Enfoque de bioseguridad inteligente en el sector cárnico: control de COVID-19 y cloratos cero

Maria Somolinos, Product Manager, OX-CTA S.L.

INTRODUCCIÓN

La industria cárnica, y en especial los mataderos, se enfrentan estos días a retos decisivos. Por un lado, se han convertido en importantes focos potenciales de transmisión de COVID-19, y por otro lado se han visto afectados por la legislación publicada recientemente en materia de residuos de cloratos en alimentos.

Estas y otras cuestiones están provocando la exposición mediática de las empresas del sector cárnico europeo. Una vez que un centro productivo es noticia por un brote de COVID-19, por exceder un límite de un determinado residuo, por el incumplimiento de alguna regulación medioambiental, etc., posteriormente es muy difícil llegar a restaurar la imagen de Marca y recobrar la confianza de los consumidores.

En este escenario, la implantación de estrictos protocolos de gestión de bioseguridad cobra más importancia aun si cabe. La situación actual obliga a producir mejor, de una manera eficiente e inteligente. No todo vale. El Hipoclorito Sódico inactiva el Coronavirus, sí, pero origina residuos de compuestos clorados que finalmente podrían acabar en los alimentos, excediendo los límites marcados por la legislación. Por ello es importante reflexionar acerca de las opciones existentes, para encontrar aquella que permita aunar eficacia frente a la amenaza vírica del momento, ausencia de cloro para afrontar los estándares marcados por la legislación vigente en materia de residuos clorados, y ventajas operativas que permitan una producción eficiente.

PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19

En estos momentos ya ninguno de nosotros dudamos de que en términos de bioseguridad hay "un antes y un después" desde que el 11 de marzo la OMS decretara el estado de pandemia por COVID-19. Que esta situación va a ser larga, lamentablemente, ya es una realidad, y el riesgo de aparición de nuevos rebrotes de la enfermedad nos obliga a todos a mantener estrictas medidas de prevención.

Los mataderos son un escenario ideal para la transmisión del Coronavirus por factores que afectan a las condiciones de trabajo y a las personas. En los mataderos, y en general en la industria cárnica se trabaja en un ambiente frío y el SARS-CoV-2 se transmite mejor a bajas temperaturas. Además, en dichos centros productivos cárnicos la humedad ambiental es alta (en las salas de sacrificio hay mucha agua para limpiar constantemente), este hecho unido al calor que desprenden los animales y ciertos equipos utilizados en algunas etapas del faenado, propicia la formación de neblina ambiental. Finalmente, hay que tener en cuenta que la humedad ambiental favorece la transmisión del virus, de forma que cuando en el ambiente hay mucha humedad, si una persona infectada arroja gotículas al ambiente al hablar, toser o estornudar, éstas se mantienen durante más tiempo y aumenta el riesgo de contagio.

A las condiciones del entorno laboral se suman las relacionadas con los propios trabajadores. La distancia interpersonal en los mataderos, no siempre puede respetarse debido a circunstancias operativas de la cadena de sacrificio, y además hay mucho ruido ambiental, por lo que los empleados tienden a hablar muy alto y esto favorece que alguien que esté infectado arroje más gotículas potencialmente infectivas al ambiente. Estas circunstancias se suman al hecho de que en ocasiones los trabajadores viven hacinados, sin mantener la distancia social o las medidas de higiene óptimas.

Para paliar esta situación resulta esencial implantar medidas de bioseguridad y buenas prácticas de higiene, utilizando productos desinfectantes con eficacia demostrada frente a Coronavirus, que no pongan en jaque el cumplimiento de las regulaciones existentes ni la producción eficiente.

PRODUCIR GARANTIZANDO EL CONTROL DE CLORATOS

La utilización de productos clorados en el ámbito de la Industria Alimentaria es muy frecuente. Por un lado, hay que tener en cuenta que en la gran mayoría de los casos el agua utilizada en la planta de proceso se higieniza con productos clorados (usualmente con Hipoclorito Sódico). Además, el cloro forma parte de la composición de muchos de los productos detergentes y desinfectantes utilizados en las labores rutinarias de higienización de las instalaciones. Estos hechos tienen como resultado una alta probabilidad de existencia de residuos clorados que finalmente podrían persistir en los alimentos y llegar al consumidor.

Con el objeto de controlar el riesgo de aparición de residuos tóxicos tales como cloratos y percloratos hace ya algunos años desde la Unión Europea se emitieron recomendaciones para potenciar la eliminación de los productos clorados. Lo que empezaron siendo recomendaciones, en la actualidad se han convertido ya en obligación, y desde las instituciones europeas se ha publicado legislación que regula el límite de cloratos y percloratos en determinados alimentos.

El Reglamento (UE) 2020/685 de la Comisión de 20 de mayo de 2020 regula el contenido máximo de perclorato en determinados alimentos tales como frutas y hortalizas, infusiones y alimentos infantiles. El perclorato puede formarse durante la degradación del Hipoclorito Sódico utilizado para la desinfección del agua.

En lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en alimentos impera el Reglamento (UE) 2020/749 de la Comisión de 4 de junio de 2020. El clorato es una sustancia que se forma como subproducto del uso de desinfectantes a base de cloro en la transformación de alimentos y en el tratamiento del agua potable. Además, los cloratos son un metabolito de la degradación de los percloratos, y están relacionados con el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF).

En este caso son varios los grupos de alimentos sujetos al límite máximo establecido. En concreto, de manera general para la carne y otros productos de origen animal se establece un contenido máximo de clorato de 0.05 mg/kg. Cualquier empresa que utiliza agua clorada o productos que contengan cloro en las labores de limpieza y desinfección en sus instalaciones es susceptible de superar los límites establecidos. Para evitar riesgos resulta fundamental sustituir los productos clorados utilizados para el tratamiento del agua, y la limpieza y desinfección de instalaciones, por productos alternativos que no contengan cloro en su formulación.

LA SOLUCIÓN OX

En el contexto actual y teniendo en cuenta todo lo anterior, resulta fundamental adaptar las medidas higiénicas para mantener un entorno de trabajo seguro que controle el riesgo de COVID-19, y adecuar los procesos productivos a la puesta en el Mercado de alimentos con ausencia de percloratos y cloratos.

A este respecto, la Compañía OX-CTA recomienda lo siguiente:

-Rutinas de desinfección de utensilios, equipos y entorno del puesto de trabajo: Utilización de **OX-VIRIN®**, desinfectante con eficacia demostrada frente a Coronavirus por el cumplimiento de la Norma UNE EN 14476: 2013 + A2: 2019, e incluido en el listado del Ministerio de Sanidad de productos acreditados para la lucha frente a COVID-19.

-Limpieza y desinfección de instalaciones: Sustitución de detergentes clorados por detergentes que no contengan cloro en su formulación. A este respecto, OX-CTA cuenta con una gama completa de detergentes SIN CLORO, para poder cubrir el amplio abanico de requerimientos y necesidades en materia de limpieza de los distintos operadores de la Industria Alimentaria. A nivel de desinfección, se recomienda eliminar los productos clorados, y utilizar desinfectantes con base peroxiacética, como **OX-VIRIN®**, desinfectante de élite 100% biodegradable, efectivo frente a un amplio espectro de microrganismos.

-Tratamiento del agua de consumo y del agua de proceso: Sustitución del Hipoclorito Sódico, Hipoclorito Cálcico y del Dióxido de Cloro por **OX-AGUA 2G®**, producto 100% biodegradable formulado en base a peróxido de hidrógeno estabilizado.

Estas alternativas suponen una ventaja competitiva importante, ya que permitirán contribuir al control del COVID-19 y garantizar la ausencia de cloratos en los alimentos, y además aportarán ventajas adicionales que finalmente optimizarán el ROI (Retorno de la Inversión) (amplio espectro de acción antimicrobiana, ausencia de riesgo de generación de resistencias microbianas, eliminación del biofilm, alargamiento de la vida útil de las instalaciones, garantía de Seguridad Alimentaria, alargamiento de la vida útil del producto final, etc.).