



Programa de cocinas y restaurantes seguros

Actualización COVID-19 y

SARS-CoV-2 (nuevo coronavirus)







Restaurantes y cocinas seguras

Tu personal y tus clientes pueden estar expuestos al SARS-CoV-2 (nuevo coronavirus), por eso es necesario garantizar un espacio seguro. Una falla en la prevención podría resultar perjudicial para el negocio, además de que la marca perdería prestigio y productividad, y hasta podría ser fatal.

Durante un brote hay algunas medidas que se pueden tomar para evitar la propagación del virus. Las áreas de alto riesgo y zonas de contacto clave, precisan especial atención y mayor frecuencia de limpieza. Una adecuada limpieza y saneamiento, son fundamentales a la hora de prevenir y controlar brotes de enfermedades infecciosas. En cada superficie que se desea higienizar se deben seguir procedimientos estandarizados, utilizando solo productos recomendados.

Se debe prestar especial atención a la higiene de manos así como a las superficies más utilizadas, para evitar contaminación cruzada.

Acerca de los coronavirus y el SARS-CoV-2 envuelto (nuevo coronavirus)	2
Cómo prevenir de brotes	4
Cómo prevenir la propagación de un virus durante un brote	5
Higienizar superficies muy utilizadas para reducir riesgos	6
Limpieza y desinfección de superficies duras	6
Puntos de contacto clave	7
Métodos de higiene y desinfección de manos	8
Limpieza de sangre y otros fluidos corporales	9



Acerca de los coronavirus y el SARS-CoV-2 envuelto (nuevo coronavirus)

¿Qué es un coronavirus?

Los coronavirus son una familia de virus comunes. Se llaman así por las puntas en forma de corona que tienen en la superficie. Generalmente causan infecciones leves a moderadas en las vías respiratorias superiores en humanos. Pero también pueden causar enfermedades más graves, como bronquitis y neumonía y otras infecciones de las vías inferiores. Algunos coronavirus son transmitidos de animales a humanos. Y hay clara evidencia de que existe transmisión secundaria entre humanos del SARS-CoV-2.

¿Cómo se compara el SARS-CoV-2 (nuevo coronavirus)?

En diciembre de 2019 se identificó en cientos de personas el nuevo coronavirus, en Wuhan China. La mayoría de ellos había asistido al mismo mercado de mariscos en Wuhan.

Hasta entonces aquellos infectados solo habían presentado neumonía, además de síntomas leves con menor porcentaje de muertes que otras infecciones por coronavirus, y con 10-20% de los infectados que requirieron hospitalización para formas más graves de la enfermedad.

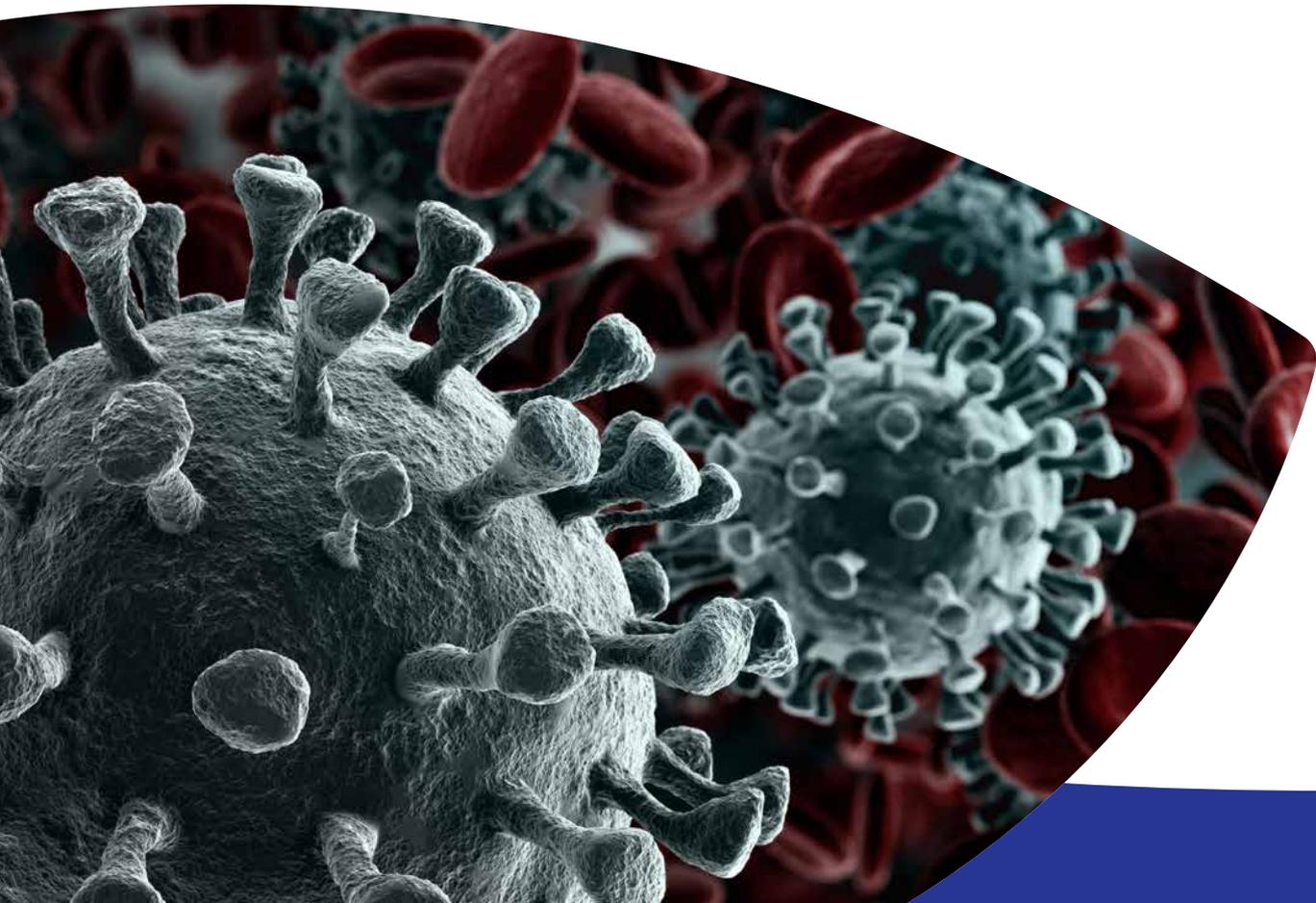
En comparación el SARS-CoV (síndrome respiratorio agudo grave) tenía una tasa de mortalidad del 9.6% (9.6% de los infectados morían a causa de la enfermedad) y el MERS-CoV (síndrome respiratorio de Oriente Medio) tiene una tasa de mortalidad del 34.5%.

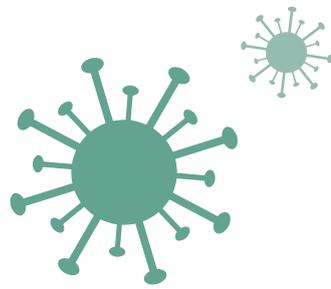


El período de incubación es de 1-14 días, en algún caso puede ser más prolongado. Las personas son más contagiosas cuando aparecen los síntomas

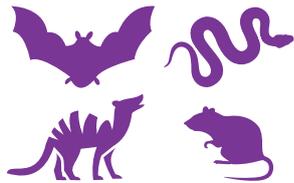
SÍNTOMAS

- Fiebre alta (más de 38.3 °C)
- Tos
- Dificultad para respirar





Cómo se transmite el SARS-CoV-2 de animales a personas



Murciélagos y animales de caza



Visitan el mercado de mariscos, entran en contacto con animales vivos o muertos



Las personas manipulan los animales, o están expuestos a las secreciones de los mismos.

Cómo se transmite el SARS-CoV-2 entre personas



De persona a persona

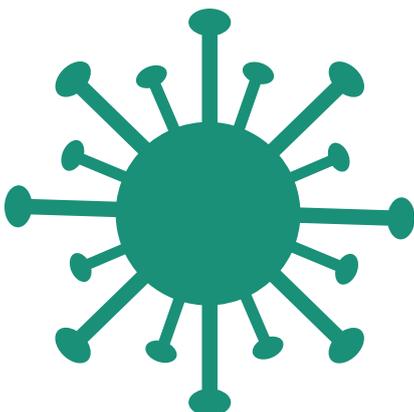


A través de gotitas producidas cuando alguien infectado tose, estornuda o habla



Tocando objetos o superficies contaminados

Para obtener la más reciente información sobre este brote por favor visite:
<https://www.who.int/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>





Acercas de la prevención de brotes

Es difícil predecir enfermedades o brotes, especialmente cuando gran cantidad de personas convergen en un mismo lugar. Lo importante es estar preparados.

Asegurarse de contar con medidas preventivas y los recursos necesarios para responder rápidamente, pueden marcar la diferencia entre algunos casos aislados y un brote masivo de la enfermedad. Estos resultan más difíciles y costosos de controlar. Por eso la importancia en la prevención.

¿Qué es una infección?

Las infecciones son causadas por patógenos como bacterias, virus, levaduras u hongos que entran al cuerpo. Puede llevar algo de tiempo que los microbios se multipliquen hasta exhibir los síntomas de una enfermedad, esto significa que una persona infectada puede inconscientemente difundir la enfermedad durante el periodo de incubación. Sin embargo en la mayoría de las enfermedades infecciosas la persona es contagiosa cuando presenta los síntomas de la misma.

La transmisión puede propagarse rápidamente a gran escala, generando brotes difíciles de controlar y extremadamente dañinos para la salud y los negocios.

Es responsabilidad de los empleadores, proveer, un espacio seguro para su personal, los clientes y consumidores. Lo que incluye, adecuados procedimientos para el control de las infecciones.

Asimismo existen precauciones que puede tomar para reducir el riesgo de un brote y aumentar las posibilidades de controlarlo si ocurriera.

¿Cómo se transmiten las infecciones?

Los patógenos se esparcen de diversas maneras. Entender esto ayudará a tu personal a adoptar las prácticas adecuadas para el control de las infecciones.

Los coronavirus se presentan en secreciones respiratorias que viajan hasta 2 metros. Lo que significa que el contagio puede ser a través del contacto directo o la transmisión a través de las partículas.

Si una persona infectada tose o estornuda, puede esparcir los gérmenes por el aire en pequeñas partículas o gotas que se depositan en diferentes superficies. Tanto las manos como las superficies que reciben dichas partículas, son posibles focos de contagio.

Algunas infecciones que se esparcen de esta manera son:

- Resfriados comunes
- Influenza
- Coronavirus

Objetos, humanos o comida contaminada: En la contaminación cruzada, los patógenos se trasladan de un lugar contaminado a otro. Si una persona no está sana, puede albergar virus, bacterias o parásitos. Asimismo quien es portador del patógeno, puede no parecer enfermo.

Para asegurarse de que los patógenos no sean transmitidos, se debe prestar especial atención a la higiene de manos y diferentes superficies.

Puntos clave de contacto para las tiendas:

- Grifos
- Botón/cadena del inodoro
- Mesas y mesadas
- Superficies en contacto con alimentos
- Utensilios de cocina



¿Cómo prevenir la propagación de un virus durante un brote?

Cómo controlar las infecciones

Las infecciones pueden ser prevenidas o controladas, reduciendo las posibilidades de transmisión. Esto puede lograrse adoptando prácticas básicas de control de infecciones.

Prácticas básicas de control de infecciones

Un buen control de infecciones comienza asumiendo que cualquiera es potencialmente infeccioso y llevar a cabo todo el tiempo los procedimientos adecuados.

A continuación se proveen algunos lineamientos para reducir la transmisión de infecciones:

Higiene de manos

Una efectiva higiene de manos es la mejor y más simple medida que se puede tomar para prevenir la propagación de los patógenos.

Cuando algunas de las siguientes situaciones ocurra, por favor llevar a cabo métodos aprobados para asegurar la correcta higiene de manos:

- Sus manos están visiblemente sucias
- Después de utilizar el baño
- Antes de cocinar
- Al finalizar las tareas rutineras (como sacar la basura)
- Al manipular dinero
- Al ingresar a la zona de producción de la cocina.
- Estornudar
- Etc.

Al final de este documento se muestra el método que se debe utilizar para una correcta higiene de manos.

Situaciones especiales

Apósitos para heridas: Las heridas en la piel son una oportunidad para que los patógenos ingresen al organismo. Quienes posean cortes, quemaduras o lesiones en la piel, deberán cubrirlas con apósitos resistentes al agua.

Derrames de sangre y fluidos corporales: Se debe actuar con precaución al limpiar sangre o fluidos corporales. En instalaciones públicas los derrames de fluidos corporales deben ser higienizados para proteger la salud pública. Durante este procedimiento, también se debe proteger la salud del trabajador.

Higiene respiratoria: Cuando alguien tose o estornuda, debe cubrir su boca con un pañuelo descartable o con su codo. Una vez utilizado el pañuelo el mismo debe ser desechado, y a continuación es fundamental higienizarse las manos adecuadamente.

Recomendaciones al lavar la ropa en caso de brotes

Para clasificar y manipular la ropa siga las pautas del CDC*. Para el proceso de lavado en sí, la mejor opción es aplicar desinfección térmica teniendo en cuenta la normativa local. Éstas difieren según el país, pero las más seguras son:

- Proceso térmico 1: 85°C durante 15 minutos
- Proceso térmico 2: 90°C durante 10 minutos
- Proceso térmico 3: 70°C durante 25 minutos**

Alternativamente,

- Seguir los procesos recomendados por el CDC*
- Utilizar un desinfectante autorizado, y aplicar el proceso químico-térmico requerido.

*CDC (Center for Disease Control and Prevention) es el instituto nacional líder en salud pública de los Estados Unidos.

** Recomendación de la OMS (Organización Mundial de la Salud)





Limpiando superficies utilizadas frecuentemente para reducir riesgos



La limpieza y saneamiento reducirán el riesgo de un brote.

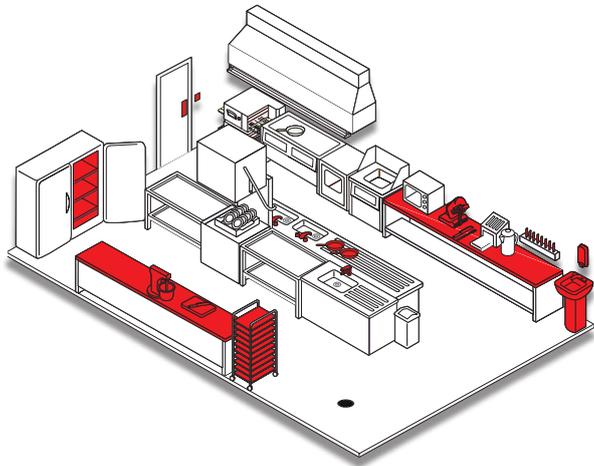
1. Limpie todas las áreas con frecuencia según su procedimiento estandarizado
2. Mantenga una excelente higiene de manos
3. Utilice un desinfectante específico para desinfectar las superficies más utilizadas
4. Encargarse de sangre u otros derrames de fluidos corporales de inmediato
5. Respetar procedimientos de seguridad al manipular ropa sucia, utensilios de cocina y desechos médicos.

Áreas de alto riesgo

Es necesario limpiar las áreas de alto riesgo de infección regularmente para evitar la propagación de patógenos. Algunas condiciones permiten que los patógenos se difundan fácilmente entre las personas. Esto incluye aquellas áreas de alto tránsito, en las que son frecuentes los derrames corporales, o con bajo nivel de higiene.



Puntos de contacto clave:



Picaportes



Grifos



Interruptores



Utensilios



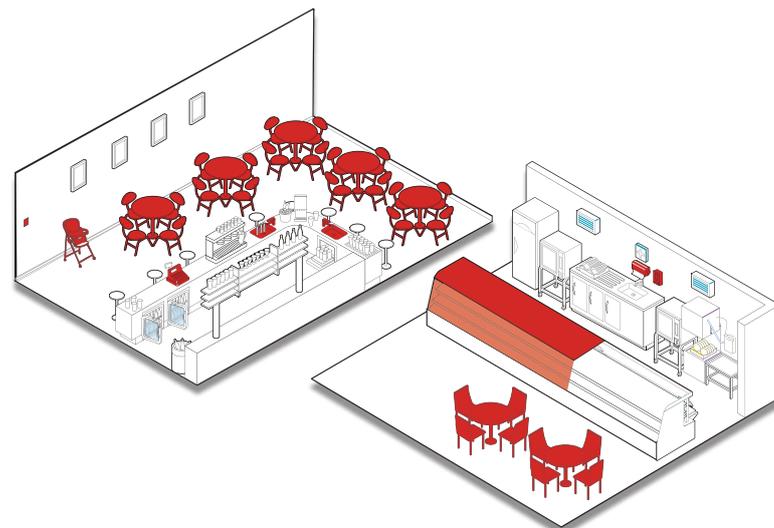
Dispensadoras (cargada, en buen estado, limpia)



Superficies en contacto con alimentos



Superficies en contacto con las manos



Vidrios protectores y exhibidores



Sillas



Picaportes, manijas y barandales



Mesas y mesadas



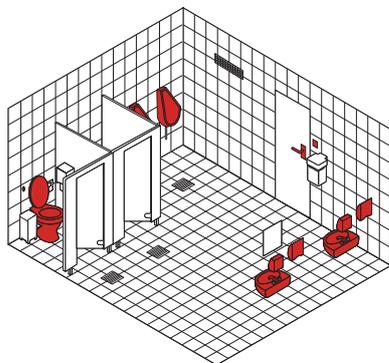
Dispensadoras (cargada, en buen estado, limpia)



Mesas



Interruptores



Picaportes



Grifos, botón-cadena del inodoro



Interruptores



Tabla de inodoro



Dispensadoras (cargada, en buen estado, limpia)

1. Aplicar una correcta higiene de manos

Lavado de manos: lavar las manos efectivamente, mojarlas, aplicar jabón, frotar las manos entre sí por al menos 20 segundos. Luego enjuagar bien y secar completamente con toallas de papel. Para asegurarse de haber lavado cada parte de las manos recomendamos seguir las siguientes ilustraciones.



Desinfección de manos: para desinfectar las manos aplicar 3 ml de desinfectante para manos, frotarlas entre sí durante 30 segundos. No debe enjuagar ni secar las manos, el desinfectante debe evaporarse.



2. Limpieza y desinfección de superficies duras durante un brote

Por favor utilice sus procedimientos estandarizados, de lo contrario siga estas pautas genéricas.

Utilice productos aprobados y aplique la dosis correcta para desinfección de superficies duras

1. Remoje previamente un paño de tela desechable con limpiador o desinfectante, y remueva la suciedad. Luego deséchalo en una bolsa plástica.
2. Limpie la superficie con un trapo desechable previamente remojado con limpiador o desinfectante. Luego deséchalo en una bolsa de plástico.
3. Rocíe el desinfectante generosamente sobre la superficie y esparcirlo con un paño desechable cubriendo toda la superficie. Deseche el paño en una bolsa de plástico.
4. Espere que el desinfectante actúe sobre la superficie el tiempo necesario. Enjuague si es requerido.
5. Todos los materiales y vestimentas de protección sucios deberán ser depositados en una bolsa amarilla y desechados como material contaminado.
6. Lave muy bien sus manos con jabón durante al menos 20 segundos.



Utilice las mini guías del producto recomendado en su país, para saber cómo utilizarlo en cada superficie

3. Limpieza de sangre y otros derrames corporales

Por favor utilice procedimientos estandarizados. Si no posee entonces siga estos consejos.



Si se ve expuesto a derrames de sangre u otros fluidos corporales por favor tener en cuenta las siguientes pautas:

1. Evalúe el tamaño del derrame y determine si debe ser tratado como un derrame pequeño o uno grande.
2. Lávese las manos y póngase el elemento de protección personal (EPP) adecuado para prevenir la exposición a los posibles patógenos durante la descontaminación, incluyendo guantes de látex, vinilo o nitrilo desechables, bata impermeable con mangas, barbijo y anteojos o careta de protección.
3. Nótese que al utilizar ciertos desinfectantes o si existiera riesgo de salpicaduras, se requerirá de protección adicional.
4. Lleve a cabo uno de los siguientes procedimientos de desinfección para derrames pequeños o grandes.
5. Quítese y deseche el EPP adecuadamente y proceda a higienizarse las manos.



Pequeños derrames

1. Limpie un derrame pequeño con toalla de papel o un apósito absorbente similar. Desechar en bolsa roja (riesgo biológico).

2. Limpie la superficie con un desinfectante apropiado para remover la suciedad y cualquier residuo del derrame. La vestimenta utilizada durante este tipo de desinfección debe considerarse como ropa contaminada, por lo tanto deberá ser lavada o desechada apropiadamente.



3. Desinfecte la superficie con un producto acorde que sirva para eliminar patógenos de la sangre y fluidos corporales, siga las instrucciones de la etiqueta. Asegúrese que el producto esté en contacto con la superficie durante el tiempo requerido, si hace falta aplicar nuevamente el producto para que la superficie permanezca húmeda el tiempo necesario. La vestimenta utilizada durante este tipo de desinfección debe considerarse como ropa contaminada, por lo tanto deberá ser lavada o desechada apropiadamente.



4. Una vez que se cumplió el tiempo de contacto del producto y la superficie se secó, entonces la misma ya puede ser utilizada normalmente.



Grandes derrames

1. Limpie y/o absorba un derrame u otro material orgánico con toallas de papel, absorbentes granulados o material similar. Desechar en bolsa roja (riesgo biológico).

2. Limpie la superficie con un desinfectante apropiado para remover la suciedad y cualquier residuo del derrame. La vestimenta utilizada durante este tipo de desinfección debe considerarse como ropa contaminada, por lo tanto deberá ser lavada o desechada apropiadamente.



3. Desinfecte la superficie con un producto acorde que sirva para eliminar patógenos de la sangre y fluidos corporales, siga las instrucciones de la etiqueta. Asegúrese que el producto esté en contacto con la superficie durante el tiempo requerido, si hace falta aplicar nuevamente el producto para que la superficie permanezca húmeda el tiempo necesario. La vestimenta utilizada durante este tipo de desinfección debe considerarse como ropa contaminada, por lo tanto deberá ser lavada o desechada apropiadamente.



4. Una vez que se cumplió el tiempo de contacto del producto y la superficie se secó, entonces la misma ya puede ser utilizada normalmente.

A large, stylized graphic of a leaf or petal, composed of several overlapping, curved, light blue lines that form a shape reminiscent of a fan or a leaf. It occupies the upper and middle portions of the page.

Diversey ha sido, y siempre será pionera y facilitadora de la vida. Ofrecemos constantemente tecnologías revolucionarias de limpieza e higiene que brindan total confianza a nuestros clientes en todo el mundo.

Diversey Tiene su sede en Fort Mill, SC, Estados Unidos. Para más información, visite www.diversey.com o siganos en nuestras redes sociales.

