



## RECOMENDACIONES DE LA AESAN PARA EL CONTROL OFICIAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL REAL DECRETO 463/2020, POR EL QUE SE DECLARA EL ESTADO DE ALARMA PARA LA GESTIÓN DE LA SITUACIÓN DE CRISIS SANITARIA OCASIONADA POR EL COVID-19

El Real Decreto 463/2020, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, ha supuesto una total transformación en la vida social y productiva de nuestro país.

En el ámbito de este Real Decreto, el sector de la alimentación se sitúa en un marco estratégico y de servicio esencial, de los pocos que no pueden dejar de prestar servicio a los ciudadanos. Es por ello de gran importancia garantizar las máximas garantías en seguridad alimentaria, ya que sería difícilmente asumible una crisis alimentaria en esta situación.

En relación con la transmisión potencial del virus a través de los alimentos, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), ha señalado que [no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión del virus](#), pero sí pueden ser el vehículo de transmisión entre personas.

También la Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail de Francia (ANSES), con el estado actual de conocimiento, [descarta la transmisión del virus por vía digestiva directa](#). Sin embargo, afirma que existe la posibilidad de que una persona infectada pueda contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos con las manos sucias o al exponerlos a gotas infecciosas al toser y estornudar. Por tanto, aplicadas adecuadamente, las buenas prácticas de higiene son una forma efectiva de prevenir la contaminación de los alimentos con el virus.

Por ello, las autoridades competentes de seguridad alimentaria, deben actuar para evitar riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos que podrían agravar la situación actual, siguiendo dos objetivos fundamentales:

- evitar la transmisión del virus a través de los alimentos;
- evitar una crisis alimentaria.

Para la consecución de ambos objetivos han de extremarse las condiciones de higiene, siguiendo las recomendaciones de esta Agencia y del Ministerio de Sanidad, así como reforzar los controles oficiales en toda la cadena alimentaria, desde la fabricación, almacenamiento, distribución y comercio de alimentos. En concreto, en el sector del comercio de alimentos, se deben observar las recomendaciones de la [guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial](#) elaborada por los Ministerios de Sanidad y de Industria, Comercio y Turismo.

Varios son los condicionantes que afectan a la seguridad alimentaria en esta situación de alarma, con repercusión tanto en la actividad de las empresas alimentarias como a las autoridades competentes de control oficial.

Por un lado, las empresas alimentarias están sobrecargadas, ya que se ha aumentado la demanda en distintos sectores al tiempo que puede existir falta de personal debido a bajas o situaciones de aislamiento, por lo que en ocasiones puede que se realicen las mismas actividades (o mayores) con menos personal.

También pueden existir empresas que han reorientado su actividad sin estar preparadas para ello, como por ejemplo los establecimientos de hostelería que están sirviendo a domicilio cuando antes no tenían esta actividad. Han aumentado asimismo, los canales de distribución de alimentos y comidas preparadas, e iniciativas particulares de forma altruista. Todo ello implica que existen mayores entregas a domicilio y mayores riesgos en el transporte y la entrega de alimentos.

En relación con las autoridades competentes de control oficial, la actividad de los inspectores de seguridad alimentaria debe estar garantizada en todo el sector alimentario, y a lo largo de toda la cadena alimentaria, si bien las plantillas pueden también verse disminuidas por situaciones de enfermedad o cuarentena. Por el mismo motivo puede existir menor actividad de los laboratorios de control oficial.

A la vista de esta situación, la Comisión Europea ha alertado de la posible existencia de más casos de fraudes y de problemas de seguridad alimentaria. Recomienda priorizar controles oficiales derivados de notificaciones en RASFF y ACA que afectan a la salud pública, y recalca la importancia de mantener la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios.

También la AESAN recomienda que mientras dure el periodo de alarma se programen los controles oficiales teniendo en cuenta la situación actual, reasignando o ampliando los recursos existentes a las situaciones de mayor riesgo y, en particular, al control de mataderos, establecimientos de hostelería que sirven comidas preparadas a domicilio, establecimientos clasificados de mayor riesgo, comercio minorista y todas las notificaciones en RASFF y ACA que afecten a la salud pública.

Es también imprescindible mantener activos todos los puntos de contacto del SCIRI, priorizando todas las actuaciones derivadas de alertas o brotes de origen alimentario.

En esta situación de alarma, las autoridades sanitarias han de tener una visión global y adoptar todas las acciones precisas para proteger la salud de la población, cumpliendo todas las medidas necesarias para evitar el contagio por coronavirus de los operadores de empresa alimentaria, de los agentes de control oficial y de los consumidores.