

DGSPA/SGSALSP

OG/EG/MJT/si

Asunto: Acción en Seguridad alimentaria. Coordinación en materia de modificaciones de la actividad de establecimientos alimentarios y donación de alimentos.

La Organización Mundial de la Salud elevó el pasado 11 de marzo de 2020 la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 a pandemia internacional. Tras la situación de emergencia de Salud Pública a causa del COVID 19, se publicó el RD 463/2020 de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria, recogiendo en el mismo las actividades permitidas.

Como consecuencia de lo anterior algunas empresas alimentarias están considerando el modificar o ampliar su actividad habitual para adaptarse a esta nueva situación. Conviene recordar que, los operadores de las empresas alimentarias tienen que notificar a la autoridad competente todos los establecimientos que estén bajo su control en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos de la forma requerida por dicha autoridad, con el fin de proceder a su registro, conforme al artículo 6 del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Por lo tanto, **aquellos establecimientos alimentarios que quieran realizar alguna modificación en su actividad deben de comunicarlo al Centro de Salud Pública (CSP)** que por su ubicación les corresponda.

Por otro lado también se han recibido varias consultas referidas a la **donación de alimentos** por parte de entidades benéficas, minoristas de pequeño tamaño, supermercados, cocinas centrales, restaurantes. Cabe recordar, en este sentido, que los productos alimenticios donados deben tener las mismas garantías de seguridad que los adquiridos por los consumidores por el cauce normal por lo que les es aplicable la normativa en materia de salud, higiene y seguridad alimentaria y por tanto, se deben mantener unas adecuadas prácticas de higiene en su conservación y manipulación. Esta actividad debe estar incluida en el sistema de autocontrol de la empresa.

Nunca se donarán alimentos devueltos por el consumidor, ya que estos no deben ser incorporados a la cadena alimentaria.

Asimismo hay que recordar que la actividad que se desarrolle debe estar incluida en uno de los supuestos que contempla el RD 463/2020 de 14 de marzo y sus posteriores modificaciones, y en caso de realizarse, se deberán aplicar las correspondientes medidas de contención.

Por otro lado hay que tener en cuenta la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria) está realizando un seguimiento estrecho de la situación en relación con el brote de la enfermedad del coronavirus (COVID-19), que está afectando a un gran número de países de todo el mundo. En la actualidad no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión probable del virus, aunque recomienda extremar las pautas de higiene.

En relación con la seguridad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha publicado recomendaciones para la prevención, que también incluyen asesoramiento sobre el mantenimiento de buenas prácticas higiénicas durante la preparación y la manipulación de los alimentos, como lavarse las manos, cocinar bien la carne y evitar la posible contaminación cruzada entre alimentos cocinados y no cocinados.

Valencia a fecha de firma electrónica

El Subdirector General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de S.P.