

Seguridad en el trabajo: COVID-19 Kit de herramientas para servicios alimentarios



Nosotros podemos ayudar.

El brote de COVID-19 ha tenido un enorme impacto en tus operaciones. Mientras los consumidores se ven obligados a practicar el “distanciamiento social” y quedarse en casa siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias, tú has tenido que adaptar rápidamente el modelo de negocio, lo cual puede implicar reducir el horario de funcionamiento, cerrar la zona de restaurante o solo ofrecer comida para llevar, servicio de ventanilla o entrega a domicilio.

Como marca líder en higiene profesional a nivel mundial, podemos ayudar. Nuestros conocimientos sobre higiene profesional te ayudarán a mantener la seguridad y confianza de tus empleados y clientes durante esta crisis y una vez que la hayamos superado. Hemos elaborado este kit de herramientas con recomendaciones sobre cómo priorizar la higiene de manos en tus operaciones de servicios alimentarios. Esperamos que la información que incluimos en este kit de herramientas sea de tu interés y te resulte práctica.

Gracias por la labor que estás haciendo al frente de esta crisis, y esperamos que tú y tu personal os mantengáis seguros en estos tiempos difíciles.

Atentamente,

Hanneke Kuipers
Directora de marketing para servicios alimentarios
Essity Higiene Profesional



COVID-19

La higiene es siempre un factor de máxima importancia a la hora de manipular, distribuir y servir alimentos. Esta responsabilidad ha adquirido incluso mayor relevancia para el sector de la restauración a medida que la COVID-19 se sigue propagando por todo el mundo. En un afán por no presionar aún más a nuestros ya de por sí debilitados sistemas sanitarios, es el momento de servir a nuestras comunidades adoptando las medidas necesarias para protegerlas no solo de intoxicaciones alimentarias, sino también del nuevo coronavirus.

El COVID-19 se puede transmitir en tu restaurante entre empleados y clientes a través de las pequeñas gotas que se emiten cuando una persona infectada tose o estornuda, o a través de superficies u objetos contaminados. Pero tus operaciones de servicios alimentarios pueden ayudar a reducir la propagación del brote de coronavirus informando a los miembros de tu equipo sobre la importancia de la higiene de manos frecuente y los procedimientos de desinfección rutinarios, prestando especial atención al virus que causa la enfermedad.

Este kit de herramientas te ofrece los recursos que necesitas para reforzar las prácticas recomendadas en tu restaurante durante este brote y una vez que se haya superado.



¿Cómo se puede propagar la COVID-19 en tu restaurante?



**A través del aire
al toser y
estornudar**



**Contacto personal
directo,
como al tocarse o
estrechar la mano**



**Tocar un objeto o una
superficie que contiene
el virus y después
tocarse la boca, la nariz
o los ojos**

Higiene de manos

Si tu restaurante sigue en funcionamiento durante este brote de coronavirus, es esencial prestar mayor atención al lavado de manos adecuado y frecuente para proteger a tu personal y clientes. Las recomendaciones para el lavado de manos en las operaciones de servicios alimentarios son ahora más vitales que nunca a consecuencia de la pandemia. Tu equipo debe lavarse las manos después de:

- Ir al baño
- Abandonar y regresar a la cocina y las zonas de preparación
- Sacar la basura
- Manipular productos de limpieza
- Comer, beber, fumar o masticar chicle o tabaco
- Manipular carne cruda, aves o marisco
- Tocarse el cuerpo o la ropa
- Estornudar, toser o utilizar un pañuelo
- Manejar dinero
- Antes de ponerse los guantes y después de quitárselos

Asegúrate de que en las estaciones de lavado de manos haya siempre disponible jabón y toallas de papel. A continuación, incluimos algunos recursos para reforzar las técnicas de higiene de manos adecuadas en tus operaciones de servicios alimentarios.



Recursos

Procedimiento para el lavado de manos.

Lave sus manos con jabón, agua y toallas de papel.

40-60 seg

Para más información visite www.tork.mx

TORK
Think ahead.

Procedimiento para el lavado de manos

[Descargar](#)

Procedimiento para desinfectar manos

Desinfecta tus manos

20-30 seg

Para más información visite www.tork.mx

TORK
Think ahead.

Procedimiento de frotamiento de manos

[Descargar](#)

Tork Clean Care
Consejos de higiene para el personal de servicios alimentarios

¡Lávate las manos!

Antes de...

- Manipular e instalar
- Retirar envolturas
- Manipular
- Proteger los guantes

Después de...

- Ir al baño
- Beber o fumar
- Quitar o poner el uniforme
- Manipular el dinero
- Manipular alimentos
- Manipular basura
- Manipular el dinero
- Manipular el uniforme
- Manipular el teléfono
- Manipular los guantes

Una vez cada hora, para compensar las veces que no se hizo

Cinco pasos para lavarse bien las manos

1. Humedezca manos y brazos
2. Aplique el jabón Tork. Se sulfonante para cubrir ambas manos
3. Frotar bien las manos y los brazos durante 30 segundos
4. Enjuague bien las manos y los brazos con agua durante 20 segundos
5. Secarse las manos y los brazos con una toalla de papel Tork de un solo uso

Consejos de higiene para el personal de servicios alimentarios

[Descargar](#)

Higiene más allá del lavado de manos

La higiene personal es fundamental cuando se manipulan alimentos y, en especial, durante el brote de COVID-19. Si bien una buena higiene de manos es esencial, también hay que tener en cuenta otros aspectos de la higiene personal.

- 1.** El cabello debe estar cubierto durante la preparación o manipulación de alimentos, y recogido a la hora de servir.
- 2.** La ropa de trabajo debe cambiarse cada día. El personal no debe ponerse la ropa de trabajo fuera de las instalaciones, y las prendas que se puedan meter en la lavadora deben lavarse con agua caliente para eliminar las bacterias y los virus.
- 3.** No está permitido llevar joyas ni relojes de muñeca ni utilizar esmalte de uñas. Si el empleado tiene la piel agrietada o una herida, debe utilizar guantes al manipular los alimentos.
- 4.** Los paños pueden albergar microbios no deseados que se pueden transferir fácilmente a los alimentos directamente o a través de las manos. Si se utilizan paños, es necesario lavarlos frecuentemente y cambiarlos si están visiblemente sucios. No deben utilizarse paños de cocina o de cocinero para secarse las manos, sino toallas de papel.

Si es posible, proporciona al personal equipos de protección individual (EPI), como mascarillas, redecillas para el cabello y guantes desechables. Los empleados no deben trabajar si presentan síntomas de la COVID-19. Después de la enfermedad, concédeles a tus empleados el tiempo suficiente para recuperarse.



“Los trabajadores de servicios alimentarios pueden llevar guantes, pero deben cambiarlos con frecuencia y lavarse las manos cada vez que se los cambian y cuando se los quitan. Es necesario cambiar los guantes después de realizar actividades que no están relacionadas con los alimentos, como abrir/cerrar puertas con la mano y vaciar papeleras. Los guantes desechables no pueden utilizarse en un entorno de trabajo con alimentos como sustituto del lavado de manos. El virus de la COVID-19 puede contaminar los guantes desechables de la misma forma que las manos de los trabajadores”.

— Organización Mundial de la Salud

Limpieza de superficies

Con el fin de reducir la propagación de la COVID-19, los restaurantes deben seguir cumpliendo las recomendaciones sobre limpieza y desinfección rutinarias para superficies de mucho contacto, como:

- **Zonas de servicio:** pomos de puertas, interruptores de la luz, dispensadores, superficies en contacto con alimentos, superficies en contacto con las manos, grifos de lavabos, tiradores y utensilios.
- **Zonas de cara al público:** pomos de puertas, interruptores de la luz, dispensadores, pantallas protectoras, menús, mesas y sillas, mostradores, mostradores de comida para llevar y máquinas registradoras/para tarjetas de crédito.
- **Aseos:** pomos de puertas, interruptores de la luz, dispensadores, grifos de lavabos y tiradores, asientos de inodoros y botones para tirar de la cadena.

Creando un protocolo claro que los empleados deban cumplir y programa tareas de limpieza frecuentes a lo largo del día, ya que las personas pueden infectarse con COVID-19 al tocar superficies contaminadas con el virus. Los estudios revelan que el virus puede permanecer en superficies desde unas cuantas horas hasta varios días.

Los siguientes recursos te ayudarán a garantizar la limpieza e higiene en tu restaurante para reducir la propagación de la COVID-19.



Recursos

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales
7 de abril de 2020

Introducción

El propósito de COVID-19 es combatir el virus SARS-CoV-2. El primer objetivo de estas orientaciones es proporcionar información sobre cómo reducir el riesgo de contaminación de alimentos y superficies de contacto con las manos. Estas orientaciones se basan en la evidencia científica disponible y en las mejores prácticas de la industria alimentaria.

Las empresas alimentarias deben seguir estas orientaciones para reducir el riesgo de contaminación de alimentos y superficies de contacto con las manos. Estas orientaciones se basan en la evidencia científica disponible y en las mejores prácticas de la industria alimentaria.

COVID-19 y seguridad alimentaria: guía para empresas de servicios alimentarios (vía OMS)

[Descargar](#)

Recomendaciones para la colocación de dispensadores

Mientras mantienes tu actividad durante la pandemia por COVID-19, refuerza una buena higiene de manos a través de la colocación óptima de dispensadores. Puedes guiarte por estos principios para las distintas zonas de tu restaurante.

- 1 Entradas**

Ofrece a los empleados y clientes que recojan pedidos la oportunidad de practicar una buena higiene de manos mediante la instalación de stands en las entradas del restaurante. Coloca avisos visibles que fomenten una higiene de manos adecuada y el distanciamiento físico.
- 2 Cocina**

Asegúrate de que los dispensadores de lavado de manos en los lavabos estén bien provistos de jabón y toallas de papel, y facilita el acceso con pequeños dispensadores higiénicos en estaciones de lavado individuales. Los dispensadores sin contacto pueden reducir la contaminación y la propagación de gérmenes.
- 3 Salida de la cocina**

Coloca un dispensador en la puerta de la cocina y llénalo con toallas blancas desechables y productos de limpieza para fomentar la higiene frecuente del mostrador frontal donde los clientes recogen los pedidos durante la pandemia. Coloca también dispensadores de desinfectante de manos en todas las puertas de las salas de servicio.
- 4 Mostrador frontal**

Coloca dispensadores de desinfectante de manos cerca del mostrador frontal para promover la desinfección de manos cada vez que un cliente viene a recoger su pedido, sobre todo si paga en efectivo, lo cual favorece la propagación de gérmenes. Ofrece dispensadores de servilletas una a una para que los clientes solo toquen las servilletas que cogen.
- 5 Aseos**

Comprueba que tengas un número suficiente de dispensadores de jabón, toallas, pañuelos y desinfectante de manos y reponlos con frecuencia. Los dispensadores sin contacto evitan tener que tocar las superficies de contacto y los dispensadores de desinfectante de manos favorecen la higiene personal durante la pandemia. Proporcionar pañuelos en los que se puede toser o estornudar ayuda a prevenir la propagación de patógenos.
- 6 Papeleras**

Coloca papeleras cubiertas cerca de todos los dispensadores para evitar residuos de toallas de papel y la contaminación cruzada. Además, para reducir la contaminación, coloca papeleras junto a las puertas para que sea posible abrir la puerta con una toalla de papel y luego tirarla.

