contaminadas por el nuevo corona virus, se deberán implementar de acuerdo con los requisitos pertinentes para la clasificación y clasificación de alimentos en cadena de frío, para la prevención y control de la nueva epidemia de neumonía corona.

2.3 Equipos y medio ambiente de producción y procesamiento.

2.3.1 Equipos y aparatos. Los utensilios utilizados antes y después del procesamiento deben colocarse por separado y mantenerse adecuadamente para evitar la contaminación cruzada. Todos los equipos y utensilios después de la producción y el procesamiento (o cuando sea necesario, durante la producción y el procesamiento) deben limpiarse y desinfectarse de manera efectiva, y los procedimientos de limpieza y desinfección seleccionados y los desinfectantes deben poder matar el nuevo coronavirus de manera efectiva.

2.3.2 Medio ambiente. Aumente la frecuencia de desinfección en áreas de alto riesgo, como el entorno del taller de producción de cada etapa del procesamiento de materias primas alimentarias de la cadena de frío, el entorno del taller de cada etapa de producción de alimentos listos para el consumo y cocinados, y el almacenamiento en frío. El entorno debe limpiarse y desinfectarse a fondo durante el proceso de producción y después de la producción. En particular, es necesario fortalecer la frecuencia de limpieza y desinfección de varias superficies operativas, superficies/puntos de contacto (como manijas de puertas, interruptores, manijas de electrodomésticos, teléfonos, inodoros, etc.) que las personas tocan durante la producción y el procesamiento, y entornos concurridos.

2.3.3 Para todo tipo de carne, productos acuáticos, productos de huevo y otros alimentos ricos en proteínas y grasas, es difícil eliminar la suciedad debido a la fácil formación de suciedad en la superficie del objeto de contacto y el entorno de producción y procesamiento. es generalmente baja en temperatura y alta en humedad, para mejorar el efecto de desinfección, minimizar la cantidad de desinfectante utilizado, acortar el tiempo de acción del desinfectante en la superficie del objeto, toda la carne, productos acuáticos, productos de huevo y otros alimentos rico en proteínas y grasas en contacto con la superficie del recipiente, el equipo o el objeto ambiental debe desinfectarse después de una limpieza a fondo.

2.3.3.1 Selección del agente de limpieza

Los equipos de procesamiento de alimentos y los agentes de limpieza ambiental comúnmente utilizados incluyen soluciones alcalinas, soluciones salinas (como fosfato, carbonato, silicato), soluciones ácidas

(como ácido cítrico, ácido fosfórico) y detergentes sintéticos (como aniones, cationes, soluciones alcalinas no iónicas). detergente) y así sucesivamente. Entre ellos, la solución alcalina es la solución de limpieza más utilizada en el entorno de procesamiento de carne, productos acuáticos y productos de huevo. En la actualidad, el agente de limpieza más utilizado para las empresas de procesamiento de carne es la solución de hidróxido de sodio al 1,5 %, que puede saponificar la grasa e hidrolizar los depósitos de proteínas. Además, varios detergentes sintéticos también pueden eliminar eficazmente los depósitos de carne, las grasas y la suciedad. Deben estar en pleno contacto con la superficie a limpiar a una temperatura adecuada y mantenerse durante un cierto tiempo antes de ser enjuagados con agua. Otra forma de saponificar la grasa y facilitar la limpieza es preparar una solución de proteasa con una solución alcalina de baja concentración que pueda descomponer la proteína. Dado que la enzima se inactiva a un pH alto y una temperatura alta, la temperatura y el valor de pH 15 de la solución enzimática son moderados, lo que puede reducir en gran medida la corrosión de la superficie a limpiar.

Procedimientos de limpieza

- (1) Para ahorrar detergente y agua, utilice primero métodos físicos para eliminar la suciedad de la superficie.
- (2) Use agua para enjuagar más la suciedad. Para reducir la generación de aerosoles, trate de no usar agua a alta presión.
- (3) Aplique una solución alcalina o una solución de detergente sintético/enzima a una temperatura de 50-55°C a la superficie a limpiar. Después de contactar durante 6-12 minutos, limpie y seque la superficie a limpiar. Para que el agente de limpieza entre completamente en contacto con la superficie a limpiar, es mejor usar detergente en espuma para limpiar la superficie vertical.
- (4) Enjuague la solución alcalina o el detergente con agua limpia.
- (5) La solución alcalina no puede eliminar escamas ni manchas de óxido. Se pueden usar ácidos (como ácido fosfórico, ácido clorhídrico o ácidos orgánicos como ácido cítrico, ácido glucónico) para eliminar incrustaciones o manchas de óxido.

2.3.3.2 Desinfección

- (1) Para mejorar el efecto de la desinfección y evitar un contacto insuficiente entre el desinfectante y la superficie del objeto y reducir su actividad, todos los equipos o superficies ambientales a desinfectar deben limpiarse a fondo de acuerdo con los procedimientos anteriores antes de que puedan ser desinfectados. desinfectado. Los desinfectantes de uso común incluyen cloro, desinfectantes que contienen yodo o soluciones de sal de amonio cuaternario.
- (2) La necesidad de limpiar la superficie desinfectada depende del desinfectante utilizado. Los desinfectantes que contienen sal de amonio cuaternario y yodo deben enjuagarse completamente con agua después de su uso.
- (3) Si la superficie del equipo se corroe después de la desinfección, el área corroída se puede recubrir con aceite para protegerlo. No es necesario retirarlos cuando se usan pastas para untar de grado alimenticio, las pastas para untar que no son de grado alimenticio deben quitarse antes del comienzo del siguiente turno de procesamiento.
- (4) Utilice el método de limpieza in situ para limpiar continuamente la cinta transportadora en movimiento y otras partes del equipo de producción y procesamiento.

2. Limpieza y desinfección durante el transporte y la distribución

2.1 Personal

Durante el proceso de entrega de alimentos de la cadena de frío, los conductores y los asistentes de transporte deben mantener la higiene personal de las manos, y se deben proporcionar desinfectantes para manos a base de alcohol, desinfectantes y toallas de papel en el automóvil para garantizar que las manos se desinfecten regularmente sin lavarse las manos con agua limpia.

2.2 Superficie del objeto

Los conductores deben lavarse o desinfectarse las manos antes de transferir o entregar los documentos de entrega a los empleados. Para evitar lavar los artículos devueltos, es mejor colocar los documentos en recipientes y materiales de embalaje desechables. En el caso de los envases reutilizables, se debe realizar una limpieza y desinfección sanitaria regular y adecuada. Las superficies que tienen más probabilidades de estar contaminadas por virus, como los volantes, las manijas de las puertas y los dispositivos móviles que las manos humanas tocan con frecuencia, deben desinfectarse con regularidad. Durante el transporte de alimentos de la cadena de frío, está estrictamente prohibido desempacar y tirar la mercancía. Si es necesario desempacar y volcar las mercancías, se deben desinfectar de acuerdo con los requisitos de 2.2.

2.3 Transporte

Para evitar la contaminación de los alimentos de la cadena de frío, los conductores deben asegurarse de que los vehículos de transporte, las herramientas de manipulación y los contenedores estén limpios y desinfectados regularmente. Cuando se mezclen productos, mantenga los alimentos y otros productos lo más separados posible al cargar los vehículos. Antes y después de que el vehículo transporte un lote de mercancías, las partes del vehículo que puedan ser tocadas por manos humanas, especialmente el interior y el exterior del vehículo, deben desinfectarse a fondo.

3. Limpieza y desinfección durante la operación de venta

4.

3.1 El personal en el área de operación y venta de alimentos de la cadena de frío deberá mantener buenas prácticas de higiene y usar desinfectante de manos con frecuencia para lavarse y desinfectarse las manos para mantenerlas limpias e higiénicas.

3.2 Limpiar y desinfectar todo tipo de superficies, manijas (como manijas de puertas, manijas de equipos de refrigeración, manijas de contenedores, manijas de carros, etc.), botones (como calculadoras, botones de dispositivos electrónicos de pesaje, etc.) que son tocados con frecuencia por manos humanas en tiempo. Después de completar la operación todos los días, el área de operación se desinfectará por completo.

3.3 Es conveniente que los clientes se laven las manos y se desinfecten. Se debe garantizar que las instalaciones para el lavado de manos en la tienda funcionen normalmente y estén equipadas con desinfectantes de manos de secado rápido; cuando las condiciones lo permitan, pueden equiparse con instalaciones de desinfección de manos por inducción.

4. Limpieza y Desinfección de Procesamiento de Restauración

4.1 La industria de la restauración debe limpiar y desinfectar periódicamente todas las superficies en contacto con los alimentos de la cadena de frío, el embalaje exterior y los utensilios, y reforzar la limpieza y desinfección de los utensilios de mesa (bebidas) y los recipientes de condimentos.

4.2 Hacer un buen trabajo de desinfección de la superficie de los objetos de contacto de alta frecuencia y realizar varios equipos, áreas, superficies de contacto/puntos de contacto de alta frecuencia (como encimeras/clips/aparatos de servicio/soportes de exhibición de autoservicio abiertos/pomos de puertas) , papeleras, sanitarios, etc. Limpieza y desinfección más frecuentes. Al mismo tiempo, aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de la ropa de trabajo del personal.

4.3 Asegúrese de que las instalaciones de lavado de manos en la tienda funcionen normalmente y estén equipadas con desinfectantes de manos de secado rápido; cuando sea posible, pueden equiparse con instalaciones de desinfección de manos por inducción.

5. Métodos de desinfección comúnmente utilizados en el proceso de producción y operación
En el proceso de producción y operación de la producción, transporte y venta de alimentos de la cadena de frío, se pueden seleccionar técnicas de desinfección química y física para la desinfección.

5.1 Desinfección Física

Los métodos de desinfección física que han sido validados por laboratorios e in situ y han sido evaluados como calificados por las instituciones relevantes pueden usarse para desinfectar todos los aspectos de la producción y operación de alimentos en la cadena de frío.

5.2 Desinfección química Los desinfectantes de uso común y los métodos de uso se muestran en la tabla adjunta.

5.3 Control de calidad de la desinfección

Las unidades relevantes de producción y operación de alimentos de la cadena de frío deben estar equipadas con personal de desinfección profesional y equipo especial para desinfectar los alimentos de la cadena de frío, el equipo de producción y el medio ambiente. Entre ellos, el personal de desinfección debe ser sistemáticamente capacitado y calificado antes de que pueda asumir sus puestos; el equipo de desinfección debe repararse y mantenerse periódicamente; La evaluación del efecto debe realizarse en estricta conformidad con los requisitos de la tabla o anexo adjunto.

5.4 Ya sea que se utilicen técnicas químicas o físicas para esterilizar, asegúrese de que todos los lados de los materiales de empaque de alimentos estén completamente esterilizados. Para evitar la heterogeneidad de la desinfección artificial, se recomienda utilizar equipos automáticos de desinfección.