

MANUAL COVID-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION

20 DE MAYO DE 2020

-FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA-

- ANTONIO J. GUTIÉRREZ VAÑÓ

INGENIERO TÉCNICO ESPECIALIDAD QUÍMICA INDUSTRIAL

- REFERENCIAS:
- AINIA (INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS)
- BASQUE CULINARY CENTER EUROTOQUES
- MINISTERIO DE SANIDAD (2020) COVID-19

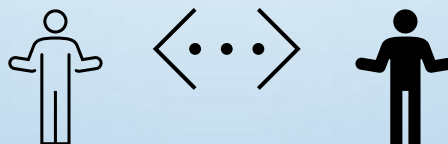
EL VIRUS ES EL SARS-COV-2

LA ENFERMEDAD COVID-19

NO SE TRANSMITE POR LOS ALIMENTOS

COMO SE CONTAGIA? DE PERSONA A PERSONA POR:

1. GOTÍCULAS (AEROSOLES)



2. FÓMITE (OBJETO INANIMADO)



SÍNTOMAS

- TOS
- FIEBRE
- DIFICULTAD RESPIRATORIA

SÍNTOMAS

- FIEBRE
- TOS SECA
- CANSANCIO
- MOLESTIAS Y DOLORES
- DOLOR DE GARGANTA
- DIARREA
- CONJUNTIVITIS
- DOLOR DE CABEZA
- PÉRDIDA DEL SENTIDO DEL OLFATO O DEL GUSTO
- ERUPCIONES CUTÁNEAS O PÉRDIDA DEL COLOR EN LOS DEDOS DE LAS MANOS O DE LOS PIES
- DIFICULTAD PARA RESPIRAR O SENSACIÓN DE FALTA DE AIRE
- DOLOR O PRESIÓN EN EL PECHO
- INCAPACIDAD PARA HABLAR O MOVERSE

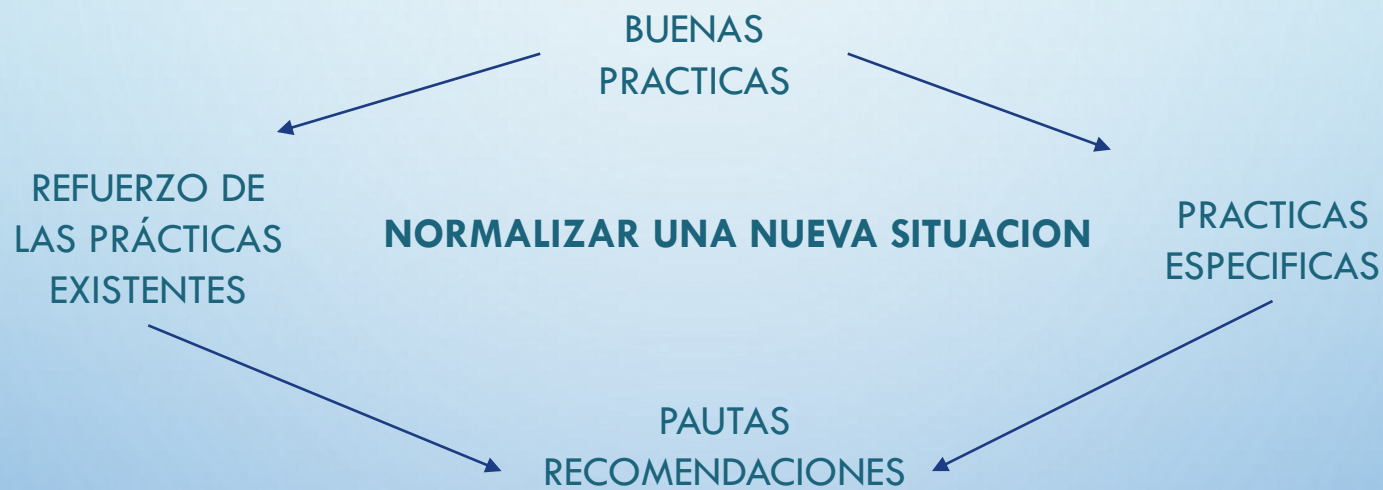
ASINTOMÁTICOS

- QUE HAN PADECIDO LA ENFERMEDAD, SIN TENER SÍNTOMAS DE LA MISMA.

OBJETIVOS

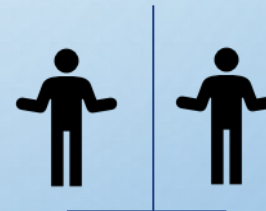


MÉTODO



BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- PERSONAL :
 - REVISAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS; HIGIENE PERSONAL Y ASEGURAMIENTO DE SU CUMPLIMIENTO.
 - MANTENER LA DISTANCIA ENTRE OPERACIONES



SEPARADORES
TRANSPARENTES

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- PERSONAL :
 - MANTENER LA DISTANCIA ENTRE OPERACIONES
 - REORGANIZAR POSICIONES DE TRABAJO
 - AJUSTAR VELOCIDAD DE LA CADENA (RELANTIZAR)
 - ORGANIZAR TURNOS

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- PERSONAL :
 - LAVADO DE MANOS ¡iiiiiiiCLAVE!!!!!!!!!!!!
 - EN QUE MOMENTO:
 - AL COMIENZO DEL TRABAJO
 - CAMBIO DE TRABAJO
 - IR AL ASEO
 - CAMBIO DE ALIMENTO CRUDO A ELABORADO
 - TOSER O ESTURNODAR
 - TOCAR EMBALAJES, BASURA, TELEFONO, DINERO
 - ANTES Y DESPUES DE COMER, BEBER O FUMAR
 - DESPUES DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- PERSONAL :
 - COMO SE DEBEN LAVAR LAS MANOS (CON GUANTE LO MISMO)
 - TAQUILLAS DOBLES (ROPA DE CALLE // ROPA DE TRABAJO)

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



40-60"

LABOQUIM



www.mscbs.gob.es

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- ENTRADA EN PLANTA :
 - EVITAR AGLOMERACIONES
 - ENTRADA ESCALONADA
 - CONTROL DE LA TEMPERATURA CORPORAL
 - CUESTIONARIO DIARIO DE SALUD (FILTRO MUY IMPORTANTE)
 - LIMITAR EL ACCESO SOLO AL PERSONAL DE LA PROPIA EMPRESA.
 - SUPERVISION DE LO ANTERIOR

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- EQUIPO PROTECCION Y UNIFORMES:
 - MASCARILLA PROTECTORA (PANTALLA PROTECTORA) REFUERZO MASCARILLA
 - UTILIZACION DE GUANTES DE VINILO, NITRILO (NO LATEX)
 - LOS UNIFORMES SE LAVARAN DIARIAMENTE (90°C 30' L+D) MIN >65°
 - SEPARAR EN LA TAQUILLA LA ROPA DE CALLE // ROPA DE TRABAJO
 - NO SE VENDRA DE CASA CON LA ROPA DE TRABAJO
 - NO SE SALDRA AL EXTERIOR CON LA ROPA DE TRABAJO
 - EL UNIFORME ES EXCLUSIVO PARA EL PUESTO DE TRABAJO
 - SUPERVISION DE LO ANTERIOR

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- FORMACION:
 - TODOS LOS MANIPULADORES DEBEN ESTAR ADECUADAMENTE FORMADOS
 - APROVECHAR PARA ACTUALIZAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS
 - MUY IMPORTANTE EL PROCEDIMIENTO DE L

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- **VISITAS:**
 - DE FORMA GENERAL EVTAREMOS CUALQUIER TIPO DE VISITA
 - RECORDAR QUE NO PODEMOS RESTRINGIR EL PASO A LOS INSPECTORES DE SANIDAD
 - EN CASO DE PERMITIR EL PASO A PERSONAL AJENO, SEGUIRA EL MISMO PROTOCOLO QUE EL PERSONAL DE PLANTA:
 - CONTROL TEMPERATURA CORPORAL
 - RELLENAR EL CUESTIONARIO DE SALUD
 - PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS
 - UTILIZAR MASCARILLA Y GUANTES
 - PROCEDER AL LAVADO DE MANOS, ANTES Y DESPUES DE PONERSE LOS GUANTES
 - UTILIZAR UNIFORME DE PROTECCIÓN DE UN SOLO USO Y DESECHAR, NO REUTILIZAR ESTOS ELEMENTOS EN NINGUN CASO

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- VISITAS:
 - EN RELACION A LAS OPERACIONES DE DDD, TIENEN QUE ESTAR CONTROLADAS, SE DEBERA PERMITIR EL ACCESO, COMO VISITA
 - ENVIAR UN COMUNICADO A TODOS LOS PROVEEDORES, CON TODAS LAS MEDIDAS QUE LES AFECTEN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TAREA EN NUESTRAS INSTALACIONES

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:
 - SE DEBERA REALIZAR UNA REVISION DE LOS ACTUALES PROCEDIMIENTOS
 - SE PODRIAN AUMENTAR LA FRECUENCIA, Y LIMPIEZAS INTERMEDIAS
 - REVISION DE LAS AREAS (EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS)
 - L+D VIA AEREA (LLEGA A TODOS LOS RINCONES)
 - VERIFICACION DE LA L+D (AM, COMO INDICADORES)
 - L+D EN EL ENTORNO
 - CONTACTAR CON LOS PROVEEDORES
 - EVITAR EL SOLAPE DE OPERACIONES DE L+D Y MANTENIMIENTO

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA, REVISAR:
 - MOVIMIENTOS DEL PERSONAL
 - MOVIMIENTOS DE MATERIALES (ENVASES, UTENSILIOS, INGREDIENTES)
 - L+D DE VEHÍCULOS INTERNOS Y EXTERNOS
 - EL RETORNO DE LOS ENVASES (ISOTERMOS)
 - RESTOS DE TIERRA
 - OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN
 - RECEPCIÓN DE MATERIALES, SIN CONTACTO CON ELLOS.
 - ALBARANES TELEMÁTICOS, ATENCIÓN AL CLIENTE CON PANTALLA PROTECTORA

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- PLAN DE CONTROL:
 - MANTENER EL PLAN DE ANALISIS
 - SEGUIR LAS INSTRUCCIONES COMO VISITA

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- POSIBLES CAMBIOS EN LOS PRODUCTOS:
 - REEVALUACION DE LOS PELIGROS
 - CONTROLES NECESARIOS
 - ESTUDIAR VIDA UTIL
 - ALERGENOS
 - REVISAR CAMBIOS DEL PROCESO
 - ETIQUETADO

COMO PONERSE, USAR, QUITARSE Y DESECHAR LA MASCARILLA

1. Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
2. Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
3. Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
4. Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
5. Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

CUESTIONARIO DE SALUD ESPECÍFICO COVID-19

| | |
|---|-------|
| Tiene actualmente alguno de los síntomas siguientes | |
| Fiebre | SI/NO |
| Tos seca | SI/NO |
| Tos productiva | SI/NO |
| Dificultad para respirar | SI/NO |
| Dolor de garganta | SI/NO |
| Dolor de cabeza (fuera de lo normal) | SI/NO |
| Dolores musculares (fuera de lo normal) | SI/NO |
| No percibir los olores | SI/NO |
| ¿Ha estado en contacto con algún afectado por COVID-19? En el mismo recinto, hablando o contacto físico. | SI/NO |
| ¿Ha estado en contacto con alguna persona en cuarentena? | SI/NO |
| Países visitados en las últimas 6 semanas | |

RESUMEN

1. **NORMALIZAR LA SITUACIÓN NUEVA**
2. **DOCUMENTAR TODO (PROCEDIMIENTOS, REGISTROS)**
3. **DIGITALIZACIÓN (DOCUMENTOS, ALBARANES, FT,...)**
4. **TECNOLOGÍA (AUTOMATISMOS) Tª**
5. **ROBOTIZACIÓN**
6. **DISEÑO HIGIÉNICO**
7. **PLANES DE CONTROLES**
8. **PLANES DE AUDITORIAS**
9. **RIESGOS EMERGENTES**
10. **MANUAL DE CONTROL DE LA CRISIS**

ANEXO I

- **UNA BUENA DESINFECCIÓN ES EFICIENTE AL 1 MINUTO DE LA ACCIÓN**
- **PREPARACIÓN DE DESINFECTANTES, SEGÚN LA BASE**

ANEXO I

1 LITRO DE HIPOCLORITO SÓDICO O LEJÍA (APTA PARA DESINFECCIÓN DE AGUAS) DE DEL

$0,1\% = 1000 \text{ MG/L} = 1000 \text{ PPM} = 1 \text{ G/L}$

- **UTILIZAR HIPOCLORITO SÓDICO O LEJÍA DE 40 G/L DE CLORO ACTIVO**
- **PARA PREPARAR 1 LITRO:**
 - **AÑADIR 25ML DE HIPOCLORITO SÓDICO O LEJÍA DE 40 G/L DE CLORO ACTIVO Y 975 ML DE AGUA, HASTA COMPLETAR LOS 1000 ML= 1L**

USO: DESINFECCION DIARIA DE UTENSILIOS, EQUIPOS

ANEXO I

1 LITRO DE HIPOCLORITO SÓDICO O LEJÍA (APTA PARA DESINFECCIÓN DE AGUAS) DE DEL

0,5% = 5000 MG/L = 5000 PPM = 5G/L

- **UTILIZAR HIPOCLORITO SÓDICO O LEJÍA DE 40 G/L DE CLORO ACTIVO**
- **PARA PREPARAR 1 LITRO:**
 - **AÑADIR 125ML DE HIPOCLORITO SÓDICO O LEJÍA DE 40 G/L DE CLORO ACTIVO Y 875 ML DE AGUA, HASTA COMPLETAR LOS 1000 ML= 1L**

USO: DESINFECCION PUNTUAL DE UTENSILIOS, EQUIPOS

ANEXO I

1 LITRO DE ALCOHOL ETANOL AL 70%

- **UTILIZAR ETANOL AL 96%**
- **PARA PREPARAR 1 LITRO:**
 - **AÑADIR 730ML DE ETANOL DEL 96% Y 270 ML DE AGUA, HASTA COMPLETAR LOS 1000 ML= 1L**

USO: DESINFECCION DIARIA DE UTENSILIOS, EQUIPOS

ANEXO I

1 LITRO DE PEROXIDO DE HIDROGENO (AGUA OXIGENADA) AL 0,5%

- **UTILIZAR AGUA OXIGENADA AL 3% (10 VOL.)**
- **PARA PREPARAR 1 LITRO:**
 - **AÑADIR 170 ML DE AGUA OXIGENADA AL 3% Y 830 ML DE AGUA, HASTA COMPLETAR LOS 1000 ML= 1L**

USO: DESINFECCION DIARIA DE UTENSILIOS, EQUIPOS

MUCHISIMAS GRACIAS

