

# Guía de recomendaciones de higiene para las aperturas:



en colaboración con  SAIA  
consultoría de sanidad alimentaria.

## INTRODUCCIÓN

Hace unos días conocíamos el plan de desescalada del Gobierno, dividido en fases. Y también conocimos las medidas que se aplicarán para negocios de hostelería en cada una de ellas. Este documento se ha elaborado con el objetivo de recopilar una serie de recomendaciones para salvaguardar la higiene y seguridad en nuestra actividad como hosteleros. Y así poner a vuestra disposición una guía con la que evitar contagios a trabajadores y clientes.

En cuanto a la normativa sobre higiene alimentaria lo que más afecta al sector de la restauración es el Real Decreto 3484/2000, la normativa en este sector sigue siendo la misma e inicialmente no hay nada que indique que esto vaya a cambiar. Es importante llevar un control de los posibles agentes causantes de la contaminación, garantizando que los trabajadores mantienen una higiene correcta, hacer hincapié en formación general (del personal de cocina) del tratamiento de alimentos, así como de la manipulación de los mismos.

A continuación te presentamos una serie de buenas prácticas de higiene para empleados, comida, desinfección y limpieza, almacén y servicios a domicilio.

**BARTALENT *lab***  
**[www.bartalentlab.com](http://www.bartalentlab.com)**  
**#JUNTOSCONLAHOSTELERIA**

## EMPLEADOS DE COCINA Y SALA

- Higiene personal.
- Mucho lavado de manos (40 segundos mínimo).
- No comer en el puesto de trabajo y no masticar chicle.
- El uso de guantes no es obligatorio, pero si recomendable porque dan seguridad al cliente (no látex), mejor de vinilo o nitrilo, para dar tranquilidad al cliente (llevar guantes, pero sin olvidar limpiarnos con agua y jabón, gel hidroalcohólico...).
- Gel hidroalcohólico para los clientes también.
- Mascarillas: bien colocada, debe tapar la boca y la nariz. No obligatorio pero si recomendable para evitar la propagación del virus por personas asintomáticas... Importante cambiarlas con frecuencia y desde luego en cada turno. Retirar si se humedecen.
- Uniforme: De uso exclusivo. NO utilizar fuera del lugar de trabajo (por ej. no salir a fumar a la calle con el uniforme de trabajo). Calzado exclusivo y desinfección del mismo. Separar la ropa de la calle, del uniforme de trabajo, sí o sí. Recomendable mono de plástico de un solo uso. Lavar el uniforme con frecuencia a temperaturas elevadas, entre 60-90 grados.
- Revisar los circuitos: mantener distancia entre los trabajadores en vestuarios, comedores. Separar turnos de entrada y salida del personal y lo mismo a la hora de comer (mantener más de 1 metro y medio de distancia).
- Cobrar con tarjeta para evitar trasegar con dinero.
- Cualquier tipo de enfermedad que tenga un trabajador ha de comunicarse de inmediato a la mutua y a la empresa.



**BARTALENT** *lab*  
**www.bartalentlab.com**  
**#JUNTOSCONLAHOSTELERIA**

## COMIDA

- Manipulación: Exhaustiva desinfección de vegetales.
- Evitar que entren productos con tierra a la cocina.
- Los buffets abiertos van a ser impensables. En el caso de que un cliente quiera un servicio de buffet no deberá presentar alimentos destapados (todo lo expuesto tapado con campanas de cristal o con papel film (al menos temporalmente) y siempre estará asistido por nuestro personal. Cucharilla o pinzas, siempre una por persona. Proteger el producto con pantallas anti-estornudos. Siempre que sea posible envasar el producto de manera individual.
- Muestras testigo: Hasta ahora era 1 de cada 50 raciones, ahora ha bajado a 1 de cada 25 y será necesario hacer análisis de microorganismos.



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza elimina la suciedad y la desinfección elimina el virus. Es donde mayores cambios se van a producir.

- Preguntar a nuestros proveedores de productos de limpieza si sus detergentes eliminan el COVID.
- Los lavavajillas han de aclarar a más de 82° es lo mejor para la desinfección.
- Usar detergentes con poder tensioactivo.
- Limpieza de pomos y manilla de timbres y neveras en cada turno.
- Establecer un plan específico de limpieza de las instalaciones, en caso de que un trabajador nos indique que es positivo por Covid, habría que realizar una desinfección del centro de trabajo antes de la reapertura.
- Control de plagas: ¡Ojo! pueden ser transmisores. Supervisar de manera exhaustiva la perfecta conservación de instalaciones, maquinaria y utensilios. El mantenimiento de instalaciones debe de hacerse fuera del horario laboral.



**BARTALENT** *lab*  
**www.bartalentlab.com**  
**#JUNTOSCONLAHOSTELERIA**

## ALMACÉN

La materia prima y cualquier producto alimentario puede ser fuente de contaminación si no llega en las condiciones adecuadas. Hay que garantizar que hemos tomado las medidas higiénicas necesarias.

- Aumentar la distancia con el proveedor, transportista..., no deberían entrar en nuestras instalaciones.
- Albaranes, NO en formato de papel (que nos los envíen por mail...).
- Siempre que se pueda disponer de una zona separada para la recepción del producto e incluso tener un “almacén cuarentena”.
- Intentar gestionar la entrega de mercancías e incluso dedicar un único día a la semana en el que no haya producción.



## SERVICIOS A DOMICILIO

- Pago online (evitar tocar dinero).
- Respetar la distancia de seguridad con el repartidor.
- Desinfectar periódicamente los vehículos de reparto.
- Realizar las entregas SIN contactar con el cliente.
- Más información en el etiquetado de productos sobre cómo se ha gestionado el alimento respecto a seguridad alimentaria. Comunicar al cliente que estamos haciendo bien las cosas cobrará mucha importancia.

**BARTALENT** *lab*  
**www.bartalentlab.com**  
**#JUNTOSCONLAHOSTELERIA**