

## PROTOCOLO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA DISMINUIR LOS RIESGOS DE EXPANSIÓN DE CORONAVIRUS (SARS-COV-2)

Este material fue elaborado a partir de múltiples aportes, con el objetivo de definir una serie de medidas de prevención, complementarias del **Protocolo de Donaciones** recientemente aprobado y difundido por el CECOED, que necesariamente se deben extender a todas aquellas iniciativas vecinales, como ollas populares y lugares donde se procesen alimentos para sectores vulnerables de la población, en un marco de prevención del Coronavirus SARS CoV2.

Estas **Recomendaciones** las hemos agrupado en seis grandes ítems:

### 1. Higiene personal de quien manipula alimentos.

**Lavarse las manos correctamente** varias veces al día, especialmente en las siguientes situaciones:

- Antes de tocar alimentos ya cocidos o listos para comer.
- Después de: manipular o preparar alimentos crudos, tocar bolsas o paquetes que trajimos de afuera, manipular basura, limpiar la casa, fumar o manejar dinero.
- Después de: tocarse la cara, sonarse la nariz, estornudar o toser.

**Tomar las siguientes precauciones:**

- Cabello recogido y con gorra que forme parte del uniforme de trabajo.
- Usar tapabocas.
- Usar guantes limpios para manipular alimentos.
- Utilizar ropa limpia, exclusiva para la elaboración de alimentos.
- Usar calzado limpio y cerrado.

**El uso de guantes no exime de mantener un adecuado y permanente lavado de manos todas las veces que sea necesario.**

### 2. Establecer zonas específicas de elaboración de alimentos

**Mantener el área de trabajo, útiles y superficies limpios** (con agua y jabón) y desinfectados (con alcohol o hipoclorito diluido), así como disponibilidad de productos de higiene (alcohol en gel, hipoclorito, jabón) para las personas que están en este espacio.

**Planificar el menú de la semana** de acuerdo con los ingredientes donados, lo que permite organizar la higiene de los productos de acuerdo con Protocolo de Donaciones ya establecido por la IC, separando lo “sucio” de lo limpio, en ambientes físicos distintos, siguiendo los siguientes criterios:

- **generar un grupo de trabajo** de un máximo de cuatro personas en la zona de la cocina, para evitar aglomeraciones, manteniendo una distancia mínima de 1,5 metros de distancias
- **Organizar el trabajo estableciendo roles específicos**, por área. La persona encargada de las compras no debe ser la misma que está en la elaboración de la cocina, así como en la distribución de los alimentos a usuarios.
- **Disponer de mesadas, o tablas diferentes**, para separar productos crudos y cocidos.
- En caso de que las mesadas no sean de materiales de fácil limpieza, forrarlas con nylon grueso
- **Disponer de una piletta con agua potable y jabón líquido.**

### 3. Establecer una zona de recepción y almacenamiento de alimentos separada del área de elaboración, tomando las siguientes medidas:

- **Reforzar las rutinas de limpieza** en los espacios físicos donde se manipulan alimentos, aumentando la frecuencia, desinfectado con solución de hipoclorito (solución comercial) o alcohol
- Recuerde que **la mercadería debe permanecer en ambientes limpios**, separada del piso, protegida del clima, roedores e insectos, o del contacto con productos de limpieza y combustibles
- **Verificar la fecha de vencimiento** de todos los alimentos donados
- **Verificar que los envases estén limpios y manipular con guantes** o desinfectar superficie.
- **No acumular grandes cantidades y Clasificar alimentos** (percederos, carnes, lácteos) y ordenar.
- **Lave bien frutas, vegetales y huevos** antes de usarlos
- En el caso de algunos vegetales y tubérculos que no requieren refrigeración, como zapallo, calabaza, papa, boniato, naranja o banana, conviene **lavar bien las cáscaras** bajo el chorro de

agua con cepillo y almacenarlos en un lugar limpio. Una vez limpios, **desinfectar sumergiendo en agua con hipoclorito** –una cucharadita por litro de agua o una cucharada en cinco litros. Dejar actuar 15 minutos y enjuagar bajo el chorro de agua nuevamente.

- Los alimentos crudos, en especial las carnes, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden contaminar otros alimentos. **Mantener separados los alimentos crudos de los cocidos para prevenir la transferencia**, incluso usar útiles de cocina diferentes para unos y otros.
- **Refrigerar lácteos (leche, yogur y quesos, higienizando los envases), huevos, carnes crudas, algunos vegetales y frutas, lavados y desinfectados previamente.**

#### 4. Establecer un plan de manejo de residuos y limpieza del área de trabajo.

- **Retirar los residuos diariamente** del área de preparación de alimentos, de tal forma de evitar malos olores y vectores.
- Para los **residuos orgánicos** (cascaras de vegetales y frutas, masas, etc), se recomienda **destinar a experiencias de compostaje** que existan en el barrio.
- Para los **residuos reciclables** (cajas de cartón y cartulina, latas, envases plásticos, bidones, etc) **destinar a programas de recuperación** de la Intendencia de Canelones, depositándolos en los ecopuntos o puntos de entrega voluntaria ubicados en supermercados y espacios públicos. En caso de generar un volumen importante se sugiere coordinar con la Intendencia para su retiro.
- Los **residuos mezclados no reciclables** (nylon sucio, restos cárnicos, basura común) se deberán depositar **en los contenedores de residuos** (públicos o domiciliarios) SIEMPRE embolsados, evitando tirar dentro del contenedor residuos sueltos.
- **Los contenedores y acopio de residuos se deben ubicar lejos del área de preparación de alimentos**, de ser posible en un espacio exterior y techado.
- Se recomienda **desinfectar los contenedores domiciliarios con dilución de hipoclorito**, cada vez que sea vaciado por el servicio de recolección municipal. Desinfectar el exterior, en especial tapa y agarre, área manipulada por los operarios de la recolección que puede ser también un posible foco de contaminación.

#### 5. Establecer un área de Despacho y Distribución de alimentos a los usuarios

Para la distribución de alimentos, y con el fin de evitar aglomeraciones de usuarios, se sugiere establecer horarios específicos, que puede ser establecido por franja etaria, tomando las siguientes precauciones:

- **Colocar mostrador de contención** para mantener la distancia social necesaria
- **Mantener la mesa de trabajo limpia.**
- **No apoyar objetos o recipientes de usuarios.**
- **Servir dejando un metro y medio de distancia, sin tocar elementos** (cucharón, recipientes de usuarios).
- **Solicitar al usuario retirarse inmediatamente** del área una vez despachado el alimento.

#### 6. Establecer un área específica con normas claras de atención a los usuarios para el retiro de alimentos

Mediante cartelería en el área establecer normas claras de comportamiento, con apoyo de personal que ordene, solicitando:

- Mantener la distancia en la fila; metro y medio
- Traer recipientes limpios y al ser servidos, no apoyarse en la mesa y mantener distancia con el cocinero.
- Consumir enseguida o almacenar en frío si se consume después de pasada una hora.
- Si tiene SÍNTOMAS, NO CONCURRA, envíe a otra persona.
- El retiro de alimentos lo realiza una persona miembro de la familia, nunca menores de edad.