

Guía de medidas básicas

para la preparación y manipulación de alimentos en situación de emergencia



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Jack Espárrago

Es importante lavarse bien las manos

- Antes de comer.
- Antes y después de ir al baño.
- Después de toser o estornudar.
- Luego de tocar animales.
- Todas las veces que sea necesario.



*Solución para desinfección:

Agregue 1 cucharadita (64 gotas) de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua.

Utilice esta solución para la limpieza de las superficies (la solución debe ser preparada cada día).

Si no dispone de agua potable, Clórela o Hiévala

Tratamiento de desinfección del agua



HIERVA EL AGUA por al menos 1 minuto y déjela enfriar antes de utilizar.



CLORE EL AGUA:

- **Si está transparente:** agregue 10 gotas de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua, mezcle bien y espere 30 minutos antes de utilizar.
- **Si está turbia:** filtre o deje decantar, agregue 20 gotas de cloro tradicional doméstico (sin aromas) a 1 litro de agua filtrada, mezcle bien y espere 30 minutos antes de utilizar.



Almacene el agua en recipientes desinfectados y tapados (*).



Utilice el agua clorada o hervida para beber, cocinar, hacer hielo y para el lavado de dientes.

MANEJO SEGURO DEL AGUA

John Lemon



MANEJO SEGURO DE LOS ALIMENTOS

Luciano Brócoli

- 1 No consuma alimentos si no está seguro de su procedencia o estado de conservación.
- 2 Lave frutas y verduras con agua tratada (clorada o hervida).
- 3 Al momento de cocinar, prepare primero los alimentos como verduras y frutas, luego prepare carnes y pescados.
- 4 Consuma carnes y pescados bien cocidos.
- 5 Limpie y sanitice las superficies y utensilios con solución para desinfección*, antes y después de utilizarlos.
- 6 Almacene los alimentos en lugares frescos, aislados y libres de contaminación.
- 7 Cocine la cantidad justa, evitando sobras, así disminuirá la producción de basura.
- 8 Si no tiene refrigerador, no guarde comidas, ya que pueden descomponerse.
- 9 Elimine los desechos en bolsas cerradas y mantenga los basureros con tapa, fuera del alcance de animales e insectos.
- 10 Limpie y desinfecte los basureros con solución para desinfección*.

Para más información descargue la guía de medidas básicas de manipulación de alimentos en situación de emergencia desde el sitio www.achipia.cl o de nuestro Facebook.