



Recomendaciones generales para la limpieza y desinfección en los Servicios de Alimentación.

Ante
emergencia
por COVID-19.

Datos generales del COVID-19 y su relación con los alimentos.



Ante la emergencia debido a la pandemia por COVID-19, los Servicios de Alimentación deben reforzar medidas de higiene que permitan garantizar, además de alimentos inocuos, un espacio seguro para sus clientes y personas colaboradoras.

No hay evidencia de que el virus SARS-CoV-2 pueda transmitirse a través de alimentos, de hecho, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha señalado que es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios (OMS, 2020).

Sin embargo, COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite por contacto estrecho a través de las gotículas expulsadas por las personas infectadas al toser o estornudar, o por contacto con fómites¹. Esto quiere decir que una persona se puede infectar si, tras tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se lleva la mano a la boca, la nariz o los ojos. Por ejemplo, ello podría ocurrir al tocar el pomo de una puerta o estrechar la mano a otra persona y, posteriormente, tocarse la cara (OMS, 2020).

Por todo esto, limpiar y desinfectar las superficies, equipos y utensilios es una medida importante para prevenir la transmisión de la enfermedad.

¹Fómites: son objetos inertes que pueden contaminarse con estiércol, sangre, orina, saliva o fluidos. De no limpiarlos y desinfectarlos entre usos, al entrar en contacto con el siguiente animal o con una persona, estos objetos podrían contagiar de alguna enfermedad. (Center for Food Safety & Public Health, s.f.)

¿Qué se debe limpiar?

Como es bien sabido, en el Servicio de Alimentación se debe limpiar todas las áreas, superficies de contacto con alimentos, equipos, utensilios y, en el contexto de la pandemia, se deben de intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se tocan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, botoneras de ascensor, pomos de puertas, mesas, brazos y respaldares de sillas y demás mobiliario del servicio de alimentación, caja registradora, entre otros (MS,2020).

El Ministerio de Salud señala algunas actividades de limpieza y desinfección importantes para prevenir el contagio(MS, 2020):



01

Limpieza y desinfección de la mesa y sillas después de ser usados por los clientes, ideal usar toallas de papel desechables.

02

Limpieza y desinfección de otros artículos que utilice al cliente como monedas fantasías, fichas, tarjetas plásticas de forma frecuente. El establecimiento debe informar al cliente que es recomendable mantener la higiene personal.

03

Limpieza y desinfección de platos, vasos, copas, cubiertos, manteles-servilletas de tela, se deben seguir los procedimientos establecidos en cada empresa, se puede usar máquinas lavaplatos o lavado manual (lavado, enjuague, desinfección, secado).

04

Se deben lavar y desinfectar utensilios que no fueron usados, pero pudieron haber estado en contacto con clientes.

05

La desinfección de los contenedores de condimentos, salsas y aderezos que se mantienen en las mesas: después de cada uso.

06

Desechar alimentos en empaque individual de un solo uso (azúcar, crema, sal, pimienta, jaleas, edulcorantes, salsas, etc.) que no fueron utilizados por el cliente. Se recomienda entregar estos productos contra solicitud del cliente.

¿Cómo limpiar y desinfectar?

A modo general, se describen los siguientes pasos:

01

ELIMINAR RESIDUOS

Raspe o elimine los residuos de alimentos de la superficie.

02

LAVE LA SUPERFICIE

Con solución detergente e implementos limpios lave la superficie para eliminar la suciedad adherida.

03

ENJUAGUE

Enjuague la superficie para eliminar el detergente y la suciedad.

04

DESINFECTE

Desinfecte la superficie siguiendo las instrucciones del proveedor del químico.

05

SECADO AL AIRE

Deje secar al aire la superficie.



Consulte los procedimientos de limpieza y desinfección recomendados por el Ministerio de Salud en el documento: *LS-CS-008. Lineamientos generales para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19)*. En: https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/LS_CS_008_restaurantes.pdf

Recuerde:

- Primero se debe limpiar y después desinfectar.
- Al utilizar químicos, siga las instrucciones del proveedor.
- Ante el virus SARS-CoV-2 se prefiere la desinfección química.

El alcohol etílico a más del 70%, el amonio cuaternario y el ácido peracético, son ideales para la desinfección de superficies que pueden estar en contacto con el SARS-CoV2.
(CIENUT, 2020).



¿Cuándo limpiar y desinfectar?

Se recomienda ajustar el Plan de limpieza y desinfección, de tal manera que se realice la limpieza y desinfección con más frecuencia de lo usual, poniendo particular atención en la desinfección de ambientes, suelos, paredes, puertas y puntos fuente de posible contaminación dentro del Servicio de Alimentación (CIENUT, 2020).

La frecuencia debe garantizar que se reduce el riesgo de contagio. Algunas recomendaciones importantes son:

Tipo de superficie	Ejemplos	Frecuencia para L+D
Superficies de contacto con alimentos	<ul style="list-style-type: none">- Mesas de trabajo- Mesas de servicio- Utensilios- Equipo	<ul style="list-style-type: none">- Diariamente- Al iniciar y finalizar labores- Cada 4 horas si se usan constantemente- Después de usarlos- Antes de que se empiece a trabajar con otro tipo de alimentos- Si se interrumpió una tarea
Superficies en constante contacto con personas	<ul style="list-style-type: none">- Manijas de puertas y estantes- Muebles de recepción- Botoneras de ascensor- Mesas y barras- Brazos y respaldares de sillas y demás mobiliario del servicio de alimentación,- Caja registradora, entre otros.	<ul style="list-style-type: none">- Diariamente- Al iniciar y finalizar labores- Cada vez que hay cambio de clientes (mesas o barras de servicio, asientos menús, presenta cuentas o cualquier otro implemento que haya entrado en contacto con el cliente)- Constantemente, depende del flujo de personas en el establecimiento.





« *Consejos prácticos* »

- Limpie y desinfecte minuciosamente toda la instalación, especialmente si se ha cerrado. Concéntrese en áreas de alto contacto que serían tocadas por empleados y clientes. No pase por alto las superficies raramente tocadas.
- Siga las instrucciones del material desinfectante para asegurarse de que tenga la eficacia efectiva de desinfección y para proteger las superficies.
- Revise los baños regularmente y límpielos y desinfectelos según la frecuencia de uso.
- Limpie y desinfecte cualquier bolígrafo, mostrador o superficie entre el uso o el cliente.
- Asegúrese de que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y aumente la circulación del aire exterior tanto como sea posible, como abriendo ventanas y puertas. No abra ventanas y puertas si hacerlo presenta un riesgo de seguridad para los empleados, niños o clientes.

(National Restaurant Association, 2020).

Referencias

1. Comité Internacional para la elaboración de Consensos y estandarización en Nutriología (CIENUT). (2020, 27 mayo). Recomendaciones sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM) para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por COVID-19.
https://cienut.org/comite_internacional/declaraciones/paginas/declaracion_3.php?fbclid=IwAR06_ROIoOfFxxT5Rt8Ub_ZCC_SmlI5hIvmUEBAwFx9e89w30bp7JRSHhRyk
2. FAO/OMS. (2020, 7 abril). COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Recuperado 10 de junio de 2020, de https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf
3. Ministerio de Salud. Costa Rica (MS). (2020, 30 abril). LS-CS-008. Lineamientos generales para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19). Recuperado 10 de junio de 2020, de https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/LS_CS_008_restaurantes.pdf
4. National Restaurant Association. (2020, 22 abril). COVID-19 Reopening Guidance. A guide for the restaurant industry. <https://go.restaurant.org/rs/078-ZLA-461/images/National-Restaurant-Association-COVID19-Reopening-Guidance-Update.pdf>
5. The Center for Food Safety & Public Health. Iowa State University. (s. f.). Fómites. Su manejo para minimizar la propagación. Recuperado 10 de junio de 2020, de http://www.cfsph.iastate.edu/BRMForProducers/Spanish/RouteSpecificInformation/S_fomite_management.pdf