

La fiebre consumista desencadenada por Coronavirus dispara las ventas de manzanas y peras

La salida de fruta de pepita de las cámaras catalanas a lo largo de la última semana crece entre un 50 y un 100%

La salida de manzanas y peras de las cámaras catalanas detectada en la reunión semanal de stocks que lleva a cabo Afrucat, Asociación Empresarial de Fruta de Cataluña, ha registrado un crecimiento, respecto a una semana habitual del mes de marzo, de entre el 50 y el 100% según la especie y / o variedad.

El sector imputa este crecimiento a la demanda que se está detectando en los lineales de venta de las superficies debido a la alarma provocada por el Coronavirus.

Este hecho hace que los datos recogidos a 29 de febrero que muestran un nivel superior en manzana y pera, respecto en febrero de 2020 (en manzanas, nos situamos en 187.735 toneladas (t) un 29% superior al año pasado y en peras de 41.796 t, un 4% superior 2019) no sean relevantes en este momento y que haya que esperar a ver cómo se desarrollan las ventas en los próximos días.

Medidas estrictas en las centrales

Las centrales frutícolas catalanas ya hace unos días que están trabajando para hacer aún más estrictos los protocolos de funcionamiento, las pautas higiénicas, operacionales y de accesibilidad a todos los recintos.

Para empezar, se recomienda informar de manera clara los trabajadores y evitar en todo momento la tensión innecesaria provocada por el desconocimiento.

Hay que evitar los contagios estableciendo un protocolo de higiene estricto y claro: la desinfección de las personas; los circuitos de entrada y salida; la separación de los



Av. Tortosa, 2 (oficines 20-24) Edifici Mercolleida. 25005 Lleida

T +34 973 22 01 49 F +34 973 22 04 37

www.afrucat.com www.fruita.cat



trabajadores en el lugar de trabajo; la frecuencia de sustitución de los guantes de látex; la no utilización de los servicios/zonas comunes de comedor, cafetería, agua; el mantenimiento de la distancia de seguridad cuando se habla con los compañeros; la desinfección periódica de las superficies de trabajo.

También se trabaja en repensar provisionalmente los turnos de trabajo (por ejemplo doblando turnos con menos horas, intentando dividir equipos, para minimizar los riesgos de contagio). Y se recomienda que no entren en la central/oficinas personal no necesario para la actividad, tales como transportistas o empresas proveedoras.

Finalmente, hay que tener en cuenta las declaraciones de responsables de la EFSA, Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que han subrayado que "las experiencias de brotes anteriores demuestran que la transmisión a través del consumo de alimentos no ocurrió".

Per a més informació Montserrat Corderroure Directora de Màrqueting i Innovació d' Afrucat 695551237



Av. Tortosa, 2 (oficines 20-24) Edifici Mercolleida. 25005 Lleida

T +34 973 22 01 49 F +34 973 22 04 37