

# COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones provisionales para las autoridades competentes responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos

Orientaciones provisionales

22 de abril de 2020



Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

## Antecedentes

La actual pandemia de COVID-19 plantea retos excepcionales y sin precedentes a las autoridades competentes<sup>a</sup> responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos,<sup>b</sup> a las que se exige que sigan desempeñando sus funciones y actividades habituales en cumplimiento de los reglamentos nacionales y las recomendaciones internacionales. En muchos países, gran parte del personal de estas autoridades trabaja desde su domicilio, ya que el teletrabajo se ha convertido en la norma y todas las reuniones cara a cara se cancelan o se reprograman como teleconferencias. Es difícil mantener la continuidad de actividades habituales como la inspección de empresas alimentarias, la certificación de las exportaciones, el control de los alimentos importados, la supervisión y vigilancia de la inocuidad de la cadena de suministro de alimentos, el muestreo y análisis de alimentos, la gestión de las incidencias en esta esfera, el asesoramiento en materia de inocuidad de los alimentos y de reglamentación alimentaria para las empresas y la comunicación al público en general sobre cuestiones relativas a la inocuidad.

Con ese fin, puede ser necesario suspender temporalmente las actividades de control de cuestiones que entrañen un riesgo bajo que no repercutan directamente en el suministro de alimentos inocuos. Gracias a esta suspensión temporal, las autoridades salvaguardarán la salud y la seguridad de su personal y podrán centrar sus esfuerzos en las áreas de mayor riesgo y en las actividades críticas para garantizar la inocuidad. En función de las prioridades nacionales, algunas autoridades podrán dar prioridad a determinadas actividades, como la inspección de empresas alimentarias de alto riesgo, la certificación de las exportaciones, el control de las

importaciones, la gestión de las incidencias relacionadas con los alimentos o la investigación de las demandas sobre alimentos. Asimismo, las autoridades competentes deben seguir vigilando la evolución de la pandemia de COVID-19, ajustar sus programas de trabajo en consecuencia y mantener los servicios esenciales para salvaguardar la integridad de sus sistemas de inocuidad de los alimentos.

Las dificultades con que tropiezan las autoridades nacionales competentes se deben a las razones siguientes:

- la aplicación de planes de contingencia;
- la reducción de la capacidad para aplicar plenamente el programa de inspección de la inocuidad de los alimentos como consecuencia de la reasignación de miembros del personal a los equipos nacionales de respuesta a la emergencia causada por la COVID-19, el trabajo desde su domicilio de algunos empleados y la enfermedad o el autoaislamiento de otros;
- la disminución de la capacidad de análisis de los alimentos en los laboratorios que, en estos momentos, se dedican a realizar pruebas de detección de la COVID-19;
- los fraudes relacionados con productos alimentarios, que aumentan el riesgo de que se vea afectada la integridad de la cadena de suministro de alimentos;
- la necesidad de responder a un número cada vez mayor de solicitudes y consultas de los ministros, las empresas alimentarias, los consumidores y los medios de comunicación.

Las autoridades competentes desempeñan una función esencial durante esta pandemia, en colaboración con todos los sectores de la industria alimentaria, para que los productores y fabricantes puedan seguir trabajando con eficacia y mantener abiertas las cadenas de suministro de alimentos inocuos.

En estas orientaciones se tratan algunas cuestiones fundamentales, a saber: el modo de garantizar que el programa de inspección de la inocuidad de los alimentos continúa reduciendo eficazmente los riesgos en esta esfera, a pesar de la reducción de sus actividades, y las medidas temporales que pueden adoptarse para controlar los riesgos generales en materia de inocuidad de los alimentos y para perturbar lo menos posible los programas nacionales de inocuidad de los alimentos.

---

<sup>a</sup> A los efectos de la presente orientación, el término «autoridad competente» se refiere al organismo público oficialmente reconocido del que depende el sistema nacional de control de la inocuidad de los alimentos (según se define en el Codex Alimentarius, por ejemplo, en el documento CAC/GL 71-2009).

<sup>b</sup> El sistema nacional de control de la inocuidad de los alimentos se describe en las [Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos \(documento CAC/GL 69-2008\)](#).

## Cooperación interinstitucional y planificación de contingencias

De conformidad con las orientaciones de la FAO y la OMS,<sup>1</sup> todas las autoridades competentes deberían contar con planes de contingencia o de respuesta a las emergencias y estar en condiciones de aplicarlos. Estos planes deben establecer las funciones y responsabilidades de las autoridades competentes de ámbito central, regional y local y fijar mecanismos de cooperación y colaboración frente a las crisis. Además, deben especificar el modo de priorizar la prestación de servicios esenciales; incluir la organización de equipos operativos en materia de comunicación, evaluación y gestión de la información, los riesgos y las incidencias relacionadas con los alimentos; y el despliegue más amplio de sistemas sólidos basados en las tecnologías de la información para facilitar el trabajo desde el domicilio, el teletrabajo y las videoconferencias.

La cooperación y la colaboración entre todas las instituciones nacionales pertinentes son fundamentales para que el sector público responda uniformemente a la pandemia de COVID-19. Ahora más que nunca, es fundamental garantizar la buena colaboración entre las autoridades de salud pública y las de inocuidad de los alimentos.

## Mantenimiento del funcionamiento del programa nacional de inspección de la inocuidad de los alimentos

Las restricciones a la circulación de personas pueden limitar gravemente la capacidad de las autoridades competentes para desplegar personal capaz de inspeccionar las empresas alimentarias y llevar a cabo otras actividades de control de los alimentos. Por ejemplo, tal vez ya no será posible realizar inspecciones de la inocuidad que requieran la presencia física de inspectores en las instalaciones, ni tampoco analizar las muestras de alimentos tomadas durante las inspecciones, debido a la reducción de la capacidad de los laboratorios. Las autoridades competentes deben asegurarse en especial de hacer cumplir la legislación alimentaria en las instalaciones clasificadas en el grupo de mayor riesgo. Muchas empresas alimentarias están introduciendo nuevas medidas de seguridad biológica para restringir la entrada de personas ajenas, entre las que podrían encontrarse los inspectores de alimentos. Sin embargo, estos inspectores tienen derecho a entrar libremente en las instalaciones si disponen de indicios razonables de que en ellas se están elaborando alimentos, a fin de verificar la observancia normativa y evitar su incumplimiento.

### Un enfoque basado en los riesgos

La organización de los programas de inspección de la inocuidad de los alimentos se debe fundamentar en una evaluación de los riesgos que permita clasificar las empresas para determinar la frecuencia de las inspecciones. A los efectos de esta inspección, el perfil de riesgo de cada empresa alimentaria debe basarse en sus características y su tamaño (teniendo en cuenta el tipo de alimentos que manipula, elabora y distribuye); los métodos de elaboración

(alimentos cocinados, productos listos para el consumo); la escala de su actividad, y los posibles grupos de riesgo entre los consumidores. Para determinar el riesgo de cada empresa se deben tener en cuenta los antecedentes de observancia o incumplimiento de la legislación alimentaria, la probabilidad de que apliquen su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y los registros de las auditorías realizadas. Este enfoque basado en los riesgos permite determinar las empresas alimentarias de alto riesgo que se deben someter a inspección. Con ese fin, puede ser necesario suspender temporalmente las inspecciones de las empresas de riesgo bajo a medio mientras dure la pandemia.

Por lo que respecta a los mataderos, es importante seguir inspeccionándolos para comprobar su salubridad, lo cual debe incluir la supervisión de los controles previos y posteriores al sacrificio. En esas instalaciones, los inspectores de alimentos deberán utilizar un equipo de protección individual y ser conscientes de la importancia de la separación física, el lavado de las manos, la higienización y la desinfección, sobre todo si se modifican las condiciones de producción, como podría ocurrir si se incrementa la velocidad de las líneas de producción.

Otro tipo de empresas donde puede ser fundamental reforzar las inspecciones son aquellas cuya producción depende en gran medida de ingredientes importados. Con la reducción, a menudo abrupta, del transporte internacional, las cadenas de suministro de estas empresas se pueden haber ralentizado o interrumpido, lo cual podría plantear problemas de inocuidad y requerir una intensificación de los controles y las inspecciones. Por otro lado, es posible que las empresas alimentarias se vean obligadas a buscar rápidamente nuevos proveedores sin respetar todos los pasos del programa de autorización de proveedores, lo cual puede afectar a la integridad de los productos.

Algunas empresas alimentarias aumentarán su producción para responder al aumento de la demanda y contratarán a personal temporal. Las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos deberán asegurarse de que dicho personal esté debidamente capacitado y de que sea supervisado.

### Medidas temporales

A continuación, se presentan algunos ejemplos de controles de inocuidad de los alimentos en los que, tal vez, sea necesario introducir medidas temporales en circunstancias excepcionales:

- el uso temporal del intercambio electrónico de datos en lugar de los certificados oficiales impresos y las declaraciones oficiales que deben acompañar a las partidas de animales destinados a la producción de alimentos;
- la autorización temporal de pruebas y análisis de productos alimenticios en laboratorios privados autorizados para ello, bajo la supervisión de la autoridad competente;
- la transmisión electrónica por parte de las empresas alimentarias de los resultados de sus propias revisiones para demostrar que siguen aplicando controles internos (autocertificación);
- si las autoridades de inocuidad de los alimentos no disponen de suficiente personal cualificado y

experimentado, se podrá autorizar temporalmente a organismos del sector privado y profesionales cualificados independientes a realizar inspecciones de alimentos, siempre que estén supervisados por las autoridades, actúen con imparcialidad y no tengan conflictos de intereses en relación con las funciones que desempeñan; y

- la flexibilidad en ciertos aspectos del etiquetado de los alimentos (por ejemplo, las fechas) para evitar desperdicios, sin que ello merme la inocuidad de los productos.

### Protección del personal

Cuando se realicen inspecciones de empresas alimentarias que no se deban soslayar, se deberán adoptar medidas para que el personal de las autoridades competentes no se exponga a riesgos graves, sin que ello afecte a la prevención de incidentes que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos. Los inspectores de alimentos deben recibir formación sobre los protocolos que permitan evitar, en la medida de lo posible, la transmisión del SARS-CoV-2 (el virus que causa la COVID-19).<sup>3</sup> Asimismo, han de asegurarse de no presentar síntomas de esta enfermedad y de cumplir con las normas de distanciamiento físico en las instalaciones, lavarse las manos con frecuencia (por ejemplo, antes y después de entrar en las instalaciones) y aplicar las debidas precauciones al toser o estornudar. También deben usar un equipo de protección individual compuesto por un delantal (overol), zapatos, mascarillas, guantes y redcillas/mallas para el pelo (todo ello desechable) y cambiarlo antes de realizar la siguiente inspección.<sup>4</sup>

### Suspensión temporal de programas de control

Algunos programas de vigilancia y supervisión aplicados habitualmente por las autoridades competentes podrían suspenderse temporalmente durante esta pandemia sin comprometer la inocuidad de los alimentos, la salud de los consumidores y el comercio internacional. Este es el caso, por ejemplo, de los programas anuales de vigilancia de desechos para garantizar el cumplimiento de las normas sobre contaminantes. Con el cierre de muchos bares, cafeterías y restaurantes, se realizarán menos inspecciones y será necesario analizar menos muestras de alimentos. En los países que aplican un sistema de puntuación de la higiene o un programa para mostrar puntuaciones de la higiene en la puerta de los restaurantes, estas pueden renovarse automáticamente por un periodo limitado sin necesidad de inspección.

Al reducirse el muestreo y el análisis de alimentos, será aún más importante que las autoridades nacionales competentes tengan acceso a sistemas mundiales como la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) y que comuniquen la información a través de ellos.<sup>5</sup> Además, las empresas tendrán la obligación de notificar a las autoridades competentes cualquier recepción o comercialización de productos alimentarios insalubres.

### Legislación y reglamentos alimentarios: puede ser necesario aplicar exenciones temporales

Las autoridades competentes habrán de mantener un estrecho contacto con las empresas alimentarias para valorar

si es necesario modificar o adaptar temporalmente la legislación en materia de alimentos ante los desafíos planteados por la COVID-19 para garantizar que no se comprometa el suministro de alimentos. También deberán evaluar si es posible aplicar de forma flexible los aspectos técnicos de los reglamentos alimentarios sin dejar de garantizar la inocuidad de los alimentos.

El etiquetado de los alimentos es un aspecto que plantea especiales dificultades si determinados ingredientes dejan de estar disponibles o si dejan de suministrarse materiales para envasar alimentos por interrupciones del transporte o las importaciones. Cuando una empresa alimentaria utilice un ingrediente autorizado que cumpla la misma función técnica que un ingrediente anteriormente disponible, puede estar justificada una autorización temporal siempre que se tengan en cuenta las preocupaciones relativas a la inocuidad, como el etiquetado de alérgenos y los requisitos de trazabilidad. No podrán relajarse los reglamentos que prohíben las declaraciones no autorizadas sobre propiedades saludables, ni el principio de que el etiquetado de los alimentos no debe inducir a error a los consumidores.

Las empresas alimentarias que suministraban habitualmente al sector de la restauración pueden verse ahora en la necesidad de buscar mercados alternativos para sus productos. Análogamente, los restaurantes que hubieran adquirido productos alimenticios o ingredientes pueden tener que encontrar mercados para aquellos productos adquiridos que ya no necesiten para elaborar comidas de restaurante. En esas circunstancias debería autorizarse temporalmente la venta de esos productos, previéndose la posibilidad de cubrir el etiquetado original con nuevas etiquetas en las que se aplicarán exenciones a los requisitos de etiquetado nutricional (se prohibirá incluir declaraciones no autorizadas sobre propiedades saludables), que deberán mantener el marcado de fechas y las instrucciones sobre conservación originales.

Las autoridades competentes deberían aplicar cierta flexibilidad a la hora de exigir el cumplimiento de los aspectos técnicos de los reglamentos alimentarios; sin embargo, no se debe comprometer la inocuidad de los alimentos, y se deberá proporcionar la información básica para que los consumidores puedan tomar decisiones fundamentadas. Puede plantearse cierta flexibilidad en el cumplimiento de los requisitos de etiquetado siempre que no implique riesgos para los consumidores y que los posibles riesgos relacionados con información crucial como la declaración de alérgenos, el plazo de conservación, los datos de trazabilidad y las condiciones especiales de conservación o utilización puedan resolverse o mitigarse mediante la aplicación de una nueva etiqueta que contenga esa información crucial. Se aconseja a los operadores de empresas alimentarias que analicen la situación con el inspector correspondiente antes de comercializar productos o ingredientes con etiquetas temporales que no cumplan estrictamente la normativa.

### Laboratorios de alimentos: ensayos y análisis

Una especial dificultad para las autoridades competentes es la menor capacidad de los laboratorios públicos para la realización de ensayos alimentarios por haber sido

reorientados al análisis de muestras clínicas en el contexto de la COVID-19. Es necesario mantener una capacidad mínima en la esfera de la inocuidad microbiológica y química para respaldar las inspecciones alimentarias en empresas de alto riesgo, responder a reclamaciones de consumidores e incidentes alimentarios, e investigar y gestionar brotes de enfermedades de transmisión alimentaria. Esto podrá requerir la autorización temporal de laboratorios de alimentos acreditados de carácter privado para la realización de ensayos en el marco del programa nacional de control de la inocuidad de los alimentos. No obstante, la autoridad competente deberá asegurarse de que los resultados de los ensayos sean válidos y fiables. Además, aunque los sistemas de salud pública destinados a la vigilancia de enfermedades puedan ver mermada su capacidad para detectar casos de enfermedades de transmisión alimentaria en el ser humano, es esencial que los países mantengan una capacidad mínima en esa esfera.

Los laboratorios de alimentos deberán adoptar medidas para reducir el riesgo de transmisión del virus SARS-CoV-2 en el entorno del laboratorio. Estas medidas comprenden la formación del personal de laboratorio para que reconozca los síntomas de esta enfermedad, aplique los principios de distanciamiento físico, practique con frecuencia el lavado de manos y las medidas de higiene y desinfección, y mantenga las debidas precauciones al toser o estornudar. El personal de los laboratorios se deberá familiarizar con las orientaciones sobre bioseguridad de la OMS relativas a la COVID-19.<sup>4</sup>

Para mantener la distancia física requerida puede ser necesario reducir la densidad del personal de laboratorio mediante el trabajo en dos turnos o el uso de intercomunicadores cuando los profesionales deban trabajar solos en espacios pequeños donde no sea posible mantener una distancia superior a un metro. Deberán existir mecanismos para garantizar el distanciamiento durante los cambios de turno. Los horarios de trabajo deberán organizarse de modo que las tareas esenciales puedan continuar en caso de que un trabajador del laboratorio resulte infectado.

Puede ser necesario suspender temporalmente la acreditación ISO 17025 de un laboratorio de alimentos debido a la disminución del volumen de muestras para un ensayo determinado, algo que puede suceder por la suspensión de los programas anuales de vigilancia de residuos.

## Riesgo para la integridad del suministro de alimentos

La pandemia de COVID-19 ha provocado trastornos en las cadenas de suministro alimentarias, con el consiguiente desabastecimiento o escasez de algunos productos, ingredientes o materiales. Las prisas por encontrar nuevos proveedores pueden hacer que las empresas alimentarias presten menos atención a la integridad de la cadena de suministro, lo que abre nuevas oportunidades de fraudes alimentarios. Los estafadores pueden aprovechar la ocasión que brindaría la disminución temporal de los controles alimentarios llevados a cabo por las autoridades competentes, con la suspensión o cancelación de inspecciones y de tomas de muestras de alimentos. Además

de una disminución de los controles oficiales, también es probable que disminuyan las auditorías privadas y las verificaciones de los programas de certificación y acreditación. Durante la actual pandemia, las autoridades competentes deben investigar los incidentes de fraude alimentario notificados y colaborar estrechamente con las empresas alimentarias para evaluar la vulnerabilidad de las cadenas de suministro y asegurarse de que se apliquen planes de control.

Las empresas alimentarias tienen la obligación legal de producir y comercializar alimentos inocuos y auténticos. Además de sus sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, deben plantearse la introducción de sistemas de evaluación de la vulnerabilidad basados en el riesgo para mitigar la posibilidad de fraudes alimentarios. Las autoridades competentes deben hacer hincapié en el aumento del riesgo de este tipo de fraudes.

Ante el confinamiento de la población en sus hogares, cada vez más consumidores recurren al comercio electrónico y a la compra en línea de alimentos. En la actualidad son muchas las personas que están adquiriendo alimentos en línea en los numerosísimos sitios de comercio electrónico que han surgido desde que comenzó la pandemia. El riesgo de fraude alimentario en el sector del comercio electrónico puede ser elevado. A fin de proteger a los consumidores frente a prácticas de comercio electrónico que induzcan a error, las autoridades competentes deben reforzar los controles alimentarios y la supervisión de las ventas en internet. Dado que algunas autoridades competentes carecen de legislación y de programas de control eficaces para la reglamentación del comercio electrónico, el intercambio de datos e información a través del sistema INFOSAN puede contribuir a reducir los casos de venta electrónica de alimentos no inocuos y fraudulentos.

## Formación del personal

El personal de las autoridades competentes, especialmente el encargado de realizar inspecciones en empresas alimentarias debe saber cuáles son los síntomas de la COVID-19<sup>6,7</sup> y ser capaz de reconocerlos precozmente para poder buscar atención médica adecuada, comunicar por iniciativa propia su posible infección y dejar de acudir al trabajo<sup>7</sup> a fin de reducir el riesgo de contagiar a sus compañeros. Puede ser necesario que el personal reciba cursos de reciclaje sobre los principios básicos de la higiene de los alimentos<sup>3</sup> y los procedimientos operacionales para la inspección de empresas alimentarias, en particular en relación con el uso de los equipos de protección personal y las precauciones necesarias para no contaminar el entorno de trabajo.

El personal de las autoridades competentes que interactúa con el público a través de teléfonos de atención o canales en las redes sociales deberá estar al tanto de la información y recomendaciones más recientes para el público general. Hace falta un equipo de comunicación específico, respaldado por especialistas en salud pública e inocuidad de los alimentos, para elaborar y difundir recomendaciones a los consumidores sobre el modo de protegerse y proteger a sus familias. Cada autoridad competente debería crear una página específica sobre la COVID-19 en su sitio web con recomendaciones objetivas actualizadas y enlaces a sitios



web de confianza de organizaciones como la OMS, la FAO o la OIE.

Las autoridades competentes deben asegurarse de disponer de un sistema mediante el que los ciudadanos puedan presentar reclamaciones y las autoridades puedan responder a ellas en un plazo adecuado. Los canales para la presentación de reclamaciones pueden ser un teléfono de atención o una página específica en el sitio web de la autoridad.

Las empresas alimentarias también deben mantenerse al tanto de los reglamentos alimentarios y de la información sobre posibles medidas adicionales que deban aplicarse para garantizar un suministro de alimentos inocuo y adecuado. El personal de las autoridades que interactúa con las empresas alimentarias debe estar debidamente formado y contar con toda la información necesaria para responder a las preocupaciones y dudas.

## Comunicación

La rápida evolución de la pandemia aumenta la necesidad de garantizar que las empresas alimentarias y el público general dispongan de información exacta y creíble. Las autoridades competentes deben disponer de una estrategia de comunicación sólida para evitar los rumores y la desinformación y proporcionar información fiable y actualizada a todas las partes interesadas. Es importante que las autoridades competentes reiteren a la ciudadanía que, a pesar de que no se ha notificado ningún caso de transmisión de COVID-19 por el consumo de alimentos y de que la transmisión alimentaria es muy improbable, los consumidores también deben aplicar las recomendaciones de higiene proporcionadas por las autoridades sanitarias para evitar la transmisión del virus SARS-CoV-2 cuando compren o manipulen alimentos. Las recomendaciones y mensajes publicados por la OMS pueden adaptarse y difundirse en función de los contextos nacionales.

Las autoridades competentes deben proporcionar recomendaciones a las empresas alimentarias sobre el modo de prevenir una posible transmisión del virus SARS-CoV-2 en la cadena alimentaria y proteger a sus trabajadores (véanse las orientaciones de la OMS).<sup>8</sup> También puede ser necesario que proporcionen recomendaciones a aquellos operadores que modifiquen la naturaleza de su actividad empresarial —por ejemplo, restaurantes que pasen a vender comida para llevar— o a los grupos voluntarios que pongan en marcha nuevas actividades alimentarias.

A medida que evolucionen los conocimientos sobre la pandemia de COVID-19, las autoridades competentes deberán revisar sus mensajes y actualizarlos en consecuencia. Además de proporcionar información actualizada a las empresas alimentarias y los consumidores, es importante mantener permanentemente informados sobre la situación a los ministerios pertinentes a fin de facilitar una

gestión integral de esta crisis desde todas las instancias gubernamentales.

La OMS y la FAO continúan siguiendo de cerca la situación por si se producen cambios que afecten a estas orientaciones provisionales. Si algún factor cambia, se publicará una actualización. En caso contrario, estas orientaciones provisionales expirarán a los dos años de su publicación.

## Referencias

1. FAO/OMS. 2010. Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos ([https://www.who.int/foodsafety/publications/emergency\\_response/es/](https://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/es/)).
2. OMS. 2020. Vías de transmisión del virus de la COVID-19: repercusiones para las recomendaciones relativas a las precauciones en materia de prevención y control de las infecciones. Reseña científica (<https://www.who.int/es/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>).
3. FAO/OMS. 2009. Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos: textos básicos (<http://www.fao.org/3/a1552s/a1552s00.pdf>).
4. OMS. 2020. Laboratory biosafety guidance related to coronavirus disease 2019 (COVID-19) ([https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-(covid-19))).
5. Responding to food safety emergencies (INFOSAN) (<https://www.who.int/activities/responding-to-food-safety-emergencies-infosan>).
6. Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): orientaciones para el público (<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>).
7. Q&A on coronaviruses (COVID-19) (<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>).
8. FAO/OMS, 2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias ([https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf)).

© Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020. Algunos derechos reservados. Esta obra está disponible en virtud de la licencia [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food\\_Safety\\_authorities/2020.1](https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance/summary-of-who-recommendations-on-food-safety)