

Contenido

PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS

.....	2
OBJETIVO	2
DIRECTRICES GENERALES.....	2
A. RECEPCIÓN DEL ALIMENTO.....	2
Alimentos en general.....	2
Recepción de alimentos enlatados.....	2
Recepción de alimentos secos:.....	3
B. ALMACENAMIENTO.....	3
Almacenamiento refrigerado y congelado.....	4
Almacenamiento en seco.....	4
C. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	4
Lavado de manos.....	5
Uso de antiséptico en las manos.....	5
D. PROCEDIMIENTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	6
Agua segura.....	6
E. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS.....	7
F. DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS Y CONTROL DE VECTORES.....	8
Bibliografía.....	8

Dirección Técnica de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y
Procedimientos

**Ante la situación de emergencia sanitaria, por el COVID19, la Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria, Dr. Leopoldo Izquieta Pérez, emite lo siguiente:**

PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS

OBJETIVO

Orientar a los usuarios la manera correcta para manipular alimentos en establecimientos de alimentación colectiva en situaciones de emergencia como terremotos, inundaciones, erupciones de volcanes, entre otros, para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

DIRECTRICES GENERALES EN BASE A LA NORMATIVA VIGENTE

A. RECEPCIÓN DEL ALIMENTO

Alimentos en general

Para ser aptos para el consumo humano, se debe evitar que los alimentos puedan ser adulterados, se descompongan, se ensucien o se contaminen de algún modo.

En la recepción de productos alimenticios se deben considerar los siguientes lineamientos:

1	Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto, en caso de productos en descomposición se deberán rechazar y desechar.
2	Verificar fecha de caducidad de todos los productos al momento de recibirlos.
3	Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
4	En caso de contar con refrigeradoras, congeladores, heladeras. Se debe evitar sobrecargarlos.
5	No colocar los alimentos en contacto directo con el piso.
6	No aceptar ni utilizar productos caducados.

Recepción de alimentos enlatados

Al momento de aceptar y previo a su almacenamiento, se debe considerar:

Dirección Técnica de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y
Procedimientos

1. Las latas no deben tener óxido ni abolladuras, deben estar correctamente selladas y etiquetadas.
2. Se deben separar e identificar todas las latas que tengan pérdidas o los extremos hinchados, que estén muy oxidadas o abolladas, o que tengan abolladuras en algunas de sus tres juntas (superior, inferior o lateral).
3. No se debe usar las latas dañadas, se las debe separar e identificar para que no sean usadas.

Recepción de alimentos secos:

Los alimentos secos tales como cereales, frijoles, harina, arroz y azúcar deben estar secos al momento de recibirlos debido a que la humedad producirá moho y deterioro.

Los envases rotos y defectuosos no se deben aceptar debido a que pueden provocar contaminación o atraer plagas. Al recibir este tipo de productos se debe verificar que los mismos no cuenten con insectos o señales de dientes de roedores.

B. ALMACENAMIENTO

El lugar para almacenar los alimentos debe mantener las condiciones sanitarias correspondientes para evitar la contaminación de los mismos y la propagación de plagas en el establecimiento, y mantener las siguientes condiciones de almacenamiento:

1. Almacenar el producto acorde a las especificaciones del fabricante, es decir si el producto requiere condiciones de congelación se debe asegurar el almacenamiento a las temperaturas de congelación.
2. Almacenar el producto nuevo detrás del producto viejo.
3. Los alimentos se deben almacenar separado de las paredes y pisos también lejos de cualquier tubería con goteras.
4. Las condiciones de humedad y temperatura adecuada acorde al tipo de alimento.
5. Todos los alimentos, a granel o de otra manera, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación.
6. Controlar los alimentos todos los días y deseche aquellos que estén en mal estado o contaminados.
7. Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos lejos de los alimentos. Márquelos claramente y manténgalos en sus envases originales, de preferencia colocarlos en un lugar seguro.
8. Los establecimientos de alimentación colectiva deben almacenar correctamente los platos y utensilios una vez que estén completamente limpios y manténgalos así. Guardar todas las tazas y los vasos boca abajo.

Se debe aplicar el principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir - FIFO) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo del producto.

Dirección Técnica de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y Procedimientos

Almacenamiento refrigerado y congelado

Los establecimientos de alimentación colectiva deben contar con un refrigerador o congelador para almacenar los alimentos fríos principalmente los potencialmente peligrosos como las carnes.

Se deben almacenar a 5 °C o menos la carne fresca, de aves y otros alimentos potencialmente peligrosos, y a -18 °C o menos, los alimentos congelados.

En el almacenamiento refrigerado y congelado se deberá considerar:

1. Almacenar los alimentos cocidos encima de los alimentos crudos para evitar contaminación cruzada.
2. Mantener cubiertos los alimentos cocidos.
3. Evitar colocar ollas grandes de comida caliente en las unidades de refrigeración.
4. Evitar, en lo posible, volver a congelar los alimentos.

Almacenamiento en seco

Se necesita tener el espacio adecuado para almacenar en seco los alimentos como, granos y otros artículos que no requieren refrigeración.

1. Los productos se deben almacenar en áreas designadas para ese propósito.
2. Los productos se deben almacenar alejados de tuberías de desagüe expuestas o sin protección, separados de las paredes y del techo y al menos a 15 cm de distancia del piso para facilitar la limpieza y para evitar la anidación de roedores e insectos.

C. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Condiciones del personal que manipula alimentos:

- Bañarse todos los días, y usar ropa limpia, incluido un delantal limpio.
- No usar reloj, anillos, aretes, pulseras.
- Usar gorra, redecilla para el cabello o cualquier otro objeto para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos.
- Usar mascarilla, la cual debe cubrir nariz y boca.
- Usar guantes desechables los que deben ser cambiados con la frecuencia necesaria según la operación que se realiza.
- Los guantes deben ser utilizados para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.
- Mantener las uñas limpias y cortas, sin esmalte.

Dirección Técnica de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y
Procedimientos

- No se debe permitir que trabajen personas enfermas.

Lavado de manos

Cuando lavarse las manos:

- Antes de empezar a preparar alimentos
- Después de usar el baño
- Después de manipular dinero,
- Después de manipular alimentos crudos;
- Después de tocarse el cabello, la barba o cualquier parte del cuerpo;
- Después de estornudar o toser;
- Después de fumar, comer o beber;
- Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos.

Consejos para después del lavado de manos:

- Asegurarse de no contaminarlas antes de empezar a trabajar;
- No usar el delantal para secarse las manos o volverá a contaminarse las manos.

Uso de antiséptico en las manos

La remoción de microorganismos patógenos de las manos puede ser incrementada por el uso de sustancias antisépticas después del lavado. Las sustancias antisépticas más usadas son:

- 1) Jabones: son casi ineficientes como antisépticos para la piel. Pseudomonas aeruginosa puede crecer en algunos jabones líquidos. La principal acción de los jabones es su actividad detergente, disminuyendo las bacterias transitorias de las manos.
- 2) Alcohol: Los alcoholes etil e isopropil son buenos antisépticos para la piel, pero no son eficaces contra esporas.
- 3) Compuestos cuaternarios de amonio: los residuos de jabón limitan su acción antiséptica en las manos.
- 4) Compuestos de iodo: los compuestos de iodo combinados con detergentes se consideran buenos agentes de limpieza y no irritan la piel, sin embargo su acción antiséptica es moderada.
- 5) Hipoclorito: las soluciones de hipoclorito (50 ppm de cloro disponible) se usan en establecimientos de procesamiento de alimentos, pero hay poca evidencia de su acción

Dirección Técnica de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y
Procedimientos

antiséptica, ya que son inactivados por la presencia de materia orgánica. Esas sustancias irritan la piel.

D. PROCEDIMIENTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se debe mantener la limpieza del área de preparación de alimentos, estos procedimientos deben ejecutarse al finalizar las tareas de preparación, previamente a su iniciación, y en algunos casos durante el mismo proceso y si es posible desinfectar.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben incluir cuando menos una combinación de métodos físicos y químicos para limpiar las superficies, refregar, cepillar y desinfectar.

Al manipular los productos de limpieza se debe considerar lo siguiente:






- Seguir exactamente las recomendaciones de uso del fabricante, revise detalladamente el etiquetado del producto.
- La mezcla de diferentes sustancias, no realizarán una mayor eficacia a la limpieza, por el contrario, las consecuencias para su salud y para el medio ambiente pueden ser imprevisibles y no siempre deseadas.
- Usar adecuadamente y la cantidad especificada por el fabricante los productos de limpieza. El uso inadecuado de estos productos puede provocar intoxicaciones o alteraciones en el organismo tanto a personas por lo que es recomendable que sean aplicados por personal especializado o capacitado.

Agua potable










Las enfermedades relacionadas con la contaminación del agua de consumo tienen una gran repercusión en la salud de las personas. El uso de productos químicos desinfectantes en el tratamiento del agua genera riesgos si no son utilizados de manera adecuada.

A continuación, se presenta un procedimiento gráfico para la obtención de agua apta para el consumo cuando la misma no presente las características aptas para el consumo:

Para desinfectar el agua:

- 1. Lave bien el recipiente**

- Clorar el agua**
Si elige clorar el agua, agregue la cantidad de cloro de acuerdo a las instrucciones del envase y a la cantidad de agua a clorar.

- 2. Elija**
Espere al menos 30 minutos para consumir el agua segura.
**30 minutos**
- Hervir el agua**
Si elige hervir el agua, hágalo por un mínimo de 10 minutos.
**10 minutos**
- 3. Cuide el agua segura**
 - Mantenga siempre tapados los bidones o recipientes.
 - Coloque el bidón en un lugar protegido por los animales

Dosificación del cloro:

Cantidad de agua	Cloro del Centro de Salud del MSP	Cloro comercial (concentración a 5%)
1 litro 	6 gotas 	1 gota 
20 litros 	1 tapa rosca 	20 gotas 
50 galones 200 litros 	10 tapas rosca 	2 tapas rosca 

E. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

El transporte de los alimentos que se utilicen en la preparación de comidas, se hará de manera que se evite su deterioro por el calor o por la demora en el viaje, así como su contaminación por sustancias o productos indeseables (contaminantes) que puedan transportarse junto con los alimentos, pues podrían mezclarse accidentalmente con los alimentos y ser causa de intoxicación.

- El personal que transporta los alimentos, deberá estar provisto de mascarilla, guantes y protección para el cabello, los mismos que deberán ser reemplazados cada tres horas o de acuerdo a la necesidad de manera que se garantice la higiene y limpieza permanente.
- Se deben transportar los alimentos en envases cerrados o cubiertos.
- El medio de transporte deberá estar limpio y desinfectado con 30 ml de hipoclorito de sodio 5 % o cloro comercial (utilizar una jeringuilla para la medida en 1 litro de agua); (a 1 litro de agua agregar 30 ml de hipoclorito de sodio 5 % o cloro comercial equivalente a 2 cucharadas soperas)
- No se puede transportar alimentos junto a sustancias tóxicas como plaguicidas, desinfectantes, detergentes entre otros. Para ello se deberán establecer lugares separados o barreras que eviten la contaminación cruzada de los alimentos
- Deben estar protegidos del sol, calor, lluvia, altas temperaturas y humedad.

Dirección Técnica de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y Procedimientos

- En caso que se sirva los alimentos desde el medio de transporte se debe realizar en condiciones higiénicas para evitar la contaminación de los alimentos terminados.

El transporte de los alimentos al lugar de venta deberá hacerse en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para evitar que entren en contacto con superficies sucias; si el vehículo no es idóneo para el transporte de sustancias alimentarias, deberán adoptarse máximas precauciones para proteger los alimentos.

El lugar de preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los lugares de expendio, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

F. DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS Y CONTROL DE VECTORES

Para la disposición final de los residuos del procesamiento de alimentos, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Los desperdicios deberán ser almacenados en recipientes cerrados.
- Se evitará la acumulación de desperdicios.
- Los desperdicios y basureros deben mantenerse con tapa y alejados del área en donde se preparan los alimentos.
- Los residuos líquidos deben separarse de los desperdicios sólidos y se evacuarán a través del desagüe.

Una correcta manipulación de los desechos evitará que se conviertan en un foco de contaminación y proliferación de plagas.

El área destinada a la preparación y venta de alimentos se mantendrá limpia y ordenada para evitar la proliferación de insectos y roedores. Deberá desinfectarse periódicamente el área de preparación y venta de alimentos con métodos adecuados para los alimentos, para evitar la difusión de enfermedades. Los desechos deberán manipularse adecuadamente, manteniéndolos en recipientes cubiertos con tapas y evacuándolos periódicamente. No deberán mantenerse restos de alimentos en el puesto de venta.

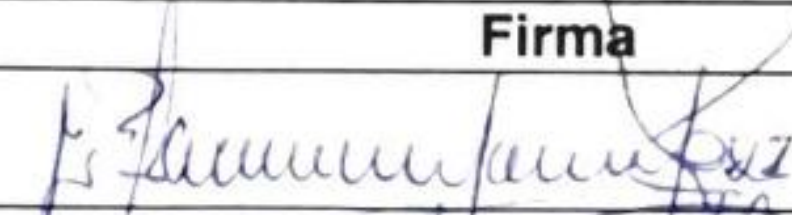




Bibliografía

- Alimentarius, C. (1995). *Organización Panamericana de la Salud*. Obtenido de Lista de prácticas de higiene recomendada por el CODEX:
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/rcp/43-1995s.PDF
- Salud, O. P. (2019). *Generalidades de las buenas prácticas para la inocuidad de alimentos*. Obtenido de

Dirección Técnica de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y
Procedimientos

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10563&Itemid=41294&lang=es

Firmas de responsabilidad

Nombre	Institución/Cargo	Firma
GUILLERMO CABEZAS	SENAGUA	
VERÓNICA VELASCO	ARCSA-CZ9	
BERENICE QUIROZ	MAE	
CECILIA POZO	AME	
GRIBALDO MIÑO	FFAA	
CRISTIAN MAZORRA	SNGRE	