

Recomendaciones de higiene para el sector de la restauración

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

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

22 de mayo de 2020

1 Higiene personal

- Promueva y facilite a sus empleados la limpieza frecuente de las manos con agua caliente y jabón marcando pautas a lo largo de toda la jornada. Puede utilizar carteles.
- Como sistema de desinfección adicional al lavado de manos puede utilizar soluciones desinfectantes.
- Las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre tienen que permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.
- Al estornudar o toser tápese la boca o la nariz con un pañuelo de papel de un solo uso, tírelo y lávese las manos. Si no tiene pañuelo de papel tápese con el codo.
- Para evitar la contaminación cruzada es recomendable no tocar con las manos objetos personales (móvil, gafas, etc.) durante la jornada. En caso de que haya contacto con las manos, debe hacer una minuciosa limpieza de manos inmediatamente.
- Lleve el pelo recogido, ropa limpia y no lleve joyas. Las uñas tienen que estar cortas y limpias.
- Se recomienda el uso de mascarillas en:
 - la preparación de alimentos de consumo en crudo y en el emplatado;
 - cuando en la cocina no se pueda garantizar una distancia de 2 metros con el resto del personal;
 - en el servicio de la comida.
- Asegure el correcto uso y mantenimiento de las mascarillas de su personal, así como la correcta gestión una vez rechazadas: se deben colocar en papeleras con tapa, de accionamiento de pedal y bolsa interior. Acto seguido hay que lavarse las manos.
- Si utiliza guantes hay que tener en cuenta que no sustituyen el lavado de las manos y que pueden ser un foco de contaminación. Se deben cambiar con suficiente frecuencia. Tenga un especial cuidado en su manipulación y eliminación: se deben 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 extreme las condiciones de higiene y el resto de prácticas correctas de manipulación de alimentos con especial cuidado el control de temperaturas y contaminaciones cruzadas:
 - Asegure una temperatura de cocción de 65 °C en el centro del producto (mínimo 4 minutos).
 - Conserve los alimentos a temperaturas adecuadas (los refrigerados entre 0 y 4 °C y los congelados a un máximo de -18 °C).
 - Separe los alimentos crudos de los guisados y evite contaminaciones cruzadas.
 - Haga una buena gestión de los alérgenos con el fin de evitar alergias y/o intolerancias.
- Lave en el lavavajillas todos los utensilios y utilice una temperatura superior a 60 °C. El equipamiento para lavar los vasos lo puede utilizar como paso previo al lavavajillas, no como sustitutivo, ya que no se llega a temperaturas superiores a los 60 °C.
- Guarde en su taquilla objetos personales que puedan contaminar, como los móviles.

3 Organización del servicio

- Planifique las tareas y procesos de trabajo con el fin de garantizar la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias.
- Facilite al personal:
 - Información clara y formación actualizada sobre las medidas específicas que se vayan implantando. Se puede ayudar de carteles.
 - Pautas de higiene para cada puesto de trabajo, antes, durante y al finalizar la jornada. Se puede ayudar de carteles
- Organice la entrada de los clientes para garantizar siempre distancias de seguridad. Evite el saludo con contacto físico, incluido darse la mano.

- Informe a los clientes de las medidas que se han tomado para evitar la transmisión de la COVID-19 que los implique directamente; por ejemplo, lavado de manos, distancias de seguridad...
- Facilite a los clientes soluciones desinfectantes para las manos, con actividad viricida, en los lugares accesibles y al menos en la entrada del local y en la salida del lavabo. Inste a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar en el establecimiento.
- Elimine los elementos decorativos de las mesas y barra o de cualquier sitio susceptible de ser tocado con las manos.
- Elimine de las mesas las vinagreras, palillos, cartas... Puede optar por informar verbalmente de la oferta gastronómica o utilizar pizarras. Asegúrese de informar sobre los ingredientes alergénicos.
- Para el pan, utilice recipientes que se puedan poner en el lavavajillas (no utilice cestas).
- Promueva el pago con tarjeta para evitar tocar dinero. Si no fuera posible, concentre en una persona el cobro, que se tendrá que lavar y desinfectar las manos antes y después de tocar el dinero.
- Mantenga los elementos del servicio (vajilla, cubiertos, vasos, copas y jarras...) guardados en un sitio cerrado o protegido antes de su uso.
- Ponga las mesas justo antes de que lleguen los clientes. Utilice mascarillas y lávese las manos antes de poner la mesa.
- Sólo puede acceder al lavabo una persona, a menos que la persona necesite de la asistencia de otra.
- Mantenga los locales lo más ventilados posible.
Vea las ***Recomanacions de ventilació i climatització en espais de concurrència pública.***

4 Limpieza y desinfección

- Lave la ropa de trabajo y los manteles diariamente a temperaturas superiores a 60 °C.
- Limpie y desinfecte todas las instalaciones, mobiliario y utensilios. Siga las ***Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención de coronavirus.***
- Refuerce la limpieza y desinfección de instalaciones en frecuencia y en intensidad (vestuarios, servicios higiénicos, zonas comunes, equipos de uso compartido y superficies de contacto habitual con las manos, como manijas, mangos, puertas abatibles, superficie de la barra, etc.).
- Evite compartir equipos o dispositivos entre el personal. En caso de que se produzca (por ejemplo, la caja, TPV o datáfonos, tiradores de los dispensadores de cerveza, de la máquina del café, etc.) tendrá que establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para reducir el riesgo de contagio.
- 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.
- Aumente la frecuencia de la ventilación y como mínimo una vez al día. Especialmente después del uso de productos químicos para la limpieza, con el fin de proteger la salud del personal de limpieza.
- Limpie y desinfecte las papeleras como mínimo una vez al día.
- Después de cada limpieza, los materiales y los EPI utilizados se tienen que tirar de forma segura y, posteriormente, se debe hacer la limpieza correcta de manos.

Documentación de referencia:

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)