Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

¿Son necesarios los tratamientos de higienización con ozono o luz ultravioleta?

03-06-2020

Aunque la higiene y la desinfección era ya un tema prioritario en instalaciones de restauración colectiva, tras la pandemia se hace necesario un refuerzo para evitar contagios y ofrecer máxima seguridad y garantía a clientes y usuarios. Más allá del habitual uso de virucidas como la propia lejía, las firmas comerciales están ofreciendo actualmente otros sistemas de higienización como el ozono, la luz ultravioleta o sistemas de filtración de aire… pero, ¿son realmente eficaces y/o necesarios?

La higienización consiste en la combinación de diferentes métodos de limpieza y desinfección. La limpieza elimina, mediante detergentes, restos de alimentos, suciedades y grasas; posteriormente se desinfecta, mediante agentes desinfectantes, eliminando o disminuyendo los microorganismos que pueden ser patógenos, para que no supongan una fuente de contaminación.

El plan de limpieza y desinfección es uno de los principales prerrequisitos o procedimientos para controlar los peligros del entorno de trabajo en la restauración colectiva. Ese plan identifica todas las instalaciones, equipos, utensilios, superficies, ambiente e higiene personal de los trabajadores donde debe aplicarse, así como la periodicidad de la higienización, los productos de higiene a utilizar, las indicaciones sobre la forma de ejecutar la tarea y el registro donde dejar constancia de su realización.

La enfermedad *Covid-19*, producida por el coronavirus SARS-CoV-2, ha creado la necesidad de reforzar la higiene personal y de las instalaciones, equipos y utensilios, para evitar la contaminación y contagio; cosa que toma especial relevancia al hablare de cocinas y centros de restauración colectiva.

Reforzar la higiene como medida de control

El virus se propaga de persona a persona a través de la respiración, los estornudos, la tos o las exhalaciones. Pero la OMS no descarta que si se tocan objetos y superficies contaminados con el virus, este pueda pasar de las manos a las mucosas de la nariz, boca y ojos por contacto. Si bien no hay evidencia científica de esta transmisión, la OMS recomienda reforzar la higiene (limpieza más desinfección) como medida de control.

Las recomendaciones generales pueden resumirse en:

1. Aumento de la frecuencia de la limpieza y desinfección de las superficies, utensilios, equipos, instalaciones, así como de la higiene personal (higiene de manos y uniformes).
2. Uso de los productos habituales para la limpieza, escogiendo para la desinfección los productos que puedan ser más eficaces frente al virus como puede ser la lejía (productos viricidas autorizados en España), y siempre haciendo un uso seguro de los mismos (según instrucciones de su ficha técnica -dosis, etc- y tomando las precauciones recomendadas como por ejemplo el uso de guantes, etc.).
3. Especial cuidado de las superficies de contacto frecuente.
4. Ventilación suficiente de las instalaciones, bien por ventilación natural o forzada.
5. Mantener distancias de seguridad entre los trabajadores y uso de medidas de protección adicionales cuando esto no sea posible (mascarillas, pantallas faciales…).
6. Almacenar vajillas y cubiertos en recintos cerrados tras su lavado en el lavavajillas.

Ozono, luz ultravioleta y equipos de filtración del aire

Además de reforzar estas medidas ya habituales, algunas empresas están optando por otro tipo de tratamientos, que suponen un gasto adicional, tienen una eficacia discutida, y que si no son realizadas por personal cualificado pueden además suponer un riesgo para la salud.

Entre estos sistemas de higienización más ofertados actualmente, se encuentran los **tratamientos con ozono** para desinfección de aire y superficies. Es un oxidante muy potente que destruye microorganismos, aunque el uso del ozono como biocida esta aún en evaluación a nivel europeo para su aprobación.

Ante la proliferación en el mercado de dispositivos productores de ozono, el Ministerio de Sanidad advierte que:

1. El ozono no se puede aplicar en presencia de personas.
2. Los aplicadores deben contar con los equipos de protección adecuados.
3. Al ser una sustancia química peligrosa, puede producir efectos adversos. En el inventario de clasificación de la ECHA (Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas) se notifica la clasificación de esta sustancia como peligrosa por vía respiratoria, irritación de piel y daño ocular, haciendo hincapié en que:
    - Se deberá ventilar adecuadamente el lugar desinfectado antes de su uso.
    - Puede reaccionar con sustancias inflamables y puede producir reacciones químicas peligrosas, al contacto con otros productos químicos.

También han aumentado las ofertas de **tratamientos con luz ultravioleta (UV)** para la desinfectación de aire y superficies. Como aspectos positivos podemos nombrar que en las dosis adecuadas elimina los microorganismos, es un sistema sin residuos ni olores que se suele utilizar, por ejemplo, en desifección de quirófanos en hospitales, pero que tampoco puede utilizarse en presencia de personas.

Otra opción para utilizar en continuo, y que sí puede utilizarse en presencia de personas, son los **equipos de filtración del aire** que no contaminan ni suponen ningún riesgo. Utilizando filtros especiales, retienen partículas y microorganismos del tamaño adecuado.

A la hora de elegir los tratamientos de desinfección, ya sean químicos (biocidas como la lejía, etc), físicos (filtración aire…), radiación (UV…) etc., hay que considerar la eficacia de éstos para el uso que se les quiere dar, tomar las medidas de precaución correspondientes y valorar la inversión económica que suponen frente a otras alternativas que puedan ser igual de eficaces.

En este sentido, utilizar los productos desinfectantes que se usan habitualmente en la restauración colectiva, escogiendo aquellos de acción virucida, seria una solución práctica.

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

Notícias Relacionadas

- #MensajesPositivosRC, toda la información y documentos sobre el Covid-19, a un solo clic
- Con responsabilidad individual y pedagogía, el vending es un canal seguro de distribución
- Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades
- Recomendaciones para evitar contagios por el coronavirus SARS-CoV-2, en restauración
- Los alimentos no son fuente o vía de transmisión del coronavirus Covid-19

Eva Mª Martín es ingeniera agrónoma y licenciada en Tecnología de los Alimentos, con máster en Dietética y Seguridad Alimentaria para Colectividades. Actualmente es directora de la consultoría Qalimentaria, tras haber trabajado casi 20 años en empresas públicas (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Alimentarias -INIA- y en Tecnologías y Servicios Agrarios S.A. -TRAGSATEC-). @: eva.martin@qalimentaria.es.