



Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Recomendaciones básicas para reducir el riesgo de listeriosis en comedores colectivos

Las frutas y verduras que se consumen crudas hay que lavarlas, desinfectarlas y no cortarlas con demasiada antelación.

Recomendaciones básicas para reducir el riesgo de listeriosis en comedores colectivos

Miércoles, 19 de febrero 2020

La **Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)** ha publicado un díptico que lleva por título 'Prevención de la listeriosis en bares, restaurantes, tiendas de alimentación y comedores colectivos'. Se trata de un nuevo documento con recomendaciones para reducir el riesgo de listeriosis, en el que se hace hincapié en que la minuciosa limpieza de manos, superficies, utensilios y máquinas de corte es decisiva en la prevención de esta enfermedad.

La limpieza minuciosa de manos, superficies, utensilios y máquinas de corte es decisiva en la prevención de la listeriosis, infección causada por *Listeria monocytogenes*, bacteria ubicua en el entorno que puede contaminar los alimentos en las vitrinas, las máquinas, el suelo, los utensilios, los alimentos crudos o las personas que trabajan en el establecimientos alimentarios.

La listeriosis es una infección causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, que afecta de manera más grave a determinados grupos de riesgo como embarazadas, recién nacidos, personas mayores de 65 años o personas inmunocomprometidas. Dicha bacteria puede hallarse fácilmente en nuestro entorno y contaminar los alimentos desde vitrinas, máquinas (especialmente las de corte), suelos, utensilios, alimentos crudos y personas que trabajan en dichos entornos. Las máquinas rebanadoras, por ejemplo, son un foco ideal de contaminación de los alimentos si no se limpian y desinfectan adecuadamente y con suficiente frecuencia. Por otra parte se advierte que tienen un mayor riesgo los 'alimentos listos para consumir', que son aquellos que pueden consumirse directamente sin cocinarse, puesto que no tienen la protección adicional que conlleva cocinar para destruir las bacterias (por ejemplo jamón cocido y otros productos cárnicos cocidos, salmón ahumado, quesos blandos de leche cruda, embutidos, sándwiches, patés, brotes y germinados crudos o frutas y verduras crudas cortadas con antelación).

El díptico que lleva por título 'Prevención de la listeriosis en bares, restaurantes, tiendas de alimentación y comedores colectivos', editado por la **Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)**, insiste en las recomendaciones básicas para reducir el riesgo de contaminación, centrándose en principio en las normas generales; para incidir luego en el lonchado, troceado y triturado, limpieza y desinfección, y mantenimiento de instalaciones.

Éstas son las recomendaciones:

Normas generales de higiene alimentaria:

1. Mantener las neveras a una temperatura igual o inferior a 4°C.
2. Lavarse las manos a fondo y regularmente con agua y jabón.
3. Si es necesario utilizar guantes, cambiarlos con frecuencia.
4. Evitar que la ropa pueda ser un foco de contaminación: usar ropa limpia y de uso exclusivo.
5. Manipular los alimentos listos para el consumo en áreas y superficies limpias, con utensilios limpios y desinfectados, y separados de los alimentos crudos.
6. Mantener los alimentos cubiertos, envueltos o protegidos para evitar la contaminación cruzada.
7. Después de abrir el envase de un alimento, controlar su periodo de almacenamiento y reducirlo el máximo posible.
8. Formar a los trabajadores y supervisar su trabajo para verificar que aplican prácticas correctas.

Normas para la elaboración:

1. Asegurarse de que los alimentos que se consumen cocinados o recalentados llegan a una temperatura superior a los 70°C inmediatamente antes del consumo, para destruir las bacterias.
2. Los sándwiches y otros productos listos para consumir deben prepararse al momento o con la mínima antelación posible y mantenerlos refrigerados a 4°C.
3. Lavar y desinfectar las frutas y verduras que se consumen crudas. No cortarlas con demasiada antelación.

Normas para el lonchado, troceado y triturado:

1. Comprobar que las trituradoras, las máquinas para cortar, las loncheadoras y las batidoras se mantienen en buenas condiciones higiénicas.
2. No lonchar ni trocear los productos con anticipación. Hacerlo con la mínima antelación posible.
3. Tras rebanar o trocear un alimento, guardar la pieza sobrante inmediatamente en refrigeración.
4. Cada cuatro horas y al final de cada jornada deben desmontarse y limpiar los equipos de loncheado, corte o triturado, asegurando que no queden zonas de difícil acceso sin limpiar.

Normas para la limpieza y desinfección:

1. Establecer los procedimientos de limpieza y de desinfección por escrito y asegurarse de que el personal los conoce y los cumple.
2. Seguir las recomendaciones del fabricante en la concentración y aplicación de desinfectantes, para garantizar su eficacia.
3. Limpiar y desinfectar las superficies y utensilios entre un uso y el siguiente, en el caso de que se utilicen los mismos equipos para diferentes productos.
4. Frotar todas las superficies y zonas de difícil acceso para evitar la formación de capas delgadas de acumulación de microorganismos.
5. Evitar el agua estancada y las salpicaduras, ya que pueden vehicular microorganismos.
6. Secar las superficies después de la limpieza.
7. Limpiar y desinfectar de forma minuciosa los materiales de limpieza. Los trapos, cepillos, esponjas, etc. pueden contaminarse con bacterias y pueden ser un foco de propagación si no se desinfectan.

Normas para el mantenimiento de las instalaciones:

1. Mantener en buen estado de funcionamiento y limpieza el fregadero para el lavado de manos, que debe tener agua caliente, jabón y secamanos de un solo uso.
2. Evitar que caigan gotas de condensación o polvo en los alimentos o sobre superficies que puedan estar en contacto con ellos.
3. Asegurarse de que las paredes, suelos, desagües, equipos de frío y estructuras aéreas estén en buenas condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección. *Listeria monocytogenes* puede adherirse a grietas, desagües y zonas dañadas, húmedas o sucias.
4. Interruptores, mangos de máquinas, vitrinas de exhibición, manijas, pomos y superficies similares también pueden ser foco de contaminación. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento y se deben limpiar y desinfectar con frecuencia.

– Descárgate el díptico: [‘Prevención de la listeriosis en bares, restaurantes, tiendas de alimentación y comedores colectivos’](#).

Noticias Relacionadas

- [En verano, maximiza las alertas y evita errores con el ‘Libro negro de la seguridad alimentaria’](#)
- [Reglas básicas para evitar infecciones de listeriosis en las poblaciones de riesgo](#)
- [La listeriosis, un grave problema de seguridad alimentaria por su letalidad](#)
- [Listeria monocytogenes: maestra en persistencia y contaminación cruzada](#)