



Control higiénico sanitario en restauración hospitalaria durante el Covid-19 (parte 2)

15-06-2020

La semana pasada publicamos la primera parte de este artículo sobre las estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades, y más concretamente, en cocinas hospitalarias. Esta segunda parte se centra en los aspectos relacionados con la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y menaje; acceso de trabajadores externos de la empresa; plan de contingencia para la elaboración de los menús; y comedor de personal, cafeterías y vending.

Tanto el presente artículo como el publicado la semana pasada, tienen como objetivo ofrecer una serie de recomendaciones para evitar la diseminación del virus entre los trabajadores y por las instalaciones de las cocinas hospitalarias, y no sustituyen, sino refuerzan, todas las medidas que, de forma obligatoria, deben tener implantadas los establecimientos de restauración de acuerdo al marco legal de seguridad alimentaria y ambiental existentes.

En la primera parte se hizo hincapié en aspectos relacionados con el acceso y movimientos de los trabajadores del servicio de restauración; prácticas correctas de higiene; y en las buenas prácticas de elaboración. Hoy abordaremos los aspectos relacionados con la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y menaje, acceso de trabajadores externos de la empresa adjudicataria y de proveedores; plan de contingencia para la elaboración de los menús; y comedor de personal, cafeterías y vending.

Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y menaje

Es importante hacer una diferenciación entre la limpieza y la desinfección. Primero se debe limpiar mediante la retirada de restos de suciedad, comida y grasa, que pueden actuar como soporte para el crecimiento de ciertos microorganismos, para posteriormente proceder a la desinfección en la que se eliminan los posibles microorganismos.

Para la desinfección de superficies de trabajo se tienen que utilizar sustancias activas con acción viricida de amplio espectro, que junto con acciones preventivas evitarán la propagación del virus:

- Asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios. Existe evidencia de que los coronavirus se inactivan en contacto con una solución de hipoclorito sódico, recién preparada, con una concentración al 0,1% (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L), etanol al 62-71% o peróxido de hidrógeno al 0,5% (agua oxigenada), en un minuto, recomendándose el uso de material textil desechable. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las fichas de datos de seguridad.
- En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos:
 - Actualmente, no existe ningún producto viricida que esté autorizado para su uso por nebulización sobre las personas, por lo que esta técnica no puede ser utilizada sobre personas.
 - A las sustancias biocidas que se encuentran en evaluación en la Unión Europea se les permite, a la espera de finalizar este proceso, la comercialización de los productos que las contienen, siempre que se respeten las medidas de seguridad correspondientes. En este grupo se encuentra el ozono que, al generarse *in situ* mediante maquinaria, no tiene un etiquetado que avise de su peligrosidad y usos, a diferencia del resto de biocidas. Debido a esto, su comercialización debe haber sido notificada al Ministerio de Sanidad, y es imprescindible seguir las recomendaciones del fabricante y las advertencias del Ministerio de Sanidad:
 - No aplicar en presencia de personas.
 - Contar con los equipos de protección adecuados porque al ser una sustancia química peligrosa, puede producir efectos adversos (vía respiratoria, irritación de piel y daño ocular).
 - Ventilar adecuadamente el lugar desinfectado antes de volver a utilizarlo.
 - Puede reaccionar con sustancias inflamables y puede producir reacciones químicas peligrosas al contacto con otros productos químicos.
- Capacitar al personal que efectúa la limpieza y desinfección en las medidas extraordinarias de actuación frente al Covid-19.
- Limpiar y desinfectar las superficies de trabajo tras las labores de elaboración y desinfectarlas, de nuevo, antes de volver a usarlas y, siempre, al inicio de la jornada.
- Secar totalmente para que no quede humedad en la superficie una vez que terminemos el procedimiento.
- Higienizar frecuentemente superficies de tiradores de cámaras, de puertas, fuentes de agua, grifos, botoneras de equipos, teléfonos, objetos de uso personal, gafas, etc. con solución hidroalcohólica (etanol al 62-71%) durante un minuto.
- Desinfectar diariamente los utensilios y materiales reutilizables (fregonas, mopas y otros) con solución de lejía 1:50, calor a 90°C, o de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Comprobar que las barreras existentes para evitar el control de plagas están en estado adecuado y, en el caso que durante las labores de limpieza y desinfección detecte signos de su posible presencia, solicitar que se realice un tratamiento específico por empresa autorizada.
- Facilitar la renovación del aire de los espacios de trabajo de manera natural o forzada.

Por último, en lo referente al desbarazado de las bandejas y al lavado del menaje de pacientes, deben utilizarse equipos de protección individual como medidas de control (mascarilla y guantes, protección con delantal desechable) y además;

- Higienizar el menaje por medios mecánicos, comprobando una correcta dispensación de detergentes y alcanzando temperaturas de aclarado superiores a 82°C-85°C. En caso de avería, si no se alcanzara una temperatura media superior a 80°C, la alternativa podría ser utilizar menaje desechable, o limpiar en el tren de lavado o manualmente y después desinfectar de forma manual con agua a + 82°C, vapor de agua o solución desinfectante, aclarando y dejando secar al aire o con papel de un solo uso.
- Higienizar los carros de menaje, las bandejas y los carros de reparto en cada servicio, teniendo especial cuidado con zonas de agarre y ruedas, y en la recepción de carros sucios, aplicar papel secante impregnado en lejía por las zonas de agarre y pulverizar sobre ruedas o colocar pediluvios con una dilución de lejía a 1.000 ppm.

Acceso de trabajadores externos de la empresa adjudicataria y de proveedores

El acceso de trabajadores externos (proveedores o empresas adjudicatarias), tiene que prohibirse para evitar contagios persona-persona y, sólo para casos excepcionales se permitirá el acceso, debiendo cumplir las siguientes buenas prácticas:

- Protección con mascarilla correctamente ajustada cubriendo nariz y boca, lavado de manos o uso de guantes nuevos en el momento de comenzar a descargar la mercancía, sustituyéndolos o lavándose las manos cada vez que haya habido un contacto con una superficie de riesgo.
- En caso de tener que acceder a la zona de recepción de mercancías, lo harán con guantes o manos recién lavadas, mascarillas, cubrecabello y bata.
- Entre descargas de proveedores, desinfectar mangos de transpaletas, carretillas, etc.
- Evitar el contacto físico con proveedores para reducir el riesgo de contagio, estableciendo con ellos unas prácticas correctas para la entrega de mercancías: separación recomendada de 1,5-2 metros, no compartir bolígrafos para la firma de albaranes o programar la entrega de mercancías adjudicataria-cocina para evitar tránsitos y coincidencias innecesarias.

Plan de contingencia para la elaboración de los menús

Se debería tener previsto un 'Plan de contingencia' con definición de actuaciones referentes a:

- Definir la composición de un menú de emergencia, sin necesidad de elaboración, y el desarrollo por dietas según patologías, así como el tiempo de respuesta.
- Describir la composición del menú de emergencia, elaborado en una cocina externa al centro, y el desarrollo por dietas según

patologías, así como el tiempo de respuesta.

- Sustitución de personal enfermo o en contacto con enfermos (según categoría profesional) y creación de grupos reducidos de trabajadores, dejando el resto de la plantilla en reserva en casa.
- Valorar posibles escenarios, en los que se contemplen una plantilla diezmada o en reserva, elaborando un código específico para *Covid-19*, en el que se puede contemplar:
 - Reducir la oferta gastronómica a platos comunes para todo tipo de dietas.
 - Ofertar dietas astringentes hiperprotéicas de fácil masticación, teniendo en cuenta las recomendaciones para pacientes con sepsis y estados febriles.
 - Producir platos jugosos para pacientes con problemas de deglución.
 - Facilitar la hidratación incluyendo agua embotellada si el paciente no está acompañado.

Comedor de personal, cafeterías y vending

Las zonas comunes, destinadas al consumo de alimentos por parte del personal del servicio de restauración o del resto del personal y de los familiares de los enfermos, pueden ser espacios en los que se propicie el contagio, por ello se deben instaurar las siguientes medidas:

- Ventilar, de forma natural, varias veces al día durante al menos 10 minutos, o aumentar la frecuencia de renovación en caso de ser mecánica. Los comedores siempre se deben ventilar después de cada servicio abriendo las ventanas y puertas.
- Realizar una desinfección general de las superficies de trabajo antes de empezar cada servicio.
- Pulverizar con solución desinfectante las mesas y las sillas.
- Establecer horarios reducidos de atención al usuario en las cafeterías, priorizando servicio *take away*, para dar cobertura a aquellos acompañantes desplazados que no tengan recursos en la localidad.
- Eliminar productos de autoservicio y equipamientos de uso común (servilleteros, palilleros, vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, elementos decorativos, etc.) priorizando monodosis desechables.
- Controlar aforo del personal asistencial mediante el control de acceso, evitando aglomeraciones y garantizando la separación recomendada.
- Colocar en lugares visibles recordatorios sobre el lavado de manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor.
- Entrega personal, uno a uno, de menaje (platos, vasos de un solo uso) y cubertería que se vaya a utilizar, eliminando cubiertos sueltos susceptibles de ser manoseados.
- Evitar la manipulación directa por parte de los usuarios de los alimentos y equipos, minimizando el autoservicio. Se recomienda el uso de guantes y cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio.
- El menaje limpio debe estar protegido y separado de las rutas de paso de personas y no se deben montar las vajillas en las mesas con antelación.
- Exigir en las cafeterías, en la medida de lo posible, que el pago se realice por medios electrónicos, no admitiéndose devoluciones.
- Limpiar y desinfectar los aseos de uso común como mínimo seis veces al día.
- Extremar la limpieza y desinfección de las máquinas de vending en cada reposición, recomendándose aumentar la frecuencia y tener especial cuidado con los botones de selección,
- Mantener la distancia de seguridad, respetar los turnos y mantener la higiene al máximo nivel durante todo el proceso de selección y compra del producto en la máquina.
 - Vigilar que los contenedores de residuos tengan capacidad suficiente y que junto a las máquinas de vending no se acumulan guantes y mascarillas usadas

¡Para no olvidar!

- Los virus pueden ser origen de enfermedades transmitidas por los alimentos (aunque no existen actualmente evidencias en el caso de *Covid-19*), por lo que las medidas de higiene para el control de toxiinfecciones alimentarias con la adopción de prácticas correctas de higiene y de buenas prácticas de manipulación y fabricación habituales en la industria alimentaria, son necesarias para evitar el contagio del virus.
- La falta de higiene de las manos de los manipuladores de alimentos, durante la preparación y servicio, contribuye también a su propagación por lo que hay que insistir en la capacitación de las malas prácticas que hay que evitar y, por otro lado, establecer en que momentos el personal debe higienizarse las manos.

- Estas recomendaciones no sustituyen, sino refuerzan, todas aquellas medidas que de forma obligatoria deben implantar los operadores económicos del sector de la restauración de acuerdo al marco legal de seguridad alimentaria, ambiental y de prevención de riesgos laborales, con el objetivo general de limitar los contagios de *Covid-19*.

– Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página '**Las colectividades frente al Covid-19**'.

Noticias Relacionadas

- Control higiénico sanitario en restauración hospitalaria durante el Covid-19 (parte 1)
- Recomendaciones para evitar contagios por el coronavirus SARS-CoV-2, en restauración
- ¿Son necesarios los tratamientos de higienización con ozono o luz ultravioleta?
- Con responsabilidad individual y pedagogía, el vending es un canal seguro de distribución