

REACTIVACIÓN SERVICIO DE CATERING MANUAL OPERATIVO



INTRODUCCIÓN

La EFSA (European Food Safety Authority) está realizando un seguimiento estrecho de la pandemia provocada por el SARS-COV-2 (COVID-19), que está afectando a un gran número de países de todo el mundo. En la actualidad no hay pruebas que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión probable del virus.

El presente documento no pretende sustituir al manual de APPCC o a cualquier otro requisito higiénico-sanitario que cada empresa deba cumplir con independencia de las sugerencias que aquí se detallan, son recomendaciones realizadas por la Asociación Empresarial de Catering AEC.



INDICE

- ✓ RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS
- ✓ PRODUCCIÓN
- ✓ TRANSPORTE
- ✓ EN NUESTROS ESPACIOS
- ✓ SERVICIO
- ✓ RECOGIDA DEL PUESTO DE TRABAJO
- ✓ BUENAS PRÁCTICAS
- ✓ CONCLUSIONES



RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

- ✓ Habilitar una zona "sucia", a ser posible en el exterior de nuestras instalaciones.
- ✓ Siempre que sea posible, es importante definir un horario de entrega de los proveedores
- ✓ Se instalarán dosificadores de geles hidroalcohólicos, preferiblemente automáticos.
- ✓ Se recomienda instalar una alfombra de desinfección de calzado para evitar pisar en la zona sucia y entrar a nuestras instalaciones. También es posible utilizar calzas desechables.
- ✓ En ningún caso se permitirá el acceso de un proveedor al interior de las instalaciones de cocina.
- ✓ La manipulación de los artículos se realizará con guantes y mascarillas desechables.
- ✓ Todas las mercancías deberán ser desinfectadas antes de la entrada a las instalaciones.
- ✓ Con ciertos artículos se podrá utilizar un trapo con lejía diluida (2 cucharas en 1 litro de agua) o con alcohol mayor o igual de 70 º y luego aclarar.
- ✓ Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno nuestro en la zona sucia.
- ✓ Los artículos que vengan envueltos con plástico y/o cartón, siempre que sea posible se sacarán de su embalaje original, el cual tiraremos y los productos los colocaremos en un envase propio.
- ✓ La conformación de albaranes se realizará exclusivamente con sellos o medios electrónicos, evitando bolígrafos. Se intentará evitar en la medida de lo posible la manipulación de papel, la documentación se tratará con desinfectantes y se pondrá en cuarentena 3 días antes de manipular administrativamente. En todo caso se realizará con material propio del receptor.
- ✓ Estas medidas se tendrán en cuenta también en los venues cuando se reciben proveedores en el propio evento como hielo, flores, etc.
- ✓ Se recomienda comunicar a los proveedores la metodología de trabajo empleada.



FORMACIÓN

DESINFECCIÓN DE MERCADERÍAS



PRODUCCIÓN

- ✓ Cumplimiento estricto de las medidas de APPCC en todo lo relacionado con el Protocolo Manipulación Alimentos y Elaboraciones.
- ✓ Al inicio de la jornada, se debe desinfectar de nuevo todas las zonas de trabajo. PRECAUCIÓN con los geles hidroalcohólicos y el uso de fogones.
- ✓ Uso de mascarilla, gorro, bata y guantes, los cuales se desecharán después de cada cambio de actividad. Se valorará el uso de viseras de protección.
- ✓ Instalación de geles hidroalcohólicos en cada obrador y evitar el uso del móvil.
- ✓ Organización exhaustiva de "Mise in place". La planificación evitará movimientos innecesarios que disminuirá la probabilidad de contaminaciones cruzadas.
- ✓ Desinfección de las zonas de trabajo con cada cambio de actividad.
- ✓ Esterilización de herramientas de trabajo después de cada cambio de actividad.
- ✓ Identificación de utensilios por zona de trabajo para evitar el uso compartido.
- ✓ Utilización en lo posible de técnicas de envasados al vacío, abatidores de temperatura, pasteurización y esterilización.
- ✓ Asegurarse que los trenes de lavado funcionan a más de 80º en la fase de aclarado.
- ✓ IMPORTANTE: Tras cada pausa volver al protocolo de inicio de trabajo.



SEGURIDAD
SANITARIA PARA EL
CUIDADO DE LOS
TRABAJADORES Y
CLIENTES QUE
CONFÍAN EN
NOSOTROS



FORMACIÓN

USO DE EPIS

DESINFECCIÓN DE ZONA DE TRABAJO

ESTERILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS



TRANSPORTE

- ✓ El vehículo debe ir equipado con gel hidroalcohólico para los ocupantes, pulverizador con desinfectante y papel de un solo uso.
- ✓ Desinfección de vehículos de transporte con productos certificados después de cada utilización.
- ✓ Repaso de desinfección de las superficies de la cabina en cada cambio de turno: volante, levas, pulsadores de ventanillas, palanca de cambios, pantallas táctiles, llaves del garaje.
- ✓ Prestar atención a las ruedas de los transportes que se utilizan para la carga y descarga de materiales y mercancías.
- ✓ Todos los productos y materiales deberán ir en contenedores herméticos y desinfectados previamente.
- ✓ En la medida de lo posible, designación única e individual del personal que realice la carga del vehículo
- ✓ Se evitará transportar productos y materiales al descubierto, incluyendo secos y conservas.
- ✓ Se paletizarán, flejarán o agruparán los artículos en contenedores dentro de nuestras instalaciones antes de la carga.
- ✓ Se evitará en la medida de lo posible que el vehículo haga cualquier parada en el recorrido para la carga de cualquier material o producto con el objetivo de no abrir nuestros vehículos en otras instalaciones.
- ✓ En cualquier caso se podrá desinfectar de nuevo toda la carga cuando la situación así lo requiera..



EN NUESTROS ESPACIOS

- ✓ Certificación de aplicación de EPIS en su personal de acuerdo con lo establecido por las autoridades.
- ✓ Limpieza y desinfección inicial y final del espacio.
- ✓ Gestión de residuos generados.
- ✓ Personal de limpieza durante el evento.
- ✓ Instalación de dosificadores de gel hidroalcohólico.
- ✓ Se realizará la desinfección constante de superficies tales como mostradores, barandillas, interruptores, pasamanos y picaportes.



FORMACIÓN

DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS



SERVICIO

OFFICE

- ✓ Asegurarse que las zonas de trabajo han sido previamente desinfectadas.
- ✓ Uso de mascarilla, gorro, bata y guantes, los cuales se desecharán después de cada cambio de actividad.
- ✓ Señalizar y comunicar a todo el personal que interviene en el evento las indicaciones sobre cuál será la zona donde podrán reponer sus guantes, mascarillas y el uso de gel hidroalcohólico.
- ✓ Se establecerá distancia de seguridad entre puestos de trabajo.
- ✓ Si hay equipamiento, material alquilado o materias primas que se reciben en el lugar del evento, planificarlo con antelación para poder desinfectar todo el material según procedimiento.
- ✓ Solicitar a las empresas de alquiler de materiales las medidas higiénicas con las que gestionan su material, los EPIs de su personal, etc.
- ✓ Asegurarse que el material para el servicio se ha lavado a más de 80º y llega filmado a las instalaciones.
- ✓ Planificar la “mise en place” lo más sencilla posible para evitar manipulaciones innecesarias.
- ✓ Insistir en la prohibición del uso de trapos de cocina.
- ✓ El personal de cocina y montaje de platos no abandonará su zona de trabajo. De hacerlo reiniciará su trabajo con los procedimientos establecidos desde el principio.
- ✓ Delimitar la zona de pase para evitar contaminaciones con la sala.
- ✓ Alejar lo máximo posible la zona de montaje de la zona de retorno de material.
- ✓ Extremar las precauciones de “cocinas en vivo” protegiéndolas sin que pueda haber contacto directo con el comensal.

SALA

- ✓ Todo el personal de sala estará equipado con los EPIs necesarios y obligatorios según el diseño y criterio de cada empresa.
- ✓ El límite de comensales por mesa y la distancia de seguridad se realizarán de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades competentes.
- ✓ Se dispondrá de una zona de dosificación de gel hidroalcohólico, donde cada 20 min de actividad se haga una desinfección de guantes.
- ✓ Se tratará de realizar descansos de 5 min de los equipos cada cierto tiempo para evitar que el cansancio impida mantener las prácticas sanitarias.
- ✓ Se recomienda utilizar dispensadores de servilletas en su mayor parte cerrados. Si no es posible, la carga de servilleteros o la dispensación libre se realizará de manera gradual según necesidades.
- ✓ Se recomienda el uso de formatos individuales.
- ✓ Recomendar los tiempos de servicios ajustados para no alargar demasiado los eventos.
- ✓ Recomendar realizar eventos en espacios al exterior en la medida de lo posible.
- ✓ Evitar el trabajo en grupones y aglomeraciones de camareros alrededor con manipulación.
- ✓ Se limitarán los servicios de buffet y cocktail con acceso directo del comensal a las bandejas de productos.



RECOGIDA DEL PUESTO DE TRABAJO

- ✓ Todo excedente de materias primas deberá volver según el APPCC vigente y gestionarse de la misma manera que lo haríamos con cualquier recepción de mercancías.
- ✓ Todo el material de higiene personal, mascarillas, guantes, etc. deberán depositarse en bolsas independientes destinadas solo para este efecto.
- ✓ En caso de no haber utilizado dispensadores de servilletas, desechar las que han estado en zona de clientes.
- ✓ Todo el material, tanto si se ha utilizado como si no, deberá ser desinfectado una vez llegue a las instalaciones propias.
- ✓ Todos los EPIs reutilizables, se tratarán en lavandería a temperatura superior a 60º tras cada jornada laboral.
- ✓ En espacios no propios se establecerá previamente la recogida de residuos: tanto la manera de realizarse como los medios que va a poner a disposición el espacio.



FORMACIÓN

COLOCACIÓN DE EPIS





BUENAS PRÁCTICAS AEC - CATERING COVID FREE

1. **COMUNICACIÓN** de medidas y procesos que generen seguridad y confianza al cliente en todas las fases del proceso de catering.
2. Cumplimiento y control estricto de la normativa **HIGIÉNICO SANITARIA** tanto en el producto como en personal y la gestión del servicio.
3. Implicación, adaptación, concienciación y **FORMACIÓN** de los empleados en los nuevos procesos de acuerdo con la normativa vigente.
4. **TRANSFORMACIÓN** del catering a una nueva disposición con el uso intensivo y bio responsable de dosis tapadas en alimentos fríos y calientes.
5. Adaptación de la **SALA** con control a la entrada y medidas higiénicas para clientes y empleados, así como disminución de plazas de acuerdo a la normativa vigente.
6. Adaptación y controles en **ESPACIOS DE USO INTERNO** como vestuarios, baños, offices, cocinas y zona de recepción de mercancías.
7. Acuerdos con **PROVEEDORES** respecto a embalaje, trazabilidad del producto y procesos de recepción de mercancías.
8. **PRODUCCIÓN** de cocina, vajillas y utensilios a costes razonables y con el menor impacto medioambiental.
9. **TRANSPORTE** de mercancías de acuerdo con una política de gestión que tenga como objetivo la seguridad higiénico sanitaria de mercancías y personal.





CONCLUSIONES

Esta información ha sido aprobada por la Asociación Empresarial de Catering AEC con el fin de seguir avanzando en el servicio. Se ha tenido en cuenta los puntos de vista de representantes de las diferentes funciones implicadas, con la idea de adaptarlo a los escenarios que nos vamos encontrando en el ámbito temporal de la situación actual.