



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

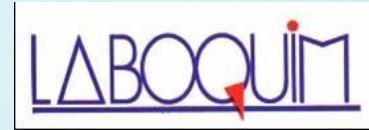
20 DE MAYO DE 2020

**-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 OLFAUTO 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



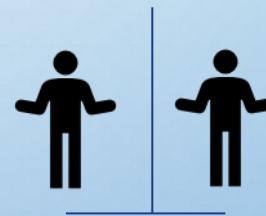
# MÉTODO



# 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 ¡¡¡¡¡¡¡¡¡CLAVE!!!!!!

  - 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?



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

# 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 EVITAREMOS 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

- PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA, REVISAR:
  - MOVIMIENTOS DEL PERSONAL
  - MOVIMIENTOS DE MATERIALES (ENVASES, UTENSILIOS, INGREDIENTES)
  - L+D DE VEHICULOS INTERNOS Y EXTERNOS
  - EL RETORNO DE LOS ENVASES (ISOTERMOS)
  - RESTOS DE TIERRA
  - OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y REPARACION
  - RECEPCION DE MATERIALES, SIN CONTACTO CON ELLOS.
  - ALBARANES TELEMATICOS, ATENCION 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) T<sup>a</sup>
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 MG/L = 1000 PPM = 1G/L**

- **UTILIZAR HIPOCLORITO SODICO O LEJIA DE 40 G/L DE CLORO ACTIVO**
- **PARA PREPARAR 1 LITRO:**
  - **AÑADIR 25ML DE HIPOCLORITO SODICO O LEJIA 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

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

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

- **UTILIZAR HIPOCLORITO SODICO O LEJIA DE 40 G/L DE CLORO ACTIVO**
- **PARA PREPARAR 1 LITRO:**
  - **AÑADIR 125ML DE HIPOCLORITO SODICO O LEJIA 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

