



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades

©Colegio_Urkide.

Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades

Miércoles, 26 de agosto 2020

Estamos superando ya el verano y parece que se van confirmando las peores expectativas con respecto a los 'rebotes' y a la expansión de la pandemia por coronavirus en España; es necesario no desatender la influencia que esto pueda tener en la inocuidad alimentaria, sobre todo ahora, que se van a poner en marcha miles de cocinas que darán servicio a otros tantos comedores escolares en centros educativos de todo tipo.

La [Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria \(EFSA\)](#) comunicó al principio de la pandemia, que [no hay evidencia de que los alimentos sean una posible fuente o ruta de transmisión del Covid-19](#). La EFSA sigue revisando la bibliografía científica para poder obtener información nueva y relevante pero en brotes anteriores de coronavirus como el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS-CoV) y el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV), no se produjo transmisión del virus a través del consumo de alimentos.

A estas alturas todos tenemos claro que el virus se extiende pasando de persona a persona, principalmente a través de gotitas respiratorias que los enfermos estornudan o exhalan y también por la tos. Si estas gotitas caen sobre alimentos o sobre superficies donde posteriormente se va a trabajar con alimentos pueden ser las responsables de una transmisión por vía alimentaria.

En los últimos años, se ha identificado a los virus entéricos (norovirus *NoV* y al virus de la hepatitis *A VHA*) como causa de enfermedades transmitidas por los alimentos, sin embargo no hay constancia de este hecho con virus respiratorios como el *Covid-19*.

Los aspectos de interés de estos virus, que determinan que las estrategias de gestión sean distintas de las seguidas para las bacterias patógenas son:

- Los virus necesitan entrar en las células hospedadoras vivas para poder multiplicarse (replicarse).
- A pesar de las grandes cantidades de partículas víricas que se eliminan, sólo se necesitan menos de 100 partículas víricas/infecciosas para causar enfermedad.
- Los virus transmitidos por vía fecal/oral pueden persistir durante meses en los productos alimentarios o en el ambiente, y en el caso de los transmitidos por vía respiratoria, como el *Covid-19*, pueden resistir días en presencia de humedad y de materia orgánica.
- Las temperaturas de congelación y refrigeración mantienen los virus y se cree que son factores importantes que aumentan su persistencia en el medio ambiente. El calor y la desecación pueden usarse para inactivar a los virus.
- Las prácticas tradicionales del lavado de manos con agua y jabón antiséptico pueden ser más eficaces para la reducción de los virus infecciosos que el uso de higienizadores de manos, sobre todo con virus no encapsulados.

En las empresas alimentarias y dentro del Sistema de Autocontrol se debe contar con unos prerrequisitos entre los que inexorablemente estarán desarrolladas las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE). En estos momentos de crisis debemos revisarlas y posteriormente volver a comunicarlas a todo el personal.

En concreto, y para evitar posible transmisión alimentaria de virus, debemos extremar las siguientes PCH y BPE:

Prácticas Correctas de Higiene (PCH). Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición:

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección que se hará preferentemente con agua y jabón antiséptico, y siguiendo [la técnica correcta](#).
- Se debe realizar higiene de manos frecuentemente y siempre a la salida y llegada a casa, al inicio de la actividad, después de usar el baño, después de los descansos o antes de ingerir cualquier alimento, entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes, cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.), tras fumar y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.

- El uso del móvil ha de ser nulo pero si, por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.
- Se evitará toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo. En el caso de posibles golpes de tos o estornudos, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y, posteriormente, lavarse las manos.
- Evitar tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.
- El haber utilizado guantes, no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, debiendo cubrirse con gorro.
- El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado, y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a su inmediato superior.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena a este servicio o que perteneciendo al servicio no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas de comprobación e inspección del funcionamiento de la actividad, siempre que estén autorizadas, podrán pasar a las áreas de elaboración siempre que las personas vayan equipadas con la indumentaria adecuada.

Buenas Prácticas de Elaboración (BPE).

- Tendrá que mantenerse un correcto estado de limpieza de instalaciones y utensilios:
 - Es importante asegurar una correcta limpieza de las instalaciones, equipos y superficies por lo que después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección sin olvidarnos de los pomos de las puertas y cámaras y, en general, de cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos.
 - Cada vez que se cambia de materia prima o producto, se procede a limpiar y desinfectar los equipos y utensilios.
 - El procedimiento de limpieza y desinfección se hará de acuerdo con el definido por la empresa de forma habitual. Existe evidencia de que estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de hipoclorito sódico-lejía (concentración de cloro 1 g/l, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/l). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno (agua oxigenada) al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.
 - No debe quedar humedad en la superficie una vez terminemos el procedimiento.
 - Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados (con efecto virucida) y para las superficies se utilizará material textil desechable.
 - No se requiere un tratamiento especial para la vajilla, ni utillaje de cocina desechable. Si el menaje no es de un solo uso, hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas con una temperatura superior a 82° C, nunca realizar esta tarea de forma manual.
 - Se garantizará en cada centro de trabajo que se dispone del suficiente material higiénico necesario.
- Se usarán paños de cocina de un solo uso, evitando usar un solo paño para todo, colgado de la cintura.
- Si es preciso probar la comida, la cata nunca se hará con las manos, sino con una cuchara u otro instrumento, y éste no podrá volver a utilizarse si antes no ha sido lavado y desinfectado adecuadamente.
- Cuando se utilicen verduras y hortalizas crudas para la elaboración de ensaladas, o siempre que se consuman en frío, se procederá a su lavado y desinfección según se ha definido anteriormente. En esta operación es obligatorio el uso de mascarillas.
- En las zonas de emplatado y embandejado será también obligatorio el uso de mascarillas y, en caso necesario, de guantes.
- Uso exclusivo de ascensores durante los horarios de distribución de comida.

Conductas del personal

- Uso de ropa exclusiva de trabajo por lo que no será posible salir del centro con el uniforme de trabajo.
- El personal de servicio no deberá usar mascarilla ni guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos, como se ha citado anteriormente.
- Para evitar contagios, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con amigos o con otros trabajadores. También se recomienda no compartir objetos.
- Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro ante cualquier persona.
- Evitar el uso de lentillas. Si se necesitan gafas, éstas deberán estar fijadas con cinta adhesiva desde el puente de la gafa a la frente.
- Se recomienda no usar maquillaje u otros productos cosméticos que puedan ser fuente de exposición prolongada en caso de resultar contaminados.
- Se deberá organizar el trabajo de modo que se reduzca el número de personas trabajadoras expuestas, estableciendo reglas para evitar y reducir la frecuencia y el tipo de contacto de persona a persona en zonas de comedor de personal o de vestuarios.

Plan de contingencia

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

- Sustitución de personal enfermo o en contacto con enfermos (según categoría profesional).

- Composición del menú de emergencia a distribuir desde el propio centro, pero sin necesidad de elaboración del mismo. Desarrollo por dietas según patologías y tiempo de respuesta.
- Composición del menú de emergencia elaborado en una cocina externa al centro. Desarrollo por dietas según patologías y tiempo de respuesta.

Comedor de personal

- En los bufés, hay que cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio.
- No deberán estar accesible, para su autoservicio, los platos de consumo en crudo o los platos fríos.
- Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.
- El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los comensales desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor.
- En los accesos al bar y salones de descanso, también se debe animar al uso de gel desinfectante, a la entrada y a la salida.
- Se deben pulverizar con solución desinfectante las mesas de salones y comedores.

– 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 \(parte 1\)](#)
- [Hoy más que nunca, valoremos el trabajo de la restauración colectiva en hospitales](#)
- [Recomendaciones dirigidas a los centros de mayores para hacer frente al Covid-19](#)
- [¿Cómo abordar la disfagia en los pacientes con infección causada por el virus SARS-CoV-2?](#)

Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo; autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del Ángel Caracuel blog [Bromatoblog](#), un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición en general, para mejorar la forma de comer y nuestra calidad de vida. @: angelcaracuel@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).