Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Una de las contaminaciones más importantes, pero más fáciles de evitar, llega por las manos

Martes, 19 de abril 2022

Garantizar la seguridad alimentaria es vital en cualquier cocina profesional, ya sea de un hospital, una residencia de ancianos, una escuela, empresa o cualquier establecimiento de restauración comercial. En todos esos entornos profesionales, existe un alto riesgo de que los microorganismos se propaguen y contaminen los productos alimenticios debido a la falta de higiene. Las manos son uno de los mayores transmisores de esa contaminación, pero también de los más fácilmente neutralizables.

Una de las transmisiones más importantes, pero más fáciles de superar, ocurre por parte del personal, para ser más específico por parte de las manos del personal. Debido a la situación de *Covid*, la higiene de las manos se ha vuelto más importante que nunca para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de los empleados. Por lo tanto, enfocarse en una higiene de manos efectiva y segura es tan importante. En una cocina profesional, a la hora de preparar diferentes platos, es fundamental crear barreras higiénicas para detener las vías de transmisión.

? NO contacto directo entre ingredientes que no deben prepararse juntos.
? Ningún contacto indirecto entre los ingredientes crudos y cocidos por medio de las manos y el equipo.

Experto en higiene de manos en restauración colectiva

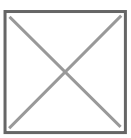
Kersia es un socio experimentado y de confianza y ofrece en todas las unidades de negocio programas y soluciones de higiene de manos para:

- Optimizar el desempeño higiénico en centros y establecimientos.
- Preservar la calidad de la comida.
- Respetar y preservar las manos de los operadores.
- Proteger la salud de los consumidores y sus empleados.
- Proteger la imagen de marca.

Una higiene de manos completa y eficaz consiste en lavar, desinfectar y nutrir. Cuando sea posible, se deben ofrecer los tres pasos para lograr el mejor resultado posible:

- Lavarse, con el fin de preparar las manos de la mejor manera posible para la desinfección,
- Desinfección para la eliminación de patógenos.
- Nutrición de las manos para mantener en buen estado la piel de las manos del personal, lo que anima a sus empleados a utilizar jabón y desinfectante con regularidad.

Mientras que el lavado se limita a áreas con suministro de agua, los desinfectantes se pueden instalar en casi cualquier lugar. La situación ideal es mantener la accesibilidad lo más fácil posible y capacitar al personal en los protocolos de higiene de manos, lo que significa lavado y desinfección de manos entre todos los pasos de preparación y entre diferentes áreas. Kersia puede proporcionar formación sobre higiene de manos y poner a disposición carteles para ayudar a su personal a tener en cuenta las mejores prácticas para la higiene de manos.



Es por ello que la medida más sencilla y eficaz es la instalación y uso de equipos y soluciones de higiene de manos en puntos críticos para evitar la entrada de patógenos y reducir los vectores de contaminación cruzada, dos pilares fundamentales en un plan de higiene completo.

Kersia, como actor puro global especializado en bioseguridad y seguridad alimentaria, tiene la ambición de 'inventar un mundo de alimentos seguros'. Su objetivo es prevenir enfermedades y reducir los riesgos de contaminación en personas y animales 'desde la granja hasta la mesa', proporcionando soluciones innovadoras y una cartera completa de productos de valor añadido. Su gama de productos abarca todas las necesidades específicas del sector e incluye: jabón hipoalérgico, jabón formulado para residuos lácteos y suciedad grasienta, un jabón de doble acción para lavar y desinfectar, una gama de geles desinfectantes hidroalcohólicos viricidas eficaces frente a coronavirus, así como cremas nutritivas para las manos de los operadores que, a veces, están sometidas a condiciones duras.

Notícias Relacionadas

- Promover el lavado de manos como la mejor manera de evitar contagios en restauración colectiva
- ¿Guantes? Si no se requieren por algo concreto, mejor lavarse las manos con agua y jabón
- Una profesora convierte en viral un experimento para concienciar sobre la importancia del lavado de manos
- Las toxiinfecciones en medios generalistas… casi siempre con el foco equivocado