



FOOD SAFETY INNOVATION

**LIMPIEZA Y  
DESINFECCIÓN *DE*  
UTENSILIOS Y SUPERFICIES  
*EN* RESTAURANTES  
COVID -19**



# | ÍNDICE |

**1** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

---

**2** ¿SE TRANSMITE EL CORONAVIRUS POR LOS ALIMENTOS?

---

**3** ¿CUÁLES SON LOS RIESGOS ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN?

---

**4** ¿QUÉ MEDIDAS PREVENTIVAS PODEMOS TOMAR EN LOS RESTAURANTES?

---

**5** ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES?

---

**6** ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA?

---

**7** ¿CÓMO PODEMOS PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA?

---

# | PRÓLOGO |

Con el objetivo de apoyar a los y las profesionales de la hostelería en prácticas de higiene y seguridad frente al COVID-19, Araven crea cinco guías en las que se incide en la importancia de la higiene y seguridad alimentaria en la restauración.

- Limpieza y desinfección de contenedores de alimentos y utensilios.
- Higiene y seguridad alimentaria en Manipulación y Conservación de Vegetales.
- Higiene y seguridad alimentaria en Manipulación y Conservación de Alimentos Secos.
- Higiene y seguridad alimentaria en Manipulación y Conservación de Carnes y Pescados (proteínas animales).
- Higiene y seguridad alimentaria en Conservación de Elaborados

Para desarrollar el contenido de esta guía se ha contado con profesionales de BBC Innovation, centro tecnológico de Basque Culinary Center. Este proyecto se suma a la iniciativa de patrocinio por parte de Araven de la guía "Pautas de higiene y seguridad alimentaria" elaborada por Basque Culinary Center y EuroToques.

Gracias a estas acciones queda patente el compromiso de ambas instituciones de ayudar a las empresas de restauración a mejorar sus medidas de prevención y seguridad, proponiendo medidas generales y específicas en materia de higiene y seguridad alimentaria aplicables a en restaurantes, que contribuyan a recuperar la confianza de sus clientes.



# 1

## HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El canal HORECA, al igual que la industria alimentaria, debe aplicar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del Análisis de Peligros en Puntos Críticos de Control (APPCC / HACCP) para gestionar los riesgos que puedan afectar a la inocuidad y evitar la contaminación de los alimentos. Para ello, es recomendable seguir los Principios Generales de Higiene de los Alimentos establecidos por el Codex Alimentarius<sup>(1)</sup>, implementando programas de buenas prácticas de higiene, limpieza y saneamiento, delimitación de las zonas de elaboración de alimentos, control de proveedores, almacenamiento, distribución y transporte.

**Higiene y la Seguridad Alimentaria es una de las grandes prioridades de los restaurantes.**

La Seguridad Alimentaria de los alimentos no sólo depende de su estado y del tipo de proceso al que se someten. Los materiales que se ponen en contacto con ellos juegan un papel muy importante.

Los productos comercializados por Araven están diseñados en base a las recomendaciones establecidas por el Código Internacional de buenas prácticas en materia de higiene y sanidad alimentarias (CODEX ALIMENTARIUS).

# 2

## ¿SE TRANSMITE EL CORONAVIRUS POR LOS ALIMENTOS?

**COVID-19** es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo de nariz, boca u ojos con las microgotas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada. Una persona se puede infectar si, tras tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se lleva la mano a la boca, la nariz o los ojos. <sup>(2)</sup>

**Hasta el momento, no se ha demostrado que los virus** que causan enfermedades respiratorias como COVID-19,  **puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases alimentarios**, ya que necesitan un huésped animal o humano para multiplicarse. <sup>(3)</sup>

Actualmente no hay pruebas que indiquen la transmisión del coronavirus por alimentos.



### 3 ¿CUÁLES SON LOS RIESGOS ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN?

Las personas portadoras del virus SARS-CoV-2, coloquialmente conocido como “coronavirus” pueden contaminar a otras personas a través de las secreciones respiratorias (tos, estornudos o las gotitas que se expulsan al hablar (Gotas de Flüge)). Además, estas gotas pueden permanecer en las superficies y el contacto con ellas puede provocar nuevas infecciones. En el caso específico de los restaurantes estas superficies pueden ser utensilios, superficies de trabajos o los propios alimentos.

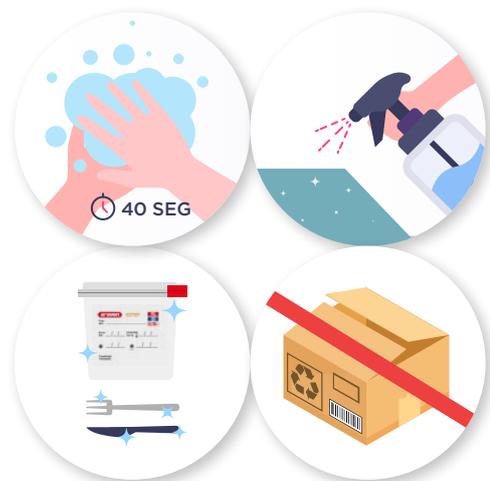
La persistencia del virus en superficie depende de las condiciones de humedad y temperatura, así como de la naturaleza de la superficie. A temperaturas más altas (a partir de 30 °C) la persistencia es menor. Un estudio reciente, realizado en un laboratorio controlando la humedad relativa y la temperatura, sobre la supervivencia del virus ha indicado que el periodo de supervivencia puede ser de hasta 72 horas en el plástico y el acero inoxidable, de 4 horas en el cobre y de 24 horas en el cartón. <sup>(4)</sup>



### 4 ¿QUÉ MEDIDAS PREVENTIVAS PODEMOS TOMAR EN LOS RESTAURANTES?

Para evitar la transmisión del coronavirus en los servicios de restauración debemos:

- » Reforzar las prácticas de higiene del personal.
- » Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y superficies, utensilios, envases y contenedores de alimentos.
- » Proteger el menaje y utensilios de cocina de la exposición ambiental.
- » Evitar la entrada de materiales de envasado (bolsas de plástico, cajas de cartón) innecesarios a las instalaciones del restaurante (almacén, cocina y cámaras frigoríficas).



# 5

## ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES?

La Organización Mundial de la Salud informa que la limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio) son procedimientos efectivos y suficientes.

Una limpieza y desinfección adecuada de las superficies previene la transmisión del coronavirus entre personas.



“

Para que el proceso de desinfección sea efectivo, primero es necesario realizar la LIMPIEZA con agua y detergente y después la DESINFECCIÓN.

”



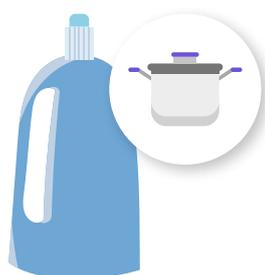
La desinfección de superficies se puede realizar con diferentes productos. Para una desinfección de superficies efectiva se puede utilizar: etanol al 62–71%, peróxido de hidrógeno al 0,5% o hipoclorito de sodio (lejía) al 0,1% en 1 minuto. Otros agentes biocidas como el cloruro de benzalconio al 0,05-0,2% o el digluconato de clorhexidina al 0,02% son menos efectivos. <sup>(5)</sup>

**En el caso de las superficies de acero inoxidable como mesas, apoyos y maquinaria, se recomienda utilizar productos desinfectantes sin cloro, como peróxidos o fenólicos** o cualquiera de los productos viricidas autorizados en España<sup>(6)</sup> puesto que la lejía ataca con facilidad este material cuando la superficie tiene una rayadura o una grieta.

**PRECAUCIONES** que debemos tener en la desinfección:

Utilizar siempre productos desinfectantes autorizados<sup>(6)</sup>:

- » Seleccionar el tipo de desinfectante en función del tipo de superficie que se va a desinfectar. (Nota: Existen desinfectantes para uso ambiental, para industria alimentaria o higiene humana).
- » Para superficies que van a estar en contacto con alimentos, utilizar desinfectantes específicos para superficies y materiales en contacto con alimentos (Ver Anexo). <sup>(6)</sup>
- » Para una desinfección efectiva seguir las indicaciones del fabricante (guardar las fichas técnicas).
- » No mezclar productos desinfectantes, puede tener efectos tóxicos.



## USO ADECUADO DE LA LEJÍA

Cuando utilicemos lejía (hipoclorito de sodio) como desinfectante se recomienda:

- ✓ Diluir la lejía en agua fría (el agua caliente reduce su efectividad).
- ✓ Preparar la dilución cada día para asegurar el poder desinfectante.
- ✓ Las superficies deben aclararse con agua limpia después de un tiempo de contacto suficiente.
- ✓ No mezclar la lejía con otros productos desinfectantes como por ejemplo el amoníaco, se generan vapores tóxicos.
- ✓ Utilizar concentraciones de lejía del 0,1% para conseguir efecto desinfectante:

PRODUCTO	MODO DE EMPLEO	OBSERVACIONES
Lejía comercial de 50 g/l	Añadir 20 ml de lejía en 1 litro de agua	Una cuchara sopera tiene entre 15 y 20 ml aproximadamente
Lejía comercial de 40 g/l	Añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua	

**RECOMENDACIONES** para los materiales utilizados en la limpieza:

Siempre que sea posible, es recomendable usar materiales de limpieza desechables y evitar sistemas de limpieza de tela o materiales absorbentes como trapos de tela o bayetas.

# 6

## ¿CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA?

**Todo el equipamiento y los utensilios empleados** en las zonas de conservación y manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los mismos **deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sea absorbente, resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.** Las superficies deben de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas.

Se debe verificar el correcto funcionamiento del lavavajillas, en particular las temperaturas de funcionamiento, así como la dosis correcta de productos químicos de limpieza y desinfección. Lavar los utensilios de cocina, preferiblemente en lavavajillas, con ciclos de aclarado que alcancen temperaturas de 80 °C. <sup>(7)</sup>

Si se requiere el lavado manual, se deben seguir los pasos habituales (lavar y enjuagar) y realizar el secado con toallas de papel desechables. <sup>(8)</sup>

**Toda la vajilla, cubertería, cristalería y utensilios de cocina deben ser lavados, preferiblemente en el lavavajillas,** incluidos los artículos que no se han utilizado (pueden haber estado en contacto con cualquier usuario).

“ Los productos Araven están diseñados con cantos redondeados de fácil limpieza, sin aristas vivas y sin recovecos que puedan alojar restos de suciedad y todos permiten el lavado en el lavavajillas. ”



## UTENSILIOS PLÁSTICOS, CRISTAL Y METÁLICOS:

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria desaconseja el uso de desinfectantes para la limpieza de envases de cristal, de plástico y las latas, ya que algunos son porosos y permiten el paso de la sustancia desinfectante, que podría contaminar el alimento, lo que conlleva un posible riesgo para la salud. Para realizar la limpieza de este tipo de materiales se recomienda utilizar agua y jabón. <sup>(9)</sup>



Se recomienda no reutilizar envases desechables como contenedores de alimentos.



Los productos Araven ayudan a la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene por parte de los establecimientos de Hostelería favoreciendo la prevención, reducción o eliminación de un posible riesgo en las diferentes fases de elaboración y manipulación de alimentos. Se han diseñado con el objetivo de reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios. Además, estos útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con alimento están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

## 7 ¿CÓMO PODEMOS PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA?

Para prevenir/evitar la contaminación por coronavirus se recomienda **PROTEGER** de la **exposición ambiental**<sup>(10)</sup>:

- ✓ Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos que no vayan a someterse tratamiento térmico.
- ✓ El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible evitar su exposición ambiental, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.

Tipos de utensilios de cocina:

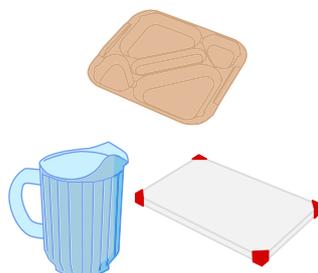
Tamaño pequeño:

- » Pinzas, cubiertos, cuchillos, varillas, embudos, cortapastas, gastronorms, peladores, etc.
- » Rascas, varillas, espátulas, lenguas, embudos, etc.
- » Bolecitos, tarros, vajilla, etc.



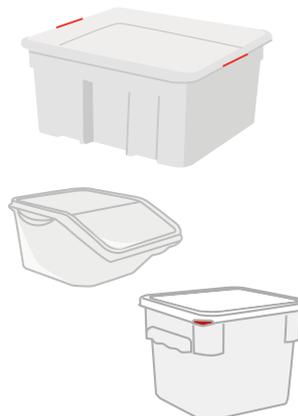
Tamaño medio:

- » Cazuelas, sartenes, bandejas, cazos, espumaderas, coladores, ralladores, gastronorms, rejillas, etc.
- » Boles, tablas, jarras, boles, platos, fuentes, etc.



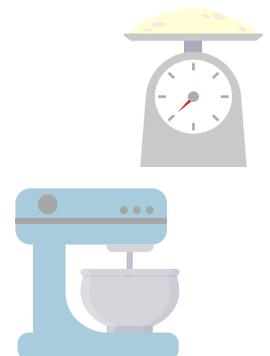
Tamaño grande:

- » Ollas, bandejas gastronorms, cubos, etc.



Pequeño equipamiento:

- » Balanzas, termómetros, robots de cocina, amasadores, accesorios de robots, etc.



## - BIBLIOGRAFÍA -

1. Food and Agriculture Organization. Codex alimentarius: food hygiene basic texts (Nº. Ed. 3). FAO; 2004. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
2. World Health Organization. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). WHO; 2019. Situation Report - 66.
3. Organización Mundial de la Salud. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. OMS; 2020. Orientaciones provisionales.
4. Van Doremalen, N., Bushmaker, T., Morris, D. H., Holbrook, M. G., Gamble, A., & Williamson, B. N. & Lloyd-Smith, J.O. (2020). Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. *New England Journal of Medicine*, 382(16), 1564-1567.
5. Kampf, G., Todt, D., Pfaender, S., & Steinmann, E. (2020). Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and its inactivation with biocidal agents. *Journal of Hospital Infection*.
6. Ministerio de Sanidad. Productos virucidas autorizados en España; 2020. Secretaría general de Sanidad. Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación. Gobierno de España.
7. Ministerio de Sanidad. Covid-19 Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. 2020. Gobierno de España.
8. World Health Organization. Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector. WHO; 2020. Interim guidance.
9. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. COVID-19 y Seguridad Alimentaria. AESAN; 2020. Información para los consumidores.
10. Basque Culinary Center-Eurotoques. Protocolo especial COVID-19 de prevención y seguridad en servicios de restauración. BCC; 2020.

## - ANEXO -

En la Tabla 1, se muestra un listado con los productos viricidas autorizados en España por el Ministerio de Sanidad, para la desinfección de superficies y materiales en contacto con alimentos y piensos en la industria alimentaria. Estos productos han demostrado eficacia frente a virus envueltos, como el coronavirus SARS-CoV-2. <sup>(6)</sup>

Tabla 1. Productos para la desinfección de superficies y materiales en contacto con alimentos y piensos en la industria alimentaria. (6). Última actualización: 05/05/2020

Nombre comercial	Número de Registro	Sustancia Activa	Usuario	Forma de aplicación	Registro
<b>Sanytol limpiador desinfectante multiusos</b>	12-20/40-05237-HA	Cloruro de didecildimetil amonio: 0,5%	Personal profesional	Desinfección de contacto: Superficies mediante pulverización con el producto puro	Nacional
<b>Everbac</b>	20-20-10353-HA	N-(3-aminopropil)-Ndodecilpropano-1,3- diamina: 6,50%	Personal profesional	Desinfección de contacto: Superficies por pulverización, mopa o trapo con el producto diluido en agua	Nacional
<b>DD 4114</b>	20-20/40/90-10356- HA	Cloruro de bencil-C12- C16- alquildimetilamonio: 10,00%	Personal profesional	Desinfección de contacto: superficies y equipos, mediante pulverización, inmersión, lavado manual o mecánico con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
<b>DD 4115</b>	20-20/40-10357-HA	Cloruro de bencil-C12- C16- alquildimetilamonio: 5,00% Cloruro de didecildimetilamonio: 5,00%	Personal profesional	Desinfección de contacto: superficies y equipos, mediante pulverización, lavado o inmersión con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.	Nacional
<b>Bactoclean</b>	ES-0018916-0000	Ácido láctico: 0,42%	Público general Personal profesional Personal profesional especializado	Desinfectante multiuso listo para usar en superficies duras con acción bactericida, levurizada y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1. Aplicación manual por pulverización, dispersión, aplicación de espuma y tratamiento con brocha	Europeo
<b>Sure Cleaner Disinfectant Spray</b>	ES-0018646-0000	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso listo para usar en superficies duras con eficacia bactericida, fungicida y actividad virucida sólo contra influenza virus A/H1N1. Aplicación manual por pulverización, dispersión, aplicación de espuma y tratamiento con brocha	Europeo
<b>Ecodyl</b>	ES-0018917-0000	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso listo para usar en superficies duras con acción bactericida, levurizada y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1. Personal Profesional, Personal Profesional Especializado (Industrial). Interior y Exterior. Aplicación manual por pulverización, dispersión, aplicación de espuma y tratamiento con brocha.	Europeo
<b>Germ Spray Care Perfect Disinfection</b>	ES-000622-0003	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso con actividad bactericida, levurizada y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1 para superficies duras lavables de la casa, especialmente las superficies de la cocina.	Europeo
<b>Lactic</b>	ES-000622-0003	Ácido láctico: 0,42%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso con actividad bactericida, levurizada y virucida únicamente contra el virus de la gripe A/H1N1 para superficies duras lavables de la casa, especialmente las superficies de la cocina.	Europeo
<b>Germ Trol Care Perfect Disinfection</b>	ES-0018717-0000	Ácido láctico 1,75%	Público en general Personal Profesional Personal Profesional Especializado	Desinfectante multiuso listo para usar con eficacia bactericida, levadura y actividad virucida contra Influenza virus A/H1N1 solamente para superficies duras lavables de la casa.	Europeo
<b>HD5 GENERAL GERMS</b>	20-20/40-10303-HA	Cloruro de didecildimetilamonio: 7,0%	Personal profesional	• desinfección de contacto: superficies mediante paño, mopa o bayeta con el producto diluido, respetando los tiempos de contacto.	Nacional

Nota: Esta información es actualizada por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España. Esta información corresponde a la actualización de 5 de mayo de 2020 y puede ser modificada. Se recomienda consultar la página oficial del Ministerio de Sanidad donde se actualiza esta información.

Además de los productos de la tabla 1, la lejía, en las concentraciones anteriormente mencionadas, también ha sido recomendada para la desinfección de superficies en los protocolos nacionales y en las recomendaciones de la OMS debido a su eficacia virucida. <sup>(6)</sup>