

Documento técnico

Versión 1: 2 de abril de 2020

GUIA DE ORIENTACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES Y ALIMENTARIOS EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS DECLARADOS COMO SERVICIOS ESENCIALES EN EL MARCO DE LA PANDEMIA DE COVID-19.

(Documento que complementaría a los elaborados por el Ministerio de Sanidad sobre prevención y control de COVID-19)

Este documento es provisional y se seguirá trabajando en él para ir mejorándolo y completándolo con la información técnica y científica que se vaya publicando, así como la fase en que se encuentre esta alarma.

Ha sido elaborado desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

INDICE

Justificación.....	4
FICHA 1. Limpieza y desinfección de los Establecimientos.....	5
FICHA 2. Prevención de legionella.....	10
FICHA 3. Gestión adecuada de residuos.....	14
FICHA 4. Calidad del Aire Interior en estos establecimientos.....	15
FICHA 5. Seguridad Alimentaria.....	16
Bibliografía.....	19

GUIA DE ORIENTACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES Y ALIMENTARIOS EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS DECLARADOS COMO SERVICIOS ESENCIALES

Justificación

En el marco del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, algunos establecimientos de alojamiento turístico han sido declarados servicios esenciales, tal y como recoge la Orden TMA/277/2020, de 23 de marzo. Estos establecimientos, si bien permanecerán cerrados al público en general, deben permitir el alojamiento de aquellos trabajadores que deban realizar labores de mantenimiento, asistencia sanitaria, reparación y ejecución de obras de interés general, etc.

Se ha considerado pertinente elaborar esta guía con objeto de recordar unas medidas básicas en la prevención de Riesgos Ambientales y Alimentarios, que deben estar implementadas, teniendo en cuenta la normativa existente así como la información disponible en este momento. Todo ello con el objetivo principal de la protección de la población a la infección por COVID-19 así como a otros Riesgos Ambientales y Alimentarios que se pudieran derivar de un incorrecto mantenimiento de estos establecimientos y de las instalaciones que allí pueden encontrarse.

Este documento es complementario a los ya elaborados por el Ministerio de Sanidad. En la medida que se tenga mayor información técnica y científica, podría ser revisado.

Ha sido elaborado desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

FICHA 1

Limpieza y Desinfección del Establecimiento

Los coronavirus pertenecen a la familia de virus de ARN (ácido ribonucleico) que disponen de una envoltura lipídica que les hace que sean relativamente sensibles a la desecación, al calor y a los detergentes alcohólicos o desinfectantes oxidantes como la lejía, que la disuelven inactivando al virus.

El análisis de varios estudios revela que los coronavirus pueden sobrevivir en superficies de cristal, metal o plástico incluso por encima de 9 días (a la temperatura de 30 grados o más, se reduce la supervivencia). Sin embargo, una limpieza y desinfección con agentes biocidas los inactiva de forma eficaz y rápida.

Por ello, es preciso establecer pautas de limpieza y desinfección, de forma que se garanticen la seguridad microbiológica de los mismos.

Nuestro objetivo es asegurar la limpieza y desinfección eficaz de instalaciones, equipos e instrumental, de forma que se evite minimice la transmisión del virus **en estos establecimientos**.

Hay que tener en cuenta que **deberán realizarse tareas de limpieza y desinfección diarias**, cotidianas, medidas de bloqueo que permiten que perduren en el tiempo situación higiénicas de desinfección de locales, estableciendo procedimientos que minimicen la reentrada del virus. No son otras que la limpieza y desinfección diaria del establecimiento, teniendo en cuenta que podrán ser realizadas por personal profesional o personal propio de estos establecimientos, utilizando limpiadores y desinfectantes de uso por el público en general y profesional, siempre autorizados como biocidas TP2, desinfectantes autorizados para ese uso.

1.1. Normas Generales de limpieza y Desinfección:

- Hay que tener en cuenta que la limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, es muy importante que haya una buena limpieza antes de proceder a la desinfección.
- Es preciso disponer de un Programa de limpieza y desinfección que aplique a todas las instalaciones, paredes, suelos, superficies, mobiliario, equipos, en definitiva, cualquier lugar donde pueden persistir el virus y que supongan un riesgo potencial para la salud de enfermos y del personal sanitario, cuidadores.

- El Programa de Limpieza y desinfección será un documento de seguimiento de las actuaciones donde se recogerán de forma regular y sistemática todas las actuaciones realizadas, indicando lugar o zona, producto utilizado y los responsables de la actividad ya sean internos, personal profesional o como externos, la empresa de Servicios Biocidas contratada.

1.2. El programa de Limpieza y Desinfección garantizará que:

- La limpieza y desinfección general de estos centros se realice con una mayor frecuencia, si es posible se realizará a diario.
- Las superficies que se tocan con frecuencia, denominados **puntos críticos**, camillas, somieres, mobiliario de la habitación, puertas de acceso, barandillas, los pomos de las puertas, timbres, dispensadores de agua, las superficies del baño y el inodoro, grifos, teclados, teléfonos, mandos a distancia, etc., deberán ser limpiadas con material desechable y desinfectadas diariamente con un desinfectante de uso por el público en general que contenga hipoclorito sódico a una dilución 1:50 (2 partes de lejía y 98 partes de agua) preparado el mismo día que se va a utilizar o alcohol de 70%, según corresponda.
- Se utilizan bayetas desechables que se humedecerán en el desinfectante utilizando, lejía al 1:50 o alcohol al 70%, que se limpiarán con agua tras cada uso.
- La ropa de cama, toallas, etc. se lavará con jabones o detergentes habituales a 60-90°C y dejar que se seque completamente.
- Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios reutilizables se lavarán con agua caliente en lavavajillas.
- Tras cada cambio de turno, se realizará una desinfección de los “placar” (vestuarios de los trabajadores del establecimiento hotelero), poniendo el énfasis en los pomos de las puertas, aseos, etc. A la entrada de los “placar” habrá gel hidroalcohólico, que será utilizado por el personal tanto a la entrada del placar, como a su salida.

No obstante, también será necesario realizar tareas de desinfección puntuales en determinadas situaciones de mayor riesgo, labores de desinfección activas, desinfecciones por nebulización, en las que será preciso el uso de **desinfectantes de uso por personal especializado** que irán provistos de equipos de protección personal adecuado y acorde con la vigente normativa de protección contra agentes químicos y biológicos y que será llevada a cabo por empresas inscritas en el Registro Oficial de

Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB) autorizadas para aplicar biocidas TP2 (desinfectantes) de uso por personal especializado.

El responsable técnico de estas empresas establecerá y supervisará el plan general de desinfección y debe tener en consideración los principios de buenas prácticas recogidos en la norma UNE 16636:2015 “Servicios de gestión de plagas, requisitos y competencias” y poner a disposición de la autoridad sanitaria todos los documentos, protocolos de actuación y registros que justifiquen el desarrollo del Programa de limpieza y desinfección.

Estas tareas de desinfección de choque se llevarán a cabo siempre en establecimientos cerrados antes de su apertura o en locales, habitaciones o zonas aisladas en las que se hace preciso realizar un tratamiento más profundo.

1.3. Pautas de actuación para una desinfección activa y profunda de Instalaciones

Pautas de actuación: Fases del trabajo

1.-Diagnóstico de situación y plan de actuación de limpieza y desinfección con o sin nebulización de descarga para minimizar el contagio del operador.

2.-Nebulización de final del proceso.

1.-Diagnóstico de situación y plan de actuación de limpieza y desinfección.

A.- Residentes

El diagnóstico de situación debe contemplar en primera instancia, si se puede hacer una actuación general en todo el establecimiento o si hay que ir haciéndolo por partes, dado que no se puede evacuar a los clientes.

Caso de no poder desalojar a los clientes, se actuará de forma progresiva empezando por una estancia y continuando por las siguientes, hasta acabar.

En todo caso, los clientes serán ubicados en estancias donde puedan estar cómodas y sin aglomeración.

B.-Valoración inicial:

Esta valoración inicial, permitirá poder abordar con rigor y rapidez la limpieza y desinfección general en estos establecimientos para poder dar respuesta a las demandas de alojamiento que se necesite según la Orden TMA/277/2020.

C.-Limpieza y desinfección inicial por arrastre y retirada de residuos contaminados.

En este punto es muy relevante que las empresas de limpieza y desinfección, que normalmente son distintas, se coordinen siguiendo el plan de limpieza y desinfección establecido por el Responsable Técnico de la empresa de servicios biocidas.

- Nebulización

Antes de proceder a la limpieza se valorará la conveniencia o no de llevar a cabo una nebulización de descarga de agentes patógenos que busca disminuir el riesgo de los operadores por lo que siempre se iniciará de fuera a dentro del establecimiento.

Esto, aun siendo conveniente, no siempre será posible. Será el responsable técnico de la empresa de servicios biocidas el que lo decidirá y lo registrará en el programa de actuación.

Si se lleva a cabo esta primera nebulización de desinfección aérea, los productos de referencia son el Bis (peroximonosulfato) bis (sulfato) de pentapotasio -sal- triple (49,7 %; 10,49 % de oxígeno disponible), el peróxido de hidrógeno solo o combinado con otras sustancias, o cualquiera de los viricidas autorizados por el Ministerio de Sanidad para esta forma de desinfección aérea, que en su aplicación requieren **personal profesional especializado**. Se utilizará maquinaria de nebulización de bajo volumen para evitar encharcamientos. En su defecto se hará por pulverización.

La aplicación de viricidas autorizados obliga a respetar el plazo de seguridad indicado en sus respectivas resoluciones de inscripción en el Registro del Ministerio de Sanidad.

- Limpieza

Se utilizará Hipoclorito Sódico a la dilución 1:10 de lejía al 5,25 % (55 g/l de cloro activo) y la utilización de: trapos absorbentes, rasqueta, cepillo, recogedor y escalera de tres peldaños. Para el material más sensible como los aparatos electrónicos y similares, sensibles a la humedad, se utilizará **otro desinfectante** que no les afecte.

Se tendrán en cuenta los siguientes principios básicos de limpieza:

- *De arriba hacia abajo:* paredes, puertas y terminando por el suelo.
- *De adentro hacia afuera:* iniciando por el lado opuesto a la entrada.
- *De lo limpio hacia lo sucio:* iniciando en lo más limpio hacia lo más contaminado.
- *Del centro a la periferia:* cuando se trata de zonas muy extensas.
- *Técnica húmeda:* Queda prohibido el uso de escoba en las áreas críticas para evitar el levantamiento de polvo.
- *Técnica de doble cubo:* la finalidad de esta técnica es utilizar un cubo con solución desinfectante (hipoclorito sódico) que garantice la desinfección y otro cubo con agua para el enjuague.

La limpieza de teléfonos fijos, ordenadores, fotocopiadoras y en general todo elemento de uso frecuente o que tenga contacto las personas con ello, pomos de puertas, interruptores, etc., es de extrema importancia.

2.-Nebulización terminal para minimizar el contagio del operador.

Posterior a la limpieza se realizará la segunda nebulización (o la primera caso de haber decidido abordar la limpieza sin la primera nebulización previa) como final del proceso.

Esta nebulización se realizará de dentro a afuera del establecimiento dando así por concluidos los trabajos de desinfección.

Los productos de referencia son el Bis (peroximonosulfato) bis (sulfato) de pentapotasio- sal- triple (49,7 %; 10,49 % de oxígeno disponible), el peróxido de hidrógeno solo o combinado con otras sustancias, o cualquier otro viricida autorizado por el Ministerio de Sanidad para desinfección aérea que en su aplicación requieren **personal profesional especializado**. Se utilizará maquinaria de nebulización de bajo volumen para evitar encharcamientos.

En las tareas, tanto de limpieza como desinfección, se seguirán las normas de supervisión que disponga el responsable técnico de la empresa de servicios biocidas y el personal contará con los equipos de protección personal (EPI), en consonancias con la normativa vigente de prevención de riesgos laborales; además, habilitará los adecuados espacios y procedimientos para colocar los EPI y retirarlos adecuadamente.

Se observará el plazo de seguridad indicado para cada producto en la Resolución de inscripción en el Registro de Biocidas del Ministerio de Sanidad.

El propósito de ventilación de los espacios cerrados, es mantener una buena calidad del aire interior, garantizando que ese aire es seguro de respirar. El hacinamiento y la falta de aportación de aire fresco, son factores que favorecen la transmisión del virus ⁸.

Caso de utilizar ventilación por medios mecánicos, observar un buen mantenimiento y desinfección de los mismos.

FICHA 2

PREVENCIÓN DE LEGIONELLA

Conforme a lo establecido en el artículo 18.2 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 y la NOTA INFORMATIVA SOBRE SERVICIOS A TERCEROS EN PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELLA, emitida por el Ministerio de Sanidad, se debe continuar con todas las operaciones de mantenimiento realizadas por personal externo, con objeto de evitar que puedan suponer un problema adicional de salud pública, para lo que se deberán reforzar las medidas de higiene personal y colectiva, así como el distanciamiento social, recomendado por las autoridades sanitarias.

Estos establecimientos son especialmente sensibles por lo que, mientras dure esta situación, se debe poner un mayor esmero en las operaciones previstas en las instalaciones de agua sanitaria y en torres de refrigeración y condensadores evaporativos si los hubiera.

Normas generales

- Deberá haber, como mínimo, una persona técnica responsable del Plan de Prevención que tenga la formación y experiencia pertinente para realizar el mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la transmisión de *Legionella*.
- Es necesario que el personal técnico que deba realizar labores preventivas haya sido debidamente informado (y formado en su caso), además, sobre los planes de prevención de empresa para el COVID-19 y en las medidas de prevención de riesgos laborales pertinentes.
- Las empresas que realicen los tratamientos de desinfección a terceros con productos biocidas en estas instalaciones, deben estar inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Biocidas (ROESB).
- Se dispondrá de un registro de mantenimiento y desinfección de cada una de las instalaciones de proliferación y dispersión de *Legionella* existente en el establecimiento que contenga lo dispuesto en el artículo 5 del Real Decreto 865/2003.
- Para realizar el control de la temperatura del agua caliente y de la fría, el purgado de acumuladores y el purgado de grifos y duchas, ver el Anexo:

Procedimientos

operativos

https://cehat.com/adjuntos/fichero_9355_20200330.pdf

A.-Sistemas de agua fría de consumo humano (AFCH)

- Si el hotel hubiera estado cerrado por un período superior a un mes, el sistema de agua fría de consumo humano deberá limpiarse y desinfectarse, de acuerdo con el **Anexo 3** del Real Decreto 865/2003, previamente a la apertura. Asegurar que la desinfección incluye los equipos auxiliares que puedan formar parte del circuito de AFCH (filtros, descalcificadores, etc.).
- Durante todo el tiempo que permanezcan abiertos, se mantendrá la cloración y recirculación en los aljibes de agua potable en el rango **0,2-1,0 mg/l** de cloro libre.
- Todas las bombas de presión deberán entrar en funcionamiento al menos **semanalmente**.
- Asegurar que todos los puntos de uso son purgados al menos **semanalmente**, incluidos las cisternas de WC, bidés, urinarios y otros puntos alimentados por el AFCH.
- Medir y registrar **diariamente** los niveles de cloro, pH, temperatura y otros, como mínimo en el aljibe y en dos puntos centinela de la red. Igualmente, registrar las tareas de mantenimiento preventivo.
- Realizar determinación de Legionella en puntos representativos de la instalación, conforme a lo establecido en la Norma 100030: 2017, si ésta no se hubiese realizado en un plazo inferior a un mes.

B.-Sistemas de agua caliente sanitaria (ACS)

- Si el hotel hubiera estado cerrado por un período superior a un mes, el sistema de agua caliente sanitaria deberá limpiarse y desinfectarse de acuerdo con el **Anexo 3** del Real Decreto 865/2003 previamente a la apertura (preferiblemente por métodos químicos). Asegurar que la desinfección incluye vasos de expansión, intercambiadores de recuperación, circuitos de precalentamiento solar y otros.
- Mantener las temperaturas establecidas por la legislación vigente: acumuladores por encima de 60°C y superior a 50°C en retorno y puntos terminales, alcanzando en estos lugares, si fuera posible los 55°C.
- La revisión de los equipos e infraestructuras.

- Que, al menos, semanalmente se realiza la purga en los acumuladores, en tuberías de retorno y en puntos terminales, tanto de agua fría como de agua caliente, de habitaciones vacías o lugares de uso poco frecuente. No obstante, si fuera posible se incrementará dicha frecuencia.
- Asegurar la puesta en marcha, como mínimo **semanal**, de todas las bombas de los sistemas secundarios de calentamiento o sistemas análogos (recuperación de calor, solar, etc.) si los hubiere.
- Medir y registrar diariamente la temperatura del ACS como mínimo en el acumulador de servicio, en dos puntos centinela de la red y en el retorno.
- Realizar determinación de Legionella en puntos representativos de la instalación, conforme a lo establecido en la Norma 100030: 2017, si ésta no se hubiese realizado en un plazo inferior a un mes.

C.-Sistemas de aguas de baño (piscinas, spas,...), fuentes ornamentales y similares

Para los establecimientos turísticos en servicios esenciales, se deberán mantener cerrados todos los sistemas hídricos que no sean estrictamente necesarios para el funcionamiento del hotel.

Caso de necesitar tenerlos abiertos, se solicitará autorización a la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid
(dgorden.sanidadambiental@salud.madrid.org)

2.2. TORRES DE REFRIGERACIÓN Y CONDENSADORES EVAPORATIVOS

Este tipo de instalaciones, salvo que sea estrictamente necesario que estén en funcionamiento, se mantendrán paradas y vacías (actuando conforme a lo recogido en el apartado b).

a. En caso de permanecer en funcionamiento se deberá:

- Mantener los niveles de biocida recomendados por el fabricante del producto la dosificación de biocida. Realizando la dosificación adecuada en función de las características del biocida utilizado.
- Si se utiliza biocida oxidante, la dosificación y la bomba de recirculación funcionarán en continuo.
- En caso de utilizar biocidas no oxidantes, la dosificación se realizará con la frecuencia necesaria para garantizar, en todo momento, la calidad del agua, manteniendo en funcionamiento la bomba de recirculación del agua durante la adición del desinfectante el tiempo necesario para garantizar concentraciones homogéneas del biocida, en todo el circuito.

- Realizar todas las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitarias necesarias, conforme a lo establecido en la legislación vigente de prevención y control de la de la Legionelosis. En este sentido, se deberá incrementar la determinación de *Legionella*, realizando una analítica mensual.
 - Realizar diariamente las labores de mantenimiento y revisión, así como los correspondientes registros (Cloro, pH, Tª, etc.) de acuerdo con el programa de autocontrol.
 - Realizar los correspondientes análisis físico-químicos y de recuento total de aerobios con carácter mensual.
 - Realizar los análisis de *Legionella* spp mensualmente
- b. En caso de realizar vaciado del circuito y parada** de las torres de refrigeración y condensadores evaporativos:
- Antes de su puesta en funcionamiento, se realizará la limpieza y desinfección, conforme a lo establecido en el Anexo 4 B del RD 865/2003, de 4 de julio.

FICHA 3 Gestión adecuada de residuos

En cuanto a gestión de residuos se debe seguir lo dispuesto en la Orden SND/271/2020, de 19 de marzo, que establece las instrucciones sobre gestión de residuos procedentes de domicilios, así como de los residuos procedentes de hospitales, ambulancias, centros de salud, laboratorios, y establecimientos similares en contacto con COVID-19, así como lo dispuesto por el Ministerio de Sanidad en el documento “Guía de prevención y control frente al COVID19 en residencias de mayores y otros centros de servicios sociales de carácter residencial”. Debiendo considerar que:

- a. El manejo de los residuos **sin positivos o en cuarentena**, continuará realizándose **del modo habitual** conforme a la normativa ordinaria de gestión de residuos, teniendo en cuenta que la separación de los residuos se realizará como viene haciéndose habitualmente, tratando de maximizar dicha separación al objeto de reducir la fracción resto generada.

Los guantes de látex o nitrilo empleados para otros usos no deben depositarse en el contenedor de envases ligeros (amarillo), sino en el de resto.

FICHA 4

CALIDAD DEL AIRE INTERIOR EN ESTOS ESTABLECIMIENTOS

La calidad del ambiente interior depende en gran parte del correcto diseño, higiene, mantenimiento y funcionamiento de los sistemas de ventilación y climatización del edificio. Dichos sistemas tienden a cubrir las necesidades de calefacción, refrigeración y acondicionamiento del aire de un edificio, a menudo utilizando la misma instalación. Además, estos sistemas deben crear condiciones térmicas aceptables (temperatura y humedad) procurando confort térmico para los ocupantes.

Estos sistemas se distribuyen por todo el edificio aportando aire acondicionado por los difusores y transportando los distintos contaminantes que encuentra en su recorrido hasta las rejillas de retorno, por lo que existe un riesgo de propagación de contaminantes en el aire, con la consiguiente aparición de patologías de diferente índole como por ejemplo enfermedades nosocomiales en hospitales.

La ventilación es un aspecto tremendamente importante y más en el caso del control y prevención de la COVID-19.

El propósito de ventilación de los espacios cerrados, es mantener una buena calidad del aire interior, garantizando que ese aire es seguro de respirar. El hacinamiento y la falta de aportación de aire fresco, son factores que favorecen la transmisión del virus.

Caso de utilizar ventilación por medios mecánicos, se debe observar un buen mantenimiento y desinfección de los mismos.

Merece la pena tener una mayor consideración en aquellos establecimientos con sistemas de ventilación mecánica. En esos casos, con el fin de aumentar el aire exterior de ventilación, así como la extracción se recomiendan tiempos de operación más prolongados de lo habitual.

FICHA 5

Seguridad Alimentaria

Actualmente, no hay evidencias de que el virus del COVID-19 se transmita a través de alimentos ([Alimentos/Covid-19-Comunidad de Madrid](#)). No obstante, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria está haciendo un seguimiento muy exhaustivo de la propagación del virus y no se ha informado hasta el momento de ningún caso de transmisión a través de alimentos ([Coronavirus - EFSA](#))

En la elaboración de comidas, las empresas alimentarias deben respetar y aplicar de manera escrupulosa sus sistemas de autocontrol en seguridad alimentaria ([Sistemas de seguridad alimentaria - Comunidad de Madrid](#)). Además, es importante que vigilen de manera **especial** todos los aspectos de la salud de sus trabajadores y las prácticas correctas de higiene, para asegurarse de que nadie puede producir una contaminación del entorno de procesamiento de los alimentos. Igualmente, para reducir riesgos, los trabajadores del sector alimentario tendrán especial cuidado en cumplir no solo las buenas prácticas de higiene, sino también las buenas prácticas de manipulación que aplican con regularidad en la elaboración de alimentos.

ASPECTOS ESENCIALES A CONSIDERAR

Prácticas higiénicas de los trabajadores

Aplicar todas las medidas posibles para evitar la contaminación de los alimentos por los manipuladores.

- No permitir que un manipulador aquejado de alguna enfermedad susceptible de transmitirse a través de los alimentos, incluidos los síntomas respiratorios, estén trabajando. En caso de que un trabajador comience a notar sintomatología, deberá informar inmediatamente a los responsables de su empresa.
- Lavado frecuente de manos con un método adecuado ([Lavado de manos- Ministerio de Sanidad](#)) en concreto:
 - Antes de empezar a trabajar
 - Antes de manipular alimentos elaborados o listos para el consumo
 - Después de manipular o preparar alimentos crudos
 - Después de tocar basura
 - Después de realizar las tareas de limpieza y desinfección

- Después de ir al servicio
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser
- Después de comer, beber o fumar

Si los trabajadores usan guantes, éstos se cambiarán con la frecuencia necesaria (al cambiar de producto, de actividad,...) lavándose las manos entre estos cambios.

- Utilizar ropa y calzado limpio y adecuado para la actividad
- Cubrir la nariz y la boca al estornudar y toser, con un pañuelo desechable o en el interior del codo y después, lavarse las manos.
- En la medida de los posibles establecer el distanciamiento social, ubicando a los trabajadores separados una distancia apropiada para reducir el riesgo de transmisión.

Prácticas de manipulación y preparación de alimentos

Cuando se manipulen y preparen alimentos, respetar las prácticas correctas de higiene establecidas por la OMS ([5 claves de la seguridad alimentaria-OMS](#)), así como cualquier otra medida adicional que la empresa alimentaria tenga implantada acorde con las características de su actividad y su sistema de seguridad alimentaria.

- Utilizar materias primas de origen adecuado. En la recepción de las mismas comprobar que los embalajes vienen íntegros. Retirar los envases primarios y almacenar los alimentos en las condiciones adecuadas en función de sus características (almacén, cámara a temperatura regulada...).
- Lavar los vegetales crudos bajo el chorro del grifo. Si se va a servir fruta o verdura cruda con piel, es importante sumergirla 5 minutos en agua potable con un higienizante (ej.: hipoclorito/lejía) con una concentración de cloro de al menos 70 ppm) y después aclárala con abundante agua corriente.
- Mantener unas buenas prácticas de manipulación de los alimentos separando los alimentos crudos de los cocinados para evitar las contaminaciones cruzadas. No olvidar que deben utilizarse utensilios y equipos diferentes (o realizar limpiezas intermedias efectivas) en función del tipo de productos.
- Lavar y desinfectar las manos (o usar guantes limpios) antes de emplatar los alimentos listos para consumo.
- Cocinar completamente los alimentos (ej.: 75°C en el centro del alimento).
- Conservar los alimentos a las temperaturas adecuadas, especialmente los alimentos listos para consumo. Como norma general los alimentos refrigerados a

temperaturas iguales o menores a 4°C, los congelados a -18°C y los mantenidos en caliente a 65°C o mayor.

- Enfriar los alimentos rápidamente si no van a consumirse de inmediato, por ejemplo pasar de 60 a 10°C en menos de 2 horas y después introducir en refrigeración.
- No utilizar sistemas tipo *buffet* para evitar contaminaciones por parte del público.

Prácticas de limpieza y desinfección de las instalaciones

Llevar a cabo limpiezas y, cuando proceda, desinfecciones adecuadas en las instalaciones, equipos y otros elementos de los establecimientos alimentarios, en particular:

- Mantener limpias y desinfectadas todas las superficies dónde se manipulen y preparen los alimentos ([Limpieza y desinfección-Comunidad de Madrid](#)). No olvidar incluir, los espacios en los que se sirven los alimentos (comedores, salas...)
- En caso de utilizar desinfectantes químicos se tendrán en consideración las indicaciones del fabricante. Si se emplea lejía, se preparará una dilución a 1:50 (2 partes de lejía y 98 partes de agua), el mismo día que se vaya a utilizar.
- Limpiar y desinfectar los utensilios, cubiertos y vajilla en el lavavajillas (temperaturas superiores a 60°C en el lavado y 82°C en el aclarado).
- Limpiar y desinfectar los útiles empleados en la limpieza (fregonas, estropajos, bayetas...)
- Al plan de limpieza y desinfección de la instalación, debe añadirse limpiezas adicionales de todas las superficies que se tocan con frecuencia, tales como tiradores de las puertas, interruptores de luz, enchufes de la carretilla, bancos de trabajo, equipos y cualquier otra superficie identificada por la empresa.

Bibliografía

- 1.-Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. B.O.E, número 67, de 14 de marzo de 2020.
- 2.-Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. B.O.E. número 45 de 23 de febrero de 2003 (documento consolidado)
- 3.-Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas. B.O.E. número 170, de 14 de julio de 2010.
- 4.- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. B.O.E. número 171, de 18 de julio de 2003 (documento consolidado)
- 5.- Decreto 83/1999, de 3 de junio, por el que se regulan las actividades de producción y de gestión de los residuos biosanitarios y citotóxicos en la Comunidad de Madrid. BOCM número 139, de 14 de junio de 1999.
- 6.- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Boletín Oficial del Estado núm. 11, 12 de enero de 2001.
- 7.- Orden SND/257/2020, de 19 de marzo, por la que se declara la suspensión de apertura al público de establecimientos de alojamiento turístico. B.O.E número 75, de 20 de marzo de 2020.
- 8.- Orden TMA/277/2020, de 23 de marzo, por la que se declaran servicios esenciales a determinados alojamientos turísticos y se adoptan disposiciones complementarias. B.O.E número 82, de 25 de marzo de 2020.
- 9.-Orden SND/265/2020, de 19 de marzo, de adopción de medidas relativas a las residencias de personas mayores y centros socio-sanitarios, ante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. B.O.F. número 78, de 21 de marzo de 2020.
- 10.- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm L 139, 30 de abril de 2004.
- 11.- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm L 139, 30 de abril de 2004.
- 12.- Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PRP) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias. Diario Oficial de la Unión Europea, 30 de julio de 2016.

- 13.-UNE 100030. Prevención y control de la proliferación y diseminación de Legionella en instalaciones. AENOR, 2017
- 14.-UNE EN 16636:2015 “Servicios de Gestión de Plagas. Requisitos y procedimientos”. AENOR, 2015.
- 15.- Dirección General de Salud Pública. Comunidad de Madrid. Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19.
https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/samb/protocolo_desinfeccion_de_superficies_y_espacios_habitados_v3_26_03_2020_con_anexo_1.pdf
- 16.-Crespí S. Prevención de Legionella y seguridad hídrica en instalaciones de alojamiento turístico declaradas como servicios esenciales y/o medicalizadas. Guía rápida y criterios básicos de actuación. (consultado el 30 de marzo de 2020).
https://cehat.com/adjuntos/fichero_9355_20200330.pdf
- 17.- World Health Organization. Water, sanitation, hygiene and waste management for COVID-19 [Internet]. 2020. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331305/WHO2019-NcOVIPC_WASH-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 18.-Centers of Diseases Control and Prevention. Guía provisional para prevenir la propagación de la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-2019) en los hogares y las comunidades residenciales. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/guidance-prevent-spread-sp.html>
- 19.-Marta I, Blanco V, García A. Guía de gestión de la sanidad ambiental en edificios de uso público. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Madrid, 2011. <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM009952.pdf>
- 20.- CCA Comisión del Codex Alimentarius (1993). Código de Prácticas Correctas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39, 1993. Codex Alimentarius. FAO/OMS. Roma.
<http://www.codexalimentarius.org>
- 21.- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (1998). *Training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System*. Food and Standards Service, Food and Nutrition Division, FAO, Rome, Italy. <http://www.fao.org>
- 22.- US DEPT. OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (FDA 2017). Food Code. US Department of Health and Human Services. Public Health Service. Food and Drug Administration.
<http://www.fda.gov>
- 23.- DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN E INSPECCIÓN (2011). *Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas*. Documento Técnico de Higiene y Seguridad Alimentaria nº 3. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. <http://www.madrid.org>
- 24.- NSW FOOD AUTHORITY GOVERNMENT (2018). Guidelines for food services to vulnerable persons. NSW Food Authority. July 2018. www.foodauthority.nsw.gov.au