



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

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

## Recomendaciones sobre buenas prácticas de manufactura (BPM) para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por Covid-19



Mayo 2020



## Nuevo documento sobre BPM en los servicios de alimentación, en el contexto de la Covid-19

22-06-2020

Desde el inicio de la pandemia de la *Covid-19* hemos ido publicando artículos con consejos y recomendaciones para la elaboración segura de menús para evitar, en la medida de lo posible, los contagios entre profesionales y usuarios. Hoy es el turno de un trabajo sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), elaborado por el Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (Cienut), en el que han participado diversos dietistas-nutricionistas españoles.

A finales de mayo se publicó la guía 'Recomendaciones sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM) para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por *Covid-19*', elaborada por el Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (Cienut), una entidad internacional de la que forma parte el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas de España.

En el contexto de la pandemia del coronavirus, los servicios de alimentación han debido aplicar diversas medidas adicionales para prevenir y mitigar el riesgo de contagio de *Covid-19*. Por esa razón, el documento presentado incide una vez más en una serie de recomendaciones en relación a cuáles son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), según nomenclatura de la guía, que deben ser reforzadas para reducir o evitar el riesgo de contagio por *Covid-19*.

El documento empieza por glosar una serie de términos utilizados en la guía, para seguir con las recomendaciones concretas para cada área de trabajo y situación:

- Recomendaciones de BPM en el servicio de alimentación.
- Recomendaciones para la recepción y almacenamiento de materia prima.
- Recomendaciones para limpieza y desinfección de alimentos, utensilios y áreas físicas.
- Recomendaciones para la higiene del personal.
- Recomendaciones para el manejo de residuos.
- Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada.

- Recomendaciones para planificación y control del personal.
- Recomendaciones sobre tipo de menaje a utilizar.
- Distribución de alimentos en áreas de hospitalización y cuidados intensivos.
- Manejo de la alimentación para el personal asistencial.
- Recomendaciones finales.
- Recomendación de aseo de personal.
- Técnica de lavado de manos.

Se trata de un documento 'vivo', que se irá actualizando con los nuevos avances y que se ha trabajado con la vista puesta en los servicios de alimentación en hospitales, colegios, residencias, escuelas infantiles, etc.

El Comité Internacional para la elaboración de Consensos y estandarización en Nutriología (Cienut) es el órgano colegiado del Instituto Idenut y tiene como objetivo emitir pronunciamientos que puedan ser empleados como fundamento para crear una línea de pensamiento estandarizado, moderno y sobre todo científicamente sustentado en torno a la ciencia de la Nutrición o Nutriología.

– Puedes ver todas las noticias relacionadas con el coronavirus en la página 'Las colectividades frente al Covid-19' y descargarte la guía completa del Cienut en el apartado de 'Guías y documentos' (seguridad alimentaria e higiene).

### **Noticias Relacionadas**

- Control higiénico sanitario en restauración hospitalaria durante el Covid-19 (parte 1)
- Recomendaciones respecto a la climatización y sistemas de ventilación frente al Covid-19
- Con responsabilidad individual y pedagogía, el vending es un canal seguro de distribución
- ¿Son necesarios los tratamientos de higienización con ozono o luz ultravioleta?