



Nuevas medidas de desinfección de los suministros de alimentos de la cadena de frío en China por el COVID-19

El Consejo de Estado chino ha publicado una directriz sobre desinfección de suministros de alimentos de la cadena de frío para la prevención y el control del COVID-19.



AGRARIO | ALIMENTACIÓN | SEGURIDAD ALIMENTARIA | AGENDA 2030-CORONAVIRUS



ASIA | CHINA

PEKÍN 13.11.2020

Desde que el pasado 11 de junio se detectó el primer caso positivo por coronavirus en Beijing, después de casi dos meses sin darse ninguno, en el mayor mercado mayorista de la capital y que las autoridades sanitarias chinas, así como la prensa nacional, se hicieran eco de que el coronavirus fue detectado en dicho mercado en una tabla de cortar salmón importado, se han desatado las alarmas en relación con el consumo de alimentos y la transmisión del coronavirus.

Por un lado, las autoridades chinas indican que es extremadamente improbable que los alimentos transfieran el coronavirus. Tanto el Centro de Control de Enfermedades Chino (CDC en sus siglas en inglés) como la Administración General de Aduanas de la República Popular de China (GACC en sus siglas en inglés) han declarado que no hay pruebas de que el Covid-19 pueda propagarse a través de los alimentos. En línea con lo ya indicado el pasado mes de abril por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Pero por otro, se están realizando análisis a muestras de contenedores, paquetes y productos alimentarios importados. Así, GACC inició la realización de análisis de test de coronavirus a los alimentos importados tras este brote manifestando que, a pesar de los riesgos extremadamente bajos de propagación de coronavirus a través del comercio de alimentos, la autoridad aduanera proseguirá con estrictas medidas de inspección y cuarentena para garantizar la seguridad de alimentos importados.

Esta misma semana, el jefe del departamento de seguridad alimentaria de la GACC ha manifestado, en rueda de prensa celebrada por la oficina de información del Consejo de Estado, que su departamento está realizando un mayor esfuerzo para prevenir infecciones importadas durante el periodo de otoño invierno. Así, informó que China habría analizado

hasta el momento 873.475 muestras de alimentos, desde el pasado mes de junio.

Según sus declaraciones, la Administración ha suspendido las importaciones de 99 empresas de 20 países que han visto infecciones entre sus empleados.

Hay que indicar que en la actualidad ninguna empresa española tiene suspendidas sus exportaciones a China por este motivo.

También ha declarado que la Administración ha instado a las empresas a observar estrictamente las directrices establecidas por la FAO y la OMS para prevenir la contaminación relacionada con los virus desde la producción y el procesamiento hasta el almacenamiento y el transporte, así como las normas emitidas por las autoridades sanitarias de China.

En este sentido, el Grupo de prevención y control conjunto del Covid-19 del Consejo de Estado de China publicó a principios de este mes de noviembre una directriz sobre desinfección de los suministros de alimentos de la cadena de frío, después de que un trabajador del puerto de Tianjin que manejaba productos importados congelados diera positivo en coronavirus. El documento destaca la importancia de la desinfección integral de las instalaciones de almacenamiento, los vehículos de transporte y los paquetes de los productos. Los vendedores de alimentos importados en cadena fría deben presentar certificados de desinfección antes de que sus productos puedan entrar en el mercado, según el documento.

Por su parte, los proveedores de servicios de desinfección deben registrar su trabajo en detalle y los registros y el papeleo deben conservarse durante al menos dos años. El documento también hace hincapié en la mejora de la capacidad de rastrear el origen y el flujo de productos de almacenamiento en frío, e investigar y retener los envíos de fuentes sin especificar.