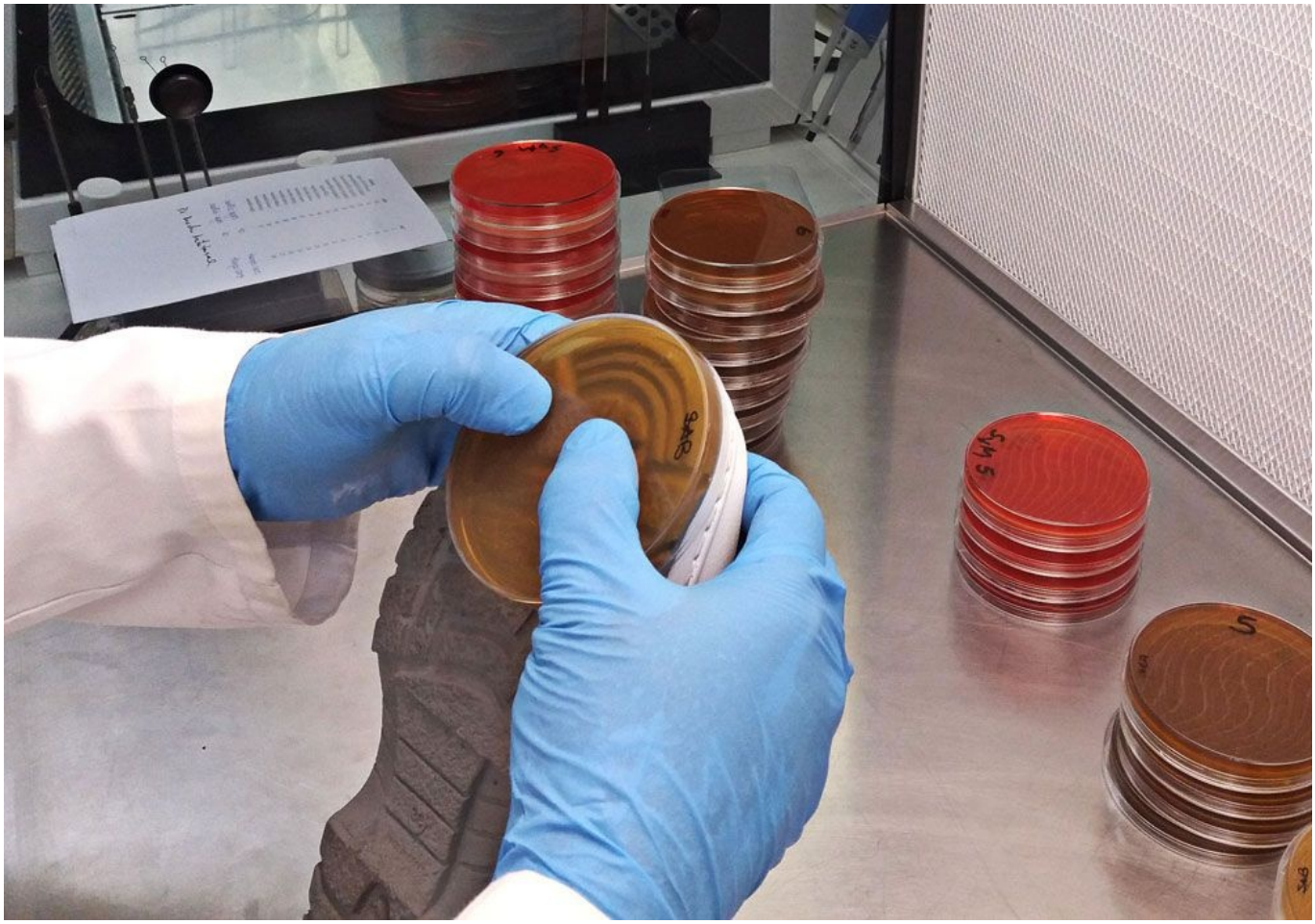
INESCOP inicia un proyecto sobre la desinfección de calzado laboral

20/01/2017



Uno de los riesgos a los que se enfrenta la industria alimentaria y el sector sanitario es la contaminación cruzada por trasiego, o lo que es lo mismo, por el constante movimiento de los trabajadores entre las diferentes zonas de las instalaciones de trabajo, **lo que contribuye a diseminar microorganismos no deseados,** potencialmente patógenos, con el riesgo que ello supone para la salud. Además, el hecho de que los materiales empleados en la fabricación de suelas sean generalmente celulares o microporosos, empeora la situación de contaminación cruzada, ya que su estructura porosa los hace proclives a la retención y proliferación de microorganismos. Por ello, y puesto que el cambio de los materiales en la fabricación de suelas "de momento, no es una opción, ya que este tipo de material es el que hace que el calzado de uso profesional sea mucho más ligero y confortable, la solución más práctica es validar tratamientos desinfectantes efectivos", asegura Elena Albert, responsable del proyecto.

Para ello, **desde INESCOP se están analizando los zapatos empleados por trabajadores del Hospital General Universitario de Elda** y el Restaurante Quinta Lacy que, "una vez han sido contaminados en situaciones

reales de trabajo, les aplicamos en laboratorio diferentes productos químicos para analizar posteriormente el grado de desinfección conseguida", explica Albert.

Trabajar en la búsqueda de un tratamiento desinfectante eficaz que asegure la ausencia de microorganismos es su objetivo. Se busca que las empresas de calzado laboral puedan ofertar calzado acorde con protocolos de bioseguridad y con el Reglamento europeo de buenas prácticas de higiene aplicable al sector alimentario. Al término del proyecto, y si todo va según lo previsto, "**los fabricantes de calzado de uso profesional podrán contar con un tratamiento de desinfección, validado por INESCOP, y ofrecer así un valor añadido a sus productos, pues este es un tema que preocupa tanto al sector sanitario como al alimentario, porque lo primero siempre es la salud",** explica Elena Albert.