

Gastronomía e higiene en la nueva normalidad

Sabemos cómo se propaga la COVID-19...

Según los CCPE,¹ la COVID-19 se propaga fácilmente entre las personas que están en contacto directo (en una distancia máxima de 2 m) a través de las gotitas respiratorias que se producen cuando una persona infectada tose, estornuda o habla.

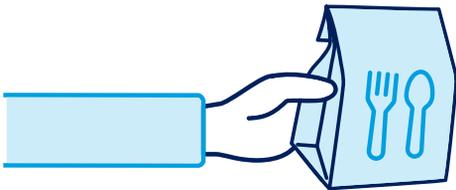


...Y comer fuera exige extremar la precaución



Cuando la gente come fuera, está en contacto con nuevos entornos que pueden albergar patógenos. El riesgo de propagación de gérmenes aumenta dado que, por término medio, una persona se toca la cara entre 15 y 23 veces a la hora.²

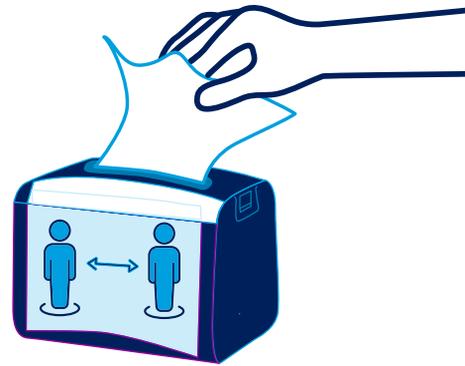
Motivos para utilizar las servilletas



No existen pruebas de ningún tipo que aseguren que el siguiente servicio de servilleta suponga un riesgo para la salud.

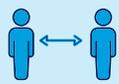
Las servilletas están protegidas higiénicamente dentro del dispensador, el cual ofrece un ambiente seco no apto para la supervivencia de virus. Por tanto, las servilletas que se ofrecen en dispensadores no son motivo de preocupación en cuanto a la transmisión de gérmenes.³

El 67 % de los clientes de restaurantes de servicio completo prefieren coger sus propias servilletas en un dispensador cerrado sobre la mesa, en vez de que el personal del restaurante se las traiga.⁴



Mejores prácticas de higiene para instalaciones que ofrecen servicios alimentarios y cafeterías⁵

Dado que cada vez más gente ha empezado a comer fuera en restaurantes y en el trabajo, los empleadores deben:



Garantizar que los empleados puedan mantener una distancia de dos metros entre sí.



Informar a los empleados de cuándo deben **quedarse en casa** y cuándo deben volver al trabajo.



Solicitar que los **empleados se laven las manos regularmente** con agua y jabón durante al menos 20 segundos y hacer más controles para garantizar el cumplimiento.



Ofrecer desinfectante de manos para que los **empleados puedan desinfectarse las manos** cuando no hay agua y jabón disponibles y las manos no estén visiblemente sucias.



Exigir que el personal se **ponga mascarillas** de tela, siempre que sea posible.



Garantizar el **suministro adecuado de productos de higiene, incluidas las servilletas**, para fomentar conductas de higiene saludables.



Colocar avisos en lugares muy visibles que **promuevan medidas de protección** diarias y expliquen cómo frenar la propagación de gérmenes, como el lavado adecuado de manos y llevar mascarilla.

¹ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html>

² Kwok, Gralton, McLaws. American Journal of Infection Control (2015). Face Touching: A Frequent Habit That Has Implications for Hand Hygiene (Tocarse la cara: una costumbre con consecuencias para la higiene de manos)

³ Ren SY, Wang WB, Hao YG, et al. Stability and infectivity of coronaviruses in inanimate environments (Estabilidad e infectividad de los coronavirus en entornos inanimados). World J Clin Cases. 2020;8(8):1391-1399. doi:10.12998/wjcc.v8.i8.1391

⁴ Encuesta llevada a cabo por Technomic en colaboración con Essity en julio de 2020. La encuesta se realizó en Estados Unidos y en ella participó un total de 1000 personas

⁵ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>



Think ahead.