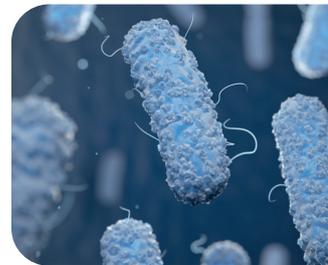


PREVENCIÓN DE LA LISTERIOSIS EN BARES, RESTAURANTES, TIENDAS DE ALIMENTACIÓN Y COMEDORES COLECTIVOS

La minuciosa limpieza de manos, superficies, utensilios y máquinas de corte es decisiva en la prevención de esta enfermedad



La listeriosis es una infección causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, que afecta de manera más grave determinados grupos de riesgo como embarazadas, recién nacidos, personas mayores de 65 años o personas inmunocomprometidas. Dicha bacteria puede hallarse fácilmente en nuestro entorno y contaminar los alimentos desde vitrinas, máquinas (especialmente las de corte), suelos, utensilios, alimentos crudos y personas que trabajan en dichos entornos.

Las máquinas rebanadoras son un foco ideal de contaminación de los alimentos si no se limpian y desinfectan adecuadamente y con suficiente frecuencia. Tienen un mayor riesgo los “alimentos listos para consumir”, que son aquellos que pueden consumirse directamente sin cocinarse, puesto que no tienen la protección adicional que conlleva cocinar para destruir las bacterias. Algunos ejemplos son: jamón cocido y otros productos cárnicos cocidos, salmón ahumado, quesos blandos de leche cruda, embutidos, sándwiches, patés, brotes y germinados crudos, o frutas y verduras crudas cortadas con antelación.

Para reducir el riesgo de contaminación causada por *Listeria monocytogenes*, siga las siguientes recomendaciones:

NORMAS GENERALES DE HIGIENE ALIMENTARIA

- ▶ Mantenga las neveras a una temperatura igual o inferior a 4 °C.
- ▶ Lávese las manos a fondo y regularmente con jabón. Si utiliza guantes, cámbielos con frecuencia.
- ▶ Evite que la ropa pueda ser foco de contaminación. Utilice ropa limpia y de uso exclusivo.
- ▶ Manipule los alimentos listos para consumir en áreas y superficies limpias, con utensilios limpios y desinfectados y separados de los alimentos crudos.
- ▶ Mantenga los alimentos cubiertos, envueltos o protegidos para evitar la contaminación cruzada.
- ▶ Después de abrir el envase de un alimento, controle el periodo de almacenaje y redúzcalo tanto como sea posible.
- ▶ Ofrezca formación a los trabajadores y supervise su trabajo para verificar que aplican prácticas correctas.



ELABORACIÓN

- ▶ Asegúrese de que los alimentos que se consumen cocinados o recalentados llegan a una temperatura superior a los 70 °C inmediatamente antes del consumo para destruir las bacterias.
- ▶ Los sándwiches y otros productos listos para consumir deben prepararse al momento o con la mínima antelación posible y mantenerse refrigerados a 4 °C.
- ▶ Lave y desinfecte las frutas y verduras que se consumen crudas. No las corte con demasiada antelación.



REBANADO, TROCEADO Y TRITURADO

- ▷ Compruebe que las trituradoras, las máquinas de corte, las rebanadoras y las batidoras se mantienen en buenas condiciones higiénicas.
- ▷ No deben rebanarse ni trocearse los productos con anticipación. Hágalo con la mínima antelación posible.
- ▷ Después de rebanar o trocear un alimento, guarde la pieza sobrante inmediatamente en refrigeración.
- ▷ Cada cuatro horas y al final de cada jornada deben desmontarse y limpiarse los equipos de rebanado, troceado o triturado asegurando que no quedan zonas de difícil acceso sin limpiar.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ▶ Establezca los procedimientos de limpieza y de desinfección por escrito y asegúrese de que son conocidos y cumplidos por el personal.
- ▶ Siga las recomendaciones del fabricante en la concentración y aplicación de desinfectante para garantizar su eficacia.
- ▶ Limpie y desinfecte las superficies y utensilios entre un uso y el siguiente cuando utilice los mismos equipos para diferentes productos.
- ▶ Friegue todas las superficies y zonas de difícil acceso para evitar la formación de capas delgadas de acumulación de microorganismos.
- ▶ Evite el agua estancada y las salpicaduras, puesto que pueden vehicular microorganismos. Seque las superficies después de la limpieza.
- ▶ Limpie y desinfecte de forma minuciosa los materiales de limpieza. Los trapos, cepillos, esponjas, etc. pueden contaminarse con bacterias y pueden ser un foco de propagación si no se desinfectan.



MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

- ▷ Mantenga en buen estado de funcionamiento y limpieza la pica para el lavado de manos, que debe disponer de agua caliente, jabón y toallas desechables.
- ▷ Evite que caigan gotas de condensación o polvo en los alimentos o sobre superficies que pueden estar en contacto con ellos.
- ▷ Compruebe que las paredes, suelos, desagües, equipos de frío y estructuras aéreas estén en buenas condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección. *Listeria monocytogenes* puede adherirse a grietas, desagües y zonas dañadas, húmedas o sucias.
- ▷ Interruptores, mangos de máquinas, vitrinas de exhibición, tiradores, pomos y superficies similares también pueden ser focos de contaminación. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento y deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia.