



Restaurantes Covid free: Métodos de desinfección y sistema de trabajo

Limpiar nuestro establecimiento y mantenerlo higiénico es algo que siempre hemos hecho de manera regular. **Pero en estos momentos lo hemos intensificado aún más para mantener restaurantes Covid free**, ya que se trata de un tema de salud importante, que actualmente sigue siendo un problema a nivel mundial.

Sabemos que la pandemia del COVID-19 no es causada o transmitida a través de los alimentos, pero de igual forma realizamos un mayor nivel de limpieza. **De esta manera protegemos tanto a los comensales como a nuestros propios trabajadores.**

En [Restaurant Girona](https://restaurantgirona.com) desglosamos muy bien las áreas de limpieza de alto enfoque dentro de nuestro establecimiento. Hemos puesto en funcionamiento las mejores prácticas de parte de nuestros trabajadores, para promover la salud y la seguridad en la industria de servicios de alimentos.



Restaurantes Covid free

Si bien la limpieza y desinfección siempre han sido partes importantes de un ambiente saludable, la aparición del [coronavirus](https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/coronavirus) enfatiza cuán importante es cada uno para la salud y la seguridad, **a corto y largo plazo, tanto de los profesionales del servicio de alimentos, como de nuestros invitados.**

Aspectos que mantienen el restaurante desinfectado

Existen cuatro aspectos clave para mantener nuestro establecimiento de servicio de alimentos limpio y sanitario en todo momento. **Te los comentamos a continuación:**



Lavado de manos

Para nadie es un secreto que el lavado de manos es algo primordial en esta época, y **es la mejor manera de evitar que tanto el personal que labora en el restaurant, como los invitados, se enfermen.** De esta manera podremos tener unos de los restaurantes covid free.

Limpieza de restos de alimentos en las superficies

Si bien este tipo de limpieza no mata a los patógenos, es la parte más importante del proceso de higiene, ya que hacerlo correctamente perjudica el medio ambiente donde prosperarían esos patógenos.

Este es nuestro Top 10 de las [gastronomía de Girona](#) [DELICIOSO]

Desinfección de superficies en contacto con alimentos

En esta fase reducimos el número de gérmenes en superficies u objetos a un nivel seguro, según lo juzgado por los estándares o requisitos de salud pública.



Desinfección de los puntos de contacto

Al realizar esto matamos cualquier patógeno, como el virus que provoca el coronavirus, de las superficies u objetos que sean puntos de contacto, y de esta manera reducimos considerablemente el riesgo de propagación de la enfermedad.

Muchas personas utilizan, erróneamente, el término de limpieza como si se tratase de lo mismo que la desinfección, pero es importante tener en cuenta dos diferencias principales: efectividad y aplicación.



Desinfectantes para cada producto y superficie

Desinfectar con un producto fuerte elimina gran cantidad de gérmenes, bacterias y por supuesto virus, haciendo que sea un método sumamente efectivo para matar patógenos como el Covid-19. **Sin embargo, este tipo de desinfectantes generalmente no es seguro para los alimentos.**

Es por esta razón que estos desinfectantes fuertes, que poseen un alto nivel de activos para lograr su objetivo, **son utilizados única y exclusivamente para desinfectar superficies, áreas transitadas y puntos de contacto, pero jamás sobre alimentos directamente.**

Desinfectantes aplicados a los alimentos

Por esta razón, para desinfectar correctamente los alimentos antes de cocinar, sin que exista ningún riesgo adicional por utilizar químicos muy fuertes, aplicamos desinfectantes inocuos especiales, los cuales eliminan los patógenos, **pero mantienen siempre cada alimento a nivel seguro para la salud de nuestro organismo.**



Adicionalmente, debes saber que este tipo de desinfectantes en alimentos es tan seguro, que no requiere de ningún tipo de enjuague luego de su aplicación.

Áreas de especial cuidado

En cualquier establecimiento de comida, existen tres áreas cruciales que deben ser sumamente cuidadas en cuanto a limpieza, higiene y desinfección. Estas áreas son: Frente al restaurante, el área de atrás y los baños.



Cada área desempeña un papel vital para los invitados y debe mantenerse limpia a toda costa, especialmente en estos tiempos, en donde el coronavirus nos preocupa a todos.

El frente del restaurante y la entrada

En nuestra rutina diaria la limpieza y la desinfección de esta área siempre han sido la regla general. **Desde limpiar la tierra o el polvo con un paño húmedo, hasta limpiar superficies con un limpiador de vidrio o de uso múltiple.** Esta ha sido siempre una norma que usamos para la higiene general de la superficie.

Sin embargo, ahora hacemos aún más énfasis en desinfectar esta área, con productos fuertes para tal fin, ya que muchas personas transitan por el lugar, y es una manera bastante eficaz de luchar en la prevención contra el virus.

Adicionalmente, existen puntos claves como los sitios de contacto del personal y los invitados, por lo que nos esforzamos en desinfectar muy bien las áreas que se tocan con bastante frecuencia, lo cual incluye, entre otros, todos los tiradores de las puertas, rieles y mostradores sin contacto con alimentos.

Las mesas se consideran una superficie de contacto con los alimentos, por lo que usamos en ellas los desinfectantes seguros para alimentos. **Del mismo modo, la desinfección seguida de un enjuague con agua potable se realiza a diario.**



Área trasera del restaurante

Esta zona es menos propensa a contagios, ya que el calor mata los virus a unos 140 grados Fahrenheit. **Por lo tanto, cocinar y lavar platos es suficientemente efectivo para eliminar cualquier virus o bacteria en la comida.**



Sin embargo, sabemos que una de las mejores prácticas es el lavado de manos del personal, **como lo comentamos anteriormente, por lo cual consideramos que es clave para evitar la propagación dentro del restaurante.**

Descubre que es un free [tour por Girona](#)

Los baños

Los baños son una de las principales áreas de peligro para la propagación de la infección. Sin mencionar que son sumamente importantes en la imagen de un negocio en general. **Las encuestas muestran que los baños sucios pueden tener un impacto negativo en la satisfacción general de los invitados.**

Es por ello que nos enfocamos en desinfectar muy bien los puntos de contacto, como accesorios, manijas y dispensadores, varias veces al día.

Por otra parte, la limpieza del baño, incluida la limpieza a fondo, la desinfección de todas las superficies principales y el lavado de inodoros, se realiza a diario.

Distanciamiento social y sistema de trabajo

Del mismo modo, nos aseguramos de que exista, en la medida de lo posible, un distanciamiento social en cuanto a nuestro personal. **Para ello, trabajan de forma consecutiva y de lado a lado, para reducir el contacto “cara a cara” de nuestros chefs con otros miembros del equipo.**



Esta medida ayuda a que se encuentren separados, y por ende, exista un riesgo menor de que se contagien de COVID-19 en la cocina.



¿Te gustaría [visitar Girona en un día](#)?

Turnos del personal

Así mismo, también poseemos patrones de turnos especiales, tanto para los trabajadores que se encuentran de cara al público, como para los que laboran dentro de la cocina. **De esta manera reducimos la cantidad de personas que llegan al lugar y trabajan al mismo tiempo.**

De la misma forma, tratamos de mantener una distancia considerable con el público, para evitar cualquier riesgo por este medio.

En conclusión, esta época ha sido una buena oportunidad para implementar las mejores prácticas dentro del Restaurant Girona, por lo que invertimos más tiempo desinfectando las superficies táctiles, **en donde es posible que las personas permanezcan cierto tiempo, o que sean puntos de contacto.**

Sin embargo, la medida más simple de combatir la propagación del virus es simplemente aplicar de forma estricta todas las normas de las cuales se ha venido hablando desde hace meses atrás.

Manteniendo cierta distancia con las personas, y realizando un lavado de manos constante.

Es de esta manera que se puede mantener los restaurantes Covid free, sin que representen ningún tipo de peligro sustancial para las personas.