

Medidas de higiene para el sector de la restauración

Medidas para la contención de la transmisión de la COVID-19

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

13 de enero de 2022



1 Higiene del personal

- Es necesario promover y facilitar entre los empleados la limpieza frecuente de las manos con agua caliente y jabón y marcar las pautas a lo largo de toda la jornada. Se pueden utilizar letreros.
- Como sistema de desinfección adicional al lavado de manos, se pueden utilizar soluciones desinfectantes.
- Las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre tienen que permanecer en casa y no acudir su puesto de trabajo.
- Todo el personal, al estornudar o toser, se debe tapar la boca y la nariz con un pañuelo de un solo uso, tirarlo a la basura y lavarse las manos. Si no se tiene un pañuelo, se tiene que tapar con el codo.
- Para evitar la contaminación cruzada, es recomendable no tocar con las manos objetos personales (móvil, gafas, etc.) durante la jornada laboral. En caso de que haya algún contacto con las manos, hay que hacer una limpieza de manos minuciosa inmediatamente.
- Se debe llevar el pelo recogido, la ropa limpia y no llevar joyas. Las uñas tienen que estar cortas y limpias.
- Hay que utilizar mascarilla en todo momento y especialmente en:
 - la preparación de alimentos de consumo en crudo y en el emplatado;
 - en el servicio de la comida.
- Hay que asegurarse del uso y el mantenimiento correctos de las mascarillas de todo el personal, así como de la manera correcta de sacárselas y tirarlas en papeleras con tapa, de accionamiento de pedal y bolsa interior. Acto seguido hay que lavarse las manos.
- Si se utilizan guantes, hay que tener en cuenta que no sustituyen el lavado de las manos y que pueden ser un foco de contaminación. Hay que cambiarlos con la frecuencia necesaria. Hay que tener un cuidado especial en su manipulación y eliminación: se tienen que colocar en papeleras con tapa, de accionamiento de pedal y bolsa interior. Acto seguido hay que lavarse las manos.

2 En la cocina

- Durante la elaboración de la comida, se deben extremar las condiciones de higiene y el resto de prácticas correctas de manipulación de alimentos, con especial cuidado del control de temperaturas y contaminaciones cruzadas:
 - Hay que garantizar una temperatura de cocción de 65 °C en el centro del producto (mínimo 4 minutos).
 - Se tienen que conservar los alimentos a las temperaturas adecuadas (los refrigerados, entre 0 °C y 4 °C, y, los congelados, a un máximo de -18 °C).
 - Es necesario separar los alimentos crudos de los guisados y evitar contaminaciones cruzadas.
 - Se debe hacer una buena gestión de los alérgenos con el fin de evitar alergias y/o intolerancias.
- Es necesario lavar en el lavavajillas automatizado los utensilios, seleccionando las temperaturas que recomienden los fabricantes para el proceso de lavado y así asegurar la máxima desinfección. En caso de utilizar un método de lavado rápido manual de vasos y copas, igualmente hay que utilizar el lavavajillas para poder garantizar una higienización correcta.
- Hay que dejar guardado en las taquillas los objetos personales que puedan contaminar, como los móviles.

3 Organización del servicio

- Hay que planificar las tareas y los procesos de trabajo con el fin de garantizar la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias.
- Hay que facilitar al personal:
 - Información clara y formación actualizada sobre las medidas específicas que se vayan implantando. Se pueden utilizar letreros.
 - Pautas de higiene para cada puesto de trabajo, antes, durante y al finalizar la jornada. Se pueden utilizar letreros.
- Hay que organizar la entrada de los clientes para garantizar siempre distancias de seguridad. Se tiene que evitar el saludo con contacto físico, incluido el hecho de darse la mano.

- Hay que informar a los clientes de las medidas tomadas para evitar la transmisión de la COVID-19 que les impliquen directamente; por ejemplo, el lavado de manos, las distancias de seguridad, el uso de mascarillas...
- Se deben facilitar a los clientes soluciones desinfectantes para las manos, con actividad viricida, en los lugares accesibles y al menos en la entrada de la zona de servicio (entrada del restaurante o la zona del bufete). Hay que instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar en el establecimiento.
- Hay que eliminar los elementos decorativos de las mesas y de la barra o de cualquier sitio susceptible de ser tocado con las manos.
- Hay que eliminar de las mesas las vinagreras, los palillos, las cartas... Se puede optar por informar verbalmente de la oferta gastronómica o utilizar pizarras. Hay que asegurarse de informar sobre los ingredientes alergénicos.
- Para el pan, se tienen que utilizar recipientes que se puedan poner en el lavavajillas (no se deben utilizar canastas).
- Hay que promover el pago con tarjeta para evitar tocar dinero. Si no fuera posible, se tiene que concentrar el cobro en una sola persona, que se tiene que lavar y desinfectar las manos antes y después de tocar el dinero.
- Hay que mantener los elementos del servicio (vajilla, cubiertos, vasos, copas y jarras...) guardados en un sitio cerrado o protegido antes de su uso o, al menos, lejos de zonas de paso de la clientela y del personal.
- Se tienen que parar las mesas justo antes de que lleguen los clientes. Es necesario utilizar mascarillas en todo momento y lavarse las manos antes de preparar las mesas.
- Sólo puede acceder al lavabo una persona, a menos que la persona necesite de la asistencia de otra.
- Hay que mantener los locales cuanto más ventilados mejor. Se pueden consultar el documento: ***Ventilación y sistemas de climatización en establecimientos y locales de concurrencia humana.***

4 Limpieza y desinfección

- Hay que lavar la ropa de trabajo y los manteles diariamente a temperaturas superiores a 60 °C.
- Se tienen que limpiar y desinfectar todas las instalaciones, mobiliario y utensilios. Se pueden seguir las **Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención de coronavirus** y las de **Limpieza y desinfección en establecimientos y locales de concurrencia humana**.
- Hay que reforzar la limpieza y desinfección de instalaciones con frecuencia e intensidad: vestuarios, servicios higiénicos, zonas comunes, equipos de uso compartido y superficies de contacto habitual con las manos, como manecillas, mangos, puertas abatibles, superficie de la barra, máquinas recreativas, máquinas dispensadoras, etc.
- Hay que evitar compartir equipos o dispositivos entre el personal. En caso de que se produzca (por ejemplo, la caja, TPV o datafonos, mangos de los dispensadores de cerveza, de la máquina del café, etc.), se tienen que establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para reducir el riesgo de contagio.
- Hace falta mantener higienizadas en todo momento las bayetas y los estropajos y cambiarlos periódicamente. Se tiene que evitar el uso de trapos y utilizar papel o bayetas de un solo uso. Los rollos de papel de un solo uso tienen que estar colocados en el correspondiente portarrollos.
- Se tienen que utilizar desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparadas o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida autorizados por el Ministerio de Sanidad.
- Se debe aumentar la frecuencia de la ventilación, que, como mínimo, tiene que ser de tres veces al día durante 10 minutos. Especialmente después del uso de productos químicos para la limpieza, con el fin de proteger la salud del personal de limpieza.
- Es necesario limpiar y desinfectar las papeleras, como mínimo, una vez al día, las cuales tienen que ser con tapa de accionamiento no manual y doble bolsa en su interior.
- Después de cada limpieza, los materiales y los EPI utilizados se deben tirar de forma segura y, posteriormente, hay que limpiarse las manos correctamente.

Documentación de referencia:

Plan sectorial de desconfiamento para el sector de la restauración en las condiciones de la etapa de reanudación. Departamento de Empresa y Conocimiento.

Medidas para la reducción del contagio miedo el coronavirus SARS-CoV-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)