

PREVENCIÓ DE LA LISTERIOSI EN BARS, RESTAURANTS, BOTIGUES D'ALIMENTACIÓ I MENJADORS COL·LECTIUS

La neteja minuciosa de mans, superfícies, estris i màquines de tall és decisiva en la prevenció d'aquesta malaltia



La listeriosi és una infecció causada pel bacteri *Listeria monocytogenes* que afecta de manera més greu determinats grups de risc com embarassades, nounats, persones més grans de 65 anys o persones immunocompromeses. Aquest bacteri es pot trobar fàcilment en el nostre entorn i pot contaminar els aliments des de vitrines, màquines (especialment les de tall), sòls, estris, aliments crus i persones que treballen en aquests entorns.

Les màquines llescadores són un focus ideal de contaminació dels aliments si no es netegen i es desinfecten adequadament i amb la freqüència suficient.

Tenen un risc major els “aliments a punt per al consum”, que són aquells que es poden consumir directament sense cuinar-los, ja que no tenen la protecció addicional que suposa cuinar per destruir-ne els bacteris. Alguns exemples són: pernil cuit i altres productes carnis cuits, salmó fumat, formatges tous de llet crua, embotits, sandvitxos, patés, brots i germinats crus o fruites i verdures crues tallades amb antelació.

Per reduir el risc de contaminació causada per la *Listeria monocytogenes* seguïu les recomanacions següents:

NORMES GENERALS D'HIGIENE ALIMENTÀRIA

- ▶ Mantingueu les neveres a una temperatura igual o inferior a 4 ° C.
- ▶ Renteu-vos les mans a fons i regularment amb sabó. Si feu servir guants canvieu-los amb freqüència.
- ▶ Eviteu que la roba pugui ser focus de contaminació. Utilitzeu roba neta i d'us exclusiu.
- ▶ Manipuleu els aliments a punt per al consum en àrees i superfícies netes, amb estris nets i desinfectats i separats dels aliments crus.
- ▶ Mantingueu els aliments coberts, embolicats o protegits per evitar la contaminació encreuada.
- ▶ Després d'obrir l'envàs d'un aliment, controleu-ne el període d'emmagatzematge i reduïu-lo tant com sigui possible.
- ▶ Feu formació als treballadors i superviseu-ne la feina per verificar que apliquen pràctiques correctes.



ELABORACIÓ

- ▶ Assegureu-vos que els aliments que es consumeixen cuinats o reescalfats arriben a una temperatura superior als 70 °C immediatament abans del consum per destruir els bacteris.
- ▶ Els sandvitxos i altres productes a punt per consumir s'han de preparar al moment o amb la mínima antelació possible i mantenir-los refrigerats a 4 °C.
- ▶ Renteu i desinfecteu les fruites i verdures que es consumeixen crues. No les talleu amb massa antelació.



LLESCAT, TROSSEJAT I TRITURAT

- ▷ Comproveu que les trituradores, les màquines per tallar, les llescadores i les batedores es mantenen en bones condicions higièniques.
- ▷ No llesqueu ni trossegeu els productes amb anticipació. Feu-ho amb l'antelació mínima possible.
- ▷ Després de llescar o trossejar un aliment, guardeu la peça sobrant immediatament en refrigeració.
- ▷ Cada quatre hores i al final de cada jornada s'han de desmuntar i netejar els equips de llescat, trossellat o triturat assegurant que no hi queden zones de difícil accés sense netejar.



NETEJA I DESINFECCIÓ

- ▶ Establiu els procediments de neteja i de desinfecció per escrit i assegureu-vos que el personal els coneix i els compleix.
- ▶ Seguiu les recomanacions del fabricant en la concentració i aplicació de desinfectant per garantir-ne l'eficàcia.
- ▶ Netegeu i desinfecteu les superfícies i estris entre un ús i el següent quan utilitzeu els mateixos equips per a diferents productes.
- ▶ Fregueu totes les superfícies i zones de difícil accés per evitar la formació de capes primes d'acumulació de microorganismes.
- ▶ Eviteu l'aigua estacada i les esquitxades ja que poden vehicular microorganismes.
- ▶ Eixugueu les superfícies després de la neteja.
- ▶ Netegeu i desinfecteu de forma minuciosa els materials de neteja. Els draps, raspalls, esponges, etc. poden contaminar-se amb bacteris i poden ser un focus de propagació si no es desinfecten.



MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS

- ▷ Mantingueu en bon estat de funcionament i neteja la pica per al rentat de mans, que ha de tenir aigua calenta, sabó i eixugamans d'un sol ús.
- ▷ Eviteu que caiguin gotes de condensació o pols en els aliments o sobre superfícies que poden estar en contacte amb ells.
- ▷ Comproveu que les parets, terres, desguassos, equips de fred i estructures aèries estiguin en bones condicions de manteniment, neteja i desinfecció. Listeria monocytogenes es pot adherir a esquerdes, desguassos i zones danyades, humides o brutes.
- ▷ Interruptors, mànecs de màquines, vitrines d'exhibició, manetes, poms i superfícies similars també poden ser focus de contaminació. Han d'estar en bones condicions de manteniment i s'han de netejar i desinfectar amb freqüència.