



# MEDIDAS DE CONTROL Y RECOMENDACIONES EN LA CADENA DE VALOR DE LA CARNE BOVINA CONTRA EL COVID 19

## Informe elaborado por la Comisión de Sanidad y Calidad Agroalimentaria del IPCVA

---

*Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) causada por un nuevo coronavirus. COVID-19 es una enfermedad infecciosa causada por un coronavirus (SARS-CoV-2), la cual provoca afecciones que varían de moderadas a severas. Se estima que el 80% de las personas afectadas podría recuperarse de la enfermedad en pocos días, aunque en algunos pacientes pueden evolucionar a una enfermedad grave o fatal. Toda la información oficial sobre esta enfermedad puede encontrarse en la página del Ministerio de Salud de la Nación: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes#que-es>*

**Es muy importante considerar que lo que está ocurriendo a nivel mundial con COVID-19, no es una crisis de Seguridad Alimentaria.**

*En este contexto, el suministro de alimentos es una actividad esencial que debe ser asegurada. Es necesario disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos. En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos.*

*A continuación, se presenta una lista de preguntas frecuentes respecto de COVID-19, SARS-CoV-2 y la cadena de producción de carne bovina en Argentina.*

## **¿Es posible enfermarse por consumir alimentos?**

El virus SARS-CoV-2 se transmite de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados.

Hasta el momento, no se demostró que las personas puedan contagiarse COVID-19 por consumo de alimentos o sus envases. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos (Organización Panamericana de la Salud). No existe evidencia científica que demuestre que los virus que causan enfermedades respiratorias en el hombre se transmitan por alimentos. En este contexto, diferentes agencias de EE.UU. (Departamento de Agricultura-USDA) y Europa (European Food Security Agency-EFSA) informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión de COVID-19 debido al consumo de alimentos.

(<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>; <https://www.usda.gov/coronavirus>).

## **¿Es posible enfermarse por consumo de carne bovina?**

No existen evidencias que demuestren que los rumiantes puedan transmitir SARS-CoV-2, ni que esos animales puedan enfermarse de un ser humano. Igualmente, siguen las investigaciones y el conocimiento sobre esta nueva enfermedad. Tampoco existen evidencias que este nuevo coronavirus se transmita por carne bovina. La aplicación de protocolos específicos implementados en los últimos meses en la industria frigorífica resguarda que los productos cárnicos (crudos y cocidos) no se encuentren contaminados con el nuevo coronavirus.

## **¿La carne bovina es un alimento esencial?**

La carne bovina es considerada un alimento esencial. Es por ello que los actores de esta cadena de valor están excluidos de aislamiento social, preventivo y obligatorio.

Esta situación conlleva a un doble desafío:

- 1) Mantener la producción de carne, garantizando su inocuidad y calidad integral.
- 2) Reforzar las medidas de seguridad para proteger a todas las personas que trabajan en la cadena de producción de carne bovina.

## **¿Existen medidas comunes para prevenir COVID-19 en las personas que trabajan en la cadena de producción de la carne?**

De acuerdo a recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y del Ministerio de Trabajo, se debe licenciar a personas mayores de 60 años o con algún factor predisponente, informar a todo el personal sobre las nuevas medidas implementadas para prevenir COVID-19 y el accionar ante un eventual caso sospechoso. Asimismo, los establecimientos y su personal deben ser responsables de minimizar los riesgos de contagio de COVID-19 y evitar la transmisión de la enfermedad.

## **¿Existen lineamientos para prevenir COVID-19 en las personas que trabajan en ganadería?**

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación, en conjunto con SENASA, publicaron lineamientos de buenas prácticas para la producción agropecuarias “sector ganadería”. Se destacan los siguientes objetivos:

- Resguardar la salud de los trabajadores.
- Concientizar sobre la falsa percepción de la “protección del espacio en ámbito rural”.
- Asegurar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos de origen pecuario.
- Planificar las actividades para reducir la cantidad de intervenciones con los animales que exijan la concurrencia de varias personas a un mismo sitio (man-gas, corrales, aguadas, galpones).
- Orientar cómo actuar en caso de sospecha o caso positivo confirmado

[https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19\\_GANADERIA\\_x.pdf?4](https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19_GANADERIA_x.pdf?4)

## **¿Existen lineamientos para prevenir COVID-19 en el personal de las plantas frigoríficas?**

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación, en conjunto con SENASA, publicaron lineamientos de buenas prácticas para la producción agropecuarias “sector plantas frigoríficas”. Se destacan los siguientes contenidos:

- Requisitos al ingreso a planta: registro de síntomas compatibles con la enfermedad, contacto con enfermos, contacto con viajeros mediante declaración jurada. Lavado y desinfección de manos al ingreso. Registro de temperatura corporal al ingresar y salir de la planta.
  - Requisitos de personal ajeno a la planta: evitar el ingreso de visitas, en caso de ser requerido solicitar declaración jurada y equipar a la visita con vestimenta adecuada. Controlar camiones con insumos y materia prima, delimitar áreas para la circulación de transportistas y evitar su ingreso a producción.
  - Refuerzo de buenas prácticas de higiene: aumentar la frecuencia de lavado de manos, utilizar barbijos descartables, mantener el distanciamiento entre personas, buena higiene respiratoria, organizar la utilización de áreas comunes, entre otras acciones.
  - Requisitos en la organización del trabajo: reducir la cantidad de personal para garantizar el distanciamiento entre personas, espaciar los puestos de trabajo, organizar al personal en grupos de trabajo para evitar la interacción de grupos.
- [https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19\\_PLANTASFRIGORIFICAS\\_x.pdf?5](https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19_PLANTASFRIGORIFICAS_x.pdf?5)

## **La industria de la carne ¿está preparada para contener eventuales casos de COVID-19 entre sus trabajadores?**

La industria de la carne fue adoptando protocolos internos para prevenir COVID-19 entre sus trabajadores. Se destaca que antes del advenimiento de esta pandemia, las plantas frigoríficas cumplen con requisitos sanitarios y una gran parte cumple con requisitos de inocuidad muy exigentes. Estas plantas habilitadas deben implementar Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) [sanitización = limpieza + desinfección], Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y control de materias primas e insumos, entre otros. Además, aquellas plantas con mayores exigencias, cuentan con un sistema basado en el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y la adopción del concepto de “cultura de inocuidad”. Estos conceptos otorgan garantías de inocuidad y calidad de los productos y sub-productos finales.

Sin embargo, es imperioso garantizar la salud de los operarios. Las plantas frigoríficas incluyen un sistema de salud laboral organizado para evitar la transmisión de enfermedades infecciosas en el personal. Asimismo, se implementan BPH, como por ejemplo el uso de filtro sanitario (sanitización de delantales, botas, herramientas y manos), uso frecuente de desinfectantes, manejo de elementos de higiene personal, entre otros. Todas estas medidas son parte integral de la prevención para el contagio de COVID-19 entre el personal y obviamente evita la contaminación de cualquier producto cárnico. Sin embargo, es necesario reforzar la seguridad personal implementando protocolos específicos.

### **¿SENASA continúa realizando tareas de inspección en frigoríficos exportadores y de tránsito federal?**

El SENASA continúa realizando sus actividades de inspección veterinaria en frigoríficos exportadores y de tránsito federal. Inclusive, desde SENASA se publicaron lineamientos generales en conjunto con el Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación para ganadería y plantas frigoríficas.

### **¿Qué hacer ante un caso sospechoso o ante un caso confirmado?**

Si se identifica un caso sospechoso al ingreso a la planta, se puede verificar sus síntomas en el consultorio médico de la empresa. Si se confirman los síntomas es necesario aislar a la persona, otorgarle elementos de seguridad y llamar a la autoridad local de salud.

En el protocolo homologados por las autoridades nacionales, el sector industrial y los gremios ([https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19\\_PLANTASFRIGORIFICAS\\_x.pdf?5](https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19_PLANTASFRIGORIFICAS_x.pdf?5)), se indica identificar a las personas en contacto estrecho con el afectado y, en consenso con la autoridad local de salud, considerar el aislamiento preventivo del grupo. El riesgo que un empleado transmita COVID-19 a otro depende de la distancia entre los empleados, la duración de la exposición y la efectividad de las prácticas de higiene y saneamiento de los empleados. Además, realizar el seguimiento de la evolución de cada caso sospechoso identificado, hasta su confirmación. Desde el momento que se define un caso sospecho se debe actuar para contener el posible contagio del resto del personal.

## **¿Es necesario cerrar una planta o un sector en el que se identifique un empleado sospechoso o confirmado a COVID-19?**

El personal de una planta frigorífica que se identifique enfermo es excluido de las actividades laborales. En el caso particular de COVID-19, no es necesario cerrar una planta, ni un sector, en caso de:

- Implementar un protocolo de contención
- Demostrar que se respetan las medidas implementadas
- Demostrar que se aislaron los contactos estrechos
- Demostrar que se reforzó la sanitización de la planta.

Esta decisión deberá ser considerada por la autoridad de salud local.

## **Ante un eventual caso positivo a SARS-CoV-2 en una planta frigorífica ¿la carne está contaminada?**

No existe evidencia que sugiera que COVID-19 puede transmitirse a través de productos cárnicos o sus envases. Todo personal de una planta frigorífica que se identifique enfermo por COVID-19 o por cualquier otra enfermedad, es excluido de las actividades laborales. Los coronavirus pueden subsistir en una superficie desde unas pocas horas hasta varios días. El tiempo puede variar en función de las condiciones (por ejemplo, el tipo de superficie, la temperatura o la humedad del ambiente). Limpiar con un desinfectante común, lavarse las manos, utilizar alcohol gel y evitar tocarse los ojos, la boca o la nariz disminuye el riesgo de transmisión.

Por lo tanto, si se cumplen las medidas de seguridad laboral y de higiene, no hay posibilidad que la carne se pueda contaminar.

## **¿Se pueden usar kits rápidos para diagnóstico de COVID-19 en una planta frigorífica para identificar empleados positivos?**

El diagnóstico debe realizarse en los laboratorios de referencia. Los laboratorios de plantas de alimentos, no pueden realizar estos análisis. Los laboratorios de plantas de alimentos están habilitados para procesar muestras de alimentos y no muestras clínicas. Las muestras deben ser tomadas por personal de salud y los test deben ser realizados de acuerdo a los criterios establecidos por el Ministerio de Salud de la Nación.

## **¿Existen lineamientos para prevenir COVID-19 en una carnicería?**

Durante la pandemia de COVID-19, las carnicerías enfrentan grandes desafíos para mantener estándares de higiene, proteger al personal, mantener distanciamiento entre clientes, permanecer abiertas y garantizar el suministro adecuado de carne día a día. Si bien la carne y los productos cárnicos están protegidos contra estornudos y tos por parte de los clientes, es necesario implementar POES, BPM y BPH en todas las carnicerías. Si los carniceros siguen los procedimientos mencionados, es poco probable que contaminen la carne (<http://www.ipcva.com.ar/files/manualcarniceros.pdf>).

A continuación, se listan algunas recomendaciones para aplicar en carnicerías:

- Regular el número de clientes para evitar aglomeración.
- Colocar letreros para que personas con síntomas no ingresen al local.
- Administrar el distanciamiento en las filas.
- Proporcionar desinfectante para manos.
- Colocar marcas en el piso para mantener el distanciamiento.
- Estimular el uso de bolsas propias de los clientes y aconsejar su limpieza antes de realizar las compras.

## **¿Pueden los coronavirus sobrevivir y permanecer infecciosos en superficies fijas y secas, fuera de los organismos humanos o animales?**

La estabilidad de los coronavirus en el medio ambiente depende de diferentes variables, como temperatura, humedad ambiente, tipo superficie, tipo y cantidad de coronavirus. En general, los coronavirus humanos no son estables en superficies secas. La inactivación en condiciones secas generalmente ocurre dentro de un período de unas pocas horas a un par de días.

## **¿Existen recomendaciones para los consumidores de carne?**

Si bien, no existe evidencia científica que determine que el SARS-CoV-2 se transmita por carne bovina, es necesario mantener buenas prácticas de manipulación e higiene por parte de los consumidores:



- **Comprar productos envasados al vacío.** El envase asegura que no habrá contaminación desde la planta elaboradora hasta el hogar. Al llegar al hogar, se recomienda desinfectar el envase antes de abrirlo, utilizando agua clorada (media cuchara sopera de hipoclorito de sodio en un litro de agua).
- **Mantener la cadena de frío:** de acuerdo al Código Alimentario Argentino, la carne bovina debe conservarse a 5°C.
- **Desembalar los alimentos tan pronto como llegue a casa.** Refrigerar (5°C en el heladera) o congelar (-18°C en freezer) los productos cárnicos al llegar al hogar.
- **Mantener buenas prácticas de higiene:** lavar y desinfectar las manos (al llegar al hogar, antes, durante y después de manipular alimentos), sanitizar mesadas, heladeras y cocinas (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes#superficies-pisos>).
- **Evitar la contaminación cruzada:** no manipule simultáneamente alimentos crudos y cocidos, evitar el uso de la misma tabla, cuchillo y tenedor para manipular alimentos crudos y cocidos, conservar adecuadamente separados alimentos crudos y cocidos en la heladera.
- **Cocinar adecuadamente la carne y en especial los alimentos elaborados a base de carne picada** (70-71.1°C por 2 min en el centro). Los alimentos sometidos a un adecuado proceso de cocción, entre ellos carne, pollo, salchichas, hamburguesas o productos industriales, sometidos a un proceso de esterilización, no presentan ningún riesgo de contaminación por SARS-CoV-2.

### **¿Se puede transmitir SARS-CoV-2 a través de platos y cubiertos en comedores y otros lugares donde las personas comen juntas?**

Los coronavirus generalmente pueden alcanzar cubiertos o platos a través de una persona infectada que estornuda o tose directamente sobre ellos. Los virus pueden sobrevivir en estas superficies sólidas durante algún tiempo. Sin embargo, no existen evidencias de ninguna infección con SARS-CoV-2 a través de esta ruta de transmisión.

**CARNE**  **ARGENTINA**

**IPCV**



Instituto de Promoción  
de la Carne Vacuna  
Argentina