

# CHERUSKER

## MANEJO DE ALIMENTOS EN CHERUSKER

### OBJETIVOS

- Mantener la limpieza y desinfección de los puntos de venta de Cherusker ubicados en Quito, Baños de Agua Santa y Guayaquil.
- Garantizar el manejo adecuado de alimentos y utensilios, en base a normas establecidas, para prevenir posibles contaminaciones, de esta manera garantizar la inocuidad de nuestros alimentos.

### DEFINICIONES

- **Limpieza:** es la eliminación gruesa de la suciedad (tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables). Puede realizarse mediante raspado, frotado, barrido o pre enjuagado de superficies y con la aplicación de detergente para desprender la suciedad.
- **Desinfección:** Es la reducción de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación de los alimentos, se utilizan agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos (vapor a alta presión) adecuados para la reducción de microorganismos.
- **Desechos infecciosos:** Son todos aquellos desechos, ya sean plásticos, papel, cartón, biológicos, mascarillas, guantes, que hayan tenido contacto directo con fluidos corporales como la saliva, sangre, heces, orina, lágrimas y flujo nasal.
- **Higiene de los alimentos:** Cierta número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud.

# CHERVISKER

- Inocuidad de los alimentos: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

## **INGRESO DEL PERSONAL (INTERNO Y EXTERNO) AL ESTABLECIMIENTO**

Colocar en la entrada, una bandeja de al menos 5 cm de profundidad con la solución de cloro para desinfección de pisos y superficies.

Cada vez que ingresen al establecimiento, tanto los colaboradores como el personal externo deben sumergir las suelas de sus zapatos en la bandeja con la solución de cloro.

## **DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES**

Realizar una solución al 0.6% de cloro: por cada 1000 ml de agua añadir 6 ml de Cloro. La cual se deberá renovar cada día.

## **DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS**

Realizar una solución al 0.2% de cloro: por cada 1000 ml de agua añadir 2 ml de Cloro. La cual se deberá renovar cada día.

Las frutas y verduras deben ser sumergidas por al menos 10 minutos en la solución de cloro para alimentos.

## **PERSONAL INTERNO**

El personal interno incluye, cocineros, posilleros, asistentes de cocina, chefs, administradores, meseros, bartenders. Los motorizados están contemplados más adelante.

# CHERVISKER

## Uso de Guantes de látex (desechables).

- Use la talla de guantes correcta. La utilización de guantes demasiado estrechos tienden a romperse más fácilmente, exponiendo a contaminación el alimento.
- Lávese adecuadamente las manos antes y después de usar los guantes.
- Protéjase cualquier herida con un apósito impermeable antes de ponerse los guantes.
- No lleve relojes, pulseras, anillos u otros objetos. Pueden ser causa de rotura de los guantes y aumentan la proliferación de gérmenes.
- Cámbiese de guantes cuando se rompan o deterioren y en caso de contacto directo con el contaminante.
- En ausencia de rotura, se recomienda el cambio periódico de los guantes las veces que sea necesario, desde 2 veces o más al día para el personal que manipula directamente los alimentos. Y los motorizados deberán hacerlo desde 3 veces o más al día.
- Recuerde que mientras usa guantes también se deben lavar en cada cambio de actividad o cuando haya topado una superficie que no sea destinado para alimentos.

## Uso de mascarilla quirúrgica o respirador desechable

- Asegúrese de que cubre su boca y nariz, y anúdela firmemente para reducir al mínimo la separación entre la mascarilla y la cara.

# CHERVISKER

- Mientras esté utilizándola, evite tocarla: siempre que toque una mascarilla usada, por ejemplo, para quitársela, limpie sus manos lavándolas con agua y jabón o frotándolas con un pañuelito empapado en alcohol.
- En cuanto la mascarilla esté húmeda, sustitúyala por otra limpia y seca.
- No reutilice las mascarillas de un solo uso, deseche inmediatamente las mascarillas de un solo uso una vez utilizadas.

## Higiene de manos y otras medidas preventivas

- Los miembros que sean parte operativa en los procesos en el trabajo delivery, deben lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón durante 20 segundos, incluso inmediatamente después de quitarse los guantes. Si no dispone de agua y jabón y sus manos no están visiblemente sucias, puede usar un desinfectante de manos a base de alcohol antiséptico al 70%. No obstante, si sus manos están visiblemente sucias, siempre debe lavárselas con agua y jabón.
- Los miembros deben seguir las medidas preventivas normales mientras están en el trabajo y en el hogar, incluida la higiene de manos recomendada, además de evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca con las manos sucias. Otros momentos clave en que debe lavarse las manos incluyen:
  - Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
  - Después de ir al baño
  - Antes de comer o preparar comidas
  - Después de estar en contacto con animales o mascotas

# CHERVISKER

## MOTORIZADOS

- Al arribar al establecimiento luego de una entrega, el motorizado mientras desinfecta las suelas de su calzado, una persona asignada debe rociar alcohol antiséptico al 70% por todo su cuerpo.
- Desinfectar con alcohol antiséptico al 70% las siguientes áreas: las maniguetas de la moto, las maletas de transporte por la parte interna y externa y el casco.
- Deben utilizar obligatoriamente: mascarilla, gafas y guantes.

## MANEJO DE DESECHOS INFECCIOSOS

Los desechos infecciosos serán dispuestos en un tacho especial e identificado mediante una funda roja.

En estos tachos se colocarán:

- Mascarillas autofiltrantes para partículas o aerosoles.
- Guantes de látex, nitrilo o neopreno.
- Papel absorbente

## NOTA

No se recomienda el uso de trapos en la limpieza de superficies y utensilios, debido a que propicia un ambiente óptimo para el crecimiento de microorganismos (gérmenes) patógenos. El lavado de los trapos elimina los gérmenes, sin embargo, la periodicidad de su lavado requiere análisis microbiológicos en laboratorio que arrojen resultados de en qué punto lavarlos. Por otro lado, resulta difícil a simple vista definir su periodicidad

# CHERVISKER

de lavado. Y su lavado constante es tedioso para el personal, más aún con altas cargas de trabajo, lo que podría generar descuido en el lavado constante de los trapos.

En consecuencia, se recomienda el uso de ya sea papel industrial, toalla de mano desechable o papel absorbente desechable. De un solo uso.

