

Recomendaciones de higiene para empresas alimentarias

Medidas para la contención de la transmisión de COVID-19

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

18 de marzo de 2020

En el marco de las medidas de contención de la transmisión de COVID-19, la recomendación para empresas alimentarias es seguir las normas generales de seguridad alimentaria y las normas de prevención de la enfermedad que vayan facilitando las autoridades competentes para contener la propagación del virus.

Asimismo, hay que tener en cuenta las siguientes recomendaciones específicas:

- Todo el personal debe **lavarse las manos a menudo**, incrementando la frecuencia todo lo que sea necesario. Es necesario disponer siempre de jabón y secamanos de un solo uso al alcance de todo el personal de la empresa.
- Como **sistema de desinfección adicional** al lavado de manos, se pueden utilizar desinfectantes a base de alcohol.
- **Taparse la boca y la nariz con pañuelos desechables** al estornudar y lavarse las manos enseguida.
- **Evitar la contaminación cruzada** entre los alimentos y cualquier fuente de contaminación como, por ejemplo, objetos personales, teléfonos móviles u otros utensilios. Hay que hacer un lavado de manos minucioso cada vez que haya tocado una superficie que pueda estar contaminada y utilizar sistemáticamente pinzas o guantes limpios y desinfectados para manipular alimentos.
- **Se recomienda utilizar mascarillas y guantes.** Hay que tener en cuenta que pueden ser un foco de contaminación, ya que con el uso van concentrando secreciones respiratorias y suciedad. Hay que tener especial cuidado en su manipulación y eliminación, así como cambiarlos con suficiente frecuencia.
- **Extremar e incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección de todas las instalaciones**, incluidas las superficies y mobiliario de las zonas como vestuarios, comedores o salas de descanso de la empresa, manijas de las puertas, teclados, otros puntos que se puedan contaminar fácilmente, y en especial los servicios higiénicos. (Ver documento *Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención de coronavirus*).
- Realizar una **ventilación adecuada** de todos los espacios.
- Es recomendable facilitar a los trabajadores a la entrada del establecimiento en diferentes puntos de fácil acceso, de un **sistema de desinfección a base de alcohol** para posibilitar la higiene frecuente de las manos.

- Establecer un **procedimiento sistemático de limpieza de manos** en la salida del vestuario y servicios higiénicos antes de acceder a la zona de preparación, manipulación de alimentos.
- Para minimizar el riesgo de contagios hay que compartimentar, dentro de lo posible, los diferentes procesos y líneas de producción garantizando que **el personal sólo circula y permanece en los espacios que tiene asignados**.
- **Evitar aglomeraciones** en zonas de descanso, comedores, vestuarios, zonas de acceso, etc., garantizando ventilación y una distancia de uno o dos metros entre personas. Hacer una limpieza de vestuarios y zonas de descanso y comedor después de cada turno.
- **Organizar los procesos de trabajo** de manera que el personal pueda mantener una distancia prudencial de entre 1 y 2 metros.
- **Las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre** deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.