Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y MEDIDAS EN CATERING ALCALÁ FRENTE A LA COVID-19

I EDICIÓN – BARCELONA, ABRIL 2020

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramadera, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Laboratorio acreditado: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació nº9 i el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya R8-229-09
C/. Cartagena, 243 Satº 4ª 08025 Barcelona Telf: 934.401.766 / info@labmicrobac.com

ÍNDICE

I. Introducción…… ***Pág. 3***

II. Microbiología: Los virus en general y el COVID-19…… ***Pág. 4***

1. Qué es un virus
2. Estructura de un virus
3. Principales diferencias entre un virus y una bacteria
4. Qué es un coronavirus
5. ¿Cuáles son los síntomas de la Covid-19?
6. ¿Cómo se propaga la Covid-19?
7. La Covid-19 y los alimentos

III. Alcance y entorno de aplicación…….. ***Pág. 7***

IV. Medidas infraestructurales…… ***Pág. 8***

1. Distribución e infraestructuras en cocina
2. Distribución e infraestructuras en Vestuarios y wc
3. Seguridad ambiental: Control ambiental y ventilación
4. Señalética y cartelería

V. Personal interno: medidas de prevención…… ***Pág. 10***

1. Entrada de personal y vestuarios
2. Uso de Mascarilla, guantes y EPIs en general
3. Recepción de proveedores / Materias primas
4. Elaboraciones (en cocina)
5. Reparto – entrega a restauración social
6. Prevención general

VI. Procesos de trabajo: limpieza y desinfección…… ***Pág. 14***

1. Introducción
2. Desinfecciones
3. Proceso de limpieza y desinfección general
4. Equipos y utensilios de limpieza
5. Limpieza y desinfección frente al COVID-19

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

I. ÍNTRODUCCIÓN

La hostelería y más concretamente la restauración colectiva y cáterings, es uno de los sectores más importantes en nuestra sociedad. Una característica que lo define es el elevado tránsito de personas y que durante el servicio, la convivencia entre ellos suele ser estrecha. Ello convierte a nuestro negocio en un punto potencial donde de manera más fácil se declare la presencia o transmisión de casos de contagio por virus.

La extensión del coronavirus obligará a los restaurantes y caterings a establecer nuevas medidas de prevención en las instalaciones con el objetivo de mitigar el riesgo del contagio a sus empleados y clientes.

Hay que tener en cuenta que todas las medidas tomadas tienen un carácter sumatorio, lo que significa que ninguna de ellas se puede considerar 100% eficaz contra el virus de forma aislada, pero con la suma de todas ellas y cuantas más se cumplan de forma correcta, reduciremos muy considerablemente la probabilidad de contaminarse con el virus o menor será la carga viral con que nos contaminemos.

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

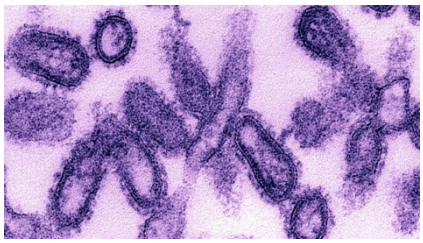
II. Microbiología: Los virus en general y el COVID-19

1. Qué es un virus?

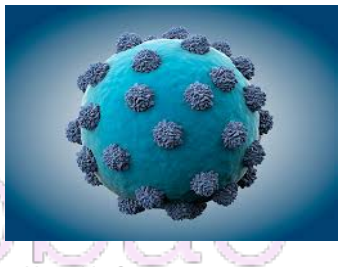
Un virus, en biología, es **un agente parasitario microscópico y acelular**, es decir, de tamaño muy inferior a lo visible y que no está compuesto por células, pero es capaz de reproducirse únicamente en el interior de una célula hospedadora, aprovechándose de los mecanismos de replicación genética que ella posee y, por lo general, ocasionándole daños en el proceso.

Los virus pueden infectar distintas formas de vida: animales, plantas, bacterias e incluso otros virus (los llamados *virófagos*), ya que no pueden sobrevivir por cuenta propia. **Los hay en casi todos los** ecosistemas **existentes**, son la forma biológica más abundante del planeta: se conocen más de 5mil especies desde el descubrimiento de su existencia en 1899, y se cree que podría haber millones de especies.

El origen de estas formas de vida es incierto, tanto como la pregunta de si están realmente vivos, dado lo simples que son, poco más que un código genético en busca de una célula que lo sintetice. Ese parece ser su único cometido: **inyectar su ADN o** ARN **al interior de una célula huésped** y forzarla a sintetizar nuevas copias del virus en lugar de las proteínas que ella normalmente construye.


Gripe aviar Gripe española

Gripe


Hepatitis C

2. Estructura de un virus

La mayoría de los virus **son tan minúsculos que no pueden verse a través de** microscopios **ópticos**, excepto algunos casos de especies de gran tamaño (llamados *girus*). Suelen ser 100 veces más pequeños que una bacteria y poseen cuerpos muy simples, poco más que armazones de proteínas que recubren el material genético viral.

En algunos casos, la parte externa de sus cuerpos posee proteínas especializadas en el disfraz, que les permiten cambiar su aspecto químico y **no ser reconocidos por las células del sistema inmunitario**. Es por eso que las enfermedades virales son recurrentes y no poseen mayor tratamiento, a excepción de ciertos medicamentos retrovirales, como los empleados para combatir el SIDA.

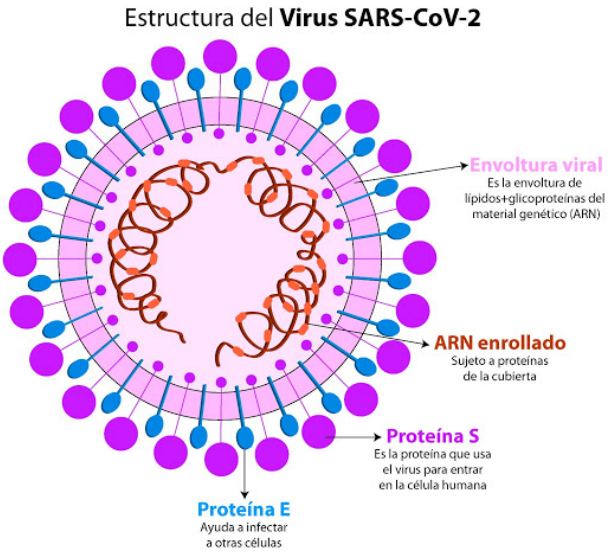
3. Principales diferencias entre virus y bacterias

Los **virus** resultan siempre perjudiciales para la salud, mientras **que** las **bacterias** pueden ser beneficiosas. Las **bacterias** son organismos vivos **que** tienen una célula, mientras **que** los **virus** precisan para mantenerse vivas de células huésped.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

4. Qué es un coronavirus

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.



Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Los números nos indican que **SARS-CoV-2 es extraordinariamente eficaz en la transmisión entre humanos probablemente debido a su tiempo de incubación (14 días)**, lo que le proporciona una gran transmisibilidad presintomática.

5. ¿Cuáles son los síntomas de la COVID-19?

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son fiebre, cansancio y tos seca. Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, rinorrea, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan pero no desarrollan ningún síntoma y no se encuentran mal. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultad para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas subyacentes, como hipertensión arterial, problemas cardiacos o diabetes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave. En torno al 2% de las personas que han contraído la enfermedad han muerto. Las personas que tengan fiebre, tos y dificultad para respirar deben buscar atención médica.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

6. ¿Cómo se propaga la COVID-19?

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer la COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar. Por eso es importante mantenerse a más de 1,5 metro de distancia de una persona que se encuentre enferma.

De acuerdo con las directrices más recientes de la OMS, que se basan en pruebas científicas actuales, el virus de la COVID-19 se transmite por contacto estrecho a través de las gotículas expulsadas por las personas infectadas al toser o estornudar, o por contacto con fómites*.

*Los fómites se encuentran particularmente vinculados a las infecciones asociadas a la atención de salud, antiguamente conocidas como infecciones intrahospitalarias, pues sirven como posibles medios de traspaso de patógenos entre pacientes.

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

7. La COVID-19 y los alimentos

Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada. Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

III. Alcance y entorno de aplicación

Este es un paquete especialmente diseñado para el sector de catering que compila una serie de medidas a aplicar por estos establecimientos en pro de la prevención general del contagio de enfermedades de origen microbiológico y en concreto, enfocado a la actual pandemia provocada por el COVID-19. Implica el tratamiento de los siguientes puntos:

1. Medidas infraestructurales
2. Medidas aplicadas a personal y BPMs
3. Medidas aplicables a procesos de trabajo

Hay que tener en cuenta que todas las medidas y consejos aquí reflejados, no eximen en ningún momento del cumplimiento de la legislación vigente previa a la situación actual: el ya conocido sistema de Autocontroles y APPCC, sino que pretende reforzarlo. De este modo, sin un sistema de control higienicosanitario adecuado al local, todas las medidas aquí expuestas, perderán efectividad.

Normativa de referencia:
Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001)

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

IV. Medidas infraestructurales recomendadas

En este apartado pasaremos a enumerar las medidas a aplicar, a nivel infraestructural, de distribución y organización, en cada una de las zonas del local.

1. Distribución e infraestructuras en cocina

Tenemos que tener en cuenta que pese a que cada local es diferente, existen normativas generales aplicables a todos los espacios. La adaptación de los espacios a la nueva situación de alerta sanitaria pasa por disponer de una serie de equipamientos y medidas que contribuyan a una disminución máxima de la probabilidad de contagios.

Medidas en acceso desde la calle:

- Evitar el uso de puertas de apertura manual siempre que sea posible.
- Diferenciación clara de zonas mediante señalética.
- Retirar todos aquellos elementos decorativos al alcance de las manos dónde pueda alojarse el microorganismo.
- La puerta principal se equipará de apertura no manual o complementos que ayuden a la apertura de las mismas, como por ejemplo pedales de puerta.

Medidas en cocina:

- La cocina estará siempre aislada del exterior y siempre que sea posible
- Siempre que sea posible, la zona de limpieza o plonge, estará aislada del resto de la cocina
- La cocina deberá ventilarse mediante métodos mecánicos filtrados
- Los equipos de trabajo serán individuales, es decir, cada trabajador/a hará uso de sus cuchillos o utensilios. En caso de compartidos, entre usos, estos deberán desinfectarse, poniendo especial atención en los mangos y agarraderas.

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

2. Distribución e infraestructuras en vestuarios y wc

- La puerta principal se equipará de apertura no manual o complementos que ayuden a la apertura de las mismas, como por ejemplo pedales de puerta o sistemas automatizados:

- Los lavamanos se equiparán con grifos de accionamiento no manual (sensor infrarrojo), dispensadores de jabón e hidroalcohol de accionamiento no manual y dispensador de papel desechable.

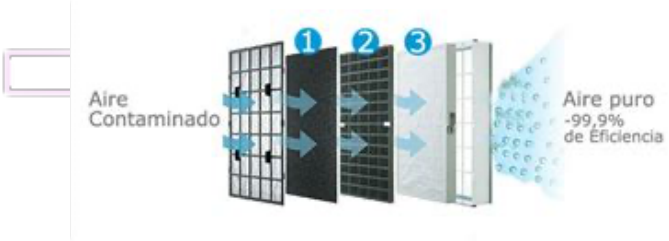
- Revisión o instalación de sistema de extracción/ventilación adecuado, es decir, con suficiente potencia cómo para mantener el espacio en condiciones adecuadas.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

3. Seguridad ambiental: Control ambiental y ventilación

- Ventilación general de los espacios: siempre que los espacios no directamente relacionados con la producción tengan acceso o ventanal a la vía pública, se intentará mantenerlos abiertos y ventilado.

- En caso de necesidad de ventilación forzada en zonas de producción, que no dispongan de corriente natural se pueden instalar sistemas de filtrado de aire (HEPA) tanto en la instalación ya existente (siempre que ésta sea suficiente) o bien dotar estos espacios de dispositivos específicos homologados o documentalmente respaldados con pruebas suficientes de eficiencia en las condiciones específicas del local.



- La nebulización de cualquier clase de químicos (Ozono) o utilización de lámparas UV sobre personas está totalmente prohibido por el Ministerio de Sanidad. Por otra parte, la utilización de estos mismos sistemas en zonas de uso público en general, aún en horas de cierre, se desaconseja, dado que no son sistemas todavía validados o probados.

  Comunicado oficial Ministerio de Sanidad:

  https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas._27.04.2020.pdf

- Todo operador que decida instalar un sistema de nebulización o similar, se convierte en responsable directo de las consecuencias de la instalación del mismo.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

4. Señalética y carteleria

Se dotará el espacio de cartelería suficientemente grande (Formato A4 – A3) informativa y siempre en lugares de buena visibilidad en cada una de las áreas de aplicación de las mismas:

- **Al Trabajador:** Cartelería indicativa de normativa de higiene personal, normas en vestuario e indumentaria laboral, procesos de trabajo (definidos en este documento).

V. Personal interno: medidas de prevención

1. Entrada de personal y vestuarios

Los trabajadores accederán a su puesto de trabajo y:

- Se lavarán las manos con agua jabón y se las secarán con papel desechable.
- Se quitarán la ropa de la calle y se vestirán con el uniforme de trabajo. La ropa de calle se guardará en una bolsa o espacio aparte, identificado con su nombre.
- Cada día dispondrá de un uniforme limpio y los zapatos que use durante la jornada laboral los desinfectara antes de guardarlos para el uso del día siguiente

Habilitar –en la medida de lo que sea posible- un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al acceder a su puesto de trabajo. Este espacio debe contar con una taquilla con doble puerta. Un espacio para la ropa de la calle y otro para la ropa de trabajo limpia. Cada día se ha de cambiar la ropa de trabajo.

En el caso de no poder disponer de una taquilla con doble puerta, se pueden utilizar bolsas porta trajes o similares (plástico transparentes para separar una ropa de otra).

Una vez se acceda al puesto de trabajo debe hacerse con la ropa y calzado de trabajo, uniforme limpio, lavado de manos y mascarilla.

2. Uso de Mascarilla, guantes y EPIs en general

El personal debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo:

- Los guantes y mascarillas deben desecharse tras su uso a la finalización de su vida útil y según las instrucciones del fabricante. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

- El personal de cocina se lavarán las manos y se pondrá la mascarilla. La mascarilla será de un solo uso –desechadas tras cada jornada-, se utilizarán las mascarillas conocidas como quirúrgicas.
- El personal de oficina utilizará, como mínimo, mascarillas quirúrgicas que serán desechadas tras cada jornada.
- El resto de elementos tales como cubrecabezas/barbas/gorros, camisolas, delantales, etc., tal y como se ha descrito en punto anterior, se limpiarán/cambiarán a diario según norma establecida.

imagen 1

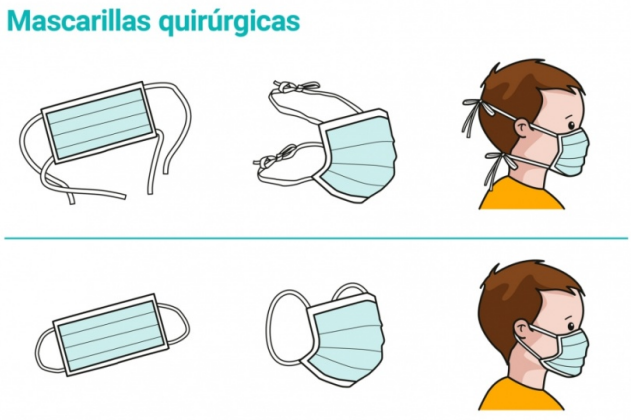


imagen 2

2.1. Procedimiento de esterilización de la mascarilla

En caso de utilizar mascarillas FFP2 en zona de oficina, estas pueden esterilizarse y reutilizarse. La mascarilla estará identificada con el nombre del usuario y guardada en una bolsa tipo zip fuera del horario laboral. La manera de esterilizarlas es la siguiente:

- Introducir las mascarillas FFP2 en el horno a 70ºC durante 15-20 minutos una vez pasado este tiempo guardar en la bolsa tipo zip para el siguiente uso. Cuidado de que al manipular la mascarilla tanto la bolsa como las manos estén correctamente desinfectadas.
- Las mascarillas FFP2 se esterilizarán 1-2 veces por semana y se desecharán a los 15 días de su utilización.

En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

2.2. Guantes

- De de nitrilo (no látex): una vez se vayan a poner debemos tener las manos limpias y desinfectadas siguiendo el protocolo de lavado de manos. Se cambiarán con la frecuencia indicada según su uso, y

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

siguiendo las instrucciones del fabricante. Se cambiarán aún que no haya pasado la frecuencia, antes de un cambio de actividad.

- Se puede ir impregnando las manos con gel hidroalcohólico para desinfectarlos pero ante cualquier indicio o pequeño signo de deterioro deberán sustituirse.
- Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:

3. Recepción de proveedores / Materias primas

- La zona de recepción de proveedores debe estar lo más cerca posible de la zona de entrada. Allí se realiza la revisión, **se deben eliminar los envoltorios/embalajes de los productos antes de que entren en el local**.
- Se desinfectarán aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento. Alternativamente, sobre todo en productos secos que no requieran de condiciones de conservación controladas (frío), podemos someterlos a una 'cuarentena' de 24h antes de mezclarlos con el resto de productos.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción que previamente desinfectado.
- No se permitirá el acceso a las áreas de manipulación a personas/trabajadores ajenos a este servicio.
- Los albaranes y/o justificantes deberán archivarse, a ser posible evitando el contacto directo con el proveedor.
- Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.
- Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

4. Elaboraciones (en cocina)

- Los flujos de trabajo en cocina deberán estar muy segmentados y organizados para evitar así aglomeraciones.
- Si es posible, se delimitarán los espacios de trabajo con cinta adhesiva de seguridad en el suelo u otras medidas similares para poder respetar la distancia de seguridad entre trabajadores.
- La correcta colocación de los EPI del personal de cocina será fundamental. Se recomienda colocar en lugar visible las fichas técnicas de colocación de los EPI.
- El lavado de manos constante es obligatorio independientemente de si se usan o no guantes, que deberán cambiarse para cada actividad y lavarse las manos con cada cambio de tarea.
- Se recuerda que el uso de gel hidroalcohólico es un complemento a la higiene, pero no sustituye su lavado de manos.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

- Mantendremos las pautas del APPCC (protocolo de seguridad alimentaria obligatorio para hostelería, restauración y catering).

5. Reparto – entrega a restauración social

- El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al chófer. El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas.
- Para el servicio de entrega, la comida se depositará en los isotermos. Estos se limpiarán y desinfectarán tras cada uso.
- Se realizará la entrega en la puerta exterior de las instalaciones del cliente (respetando los 2 metros de distancia) El cliente recogerá los alimentos en un punto neutro junto al acceso a sus instalaciones.
- El personal que entrega el pedido debe lavarse las manos y utilizar correctamente los EPIs y sobretodo disponer de los necesarios para cambiarse en cada uno de los repartos en caso de necesidad así como de gel hidroalcohólicode superficies para mantenimiento de higiene constante en todo el proceso.
- El chófer debe higienizarse las manos correctamente con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega.
- Los repartidores desinfectarán sus elementos de reparto (contenedores isotermo, camión etc.) con la mayor frecuencia posible y, siempre antes de comenzar y después de finalizar su turno de trabajo.

El procedimiento debería seguir este orden:

1. Dejar los contenedores isotermo a los clientes.
2. Una vez realizada toda la ruta volver a por los isotermos vacíos.
3. Proceder a la limpieza y desinfección de estos mediante medios mecánicos.
4. Posteriormente realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte (en el apartado 5.3 se describe).

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

6. Prevención general

- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar las uñas cortas y cuidadas.
- Queda totalmente prohibido el uso de dispositivos móviles personales y compartirlos. Dejar los objetos personales en un lugar habilitado (taquilla).
- Quedará prohibido salir a la calle con el uniforme y calzado de trabajo. Por lo tanto, no podrán hacerse salidas para fumar, compras de última hora o imprevistos.
- Debe respetarse la distancia de 2 metros entre trabajadores. Por lo tanto se deberán evitar aglomeraciones en zonas de descanso, comedores, vestuarios, zonas de acceso, etc.
- Se fomentará el constante lavado de manos y el uso de gel hidroalcohólico tras cada tarea.
- Se desinfectará asiduamente a lo largo de la jornada los objetos de uso personal (como gafas, posible objeto para tomar nota, etc.) con agua y jabón, o solución desinfectante.
- Las personas que presenten síntomas respiratorios y/o fiebre (o sospechen) deben quedarse en casa, no acudir al puesto de trabajo y comunicarlo.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

VI. Procesos de trabajo: medidas de limpieza y desinfección

1. Introducción

Los establecimientos alimentarios deben asegurar que todas las instalaciones, la maquinaria, los utensilios y otros equipamientos estén debidamente limpios y desinfectados para que no sean una fuente de contaminación cruzada tanto para los trabajadores como para los clientes y para los alimentos que se vayan a consumir.

La limpieza y desinfección en los establecimientos es de tal importancia para la higiene de los productos alimenticios que debe ser considerada una etapa esencial dentro del sistema productivo de la empresa.

La limpieza y la desinfección tienen como finalidad la eliminación o, cuando menos, la reducción aceptable del número de microorganismos, virus y bacterias que se puedan encontrar presentes en los equipos, las superficies de trabajo, los utensilios y también en las manos, la ropa, etc. de las personas que manipulen los alimentos, tanto si son cocineros como chófers.

2. Definiciones

La limpieza es el conjunto de operaciones que permiten eliminar los restos de comida, grasa o suciedad. Se realizan mediante métodos mecánicos (aspiración) o con productos **detergentes,** escogidos en función del tipo de suciedad y de las superficies en las que se encuentra.

La desinfección es el conjunto de operaciones que siguen a la limpieza y que tienen como objetivo la reducción del número total de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos. Para desinfectar se utiliza el calor (lavado automático) o los **desinfectantes** (lavado manual).

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

3. Proceso de limpieza y desinfección general

La limpieza manual se realiza en: suelo, paredes, puertas, mostradores inox, superficies de trabajo, iluminación, estanterías, picas, cubos de basura, utensilios… El procedimiento que se sigue en la limpieza manual lo describimos a continuación.

Fases del proceso de **limpieza y desinfección manual**:

1. Limpieza previa: Limpieza previa para eliminar la suciedad más grosera no adherida a las superficies. Se realiza mediante bayetas ó papel y agua, prestando especial atención a todo aquel material (contactos eléctricos, botoneras de maquinaria y todo elemento que no soporte humedades o impactos de presión) susceptible a recibir daños o desperfectos.
2. Aplicación de detergente: Se aplicará detergente sobre todas las superficies dejándolo actuar según especificaciones del fabricante. De esta manera se podrá disolver y solubilizar la suciedad. En caso de que sea necesario, se acompañará de una limpieza mecánica adicional (cepillado).
3. Aclarado: Mediante agua potable templada (40 - 50ºC) a baja presión con el fin de eliminar residuos orgánicos y restos de detergente.
4. Desinfección: El desinfectante se realiza sobre superficies y se aplica por inmersión al material pequeño. Se dejará actuar durante toda la noche para destruir los microorganismos que hayan podido sobrevivir.
5. Aclarado final: Se procederá a la eliminación de productos desinfectantes que pudieran existir mediante agua.
6. Secado: Si se secan las superficies será siempre con papel desechable.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

La **limpieza mecánica** se realiza en: gastronorms, ollas, tablas de corte, cuchillos, etc.

1. Limpieza previa: Limpieza previa para eliminar la suciedad más grosera restos de alimentos. Se realizará mediante bayetas o papel de un solo uso y agua a presión de la ducha de la pica de la zona de limpieza.
2. Limpieza, desinfección y aclarado: Se realizará a través de la máquina lavavajillas que se encuentra en el almacén y en la barra. El lavavajillas debe de estar programado para una correcta dosificación del detergente y unas correctas temperaturas de lavado (55º-60ºC aprox.) y de desinfección (70-80ºC aprox.).
3. Secado: Se dejan secar al aire al salir del lavavajillas. Si fuese necesario secar alguna pieza se hará siempre con papel desechable.

4. Equipos y utensilios de limpieza

Se dispondrá siempre y en todo momento del material necesario para la realización de las tareas de limpieza:

- Escobas y recogedores
- Cubos de fregar el suelo con una capacidad mínima de 10 litros.
- Fregonas
- Recipientes para limpieza manual
- Lavavajillas/Lavaplatos/Túnel de lavado
- Papel de un solo uso
- Bayetas y estropajos
- Guantes de nitrilo o vinilo desechables
- Mascarillas quirúrgicas, FFP1 y FFP2 (sin válvula)

Microbac
Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

Los utensilios y productos de limpieza se guardarán siempre en un armario destinado para ello dentro de la zona del local y se tendrán en perfecto estado, se limpiarán, se desinfectarán de forma diaria y se renovarán cuando estén extremadamente usados, desgastados o sucios y no sean útiles para el servicio a que han sido destinados.

LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE MANTENDRÁN SIEMPRE DENTRO DE LOS **ENVASES ORIGINALES** E IDENTIFICADOS CON SUS **ETIQUETAS Y NOMBRE DEL TRABAJADOR EN EL CASO QUE SEA NECESARIO.**

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

5. Limpieza y desinfección frente al COVID-19

Las medidas de contención para evitar la propagación del coronavirus SARS-CoV-2 requieren reforzar los programas de limpieza y desinfección que las empresas tienen instaurados y que contemplan instalaciones, superficies y utensilios, así como también oficinas, mobiliario, vestuarios y servicios higiénicos como medida preventiva.

Hay que hacer especial énfasis en **la limpieza del mobiliario y de las partes de estructuras que con más frecuencia contactan con las manos** (por ejemplo, dispositivos para fichar, pomos de las puertas, puertas abatibles, barandillas, etc.). Los vestuarios y zonas comunes se limpiarán con más frecuencia y **como mínimo después de cada turno de trabajo** teniendo especial cuidado de aquellas partes que se hayan tocado con las manos, como pueden ser las puertas de las taquillas, los bancos para sentarse.

La información científica disponible indica que la limpieza con agua y detergentes y el uso de productos desinfectantes comunes debería ser suficiente para la limpieza y desinfección preventiva general. Algunos ingredientes activos, por ejemplo, hipoclorito de sodio (contenido en la lejía doméstica) y el etanol se consideran eficaces.

- Se recomienda el uso de **hipoclorito de sodio al 0,1%** (dilución 1:50 si se utiliza lejía doméstica en una concentración inicial de 5%) después de la limpieza con un detergente neutro.
- Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se necesita el **70% de concentración de etanol** para la descontaminación después de la limpieza con un detergente neutro.
- La limpieza y desinfección debe ser realizada utilizando **equipo de protección personal.**
- Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la **instalación ventilada** (por ejemplo, la apertura de las ventanas) para proteger la salud del personal de limpieza.
- Todas las áreas que se tocan con frecuencia, como todas las superficies accesibles de paredes y ventanas, la taza del inodoro y superficies del baño, también se deben limpiar con cuidado.

Agente antimicrobiano	Concentración	Coronavirus ensayados
Etanol	70 %	HCoV-229E, MHV-2, MHV-N, CCV, TGEV
Hipoclorito sódico	0,1-0,5%	HCoV-229E, SARS-CoV
Glutaraldehído	2%	HCoV-229E
Isopropanol	50%	MHV-2, MHV-N, CCV
Cloruro de benzalconio	0,05%	MHV-2, MHV-N, CCV

La empresa debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. El plan debe considerar realizar previamente a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos desinfectantes autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad. Lo podrá hacer el propio empresario o se puede contratar a una empresa especializada y autorizada de limpieza.

5.1. Limpieza y desinfección en cocina, cámaras y almacenes

La cocina debe estar impoluta para salvaguardar la calidad de los productos y para trabajar con más facilidad. Hay que limpiarla minuciosamente ya que en esta zona se manipulan y preparan los alimentos que serán servidos a nuestros clientes.

La cocina debe tener un plan de limpieza y desinfección muy particular ya que cada utensilio y elemento de esta tiene un uso muy particular. Los utensilios deben ser desinfectados tras finalizar el servicio. Al acabar la jornada hacer una limpieza general de paredes, suelos, superficies, mobiliario. Recordar usar productos desinfectante homologados para esta zona.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

Se deben seguir los protocolos establecidos de seguridad de los alimentos y las prácticas recomendadas para los establecimientos y las recomendaciones importantes sobre el COVID-19, incluyendo las siguientes:

- Se deben limpiar y desinfectar los alimentos que se vayan a consumir en crudo como las frutas y verduras siguiendo un protocolo de desinfección preestablecido y mediante lejía alimentaria o producto apto para esta función homologado.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente los suelos, mostradores de trabajo y otras áreas de la zona de cocina usando desinfectantes registrados por la EPA.
- Preparar y usar los desinfectantes de acuerdo con las instrucciones que figuran en la etiqueta del producto (dosis y tiempo de actuación).
- Cuando se cambien los procedimientos normales de preparación de alimentos, funciones de servicio, o se hagan cambios en el personal, aplicar los procedimientos asegurándose que:
    - Los alimentos cocinados alcancen la temperatura interna mínima de 70ºC antes de servirlos o enfriarlos.
    - Los alimentos calientes sean enfriados rápidamente para usarse después: revisar las temperaturas de los alimentos que se enfríen en refrigeradores o usando técnicas de enfriamiento rápido como los baños de hielo.
    - Se proporcione la capacitación apropiada para los empleados con nuevas funciones o funciones modificadas, y que ellos apliquen la capacitación de acuerdo a los procedimientos establecidos.

- Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto.
- Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
- Limpiar y desinfectar los utensilios.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

También será importante **establecer** una **periodicidad para limpiar las cámaras frigoríficas y de congelación**. Con esta medida se marcarán unos plazos obligatorios para su limpieza y mantenimiento. Se puede crear un documento específico, como una tabla a la vista y protegida, que se pueda poner junto a la puerta de la propia cámara, en la que se marquen los días, el responsable y las posibles incidencias detectadas, ayudando a hacer un seguimiento.

La escarcha además puede ser un gran problema en las cámaras frigoríficas. Su aparición indica que **algo no va bien,** además de incrementar el gasto de energía de manera inadecuada. Si esto pasa se debe consultar el manual del equipo frigorífico, con el fin de saber si hay un sistema predeterminado de desescarche o no, en el equipo, pero **no emplear métodos agresivos, dejar que el hielo se deshaga** y si esto se viene repitiendo, ponernos en contacto con el servicio técnico para resolver el problema.

En el caso de las estanterías y zonas de almacenamiento de alimentos será importante elegir buenos productos y sobre todo, adecuados a la mercancía almacenada. Evitar el contacto de los productos de limpieza con las mercancías almacenadas para lo cual es importante leer el etiquetado de detergentes y desinfectantes. Mover la mercancía pero recordar **no romper la cadena del frío en el caso de los productos refrigerados.** Utilizar una **indumentaria adecuada** para la limpieza, teniendo en cuenta el tiempo que se va a utilizar y los productos almacenados en la cámara, aislándonos, a la vez, de las bajas temperaturas.

Si bien en las propias cámaras, se dificulta la aparición o expansión de bacterias por las bajas temperaturas, **es normal que haya propagaciones indeseadas,** de aquí la importancia de que se limpie de una manera continua y adecuada.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

5.2. Limpieza y desinfección en lavabos, vestuarios y zonas comunes

En el caso de los lavabos y aseos éstos se desinfectarán continuamente, a ser posible después de cada uso.

La limpieza y desinfección se hará a primera hora de la mañana y a última hora por la tarde, cuidando de su mantenimiento durante toda la jornada. La metodología a seguir será la siguiente:

- Con bayeta humedecida en solución jabonosa y desinfectante se procederá a la limpieza de superficies (espejos, lámparas, pomos de puertas, dispensadores de jabón, etc.).
- Con estropajo y polvos abrasivos clorados se limpiará el lavamanos y el plato de ducha, aclarándose posteriormente.
- Con distinto estropajo al anterior, se limpiará la taza del WC y los urinarios, utilizando asimismo polvos abrasivos clorados.
- Fregado del suelo con solución de detergente y lejía.
- Regularmente se aplicará producto desincrustante en el inodoro con el fin de eliminar restos de óxidos, manchas amarillas, incrustaciones calcáreas, etc.

En el caso de los vestuarios estos de lavarán y desinfectarán diariamente y se realizará una limpieza y desinfección, cuidando de su mantenimiento el resto de jornada. En este caso se realizará:

- Recogida y retirada de residuos.
- Limpieza de superficies de mobiliario.
- Limpieza de los componentes sanitarios (lavamanos, duchas, urinarios e inodoros) con detergente y polvos clorados.
- Aclarado y secado de dichos elementos.
- Fregado del suelo con solución de lejía.

Seguridad Alimentaria y Laboratorio de análisis

5.3 Limpieza y desinfección de vehículos de transporte

Los vehículos de reparto se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo.
De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (contenedores isotermos, gastronoms) mínimo 2 veces al día.

Los **elementos de reparto** se lavarán con la mayor frecuencia posible. Recomendándose hacerlo al menos también dos veces al día y, siempre antes de comenzar y después de finalizar el reparto. Para ello, las autoridades recomiendan el uso de productos de higiene y limpieza como: lejía, soluciones alcohólicas y/o detergentes neutros. Del mismo modo, se debería utilizar papel desechable para el proceso de limpieza. Todos los equipos que utilice un trabajador, deben ser de uso exclusivo, no debe realizarse intercambio de elementos de reparto entre distintas personas.

Muy importante una vez realizadas las entregas y recogidos los isotermos en última instancia:

- ➢ Realizar una desinfección de tanques contenedores a mecánica a 90ºC

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.

5.4. Recepción y envíos de pedidos, almacenamiento y manipulación de MMPP

Antes y después de manipular los alimentos durante la recepción y el almacenamiento de alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón bactericida o gel hidroalcohólico. También es necesario el lavado de manos después de trabajar, hablar por teléfono, usar el ordenador, luego de ir al baño, etc.

Planificar las compras para saber qué comprar y para estar el menor tiempo posible recepcionado mercancías con personal externo. Este es un buen hábito que también se puede mantener a futuro.

5.5. Material de protección y productos de higienización personal

Entendemos por EPI cualquier elemento que llevándolo o sujetándolo un trabajador le protege de uno o varios factores de riesgos en su puesto. Son la última barrera contra incidentes, las empresas deben proporcionarlos y los empleados utilizarlos. El EPI no elimina el riesgo en su totalidad, pero utilizándolo correctamente sí que mitiga la intensidad de sus posibles lesiones.

En el caso concreto de **catering**, el equipo de prevención dispondrá de:

- Calzado especial que sujete los pies completamente y que tenga suela de goma.
- Delantales que sujeten y se ciñan bien al cuerpo.
- Ropa cómoda que cubra brazos y piernas.
- Guantes de goma para fregar que eviten agentes tóxicos y cortes por elementos rotos.
- Gel hidroalcohólico y jabón bactericida
- Guantes de nitrilo de un solo uso o función
- Mascarillas quirúrgicas, FFP1, FFP2 (las primeras son de un solo uso)

  Para la desinfección de mascarillas FFP2 se establece el siguiente protocolo:

- Calor seco a 70ºC durante 15-20 minutos (en horno o en estufa o armario caliente).
- Desinfección con vapor de peróxido de hidrógeno: la desinfección una y dos veces con un ciclo corto no ha mostrado deformación de la mascarilla ni alteración del ajuste con la cara.
- Desinfección por radiación ultravioleta germicida: el virus es sensible a rayos UV y, en principio a dosis bajas, no afectaría la eficacia de filtración.

La empresa además debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas…), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.
La empresa debe garantizar que la ropa de trabajo del personal se lava a una temperatura superior a 60ºC. En el caso de que este lavado del uniforme y calzado se realice por parte del personal en su domicilio particular, la empresa debe informar al trabajador de la necesidad de que se superen esos 60ºC en el proceso.
Se exceptúan los trajes u otros textiles que no permitan esta temperatura y que deberán someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.

Prohibida la reproducción total o parcial del presente documento.