



## DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN DE LOS PANELES DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN CASO DE PANDEMIA

Susana Mattar, *Universidad Católica de Cuyo*, Ribadavia-San Juan (ARGENTINA); Karolina Brkic Bubola, *Institute of Agriculture and Tourism*, Porec (CROATIA); Florence Lacoste - *Institut des Corps Gras ITERG*, Canejan (FRANCE); Laurent Queirolo *SCL Laboratoire Marseille* (FRANCE); Christian Pinatel, *Centre Technique de l'Olivier CTO*, Aix-en-Provence (FRANCE); Gabriele Zeiler-Hilgart, *Bavarian Health and Food Safety Authority*, Oberschleisheim (GERMANY); Efstathia Kremmyda Christopoulou, *IOC Expert*, Athens (GREECE); Aliko Gali, *Directorate of Technical Control for Consumer Protection*, Athens (GREECE); Luciana Di Giacinto - *Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari CREA Research Centre for Engineering and Agro-Food Processing* Pescara (ITALY); Alberto Morreale, *Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari*, Roma (ITALY); Stefania De Cesarei *INNOVHUB Divisione Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi*, Milano (ITALY); Andrea Giomo, *IOC Expert*, Mantova (ITALY); Ana Carrilho *Laboratório de Provas Organolépticas Instituto Superior de Agronomia*, Lisboa (PORTUGAL); Raul Manuel Da Silva Botas, *Autoridade de Segurança Alimentar (ASAE) Laboratório de Segurança Alimentar (LSA)* Lisboa (PORTUGAL); Milena Bucar-Miklavcic, *Science and Research Center Koper Laboratory of the Institute for Oliveculture*, Izola (SLOVENIA); Wenceslao Moreda, *Instituto de la Grasa*, Sevilla (SPAIN); Diego Luis García González, *Instituto de la Grasa*, Sevilla (SPAIN); María del Mar García Gonzales *Laboratorio Central de Aduanas e Impuestos Especiales Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Agencia Estatal de Administración Tributaria* (SPAIN); M<sup>a</sup> Àngels Calvo Fandos *Panel de catadores de aceite de oliva virgen de Cataluña*, Reus (SPAIN); Gema Gómez de los Santos, *Panel de catadores del Centro de Investigación y Control de la Calidad*, Madrid (SPAIN); Francisco de Paula Rodríguez García, *Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria*, Granada (SPAIN); Hermenegildo Cobo Martínez (SPAIN); Beatriz Baena, *Laboratorio Arbitral Agroalimentario*, Madrid (SPAIN); Elena Díaz Mejías, *Laboratorio Arbitral Agroalimentario*, Madrid (SPAIN); Plácido Pascual Morales, *Laboratorio Agroalimentario*, Córdoba (SPAIN); Ali Sweda, *Agricultural Research Organization Gilat Research Center*, Gilat (ISRAEL); Hassan Mouho, *Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE) Casablanca* (MOROCCO); Samira Sifi, *Office National de l'Huile*, Tunis (TUNISIA); Filiz ÇAVUŞ, *Ministry of Food Agriculture and Livestock Olive Research Station*, Bornova-Izmir (TURKEY); Ummuhan Tibet, *Olive Oil Council of Turkey*, Izmir (TURKEY); Ana Claudia Ellis, *Laboratorio de Evaluación Sensorial Facultad de Química*, Montevideo (URUGUAY); Adriana Gambaro *Laboratorio de Evaluación Sensorial Facultad de Química*, Montevideo (URUGUAY);

**Coordinator:** Andrea Giomo (ITALY)

### IOC e-WG MEMBERS:

Susana Mattar (ARGENTINA); Karolina Brkic Bubola (CROATIA); Florence Lacoste (FRANCE); Christian Pinatel (FRANCE); Gabriele Zeiler-Hilgart (GERMANY); Efstathia Kremmyda Christopoulou Athens (GREECE); Aliko Gali (GREECE); Luciana Di Giacinto (ITALY); Alberto Morreale (ITALY); Stefania De Cesarei (ITALY); Milena Bucar-Miklavcic (SLOVENIA); Wenceslao Moreda (SPAIN); Elena Díaz Mejías (SPAIN); M<sup>a</sup> del Mar González (SPAIN); Plácido Pascual Morales (SPAIN); Samira Sifi (TUNISIA); Ümmühan TIBET (TURKEY); Ana Claudia Ellis, (URUGUAY).

Esta propuesta tiene por objetivo asesorar a los laboratorios de análisis sensorial de aceite de oliva virgen que desarrollen su actividad en virtud de distintas legislaciones nacionales o regionales. Es una síntesis del conjunto de circunstancias expuestas por los miembros activos del grupo de trabajo electrónico.

**Agradecemos su labor a todos los participantes del grupo de trabajo electrónico.**

## 1. Objetivo

Este documento ofrece recomendaciones de salud y seguridad para el análisis organoléptico de aceite de oliva virgen en caso de pandemia.

El objetivo de este documento es definir el procedimiento para la gestión de los paneles de cata de aceite de oliva virgen en caso de pandemia o de situaciones similares que puedan producirse en el futuro, con el fin de evitar que estas circunstancias supongan un obstáculo para el sector oleícola.

El objetivo es que todas las actividades se desarrollen en condiciones de seguridad durante la pandemia de covid-19 o en caso de otras enfermedades similares contagiosas por vía aérea o por contacto.

El principal objetivo es minimizar el riesgo potencial de contagio por vía respiratoria y ofrecer un entorno seguro para los miembros del panel de cata.

## 2. Ámbito de aplicación

Esta guía ofrece recomendaciones para la gestión de un panel de cata en situaciones de emergencia como la provocada por una pandemia, cuando no es posible utilizar total o parcialmente la sala de cata habitual.

Se describen las medidas de salud y seguridad aplicables para el análisis organoléptico de aceite de oliva virgen en caso de pandemia. La aplicación de dichas medidas se ajusta a lo establecido por los gobiernos nacionales y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Los laboratorios reconocidos deberán aplicar, además de las presentes directrices, las medidas y protocolos fijados por las autoridades nacionales y los comités de salud y seguridad pertinentes.

El jefe de panel es el responsable de la aplicación de las recomendaciones expuestas en este documento, utilizando para ello los recursos necesarios puestos a disposición por la administración competente. El jefe de panel ofrecerá a los catadores la información necesaria y se asegurará de que respeten las normas reconocidas, en particular en lo referente a la participación voluntaria en las sesiones de cata (*Los deberes y responsabilidades del jefe de panel no pueden delegarse (p. ej. la preparación de las muestras, la comprobación de la conformidad de las salas de cata, cabinas, muestras, copas y dispositivos de calentamiento, y más), tal y como queda recogido en el documento COIT20/Doc. n.º 15*).

Estas directrices son de aplicación mientras sigan en vigor las actuales medidas de protección ligadas a la pandemia de covid-19, en particular el distanciamiento social, pero pueden aplicarse en caso de cualquier emergencia sanitaria provocada por otras enfermedades contagiosas.

### **3. Referencias**

#### **3.1 Normas**

- COI/T.20/Doc. n.º 6 «Guía para la instalación de una sala de cata».
- COI/T20/Doc. n.º 15 «Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen».

#### **3.2 Bibliografía**

- OMS: COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Orientaciones provisionales (WHO/2019-nCoV/Food\_Safety/2020.1).
- Comisión Europea, Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria, Gestión de Crisis en los Ámbitos Alimentario, de los Animales y los Vegetales, Higiene alimentaria: «COVID-19 y seguridad alimentaria».
- Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo: «COVID-19: VUELTA AL TRABAJO - Adaptar los lugares de trabajo y proteger a los trabajadores».
- «COVID-19 y seguridad alimentaria», Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria, Gestión de Crisis en los Ámbitos Alimentario, de los Animales y los Vegetales, Higiene alimentaria. Commission européenne/Europese Commissie, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË.
- IEH, «Coronavirus COVID-19 and Food Processing Parameters», marzo de 2020.
- Face Masks Against COVID-19: An Evidence Review. DO - 10.20944/preprints202004.0203.v1.
- OMS: «Atención en el domicilio de pacientes presuntamente infectados por el nuevo coronavirus (nCoV) que tengan síntomas leves y gestión de los contactos» [internet]. Organización Mundial de la Salud; 2020 [consultado el 4 de febrero de 2020]. Disponible en: [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novelcoronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novelcoronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts).

#### **3.3 Fuentes de internet**

- <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19> (Coronavirus Disease 2019 COVID-19. Informaciones útiles).
- <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route> (EFSA: Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus).
- <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public> (Organización Mundial de la Salud: Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): orientaciones para el público).
- <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true> (Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1).
- [https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26\\_0.pdf](https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf) (Disinfection of environments in healthcare and non-healthcare settings potentially contaminated with SARS-CoV-2)

- <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing> (Lavado de manos eficaz).
- [https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764\\_article](https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764_article) (COVID-19 Outbreak Associated with Air Conditioning).
- <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/COVID-19-use-face-masks-community.pdf> (El uso de mascarillas en la población - informe técnico. Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades).
- <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.04.036> (What face mask for what use in the context of the COVID-19 pandemic? The French guidelines).
- [https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Contact-tracing-Public-health-management-persons-including-healthcare-workers-having-had-contact-with-COVID-19-cases-in-the-European-Union%20%93second-update\\_0.pdf](https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Contact-tracing-Public-health-management-persons-including-healthcare-workers-having-had-contact-with-COVID-19-cases-in-the-European-Union%20%93second-update_0.pdf) (Contact tracing: public health management of persons, including healthcare workers, having had contact with COVID-19 cases in the European Union–second update).

#### **4. Personal implicado**

Director de recursos humanos. Actividades: responsable de la seguridad de toda la plantilla

Jefe de panel. Actividades: organización y gestión de la sesión de cata y del informe

Catadores. Actividades: realización de las sesiones de valoración organoléptica

Técnicos de laboratorio. Actividades: preparación de las muestras

Director de infraestructuras y servicios. Actividades: transporte y lavado de las copas

Personal de limpieza. Actividades: limpieza y desinfección de la sala de cata

Personal administrativo. Actividades: gestión de la trazabilidad de las muestras

#### **5. Equipo de Protección Individual (EPI)**

- Guantes desechables de látex o nitrilo.
- Mascarillas de protección facial:
  - o *FFP1: mascarillas autofiltrantes para aerosoles, con eficacia de filtrado  $\geq 80\%$  (fuga hacia el interior  $< 22\%$ ).*
  - o *FFP2: mascarillas autofiltrantes para aerosoles, con eficacia de filtrado  $\geq 94\%$  (fuga hacia el interior  $< 8\%$ ).*
  - o *FFP1: mascarillas autofiltrantes para aerosoles, con eficacia de filtrado  $\geq 99\%$  (fuga hacia el interior  $< 2\%$ ).*

#### **6. Recomendaciones de seguridad y medidas aplicables**

##### **Equipo de Protección Individual (EPI)**

- Mascarillas de protección facial (FFP2 o FFP1)
- Guantes desechables de látex o nitrilo.

## **6.1 Durante la recepción de muestras y la preparación del ensayo**

El personal responsable de recibir y preparar las muestras y limpiar el equipo deberá utilizar mascarillas y guantes en todo momento.

Se recomienda que los jefes de panel y el personal encargado de la preparación de las muestras utilicen mascarillas FFP2, aunque puede ser suficiente utilizar mascarillas FFP1.

El mobiliario y las superficies de las cabinas deberán limpiarse antes y después del ensayo, mediante:

- Solución acuosa inodora de etanol (concentración alcohólica superior al 70%)
- Solución de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> (0.5-3% v/v)
- Métodos análogos que no dejen residuos de perfumes que pudieran afectar al funcionamiento y la sensibilidad de los sentidos del catador, o interferir con la valoración organoléptica.

## **6.2 Preparación del material**

Las copas y tapas del ensayo deberán lavarse a 70°C (158°F) o más.

Las copas deberán lavarse la víspera del análisis. Se recomienda dejarlas secar en un horno a 90°C (194°F), de donde se podrán sacar al día siguiente para la cata.

En caso de disponer de él, las copas pueden almacenarse en un esterilizador de luz ultravioleta.

## **6.3 Preparación de la sala de cata**

- El jefe de panel deberá asegurarse de que la sala de cata esté correctamente ventilada antes del análisis y entre sesiones de cata, para garantizar la renovación del aire.
- Esta operación se deberá repetir al finalizar la sesión de cata, dejando así la sala en las condiciones higiénicas adecuadas para una utilización posterior.
- Se deberá desinfectar el mostrador central, las cabinas y las sillas con una solución acuosa de etanol (concentración superior al 70%).
- Las cabinas deberán estar equipadas con una copa desechable con tapa, una servilleta de papel, una botella de agua cerrada y las hojas de perfil necesarias para el ensayo. Los catadores deberán disponer de un vaso desechable revestido de papel por dentro, que será utilizado como escupidera, y un vaso desechable para enjuagarse la boca, para así limitar la dispersión de gotas de saliva en el aire y en la pileta. Los dos vasos deberán mantenerse separados y no utilizarse más que para el objetivo marcado, escupidera o enjuague.
- Al término de la sesión de cata, el director de infraestructuras deberá entrar en la sala equipado de guantes limpios y mascarilla de protección facial FFP2, retirar los vasos de las cabinas y transportarlos hasta la sala de limpieza en una bandeja o carrito. Todos los útiles desechables deberán ser eliminados adecuadamente.

- El personal de limpieza deberá utilizar guantes limpios y mascarillas de protección facial FFP2 en todo momento.

#### **6.4 Catadores**

- Se deberá reforzar la higiene de manos antes y durante la sesión de cata, por razones de salud y seguridad y para evitar cualquier sustancia que pudiera interferir con la valoración organoléptica.
- Cuando entren en la sala, los catadores deberán llevar mascarillas. También podrán utilizar guantes limpios desechables inodoros durante la realización del ensayo.
- Los catadores se situarán en el lugar que les corresponda, según lo dispuesto por el jefe de panel, e iniciarán la cata.
- Se deberá evitar todo contacto físico durante las interacciones sociales.
- No se permitirá el intercambio de bolígrafos o documentos.
- Se deberá mantener el distanciamiento social a la entrada y la salida de la sala de catas, siguiendo las instrucciones del jefe de panel.
- Se deberá evitar todo contacto innecesario con el mobiliario y los equipos de la sala de catas. Los catadores no utilizarán más que lo que sea necesario para la sesión de cata.
- Si los procedimientos de seguridad del laboratorio lo requieren, se tomará la temperatura de los catadores mediante un termómetro por infrarrojos.
- Durante el ensayo, los catadores deberán retirar sus mascarillas y colocarlas sobre una servilleta limpia, sobre una superficie limpia. Los catadores deberán volver a ponerse la mascarilla al término del ensayo. Los catadores deberán aplicar la última revisión del procedimiento establecido en el documento COI/T20/Doc. n.º 15.
- Los catadores deberán abandonar la sala de catas siguiendo las instrucciones del jefe de panel.

#### **6.5 Procedimiento para la valoración organoléptica**

**Nota: para evitar el contagio de la covid-19<sup>1</sup>, no se podrá utilizar el sistema de aire acondicionado durante la sesión de cata, salvo si con anterioridad se ha realizado una desinfección de los filtros split.**

El jefe de panel deberá utilizar una mascarilla de protección facial (FFP2) en todo momento, para poder moverse con libertad por la sala de catas.

Dependiendo del tamaño y la forma de la sala de catas, de las cabinas disponibles y su distribución, el jefe de panel deberá decidir la ubicación más adecuada para los catadores en el local, asegurándose

---

<sup>1</sup> [https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764\\_article](https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764_article)

de que la distancia entre ellos sea superior a un metro, y garantizar así el distanciamiento social<sup>2</sup> durante el ensayo.

Se podrán considerar distintas posibilidades. En virtud de lo dispuesto en el documento COI/T.20/Doc. n.º 6, todo local reconocido por el COI «deberá ser lo suficientemente espacioso para permitir la instalación de unas diez cabinas y también de una zona para la preparación de las muestras».

Las cabinas podrán ser móviles:

*Nota: Las condiciones descritas son las ideales; pero si no fuese posible disponer de una instalación semejante reservada únicamente para el análisis sensorial, los ensayos podrían realizarse en un local que reúna las condiciones mínimas descritas (luz, temperatura, ruido, olores), instalando cabinas móviles a partir de elementos desmontables y plegables de tal forma que permitan, como mínimo, aislar entre sí a los catadores.<sup>3</sup>*

y se podrán separar, siempre y cuando el tamaño y la forma de la sala de catas permita una distancia de seguridad suficiente entre catadores. En la mayoría de los casos, sin embargo, el espacio disponible no es suficiente para permitir respetar el distanciamiento social recomendado de un metro<sup>1</sup>. En ese caso, los miembros del panel no podrán realizar la sesión de cata al mismo tiempo y se recomienda la utilización de cabinas alternas para garantizar un metro mínimo de distancia social<sup>4</sup> entre catadores. Las mamparas que separan las cabinas, y la forma de las propias cabinas, garantizarán así un entorno seguro para los catadores.

El jefe de panel podrá dividir el panel de cata en dos o más grupos, que valorarán las muestras en sus sesiones correspondientes. El segundo grupo no deberá entrar en la sala de cata hasta que el primer grupo haya terminado y salido de ella. Todas las cabinas deberán limpiarse antes de que entre el siguiente catador.

A continuación, se exponen algunos ejemplos de organización de una sesión de cata cuando no sea posible garantizar un metro de distancia social entre catadores:

*Ejemplo 1: más de 8 cabinas en la sala de cata (p. ej., en paneles reconocidos por el COI).*

*Cada cabina deberá estar claramente identificada mediante una etiqueta con el número asignado.*

*Las cabinas se podrán numerar como se muestra en el Anexo I, Fig. 1:*

- 1ª fila de cabinas: número 1 y siguientes.
- 2ª fila de cabinas: número siguiente al de la última cabina de la fila anterior, y siguientes.

---

<sup>3</sup> COI/T20/Doc. n.º 6

<sup>4</sup> Al servir las mamparas individuales como barrera física frente al patógeno, se requiere menos espacio de distanciamiento social.

El jefe de panel deberá asignar a cada catador el número que corresponda a su cabina, utilizando números impares para los grupos de catadores impares y números pares para los grupos de catadores pares. Los catadores deberán entrar y salir de la sala únicamente cuando así se lo indique el jefe de panel.

El primer grupo entrará en la sala de cata individualmente y utilizará las cabinas impares. El primero en entrar será el catador que vaya a utilizar la cabina situada más lejos de la entrada, y los demás seguirán en el mismo orden. Los catadores saldrán de la sala en sentido inverso, empezando con el catador más cercano a la salida. A continuación, el siguiente grupo de catadores deberá entrar en la sala de catas y ocupar las cabinas pares. Con los grupos sucesivos se seguirá la misma lógica.

*Ejemplo 2: Menos de 8 cabinas en la sala de cata (p. ej., paneles no reconocidos por el COI cuya sala de cata sea más pequeña y tenga menos cabinas), donde los catadores deban hacer turnos para catar las muestras, pero utilizando a menudo la misma cabina.*

*En este caso, las cabinas deberán numerarse como se muestra en el Anexo I, Fig. 2:*

- *Primer turno: cabinas 1, 3 y 5.*
- *Segundo turno: cabinas 2 y 4.*
- *Tercer turno: cabinas 6, 7 y 8.*

En cualquier caso, el jefe de panel deberá decidir el orden y la ubicación de los catadores, siguiendo las recomendaciones generales de esta guía. Todo el material, las superficies y las cabinas, deberán limpiarse antes y después de cada utilización, como indicado en el punto 6.1.

Al término de la sesión de cata, los catadores deberán dejar las copas de cata en el dispositivo de calentamiento y permitir al jefe de panel recoger las hojas de perfil.

Una vez que se hayan revisado las hojas de perfil, como en una sesión de cata ordinaria, el jefe de panel dará instrucciones a los catadores que deban repetir el análisis de una muestra particular, si es necesario. En caso contrario, el jefe de panel deberá finalizar la valoración.

## **6.6 Personal externo**

En caso de análisis no repetibles en presencia de expertos, estos últimos deberán entrar en la sala antes de que empiece la sesión de cata, para que puedan comprobar el material y organizar la sesión. Asistirán a la sesión propiamente dicha desde el exterior del local. Los expertos deberán seguir los procedimientos de seguridad del laboratorio, en particular la medición de su temperatura y la utilización de mascarillas FFP2 y de guantes de protección.

## **7. Información complementaria**

### **7.1 Definición del término «contacto»**

Un contacto es una persona que haya estado en contacto con una persona enferma de covid-19 (véase Tabla n.º 1), desde 48 horas antes del inicio de los síntomas hasta 14 días después del inicio de los



síntomas. Si esta persona no presenta síntomas, un contacto se define como una persona que haya estado en contacto con ella desde 48 horas antes de la toma de muestras con resultado positivo hasta 14 días después de la toma de muestras con resultado positivo. El riesgo de contagio asociado depende del grado de exposición que determinará, a su vez, el tipo de gestión y de control (véase Tabla n.º 1).

**Tabla n.º 1. Tipos de gestión y control**

Exposición de alto riesgo (contacto cercano)	Exposición de bajo riesgo
<b>Una persona:</b>	<b>Una persona:</b>
- que haya tenido contacto cara a cara con una persona contagiada, a una distancia de menos de dos metros, durante más de 15 minutos;	- que haya tenido contacto cara a cara con una persona contagiada, a una distancia de menos de dos metros, durante menos de 15 minutos;
- que haya tenido contacto físico con una persona contagiada;	- que haya estado en un lugar cerrado con una persona contagiada durante menos de 15 minutos;
- que haya tenido contacto directo no protegido con secreciones contagiosas de una persona contagiada (p. ej., que haya tosido en su presencia); - que haya estado en un lugar cerrado (p. ej., el hogar, un aula, una sala de reuniones, la sala de espera de un hospital, etc.) con una persona contagiada durante más de 15 minutos;	- que haya viajado con una persona contagiada en cualquier modo de transporte*; - que sea profesional sanitario, o cualquier otra persona que atienda a una persona contagiada, o personal de laboratorio que haya manipulado muestras de una persona contagiada, equipada con los EPI recomendados.
- que, en un avión, se haya sentado a menos de dos asientos de distancia (en cualquier dirección) de una persona contagiada, compañeros de viaje o cuidadores, y miembros de la tripulación que hayan prestado sus servicios en la sección de la nave donde estaba situada la persona contagiada (si la gravedad de los síntomas o los movimientos de la persona contagiada indican un riesgo mayor, los pasajeros sentados en toda la sección o todos los pasajeros del vuelo pueden considerarse contactos cercanos);	
- que sea profesional sanitario, o cualquier otra persona que atienda a una persona contagiada, o personal de laboratorio que haya manipulado muestras de una persona contagiada, no equipada con los EPI recomendados o con una posible rotura del EPI.	

\* Excepto en el caso de aviones, caso especificado en el punto correspondiente en la primera columna.

## 7.2 Limpieza de superficies

Un estudio reciente ha demostrado que, en condiciones de laboratorio (p. ej., humedad relativa y temperatura controladas), el agente causante de la covid-19 (SARS-CoV-2) persiste hasta 24 horas sobre el cartón y hasta varios días sobre superficies duras, como el acero y el plástico<sup>5</sup>. No hay pruebas de que los envases contaminados, expuestos a distintas condiciones de entorno y temperatura, transmitan la infección. No obstante, para responder a la preocupación de que el virus presente sobre la piel pueda transferirse al sistema respiratorio (p. ej., al tocarse la cara), las personas que manipulen envases, incluidos los consumidores, deberán seguir las instrucciones

<sup>5</sup> <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

dadas por las autoridades públicas sanitarias sobre buenas prácticas de higiene, en particular el lavado de manos frecuente y efectivo<sup>6</sup>.

### **7.3 Alimentos como fuentes de contagio**

Según las agencias de seguridad alimentaria de los Estados miembros de la UE, es muy improbable que la manipulación de alimentos pueda conducir a un contagio de la covid-19. Por otra parte, la Autoridad Europea de Salud Alimentaria ha declarado que actualmente no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión probable del virus<sup>7</sup>. Actualmente no existe información sobre si el virus responsable de la covid-19 puede estar presente sobre los alimentos, sobrevivir e infectar a personas. Sin embargo, a pesar de la gran escala de la pandemia, a día de hoy no se han comunicado casos de transmisión de la covid-19 por consumo de alimentos. Por tanto, no hay pruebas de que los alimentos puedan representar un riesgo para la salud pública en relación con la covid-19. Se considera que la principal vía de contagio de la covid-19 es el contacto entre personas.

### **7.4 Gestión preventiva de la salud de los catadores**

Un número significativo de pacientes positivos por coronavirus manifiestan una pérdida repentina del sentido del olfato o del gusto. Esto puede suceder incluso cuando no experimentan los síntomas más comunes, como fiebre, tos seca o insuficiencia respiratoria, síntomas que los Centros para el control y la prevención de enfermedades de EE. UU. recomiendan buscar.

Si el jefe de panel observa<sup>8</sup> una pérdida significativa de percepción por parte de un catador, deberá informar de ello al director de recursos humanos del laboratorio.

#### **7.4. 1 Referencias**

<https://news.illinois.edu/view/6367/807933> (Loss of senses of smell, taste could identify covid-19 carriers)

<https://www.scientificamerican.com/article/why-covid-19-makes-people-lose-their-sense-of-smell/>  
Rachel Kaye, C. W. David Chang, Ken Kazahaya, Jean Brereton and James C. Denny III (2020)  
covid-19 Anosmia Reporting Tool: Initial Findings. Otolaryngology–Head and Neck Surgery 1–3.

---

<sup>6</sup> [https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS\\_CoV\\_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26\\_0.pdf](https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf)

<sup>7</sup> <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

<sup>8</sup> COL/T20/Doc.14 Rev.5

Anexo I

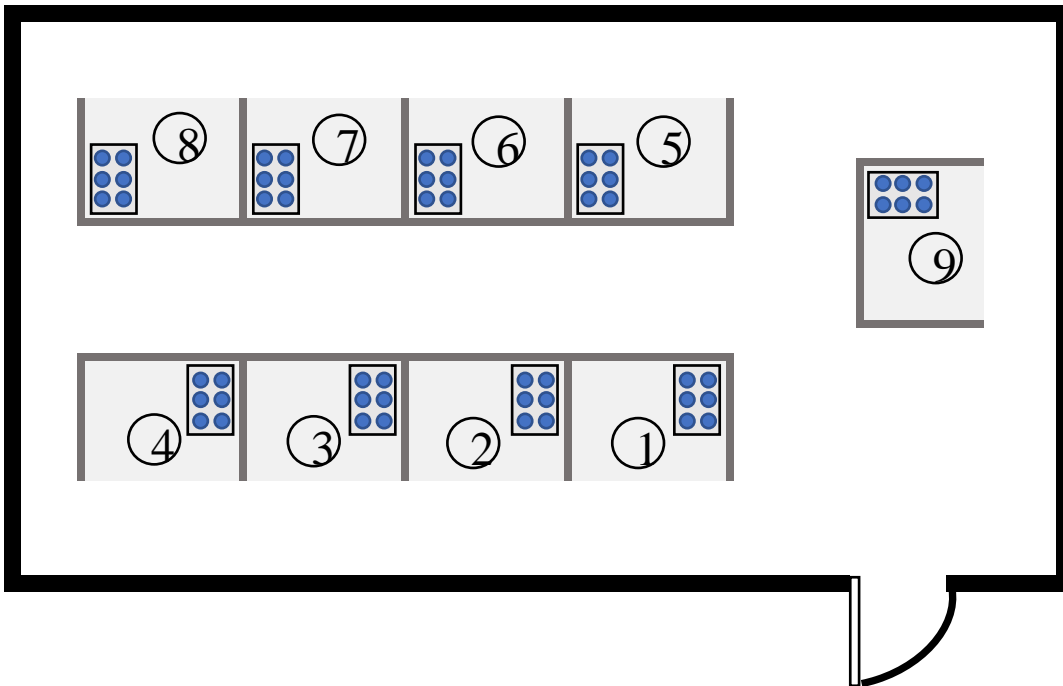


Figura n.º 1. Ejemplo de numeración de cabinas (si hay más de 8 cabinas en la sala de cata).

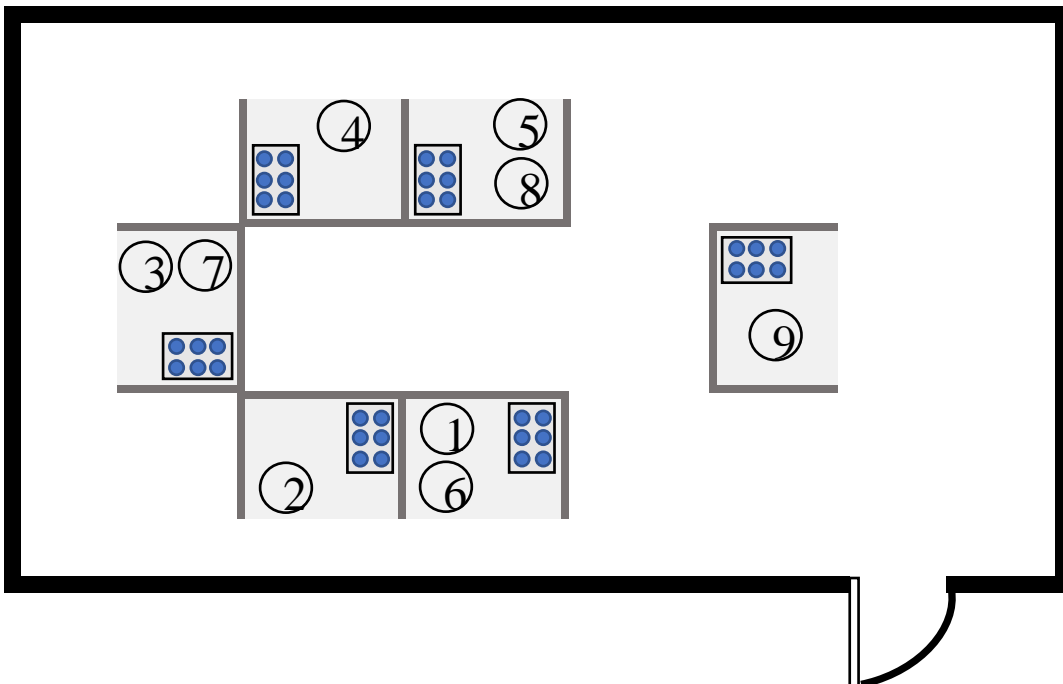


Figura n.º 2. Ejemplo de numeración de cabinas (si hay menos de 8 cabinas en la sala de cata).