

Medidas de higiene en ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN



COVID-19

1 MANTENGA LA LIMPIEZA

- Se realizará una **DESINFECCIÓN DE MANOS** siempre después de un intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador, después de tocar superficies u objetos que puedan estar contaminados y después de estornudar y toser.
- **Para clientes a la entrada del establecimiento se dispondrá de geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Hay que llevar a cabo una **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EFICAZ DE TODAS LAS SUPERFICIES Y UTENSILIOS**.
- **HAY QUE LAVAR Y DESINFECTAR DIARIAMENTE LOS UNIFORMES O ROPA DE TRABAJO**. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90°C.
- **EVITAR QUE EL PERSONAL QUE MANIPULE DINERO U OTROS MEDIOS DE PAGO DESPACHE SIMULTÁNEAMENTE ALIMENTOS**.
- **Se usarán MASCARILLAS cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de DOS METROS entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores.**

2 SEPARE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

- Use equipos y utensilios diferentes.
- Conserve los alimentos protegidos en recipientes adecuados, separados y tapados para evitar la contaminación cruzada.
- **Se usarán siempre MASCARILLAS cuando se manipulen alimentos que se sirven crudos y en el emplatado para evitar contaminaciones cruzadas.**

3 COCINA COMPLETAMENTE

- Cocina completamente especialmente productos de origen animal, **deberá garantizarse una temperatura de al menos 75°C en el centro del producto**.
- **Congela el pescado** hasta que se alcance una temperatura igual o inferior a -20 °C en todo el producto durante cinco días **si se va a servir crudo**.

4 MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- Las materias primas que necesiten mantenerse a temperatura regulada, se mantendrán si son en **refrigeración a temperatura inferior a -4° C** y si son en **congelación inferior a -18°C**.
- **No descongele alimentos a temperatura ambiente.**
- Los **alimentos calientes** hay que mantenerlos **por encima de 65°C**.

5 USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

- Asegúrese que el agua de la red municipal reúne garantías sanitarias.
- Use alimentos en buen estado. **NO UTILICE ALIMENTOS DESPUÉS DE LA FECHA DE CADUCIDAD**.
- Lave las frutas y las hortalizas y en caso necesario, vegetales que vayan a consumirse crudos, desinfecte con productos autorizados (para uso alimentario).

6 ENVASADO

- El envasado se hará en condiciones higiénicas satisfactorias.

7 CONTROL DE ALÉRGENOS

- Los establecimientos de restauración tienen la obligación legal de **proporcionar información exacta a los consumidores** sobre las sustancias o los alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias con el fin de prevenir cualquier reacción adversa.
- **Ante la duda de si un ingrediente puede contener alérgenos o gluten, no utilizarlo.**

8 ETIQUETADO

- El etiquetado de la comida que se le facilite, incluirá al menos información sobre:
 - Denominación de cada plato.
 - Referencia clara de las sustancias o productos que puedan causar intolerancias o alergias.
 - Las condiciones especiales de conservación.
 - Las condiciones de utilización y modo de empleo.
 - Anisakis: para los platos que lo requieran, hacer alusión a que el pescado se ha cocinado completamente o ha sido congelado.
 - Vida útil.

9 NO PERMITIR QUE UN EMPLEADO CON SÍNTOMAS RESPIRATORIOS ESTÉ TRABAJANDO

ESTOS VIRUS SE INACTIVAN TRAS POCOS MINUTOS DE CONTACTO CON DESINFECTANTES COMUNES como la dilución recién preparada de lejía;

1. Para **DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y SUPERFICIES**, la lejía doméstica al 1:50 es muy efectiva para la desinfección de superficies donde pueda haber virus.

Para que la lejía sea eficaz hay que **limpiar previamente las superficies con bayetas húmedas**, para recoger el polvo. Después limpiar esas mismas superficies con otra bayeta humedecida en esta disolución que prepararemos añadiendo **20 ml de lejía casera, dentro de una botella de 1 litro y rellenaremos la botella con agua del grifo hasta completar, mezclando la disolución.**

2. Para **DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS (que vayan a consumirse crudos)**. De forma orientativa se puede indicar que la cantidad de lejía que se ha de añadir es de 1,5 ml por litro de agua. Esto equivale a una cucharilla de postre (4,5 ml.) de lejía por 3 litros de agua. De la siguiente manera: Limpie los vegetales bajo el chorro de agua, llene con agua el recipiente donde desinfectará las verduras y añada la lejía en la cantidad necesaria, sumerja las frutas y los vegetales a desinfectar, espere como máximo 5 minutos y retire las frutas y verduras, aclarándolas bien con agua corriente bajo el grifo.



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Economía y Políticas Sociales
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMO
Unidad de Seguridad Alimentaria