

RECOMENDACIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS PARA CIERRE Y REAPERTURA ESTADO DE ALARMA COVID-19 **HELADERÍAS ARTESANAS**

Rev. 1 - 27/03/2020



Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



CALIDAD Y GESTIÓN CIENTÍFICA, S.L.
C/ Camí de L'Horta, 1-B Local 2 03590 ALTEA
Telef.: 965844586 e-mail: Info@siggo.es

Laboratorio autorizado de Salud Pública
Asesoría Técnica en Seguridad Alimentaria, Calidad y Medioambiente

Índice

1

INTRODUCCIÓN

2

HIGIENE ALIMENTARIA – CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO

3

HIGIENE ALIMENTARIA – SERVICIO A DOMICILIO

4

HIGIENE ALIMENTARIA – REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

Índice

1

INTRODUCCIÓN

2

HIGIENE ALIMENTARIA – CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO

3

HIGIENE ALIMENTARIA – SERVICIO A DOMICILIO

4

HIGIENE ALIMENTARIA – REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

CRISIS SANITARIA COVID-19 Y EL SECTOR HELADERÍAS ARTESANAS:

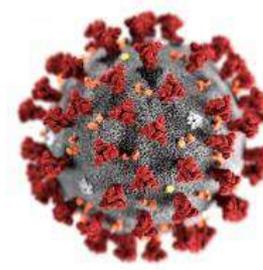
Como ya es conocido por todos el 14 de marzo de 2020 fue declarado el **ESTADO DE ALARMA** a nivel nacional, recogido en el RD 463/2020, para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

En dicho Real Decreto se estipula lo siguiente:

Art.10.4 Se suspenden las actividades de hostelería y restauración, pudiendo prestarse exclusivamente servicios de entrega a domicilio.

Por lo que este artículo afecta a la actividad de las Heladerías Artesanas.

El presente documento tiene intención de recoger las recomendaciones higiénico-sanitarias a tener en cuenta para el **cierre temporal** del establecimiento, **durante** el Estado de Alarma para el **servicio a domicilio**, y para la **reapertura del establecimiento** una vez autorizada por el Gobierno.



Índice

1

INTRODUCCIÓN

2

HIGIENE ALIMENTARIA – CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO

3

HIGIENE ALIMENTARIA – SERVICIO A DOMICILIO

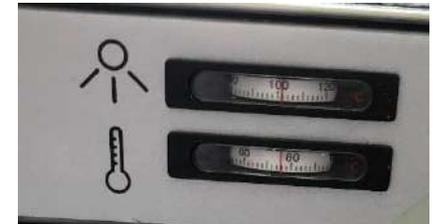
4

HIGIENE ALIMENTARIA – REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

Durante el cierre temporal del establecimiento se recomienda que el mismo quede en la mejor situación de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Eliminar todos los **restos de alimentos y residuos** de las instalaciones.
- Realizar la **limpieza y desinfección de toda la instalación** según el procedimiento establecido por la empresa.
- Realizar la **limpieza de toda la vajilla y menaje** en lavavajillas a una temperatura superior a **80°C**, posteriormente realizar un correcto secado de los mismos y guardarlos protegidos de posibles contaminaciones posteriores (polvo, operaciones de mantenimiento, etc..).
- En caso de usarse, realizar el lavado de **manteles y servilletas** en lavadora con el detergente correspondiente y una temperatura de **60°C**. Igualmente con los uniformes del personal.



Les dejamos el link de acceso a nuestro artículo:

[¿CÓMO LIMPIAR Y DESINFECTAR PARA PREVENIR EL CORONAVIRUS COVID-19?](#)



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

- Eliminar y evitar cualquier tipo de acumulación de agua en cámaras, utensilios y zonas en general.
- Dejar lavavajillas vacíos, limpios y sin agua o suciedad.
- Reforzar la **desinfección** de todos aquellos elementos que hayan estado expuestos a los usuarios del establecimiento (manetas de puertas, barandillas, aseos, etc..) utilizando etanol (alcohol etílico) al **62-71%**, **peróxido de hidrógeno (agua oxigenada)** al **0,5%** o **hipoclorito de sodio (lejía)** al **0,1% (1g/L)**, durante un tiempo de exposición de un minuto.

DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN EFECTIVA	MODO DE EMPLEO O EJEMPLO DE DILUCIÓN	TIEMPO DE ACTUACIÓN
ETANOL	70%	70 ml de alcohol de 96° + 26 ml de agua	1 min
HIPOCLORITO SÓDICO	>0,1%	Lejía comercial 40g/L de cloro activo: 30mL de lejía + 1 L de agua	1 min
PERÓXIDO DE HIDRÓGENO	0,5%	Agua oxigenada al 3%: 170mL agua oxigenada + 1 L de agua	1 min
OTROS DESINFECTANTES con actividad virucida frente a virus con envoltorio según norma UNE-EN 14476	Según composición y presentación comercial	Según modo de empleo del fabricante	

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Puesto que no se va a realizar actividad de preparación de alimentos, se recomienda la **mínima presencia y almacenamiento de alimentos posible**.

- **No se deberán conservar alimentos perecederos** (frutas, carnes, pescados u otros) puesto que se desconoce hasta cuando durará el periodo de cierre establecido por el Gobierno, y por lo tanto se compromete la durabilidad y seguridad de los mismos.

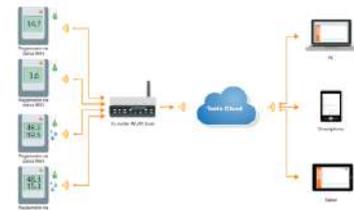
- Las cámaras de refrigeración, donde se almacenan productos perecederos, deberán **vaciarse, limpiar y desinfectar y proceder a su desconexión**. Se deberá mantener la puerta de los mismos abiertas, facilitando así la circulación de aire.



- En el caso de los **productos en congelación**, se deberá revisar que los mismos están **envasados/protegidos, etiquetados y no caducados** o próximos a caducar, controlar que se almacenan a **temperatura inferior a -18°C**. Hay que asegurarse que los equipos de congelación estén limpios y correctamente mantenidos (acumulación de escarcha).



- Existe la posibilidad de disponer de **alarmas, sistemas data-logger, registradores de temperatura** a distancia por wifi, bluetooth, nube, icloud, etc., que son un cómodo aliado para el control de temperatura de cámaras.



ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- En el caso de **alimentos no perecederos**, se deberá revisar que los mismos son almacenados correctamente cumpliendo con el criterio de “**lugar fresco y seco**” y sin que queden en contacto directo con el suelo (estanterías, palés, etc..).
- **A ser posible no se almacenarán productos no perecederos que ya estén abiertos**, en caso de no ser posible, los productos ya abiertos se traspasarán a recipientes herméticos con un cierre adecuado y se les etiquetará con fecha de apertura, controlando la caducidad secundaria de los mismos.
- Por lo general, el almacén de productos no perecederos deberá dejarse en **correcto estado de limpieza y desinfección**, y cerrado al exterior para evitar posibles contaminaciones durante el cierre del establecimiento.
- En caso de disponer de freidoras, **los aceites** serán retirados y gestionados adecuadamente. En el caso de aceites que se encuentren en buen estado de degradación, podrán ser almacenados en recipientes adecuados y etiquetándolos.



CONTROL DE PLAGAS

Un **establecimiento alimentario cerrado**, con presencia de restos de alimentos, residuos y suciedad da lugar a la **situación idónea** para que se produzcan infestaciones por plagas (cucarachas, insectos, roedores, etc..) es por ello que cara al cierre temporal del establecimiento tengamos en cuenta lo siguiente:

- **Retirar todos los restos de alimentos, suciedad y residuos** de todas las zonas de establecimiento.
- Realizar la **limpieza y desinfección** de las instalaciones, tal y como se ha indicado en puntos anteriores, haciendo hincapié en cocina, almacén, barra, etc...
- Mantener todos los **alimentos completamente cerrados y protegidos**, evitando así que suponga un atracción de vectores.



CONTROL DE PLAGAS

- Mantener todas las **aberturas al exterior correctamente cerradas** (puertas, ventanas, etc...) y revisar el correcto estado de las barreras físicas como burletes bajo puertas, mosquiteras y rejillas de sumideros.
- Evitar las **acumulaciones de agua**.
- **Mantener los servicios** y visitas de monitorización y control de plagas con la empresa externa autorizada durante el cierre temporal.
- **Avisar a la empresa externa** ante indicios o presencia de plagas.
- Conservar en **correcto estado** de funcionamiento (insectocaptores) y colocación las estaciones de monitorización (trampas, cebos..) implantados por la empresa externa.
- No realizar tratamientos con productos biocidas domésticos, estos únicamente los podrá realizar la **empresa externa autorizada** inscrita en el ROESB.



CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA

En aquellos establecimientos en los que se dispongan de **depósitos de almacenamiento de agua**, durante el cierre temporal del establecimiento se recomienda realizar el vaciado de los depósitos.

En caso de que el depósito tenga de mucha cantidad de agua y con el afán de evitar su desperdicio, se podrá mantener el depósito lleno pero siempre que disponga de un dosificador automático de cloro que mantenga un **nivel de cloro residual entre 0,6-1 mg/L**, y realizando una recirculación continua del agua, lo cual nos aseguraría la calidad higiénica del agua almacenada.

Ante casos de duda se **podrá realizar análisis** del agua del depósito según el RD 140/2003 con el fin de comprobar la potabilidad de la misma.



GESTIÓN DE RESIDUOS

- Como ya hemos comentado en puntos anteriores, será muy importante **retirar todos los residuos presentes en la instalación**, incluyendo envases retornables si es posible.
- En los cuartos y zonas destinadas al almacenamiento temporal de residuos, se deberá **reforzar la limpieza y desinfección**.
- Todos los **contenedores deberán quedar limpios y vacíos** de líquidos y aguas.
- Los residuos derivados de las operaciones de limpieza y desinfección, como elementos y utensilios de limpieza y los EPIs desechables se podrán eliminar como RSU y gestionándolos como tal.
- Para este tipo de residuos se recomienda que vayan en bolsas de residuos separados del resto de residuos y a poder ser dobles.
- En caso de existir otros residuos de carácter infeccioso o peligroso deberán ser gestionados según la legislación vigente.



FORMACIÓN DEL PERSONAL

Este periodo de cierre temporal y permanencia de en casa del personal es idóneo para realizar todas esas formaciones para las que nunca se encuentra tiempo.

Existen plataformas para **la formación on-line** en distintas materias, pero desde el punto de vista de higiene alimentaria se recomienda la formación en los siguientes aspectos:

- **Manipulación de alimentos**
- **Gestión de alérgenos**
- **Implantación de sistemas de autocontrol APPCC.**

A continuación, os adjuntamos el link a nuestra plataforma de formación on-line:

[CURSOS ON LINE PARA FORMACIÓN DESDE CASA](#)



#formateencasa



Índice

1

INTRODUCCIÓN

2

HIGIENE ALIMENTARIA – CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO

3

HIGIENE ALIMENTARIA – SERVICIO A DOMICILIO

4

HIGIENE ALIMENTARIA – REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

SERVICIO A DOMICILIO:

Como ya hemos comentado el *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*, obliga al cierre temporal de los establecimientos pero permite realizar el servicio de entrega a domicilio:

Art.10.4 Se suspenden las actividades de hostelería y restauración, pudiendo prestarse exclusivamente servicios de entrega a domicilio.

Frente a la situación económica presente tan comprometida, el **servicio de entrega a domicilio puede ser una buena opción para mantener la actividad**, siempre con las adecuadas medidas de seguridad enfocadas a evitar la propagación y/o el contagio de los trabajadores.

Para ello las empresas se podrán servir de sus propios medios para realizar el reparto, o contar con los servicios de empresas externas de reparto, exigiéndoles la aplicación de las correctas prácticas de manipulación y de seguridad.



CONTROL DE ACCESO Y RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS

Con el fin de evitar la propagación y contagio, una medida principal es mantener **nuestras instalaciones libres de posibles contaminaciones**. El coronavirus puede entrar en nuestras instalaciones a través del personal de trabajo o a través de la materia prima. Las recomendaciones para evitarlo serían:

- Comprobación de **ausencia de síntomas del personal** (tos seca, fiebre, problemas respiratorios). Comprobar procedencia en caso de contratación de nuevo personal.
- Control de acceso a **personal externo**, y limitarlo a casos estrictamente necesarios.
- Control a la recepción de materias primas, intentando evitar la entrada de posibles **envases contaminados**.
- Se recomienda delimitar una **zona de recepción de materia prima**, donde la misma sea traspasada a envases o recipientes de uso interno.
- En caso de no poder realizar este traspaso, se podrá realizar la **desinfección de la parte exterior de envase** con las disoluciones desinfectantes comentadas anteriormente.
- La **limpieza y desinfección de esta zona de recepción** deberá realizar tras cada recepción de materia prima.



PREPARACIÓN DE PRODUCTOS

Actualmente, y según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), **no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía de transmisión del virus**. No obstante, hay que poner en práctica todas las **medidas de higiene personal** posibles que eviten la posible contaminación del alimento o de los envases en los que se van a entregar:

- Cubrirse la boca y la nariz al estornudar con la parte interior del codo, y usar pañuelos desechables en caso de ser necesario. Se recomienda el **empleo de mascarillas** tipo FFP2 o FFP3.
- **Lavarse las manos adecuadamente con frecuencia:** Manos limpias: Mediante desinfectante hidroalcohólico (20-30 seg.) y manos sucias: Agua y jabón (40-60 seg.)
- Las **uñas** deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso **efectos personales** (anillos, pulseras, etc..) que pudieran impedir la correcta limpieza de las manos.
- **Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.**
- **Evitar ante lo posible el contacto físico directo** con alimentos o envases finales. Para ello se podrán usar guantes durante la preparación de cada pedido y se desecharán al final del mismo.



ENTREGA DE PRODUCTOS EN LOS DOMICILIOS

Con el fin de evitar la propagación y contagio durante la entrega de los alimentos, se velará por intentar implantar una política de **Contacto Cero**, evitando cualquier posible contacto con los clientes, e intentando que este quede reducido al mero contacto a través del pedido realizado. Para ello se pueden plantear las siguientes medidas:

- El repartidor deberá **limpiarse las manos y desinfectar los elementos de vehículos** susceptibles previo al comienzo del viaje. Además, deberá ir dotado de **guantes y mascarilla** o casco en caso de ir en motocicleta, manteniendo los mismo puesto durante todo el reparto.
- El pedido deberá ser colocado en un **primera bolsa cerrada** e introducida posteriormente en otra **segunda bolsa** que servirá de protección, la cual el cliente eliminará a la entrada a su domicilio en el momento de recibir el pedido. Tener en cuenta la separación entre productos calientes y fríos.
- El repartidor colocará el **pedido en el suelo frente a la puerta** (recordad que llevará una segunda bolsa de protección), tocará al timbre, se distanciará más de 2 metros y esperará a la recogida del pedido.
- **Evitar el intercambio de dinero físico**, priorizando por formas de pago mediante datafonos o pago a distancia a través de otras plataformas.



Índice

1

INTRODUCCIÓN

2

HIGIENE ALIMENTARIA – CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO

3

HIGIENE ALIMENTARIA – SERVICIO A DOMICILIO

4

HIGIENE ALIMENTARIA – REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

Todavía no se sabe hasta cuando durará el Estado de Alarma decretado por el Gobierno, y por ende el cierre de nuestros establecimientos de restauración, pero lo que sí sabemos es que toda esta situación pasará y debemos de tener claras ciertas **cuestiones cara a la futura reapertura**:

- Realizar una **limpieza y desinfección de las instalaciones** según lo comentado en apartado anteriores.
- Realizar la **revisión de aquellos alimentos no perecederos o en congelación** con el fin de comprobar su estado y caducidad.
- **Realizar los pedidos a proveedores** con cautela para evitar comprar en exceso y seguir la norma FIFO para rotación de productos almacenados con el fin de gastar antes los mas antiguos.
- Realizar una **purga de todo nuestro sistema de agua potable** abriendo todos los grifos durante 5 min, con el fin de evitar emplear el agua estacada en nuestra red interna.
- Asegurarnos de que en caso de contratación de **nuevo personal** este disponga de la adecuada **Formación en Higiene y Manipulación de alimentos**.



SERVICIOS PARA EL SECTOR HELADOS, GRANIZADOS Y HORCHATA

LABORATORIO DE ANÁLISIS



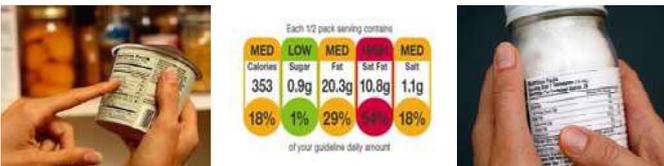
Análisis de Alimentos, Superficies y Aguas
Alérgenos, Metales, Toxinas y Plaguicidas
Análisis Nutricionales y Estudios de Vida Útil

ASESORAMIENTO TÉCNICO



Implantación de Sistemas APPCC y GPCH
Sistemas de Calidad y Medio Ambiente
ISO9001, ISO22000, BRC, IFS, Global Gap

REVISIÓN DE ETIQUETADO



Información Legal, Contenido y Alérgenos
Declaraciones Nutricionales
Declaraciones Saludables "Claims"

FORMACIÓN



Manipulador de Alimentos
APPCC - Gestión de Alérgenos
Calidad y Medio Ambiente

VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN



Termómetros y Data Loggers
Pasteurizadores y Cámaras
Balanzas, Pesas y Fotómetros

SUMINISTROS



Termómetros, Data Loggers
Fotómetros, Checkers digitales
Equipos, Kits, Reactivos, Patrones

INGENIERÍA ACÚSTICA



Estudios y Auditorías Acústicas
Instalación de Limitadores
Suministro de Aislamientos

Trabajamos por su Calidad
Trabajamos por su Bienestar



Telef.: 965844586 e-mail: info@siggo.es

www.siggo.es