



PROTOCOLO

para Manipuladores/as de alimentos frente a la situación sanitaria Covid-19

Santiago, 2020



Antecedentes

A nivel mundial nos encontramos en medio de una pandemia provocada por el virus SARS COV-2 causante de la enfermedad denominada COVID-19. Este virus genera una enfermedad principalmente en las vías respiratorias, con una alta tasa de contagio entre personas (alta morbilidad), y un importante índice de mortalidad en poblaciones de riesgo (ancianos/as, pacientes con sistemas inmunológicos deprimidos, enfermedades cardíacas o respiratorias preexistentes, entre otros) (CDC, 2020; MINSAL, 2020).

Es importante mencionar que, a la fecha, no existe evidencia científica que pueda vincular la transmisión de COVID-19 en los seres humanos de manera directa por medio de los alimentos. Sin embargo, debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas o incluso días y la alta tasa de transmisión por medio de gotitas de saliva o nasales desde las personas, es importante que las instalaciones, productos y áreas potencialmente contaminadas sean limpiadas y desinfectadas permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos de conocida efectividad contra los coronavirus (MINSAL, 2020; Kampf G. et al, 2020; EPA, 2020).

En la cadena alimentaria, los/las manipuladores/as de alimentos desempeñan una función vital para la sociedad (manual de manipuladores de alimentos, FAO, 2011). De acuerdo con la legislación actual y considerando el escenario sanitario en el que se ve integrado Chile y otros países a consecuencia de COVID-19, es válido destacar que toda persona que se desempeñe como manipulador/a de alimentos, deberá mantener un estado de salud que no represente un riesgo de contaminación de los alimentos, ya sea al manipularlos o al relacionarse con otras personas en el lugar de trabajo (MINSAL, 1997).

De acuerdo con lo anterior y en el contexto de la pandemia COVID-19, el presente protocolo propone entregar orientaciones para aumentar y/o mantener niveles adecuados de protección a los consumidores, a través de la adecuada preparación y manipulación de productos por parte de manipuladores/as de alimentos y el cumplimiento de nuevas medidas sanitarias establecidas por las autoridades.

Objetivo

Proporcionar orientaciones relacionadas a buenas prácticas de manufactura, manipulación e higiene de alimentos para implementación de personal que trabaja en establecimientos de preparación, venta y consumo de alimentos.

Alcance

El presente protocolo se aplicará a personas que trabajen a cualquier título y aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos (Reglamento Sanitario de los Alimentos, MINSAL, 1997). Dichas medidas son complementarias a las ya existentes en múltiples guías o protocolos internos de cada organización, pero resaltan las actividades claves para asegurar la contención de COVID-19 en locales de preparación, venta y consumo de alimentos.



1. GENERALIDADES

Las siguientes recomendaciones responden a exigencias basales para resguardar un nivel de consumo seguro de alimentos por parte de la población. Sin perjuicio de esto, es recomendable que en los establecimientos se disponga de protocolos que consideren la realidad de cada nivel de producción, diseño de instalaciones, entorno en el que se desempeñan, cantidad de personas que operan en el establecimiento, variabilidad de productos y/o preparaciones que ofrecen para el consumo, entre otras variables. Por lo anterior, es aconsejable sustentar los protocolos mediante planes y programas que integren los procedimientos mencionados, así como también otras actividades operativas y administrativas, su seguimiento, validaciones y correcciones pertinentes. Estos procedimientos deben estar documentados correctamente para responder al sistema de aseguramiento de calidad.

Es relevante mencionar que toda implementación de procedimientos debe ir precedida y acompañada en el tiempo por capacitaciones al personal, las que deben ser ajustadas a cada necesidad productiva y acorde al mejoramiento continuo de los procesos. Lo ideal es ir generando una cultura de inocuidad colectiva en cada trabajador/a.

2. PROCEDIMIENTOS ADECUADOS RELACIONADOS A HIGIENE DE UTENSILIOS E INSTALACIONES

2.1 Superficies y zonas

Para el control de las superficies, se recomienda utilizar desinfectantes de acción comprobada para la reducción o eliminación de microorganismos. Si bien en el mercado existen varios productos químicos de acción efectiva para controlar peligros en la cadena productiva de alimentos, en esta ocasión se hace especial énfasis en la lista de desinfectantes que actúan exitosamente sobre el coronavirus, desde la cual se menciona al Peróxido de Hidrógeno, Ácido Peracético, Hipoclorito de Sodio, Isopropanol, Amonio Cuaternario, entre otros. Cabe mencionar que, en la elección de un producto para la desinfección de superficies y alimentos, se debe considerar las condiciones y variables que componen cada producción.



La Agencia de Protección Medioambiental de Estados Unidos (EPA por sus siglas en inglés) ha publicado un listado de productos desinfectantes en:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

Independiente del desinfectante a elegir, el procedimiento puede 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, y cada vez que el mesón o los utensilios tomen contacto con alimentos, artefactos o productos que potencialmente puedan encontrarse contaminados con microorganismos. Es recomendable no mezclar los productos químicos utilizados para limpiar, desengrasar y/o desinfectar, manteniéndolos en sus envases originales.

Cabe recordar que el procedimiento correcto para la limpieza y desinfección de superficies que componen el establecimiento y/o que están en contacto con alimentos, debe tener el siguiente orden, ocupando los insumos visiblemente identificados para cada función: cielos, paredes, puertas y ventanas, equipos y utensilios, mesones, lavamanos y lavaderos, pisos y desagües. Tome en cuenta, consideraciones relevantes como comenzar por la zona más limpia e ir dirigiéndose gradualmente a la más sucia, realizar un recorrido de limpieza desde lo más alto a lo más bajo y asegurar una distancia de 50 cm entre equipos y paredes a fin de poder realizar procedimientos de limpieza de forma eficaz.

**PARA DESINFECTAR ES POSIBLE UTILIZAR HIPOCLORITO DE SODIO DILUIDO EN AGUA EN LA SIGUIENTE DOSIS:
4 cucharaditas del desinfectante en 1 litro de agua potable
(4 cucharaditas equivalen a 20cc).**

2.2 Utensilios

El lavado de utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos, debe ser prolijo. Usar **agua potable y caliente, detergente, cepillar bien, enjuagar y secar cuando sea necesario, utilizando para ello sólo toallas de papel desechable**. Si aplica, utilizar un desinfectante adecuado para reducir/ eliminar la contaminación microbiológica. La vajilla y cubiertos también deben ser aseados correctamente antes de usarlos para servir alimentos. Si no se van a usar de inmediato, mantenerlos o guardarlos en lugares limpios, secos y específicos para ellos. Para todo tipo de lavado, utilizar siempre detergente y agua potable. Si ello no fuera posible utilizar material desechable, de un solo uso.

2.3 Equipos

Estos instrumentos de producción deben ser lavados constantemente, **bajo un plan de limpieza y desinfección**. Adicionalmente, deben estar diseñados para la producción exclusiva de alimentos. El personal que da uso a éstos debe seguir las instrucciones del fabricante.



3. PROCEDIMIENTOS ADECUADOS RELACIONADOS A SALUD E HIGIENE PERSONAL

3.1 Seguimiento a la salud del personal

Es recomendable que la empresa elabore una encuesta a todo el personal (incluyendo incluso a administrativos), donde se establezca si ha tenido contacto con alguna persona contagiada o sintomática en los últimos días y establecer un registro e identificación de grupos vulnerables. Asimismo, es aconsejable 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).

3.1 Lavado de manos

Como ya se ha difundido ampliamente, este procedimiento es vital para eliminar el coronavirus (entre otros patógenos existentes) en las superficies de las manos y así evitar contagios. El lavado de manos debe realizarse con jabón y agua potable, en un tiempo mínimo de 40 segundos. Este proceso debe demorarse idealmente 1 minuto, se debe llegar a todas las zonas de las manos, zona palmar, ungueal (bajo las uñas) entre los dedos (no olvidar el dedo pulgar) y finalmente las muñecas. Luego las manos deben secarse con toalla de papel desechable o aire caliente, por ningún motivo utilizar paños de cocina o de género.

Debido a que el coronavirus se transmite por aerosoles (gotitas), 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. En caso de necesitar utilizar pañuelos, estos deben ser de papel desechable exclusivamente y descartados inmediatamente dentro de una bolsa o en un basurero, luego de ello el manipulador(a) deberá lavarse muy bien las manos para continuar con su faena.

Tener especial cuidado al momento de retirarse la mascarilla, pues una vez eliminada en lugar destinado para ello, la persona deberá lavarse muy bien las manos nuevamente.



3.2 Gestión de enfermedades en el personal

En aspectos generales del aseguramiento de calidad, se establece que el o la manipulador(a) de alimentos que padezca o sea portador(a) de alguna enfermedad y susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea y trabaje en las zonas de manipulación de alimentos donde exista probabilidad de contaminar directa o indirectamente a éstos, debe comunicar inmediatamente al supervisor su estado de salud a fin de poder redistribuirlo (a) o asignarle temporalmente otras funciones. De ser necesario se le indicará que concurra al médico para que le otorgue una licencia médica, cuando así amerite.

Sin embargo, tal como lo amerita la presente situación a nivel mundial, en el caso particular del contagio con COVID-19, al detectarse síntomas correspondientes al virus en cuestión (fiebre alta, tos seca, problemas de respiración, dolor muscular, entre otros) o 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 (se considera licencia Z.29.0 Aislamiento). A partir de esto, se solicitará el aislamiento del personal del turno del afectado/a, considerando además para cada persona asista a un centro de salud a fin de realizarse el test de COVID-19.

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/)

3.3 Vestimenta del personal

Una vestimenta apropiada para el manipulador de alimentos consiste en una gorra o cofia que cubra totalmente el cabello para evitar su caída, un delantal de color claro (o delantal plástico) utilizado exclusivamente en el área de trabajo, mascarilla que cubra nariz y boca, guantes (opcional) y calzado antideslizante adecuado. Cabe mencionar que al usar el baño o salir de la sala de elaboración de alimentos, se debe cambiar la ropa de trabajo por otra. Por ello es recomendable utilizar pecheras plásticas y cubrir calzado del mismo material que pueden ser posteriormente desechados.

Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán íntegros y en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

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 algunas acciones de riesgo.



4. PROCEDIMIENTOS ADECUADOS RELACIONADOS A ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

4.1 Recepción

La entrega y recepción se deben realizar en las horas de menor movimiento, permitiendo efectuar una inspección adecuada. Es necesario planificar la recepción de los productos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos y evitando la aglomeración de proveedores.

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.

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 el caso de presentarse algún inconveniente de calidad o evidentemente de inocuidad según estándares del Reglamento Sanitario de los Alimentos a la llegada de la materia prima, se debe avisar a la jefatura directa y registrar el inconveniente y/o devolver el producto. El producto con alguna no conformidad debe ser dispuesto como merma.

4.2 Almacenamiento

Las materias primas deben ser utilizadas de acuerdo con un determinado procedimiento. 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.

Recuerde: se deben almacenar los productos con fecha de vencimiento más próxima, delante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana.

Asimismo, es aconsejable identificar con una marca indeleble el producto a almacenar con el fin de reducir el riesgo de confusiones y disminuir la probabilidad de contaminación cruzada entre productos o de cualquier otro elemento hacia el alimento en el marco del almacenamiento ordenado.

En caso de contar con un solo equipo refrigerador, es indicado dividirlo en sectores para los diferentes insumos o usos (alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos cocidos o que no requieren cocción en la parte superior).



Si hay más de uno, poner en uno los alimentos crudos, y en el otro los alimentos ya elaborados. Se debe recordar que estos alimentos se encuentren dentro de envases o contenedores que eviten su escurrimiento.

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.

5. PROCEDIMIENTOS ADECUADOS RELACIONADOS A MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

En las zonas en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir. En la actualidad debemos especialmente poner énfasis en **evitar conductas de riesgo como llevarse las manos a la cara, las fosas nasales, los oídos o los ojos.**

5.1 Preparación de alimentos

En cuanto a la etapa de preparación, la elaboración del alimento debe efectuarse conservando todas las prácticas de higiene, tanto por parte de los manipuladores de alimentos, del ambiente y superficies de trabajo y equipos. Resulta siempre aconsejable lavar muy bien las frutas y verduras una por una, con agua potable y corriente.

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

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



Prácticas NO deseadas:

- **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 libres de esmalte o barniz.**
- **Los alimentos no deben ser manipulados con las manos, sino con utensilios.**
- **Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.**
- **No secarse las manos o la cara con el delantal.**
- **Sacarse 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 su celular durante la faena de trabajo ya que podrían acumular muchos microorganismos, posibles de ser transferidos a los alimentos y superficies. Se recomienda además limpiar y desinfectar estos aparatos con frecuencia.**

En la situación actual es especialmente importante recalcar las conductas de autocuidado y que pueden evitar el contagio, por ejemplo, no llevarse las manos a la nariz, boca ni ojos en ningún momento. En caso de hacerlo lavarse nuevamente muy bien las manos y desinfectarlas.

También es importante contar con insumos limpios, desinfectados y calibrados para desarrollar las mediciones correspondientes. Para esto se recomienda revisar la información técnica de cada proveedor de insumos de medición.

5.2 Otras etapas

En la fase de distribución del producto terminado, si el alimento va a ser vendido fuera del lugar de preparación, debe transportarse en vehículos autorizados para esos fines, manteniendo las condiciones de temperatura y ambientales adecuadas para el producto.

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

En las condiciones actuales, es relevante incentivar el lavado de manos por parte de los consumidores, así como el cuidado respectivo para no promover la infección entre personas.



6. PROCEDIMIENTOS ADECUADOS RELACIONADOS A LA ATENCIÓN A PÚBLICO

El personal que manipule alimentos no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero y no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.

Como se mencionó anteriormente, 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, previendo que podrán estar en contacto con objetos contaminados que ingresaron desde el exterior.



Referencias

- Agencia de Protección Medioambiental de Estados Unidos, EPA. 2020. Listado de desinfectantes para uso contra SARS-Cov-2. Consulta en línea 20 de marzo 2020. Disponible en <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- Colegio de Ingenieros en Alimentos de Chile, CIACH. 2020. Recomendaciones COVID-19 para Restaurantes, Locales de Comida, Alimentación Colectiva, y Alimentos adquiridos en ferias y negocios de barrios.
- Departamento de Agricultura y Servicio de Consumidores de Florida, FDACS. 2020. Guidance on COVID-19 Food Safety for Consumers, Food Establishments. Consulta en línea 21 de marzo 2020. Disponible en: <https://www.fdacs.gov/News-Events/Press-Releases/2020-Press-Releases/Coronavirus-Update-Guidance-on-COVID-19-Food-Safety-for-Consumers-Food-Establishments>
- Frank Yiannas. 2009. Cultura de Inocuidad Alimentaria; Creando un Sistema de Gestión en Inocuidad Alimentaria basado en el Comportamiento. Traducción del libro original por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA.
- Kampf G., Told D., Pfaender S., Steinmann E. 2020. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection 104 (2020) 246e251.
- Ministerio de Salud y Cuidados a Largo Plazo de Canadá (MOHLTC). 2018. Inocuidad Alimentaria; Una guía para los manipuladores de alimentos de Ontario. 3era Edición. ISBN: 978-1-4606-0748.
- Ministerio de Salud de Chile (MINSAL). 2020. Plan de Acción Coronavirus COVID-19. [Consulta en línea 20 de marzo de 2020] Disponible en <https://www.gob.cl/coronavirus/>.
- Ministerio de Salud de Chile. 2020. Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes - COVID-19 (excluidos los establecimientos de atención de salud).
- Ministerio de Educación de Chile. 2020. Protocolo N°2: Coronavirus COVID-19 en instituciones de educación superior.
- Ministerio de Salud de Chile. 2020. Protocolo respecto a emisión de licencias médicas para contactos de alto riesgo (contactos estrechos) COVID-19 (Fase 2).
- Ministerio de Salud de Chile (MINSAL). 1997. Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Multnomah County Health Department. 2020. Cleaning & Sanitizing Guidelines for Restaurants & Food Service.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). 2007. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Departamento de inocuidad de los alimentos, zoonosis y enfermedades de transmisión alimentaria. ISBN 978 92 4 359463 7.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud. 2017. Manual para Manipuladores de Alimentos - Instructor. ISBN: 978-92-75-31915-4.