

BUENAS PRÁCTICAS

para personal que trabaja en establecimientos de preparación, venta y consumo de alimentos.

- 11 PUNTOS IMPORTANTES -

- 1** Limpieza de superficies y zonas
- 2** Utensilios
- 3** Equipos
- 4** Seguimiento a la salud del personal
- 5** Lavado de manos
- 6** Gestión de enfermedades en el personal
- 7** Vestimenta del personal
- 8** Almacenamiento
- 9** Manipulación
- 10** Preparación de alimentos
- 11** Distribución de alimentos y atención de público



1 Limpieza de superficies y zonas

Desinfectantes que actúan exitosamente sobre el coronavirus:

peróxido de hidrógeno, ácido peracético, hipoclorito de sodio, isopropanol, amonio cuaternario.

Este tipo de productos no se puede aplicar a la piel directamente por ningún motivo, su uso es exclusivo para superficies.

El procedimiento de limpieza debe realizarse cada 30 o 60 minutos, dependiendo de la frecuencia de trabajo, **dejando por al menos 1 minuto la solución desinfectante en contacto con las superficies.**

No mezclar los productos químicos utilizados para limpiar, desengrasar y/o desinfectar, manteniéndolos en sus envases originales.

Orden el procedimiento de limpieza: cielos, paredes, puertas y ventanas, equipos y utensilios, mesones, lavamanos y lavaderos, pisos y desagües.



2 Utensilios

Usar agua potable y caliente, detergente, cepillar bien, enjuagar y secar cuando sea necesario, utilizando para ello sólo toallas de papel desechable.

Si no se van a usar de inmediato, mantenerlos o guardarlos en lugares limpios, secos y específicos para ellos.

3 Equipos

Deben ser lavados constantemente, **bajo un plan de limpieza y desinfección.**

Deben estar diseñados para la producción exclusiva de alimentos.

El personal que los manipula debe seguir las instrucciones del fabricante.



4 Seguimiento a la salud del personal

Elaborar una encuesta a todo el personal (incluyendo incluso a administrativos), donde se establezca si han tenido contacto con alguna persona contagiada o sintomática en los últimos días.

Implementar un control para todo el personal y agentes externos (por ejemplo, proveedores), en el cual se realice una comprobación de síntomas distintivos de la infección por el nuevo coronavirus.

Es recomendable que para personal externo exista una declaración en la cual se establezca si ha estado en contacto con personas sintomáticas o contagiadas de COVID-19, prohibiéndose el ingreso a las instalaciones si cumple con alguna de las dos (establecer un protocolo escrito y conocido por toda la empresa).



5 Lavado de manos

Lavado de manos OMS

El virus SARS-CoV-2 tiene su material genético cubierto por una capa de grasa, por lo tanto sustancias que disuelven grasa, como jabones y detergentes para lavar platos, son capaces de eliminar el virus.



1 Pone tus manos debajo del agua corriente.



2 Lávate bien las manos, tanto las palmas como el dorso, las yemas de los dedos, los espacios entre ellos y los pulgares.

Piensa también en tus uñas.

Los jabones líquidos son más higiénicos que las barras de jabón, especialmente en los baños públicos.



3 Frota el jabón en todas las áreas. Lavarse bien las manos lleva 40 segundos.



4 Enjuaga tus manos con agua corriente.

En los baños públicos usa una toalla desechable o el codo para cerrar la llave.



5 Seca tus manos con cuidado, también en los espacios entre los dedos.

Las toallas de papel son las más adecuadas para esto en los baños públicos.

En casa todos deben usar su propia toalla.

En este período es altamente recomendable que los manipuladores de alimentos utilicen mascarilla desechable que cubra estricta y completamente la nariz y boca, la que deberá ser cambiada cada 2-3 horas como máximo.

Al retirarse la mascarilla debe volver a lavarse las manos. En caso de necesitar pañuelos deben ser desechables. Se deben botar inmediatamente dentro de una bolsa o en un basurero con tapa, luego de ello el manipulador(a) deberá lavarse muy bien las manos para continuar con su faena.



6 Gestión de enfermedades en el personal



Cualquier síntoma de enfermedad, debe ser comunicado inmediatamente a su supervisor. Sobre todo si se trata de fiebre, tos seca y dificultad para respirar. **Lo anterior incluye el tener contacto con una persona de su entorno directo que haya sido notificado/a como contagiado.**



Debe dar aviso inmediato a jefatura directa y seguir el protocolo del Ministerio de Salud al respecto, el que dicta activar un proceso de aislamiento por 14 días.

Para conocer más detalles de los procedimientos que establece el Ministerio de Salud en cuanto al manejo de infección por el nuevo coronavirus, diríjase al sitio web:

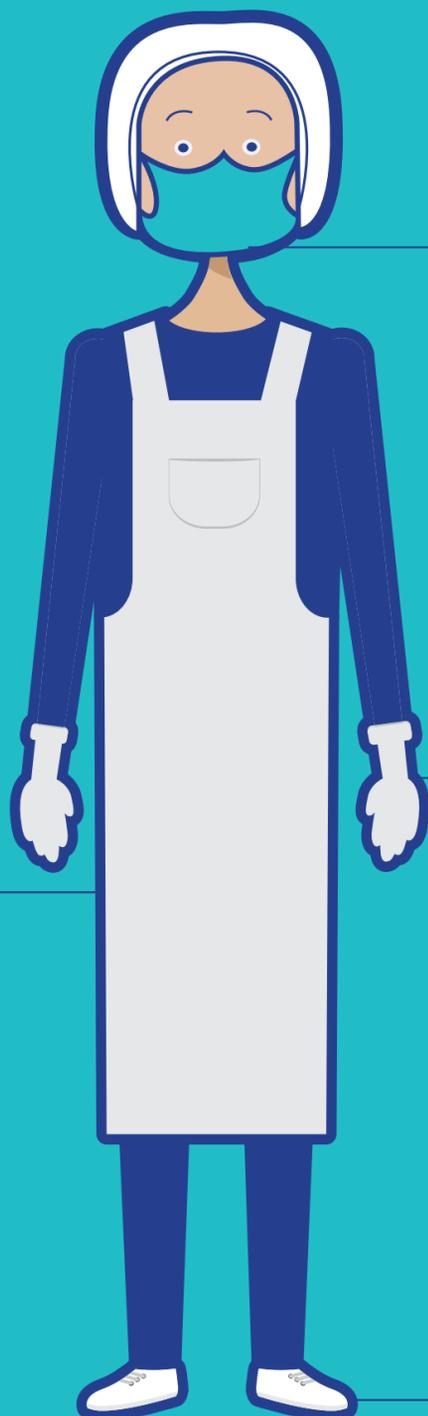
[https://www.gob.cl/coronavirus/protocolos/.](https://www.gob.cl/coronavirus/protocolos/)



7 Vestimenta del personal

Una vestimenta apropiada para el manipulador de alimentos consiste en:

Gorra o cofia que cubra totalmente el cabello



Mascarilla que cubra nariz y boca

Delantal de color claro (o delantal plástico)

Guantes (opcional)

Calzado antideslizante adecuado.



El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente cada vez que sea necesario (cada vez que tome contacto con cualquier objeto que pudiera estar contaminado).

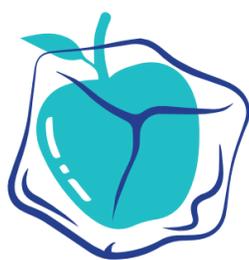
Especialmente después de ir al baño, tocar la basura, manipular alimentos crudos, tener contacto con animales, entre otras acciones de riesgo.

8 Almacenamiento



En el caso de productos que requieran conservar la cadena de frío, **es sumamente relevante que de inmediato se almacenen a la temperatura respectiva:**

Refrigeración (menor a 5°C) o Congelación (-18°C).

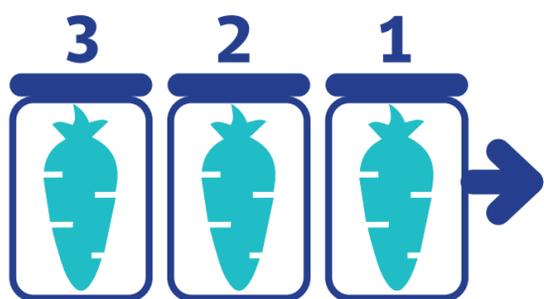


En esta etapa se debe considerar inspección visual para evaluar aspectos como olor, color, sabor, aroma y textura y/o de temperaturas de ser necesario, especialmente si son alimentos refrigerados o congelados.

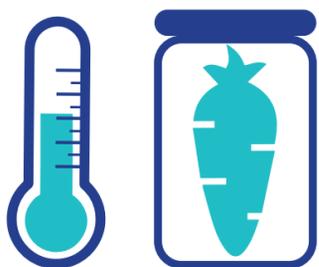
Importante tener en cuenta que los alimentos descongelados no pueden volverse a congelar.



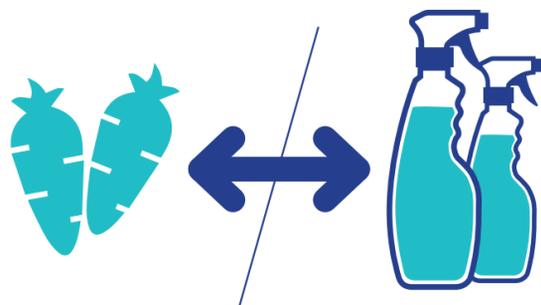
8 Almacenamiento



La correcta rotación de estas se puede lograr aplicando distintos mecanismos, sin embargo, uno de los más efectivos y usados es el principio **“Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale” (FIFO por sus siglas en inglés)**, lo cual se puede realizar registrando en cada producto la fecha en que fue recibida.



Es importante **llevar registros de las temperaturas de los equipos constantemente** en el marco de un plan de vigilancia al correcto funcionamiento, así como también almacenar los alimentos en sus envases originales.



El almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección debe ser en un lugar alejado de la zona directa de manipulación y preparación de alimentos. Asimismo, los químicos a utilizar deben estar adecuadamente ordenados y etiquetados.

9 Manipulación

En las zonas en que se manipulen alimentos está prohibido:

- Comer
- Fumar
- Masticar chicle
- Escupir

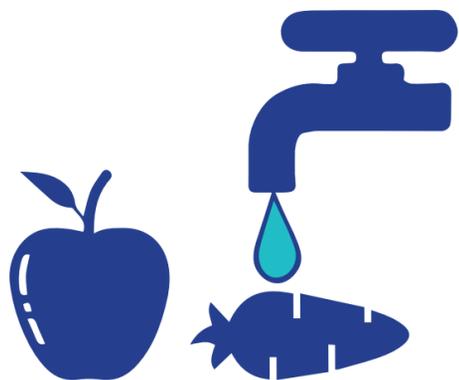
Mayor énfasis en conductas de riesgos asociadas a COVID-19

Evitar llevarse las manos a:

- La cara.
- Las fosas nasales.
- Los oídos.
- Los ojos.



10 Preparación de alimentos



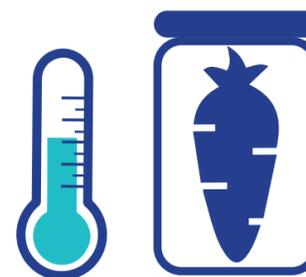
Lavar y desinfectar muy bien las frutas y verduras una por una, con agua potable y corriente.



Una vez preparado el alimento, este se debe consumir de inmediato, si se debe mantener un tiempo antes de servir (plazo breve), mantener a temperaturas adecuadas (sobre 60°C).



Para cocinar muy bien los alimentos, especialmente carnes, verificar que el centro de la pieza haya alcanzado la temperatura mínima de 70°C.



Si es para la venta se debe envasar utilizando envases apropiados e higienizados y **mantener en las condiciones ambientales específicas para cada producto.**

10 Preparación de alimentos

NUNCA:

Hurgarse o rascarse la nariz, boca, cabello, mentón, barba, orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.
Si estornuda, no hacerlo encima de la zona de elaboración y luego lavarse las manos o cambiarse los guantes.

Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.
Mantener las uñas limpias libres de esmalte o barniz.

Manipular alimentos con las manos, sino con utensilios.

Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.

Secarse las manos o la cara con el delantal.

Usar los guantes para hacer uso del servicio higiénico y para lavarse las manos. No volver a usar esos guantes.

Dejar la mascarilla sobre mesones o cerca de alimentos.

Manipular celulares durante la faena de trabajo ya que podrían acumular microorganismos, posibles de ser transferidos a los alimentos y superficies.
Se recomienda además limpiar y desinfectar estos aparatos con frecuencia.



11 Distribución de alimentos y atención de público



Si el alimento va a ser vendido fuera del lugar de preparación, debe transportarse manteniendo las condiciones de **temperatura adecuadas para el producto**. Sólo los productos que necesitan refrigeración deben transportarse en vehículos con la debida autorización sanitaria.



En cuanto al consumo de platos u otros alimentos en el mismo establecimiento de preparación, **se debe asegurar un ambiente limpio, a temperatura adecuada y usando utensilios que estén libres de contaminación**.



El personal que manipule alimentos **no deberá atender pagos del público** y no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.



Es relevante que en el espacio donde se atienda al público y/o sirvan los alimentos o platos preparados, **el personal resguarde medidas de higiene estrictas**.

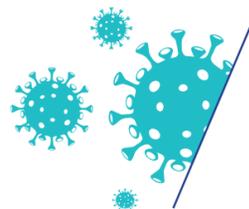


BUENAS PRÁCTICAS

**para personal que trabaja en
establecimientos de preparación,
venta y consumo de alimentos.**

Para más detalles entra a:

www.achipia.cl/covid-19



LA HIGIENE
NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN

