



ASUJSS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS EN TIEMPOS DEL COVID-19

Guía para manipulación de alimentos con
medidas de bioseguridad

Información clave

COVID-19

¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de los alimentos?

Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios.

La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotícula expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden

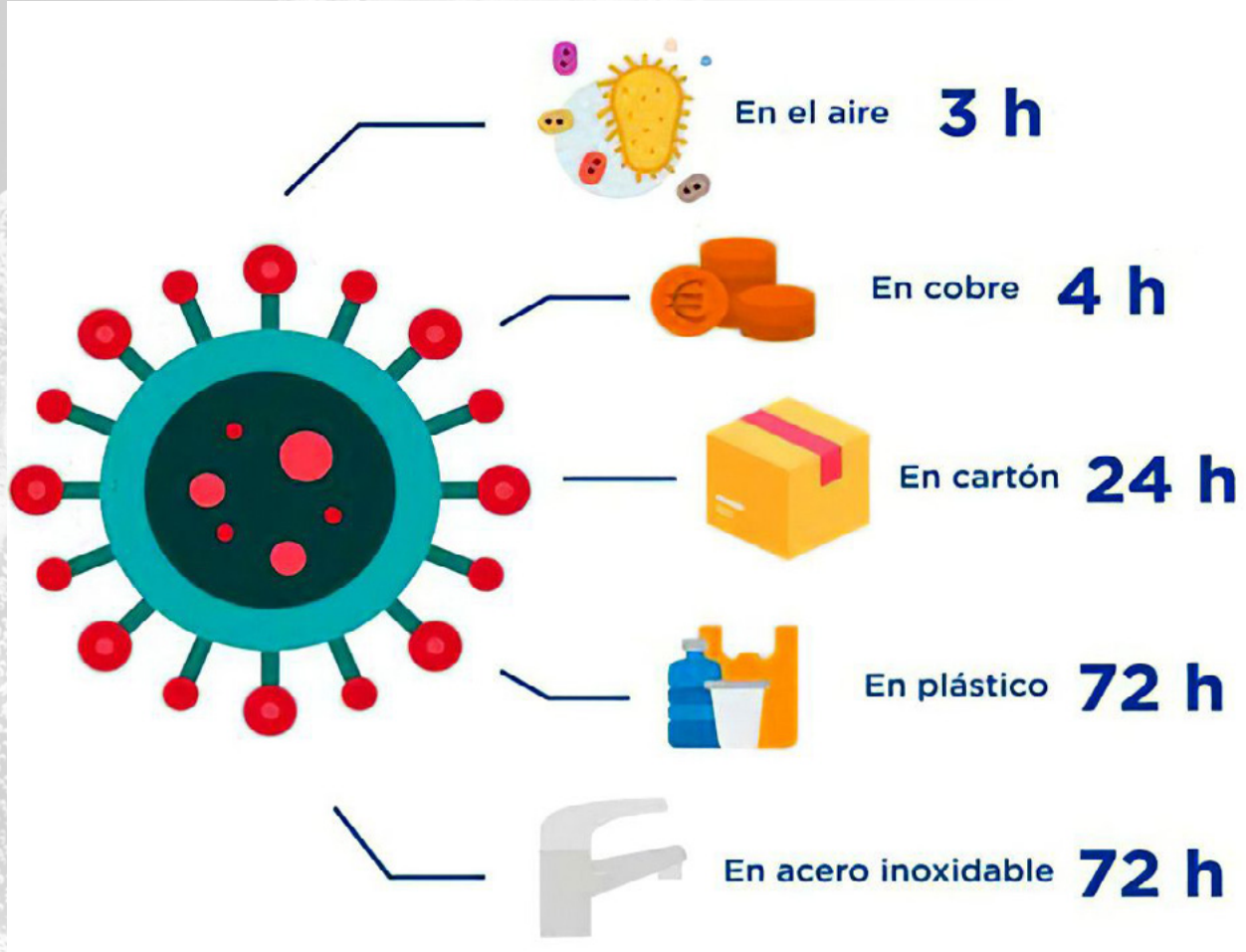
multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

El virus puede pasar directamente de una persona a otra cuando las gotículas de la tos o el estornudo de una persona infectada entran en contacto con la nariz, la boca o los ojos de otra persona.

Además, las gotículas respiratorias no se pueden transmitir a través del aire porque son demasiado pesadas y caen sobre los objetos o las superficies que rodean a la persona que los expulsa. Sin embargo, una persona se puede infectar si, tras tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se lleva la mano a la boca, la nariz o los ojos.



Para obtener más información, véanse las preguntas y respuestas de la OMS sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19) disponibles en: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>



Tiempo de Supervivencia del COVID-19

De acuerdo con un estudio reciente sobre la supervivencia del virus que causa la COVID-19, este se puede mantener con capacidad de contagio en diferentes superficies y se ha indicado que este periodo puede ser de hasta 72 horas en el plástico y el acero inoxidable, de 4 horas en

el cobre y de 24 horas en el cartón.

Por tanto, las empresas alimentarias deben intensificar las medidas de higiene personal y ofrecer cursos de capacitación a sus trabajadores acerca de los principios de la higiene alimentaria para evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus.

Los Principios Generales de Higiene de los alimentos establecidos por el Codex Alimentarius 2 son una base sólida que fundamenta la aplicación de controles básicos de la higiene en cada etapa de la cadena de elaboración, producción y comercialización de los alimentos, con el fin de evitar que se contaminen.

Disponble en: [Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos: textos básicos. http://www.fao.org/3/a1552s/A1552S00.pdf.](http://www.fao.org/3/a1552s/A1552S00.pdf)

Información general para prevenir el COVID -19

en los lugares de manipulación de alimentos

Etaapa1: consideraciones generales

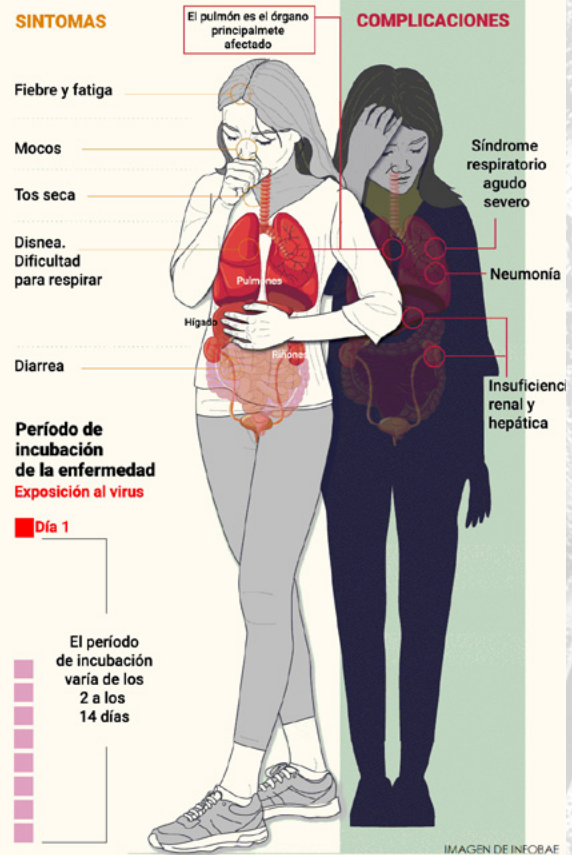
- Asegurarse de que, si un trabajador siente algún síntoma asociado a la enfermedad del Coronavirus, no vaya a trabajar.
- Se debe realizar un auto monitoreo de síntomas sugerentes de la COVID-19, tales como fiebre 37.80° C o más, pérdida de olfato o gusto, tos y disnea (dificultad respiratoria), entre otros.
- Comunicarse con la Caja de Salud a través del Call Center 800-10-1104 y 800-10-1106
- Si se detecta que cualquier trabajador presenta síntomas como tos, fiebre o dificultad respiratoria, no debe ingresar al establecimiento, se deberá entregar una mascarilla para no contagiar al resto de sus compañeros, aislar al empleado y llamar call center donde recibirá las indicaciones de acuerdo al estado de salud del trabajador.
- Concientización del Trabajador sobre la importancia de comunicar, lo

Coronavirus 2019-nCoV

LA ENFERMEDAD

CUALES SON LOS SINTOMAS

Algunas personas infectadas no muestran ningún síntoma, mientras que para otros los síntomas pueden ser graves, incluso fatales.



Muchos de los síntomas del COVID -19 pueden tratarse y por tanto el tratamiento se basa en la condición clínica del paciente.

CÓMO PREVENIR EL CONTAGIO

Recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para evitar la propagación del virus



1

Lavarse las manos con frecuencia

Con agua y jabón o alcohol en gel.



2

Cubrirse al toser o estornudar

Taparse con el codo flexionado o con un pañuelo y posteriormente descartarlo y lavarse las manos.



3

Recurrir al médico

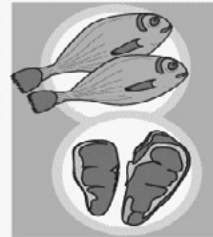
Ante la aparición de fiebre, tos y dificultad para respirar.



4

Evitar los lugares concurridos y cerrados

También evitar el contacto con fiebre y tos.



5

Contacto animal

Evitar el consumo de productos animales crudos o poco cocidos.

IMAGEN DE INFOBAE

antes posible, si presentan síntomas compatibles con la enfermedad o, en su caso, si han estado en contacto estrecho con personas que los presenten.

- Se debe adoptar medidas de higiene respiratorias, es decir al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo, luego debe tirar inmediatamente el pañuelo y proceder a lavarse las manos con agua y jabón. En caso de no contar con un pañuelo, tosa o estornude en el pliegue de su codo y evite que esta zona este en contacto con otras personas.
- Se debe realizar el lavado de manos de forma frecuente con agua y con jabón o utilizar un desinfectante a base de

alcohol. Asimismo, no olvidar que el uso de guantes no exime al manipulador de lavarse las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlo.

- Se debe lavar las manos, antes de tocar alimentos para comerlos, antes de cocinar y después de ir al baño, después venir de la calle, después de tocar objetos de uso diario, después de estornudar, después de toser, después de sonarse la nariz, después de tocar animales y mascotas; y después de viajar en transporte público.
- No se deben tocar los ojos, la nariz y la boca para evitar el contagio en caso de tocar una superficie infectada. Ducharse antes de ir a trabajar, ya que

¿Por qué se debe evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca?

Las manos tocan muchas superficies que pueden estar contaminadas con el virus. Si se toca los ojos, la nariz o la boca con las manos contaminadas, puede transferir el virus de la superficie a sí mismo.



la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador de alimentos;

- No hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, acné, heridas, quemaduras, entre otros.
- Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo debe ser un requisito esencial para los manipuladores de alimentos.
- Evitar el uso de joyas, relojes, piercings, bisutería y celulares durante la manipulación de alimentos.
- No usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.
- Se debe contar con vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:

1. Una gorra, cofia o ambas, que cubran totalmente el cabello para evitar su caída sobre los alimentos. Este elemento debe cumplir la función de cubrir completamente el cabello.
2. Guardapolvo de color claro o blanco (también puede ser overol o chaqueta y pantalón) utilizado solamente en el área de trabajo.
3. Un barbijo que cubra nariz y boca.
4. Delantal plástico, para operaciones que requieren de su protección.
5. Guantes.
6. Calzado exclusivo o botas de trabajo adecuadas según las operaciones de trabajo que lo requieran.

¿Por qué mantener distanciamiento social y evitar lugares concurridos?

Cuando alguien con una enfermedad respiratoria, como la infección por el nuevo coronavirus, tose o estornuda, proyecta pequeñas gotículas que contienen el virus.

Si está demasiado cerca, puede inhalar el virus.

- Para las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida acorde con lo aconsejado para el personal manipulador de alimentos y deberá además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal señaladas en esta sección.

- No utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.

- La ropa de trabajo se debe guardar en un lugar separado o en compartimentos separados de la ropa de calle. No se debe traer la ropa de trabajo con la que se manipula alimentos desde casa y no se debe salir al exterior con la misma. El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo y el manipulador de alimentos se debe cambiar en el establecimiento

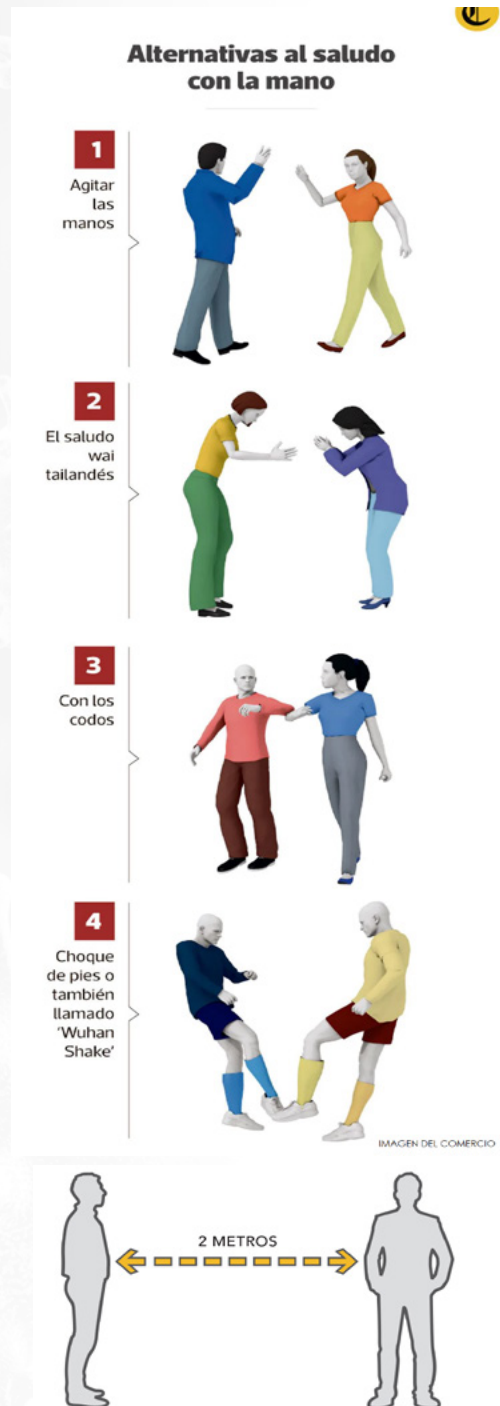
- Los manipuladores de alimentos no deben fumar, masticar goma de mascar o comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos

- Si el transporte es un vehículo proporcionado por la empresa, se debe establecer un protocolo de limpieza y desinfección, antes y después de iniciar el circuito de recojo de personal de las paradas establecidas hacia el establecimiento laboral y viceversa. (Para mayor información ver: COMO REGRESAR A TRABAJAR EN TIEMPOS DEL COVID-19, disponible en www.asuss.gob.bo).

- Se debe mantener el distanciamiento físico de al menos 2 metros.

- Evitar el contacto físico (mano/beso/abrazo) al saludar o despedir.

- Se debe asegurar que siempre exista la vestimenta y el Equipo de Protección Personal necesario en el establecimiento.



El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora.

Medidas higiénicas para prevenir el COVID -19

en los lugares de manipulación de alimentos

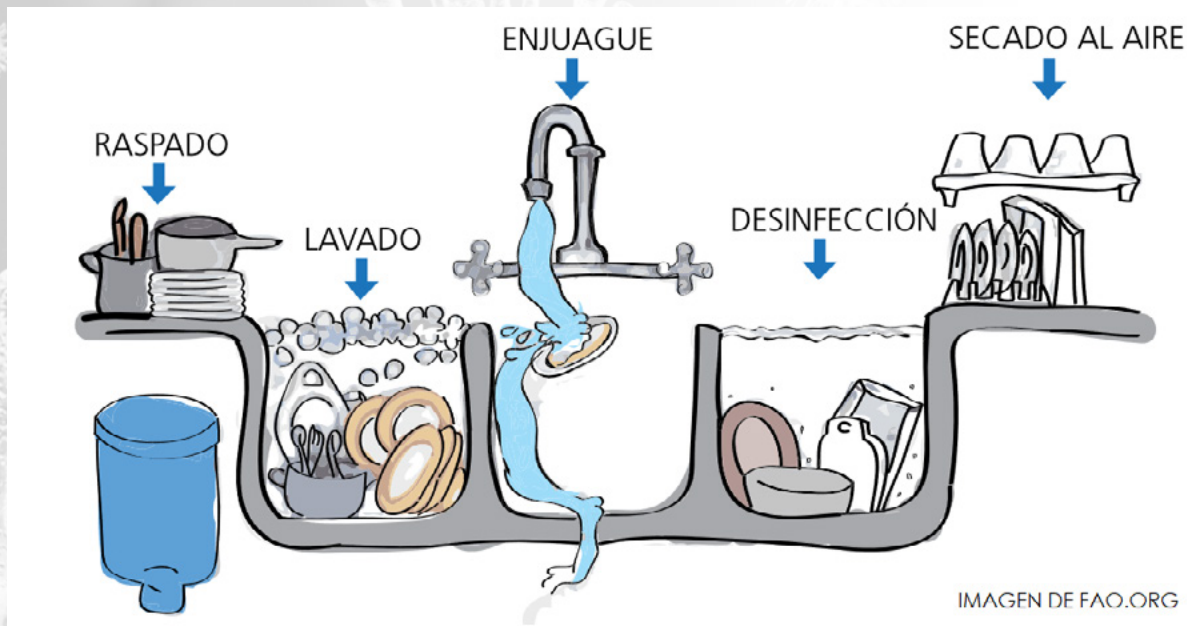
Etaapa 2: Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de alimentos

a) Limpieza y desinfección

- Limpiar espacios y superficies con productos detergentes para reducir los restos de alimentos, suciedad, tierra, grasa u otros agentes contaminantes.
- Se debe enjuagar con agua desinfectada, secar las superficies, sanitizar o desinfectar con dilución de lavandina y no olvidar secar la superficie para reducir el número de microorganismos presentes en el medioambiente. Respetar el orden detergente, enjuague y lavandina es fundamental para la eficacia de la operación.
- Se debe limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar y almacenar alimentos (mesones, heladera, electrodomésticos, mesas, hornos, cocinas, parrillas, planchas, entre otros).



Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos. Desinfectar con una solución de agua con alcohol en proporción 70/30 o de 1 cucharada sopera 15 cm³ de lavandina /5 litros de agua. (Ministerio de Salud de Argentina).



- Se debe seguir los siguientes pasos para lograr un correcto lavado de utensilios:

1. Raspar residuos sólidos
2. Lavar con agua y detergente
3. Enjuagar con agua potable (nunca reutilizar el agua usada)
4. Desinfectar sumergiendo en agua caliente (80° C) por un minuto o con hipoclorito o lavandina (1 cucharada sopera, 15 cm³ por 5 litros de agua) por 5 minutos.
5. Secar al aire (no utilizar trapos)

- Se deben lavar con agua desinfectada y detergente las vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Se debe evitar tocar las superficies que estarán en contacto con los alimentos. Sostener los platos, cubiertos y fuentes

por los bordes. Los vasos se deben manipular por el fondo, las tasas por el asa o mango y de ninguna forma tocar el interior de los mismos.

- Se debe practicar a diario tareas de limpieza y desinfección de las áreas de procesos (paredes, pisos, techos), de las superficies de contacto con los alimentos (mesas, recipientes, utensilios). Estos procedimientos deben ejecutarse al finalizar las tareas de preparación, previamente a su iniciación, y en algunos casos durante el proceso.
- En relación al almacenamiento de los alimentos, se debe desinfectar todos los envases antes de guardarlos. Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante. Debe tomarse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.

No mezclar desinfectantes, ya que su uso inapropiado puede inactivarlos o ser peligroso para la salud.

b) Manipulación de alimentos

- El personal que manipula los alimentos debe lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer, después de manipular o preparar alimentos crudos, después de manipular residuos, después de las tareas de limpieza, después de usar el baño, después de sonarse la nariz, estornudar o toser, después de comer, beber y después de manejar dinero.
- Se deben lavar las manos mientras se cocina (antes, durante y después de preparar cualquier comida); después de manipular carne cruda, aves, mariscos y huevos; después de toser, estornudar o sonarse la nariz; después de manipular residuos; después de las tareas de limpieza; y después de usar el baño.
- Durante la manipulación y preparación de alimentos no se debe utilizar anillos, pulseras, collares, relojes, aros y

cualquier tipo de joya

- Se deben lavar las manos incluso si se utilizan guantes porque los guantes contaminados, una vez quitados, pueden propagar gérmenes a las manos.
- Fumar en el lugar de trabajo está terminantemente prohibido durante la manipulación de alimentos.
- Se debe retirar las superficies externas de las verduras de hoja y desinfectar el exterior de frutas y verduras para el consumo crudo.
- Se debe desinfectar los envases de los alimentos. Preparar una solución de 10 ml de lavandina apta para alimentos (dos cucharas soperas, depende de la concentración de la lavandina, en un litro de agua).

CÓMO LAVARSE CORRECTAMENTE LAS MANOS

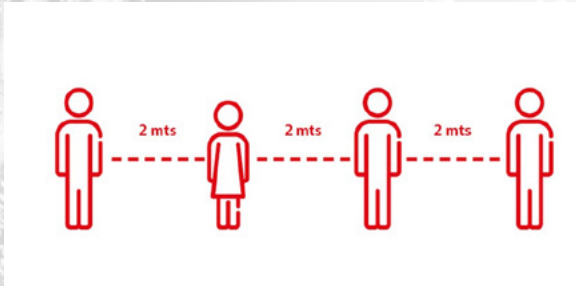


EL PERIÓDICO

Los vegetales deben ser primero lavados y luego desinfectados sumergiéndolos en agua con hipoclorito comercial o lavandina (1 cucharadita por litro) por al menos 15 minutos.

c) Cuidados al momento de la compra, recepción y almacenamiento de alimentos

- Los conductores y las demás personas que entreguen/recogen mercancías en instalaciones de producción de alimentos deben respetar las reglas de distanciamiento social (2 metros) y en lo posible realizar entregas/recojo sin contacto.



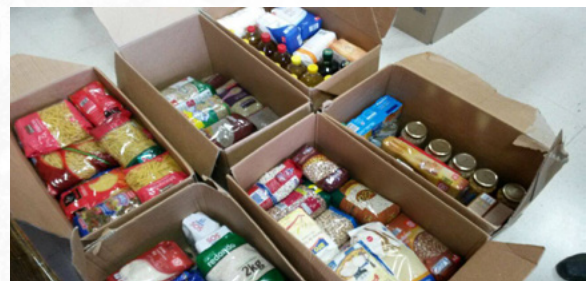
- El envío de alimentos en contenedores utilizados para el transporte, se debe limpiar y desinfectar con frecuencia, es necesario proteger los alimentos de la contaminación y separarlos de otras mercancías que puedan provocarlo. En lo posible el contenedor, mochila o similar donde se transporta los alimentos deben ser de materiales lisos y lavables. Se deben realizar los siguientes procedimientos:

1. Lavar las superficies internas y externas con agua y detergente. Enjuagar con agua.
2. Desinfectar las superficies con un trapo humedecido con alguno de los siguientes desinfectantes: 1 % de hipoclorito o una solución que contenga 70 % de alcohol etílico.

3. Secar con toalla de papel descartable antes de colocar los alimentos.
4. Nunca apoyar los alimentos en el suelo directo, se debe contar con alguna superficie de soporte de al menos 10 cm alejados del suelo.
5. Al regresar no apoyar sobre mostradores ni mesadas, mucho menos sobre mesas para consumidores.
6. En todo momento se debe usar alcohol en gel para las manos. Cuando cuenten con piletta deberán lavarse las manos con agua y jabón y secarse con papel descartable.



7. El delivery debe utilizar tapabocas y guantes, en lo posible overoles destinados solo para esta actividad, evitando tocarse la cara.



Al regresar de las compras, se deben lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Si no hay agua y jabón disponibles, usar un desinfectante para manos a base de alcohol 70 %.



8. El alimento a ser entregado debe estar dentro de un envase hermético o en su defecto muy bien envuelto para que las manos del delivery no lo toquen.
 9. Los alimentos cerrados y/o bien envueltos se colocan en el contenedor desinfectado.
 10. Los alimentos que vienen en envases de plástico, vidrio, enlatados y los envases de tetrabrik herméticos deben ser lavados con agua y detergente bajo la piletta.
 11. En el caso de productos que traen doble envase como por ejemplo los cereales, que vienen en bolsa y dentro de una caja, se puede desechar la caja y almacenar el producto.
 12. Si el producto viene en una sola bolsa, se puede sacar el producto del envase y colocarlo en una caja o bolsa hermética limpia
- En caso de realizar compras directas en un punto de abastecimiento se debe planificar la misma, con la finalidad de saber que comprar y pasar el menor tiempo posible en el lugar. Asimismo, se debe procurar ir solamente una persona y en horarios de menor afluencia, manteniendo la distancia social (2 metros).
 - Al momento de realizar la compra solo tocar los alimentos que se van a comprar y procurar empacarlos tú mismo.
 - Evitar tocarse el rostro, ojos, nariz o boca durante la compra.
 - Es mejor usar carrito propio o bolsa, para evitar tocar ciertas superficies. Esto no es siempre posible, por eso es importante lavarse las manos al regresar luego de hacer las compras.
 - Al recibir y manejar los alimentos se debe tomar en cuenta los siguientes puntos:

Otra opción más sencilla según los expertos, puede ser el de aislar los productos por 72 horas antes de consumirlos, cuando el potencial virus estaría inactivo.



1. Planificar el recibo de los productos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos.
2. Verificar las características como olor, color, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto.
3. Verificar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en congelación, refrigeración o en caliente.
4. Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
5. Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación del frío y dificulta la limpieza del equipo.
6. Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir o que no requieren cocción en la parte superior, para evitar la contaminación cruzada. (Esto tiene fundamento en que los alimentos crudos pueden liberar jugos y caer sobre los alimentos ya cocinados).
7. Se debe considerar las recomendaciones de los fabricantes de los equipos que se utilizan, acerca de los lugares donde se deben acomodar los alimentos.
8. Evitar guardar cantidades importantes de alimentos calientes en refrigeradores o heladeras, porque esto hace que la temperatura suba hasta el punto de colocar otros alimentos dentro de la zona de peligro.

El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros.

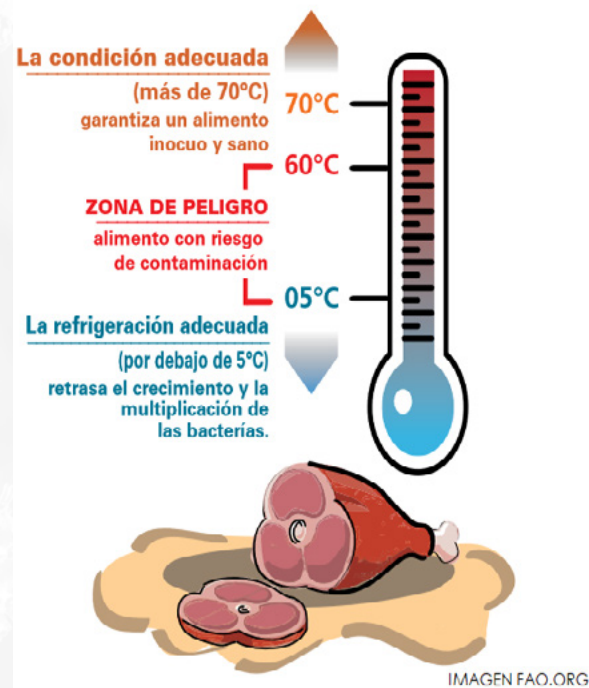
9. Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados.

d) Cuidados al elaborar alimentos

- Se debe cocinar los alimentos alcanzando por lo menos 70 grados centígrados, en especial carnes, pollos, huevos y pescados.
- Se deben hervir los alimentos como sopas y guisos, alcanzando por lo menos 70 grados centígrados.
- Se debe cuidar la cocción de carnes rojas y pollo, verificando que no queden partes crudas. Siempre, con la ayuda de un termómetro, asegurar que la parte central de la pieza se cocina completamente y alcance la temperatura de cocción.



- Para descongelar los alimentos el uso de microondas es eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata del producto.
- No se debe preparar ningún alimento cárnico que no haya sido sacrificado y procesado con las medidas de bioseguridad.



- Para el caso que se requiera calentar los alimentos, se debe hacerlo por lo menos a 70 grados centígrados.
- Separar los alimentos crudos de los cocinados, evitando la contaminación cruzada.
- Separar siempre los alimentos crudos como carne, pollo y pescados de los cocinados y de los listos para comer.



El coronavirus es sensible al calor, se puede destruir con la cocción por sobre los 70 grados Centígrados.



- Se debe conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- Evitar la contaminación cruzada de alimentos. Tener una tabla y cuchillo de uso exclusivo de las proteínas (carne, pollo, pescado). Si debieran ser utilizados para otro fin, deben ser lavados previamente.
- Se debe utilizar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos
- Evitar preparar productos cárnicos crudos como el ceviche, sashimi, filete tartaro, carapacho o similares.
- En lo posible evitar preparar huevo crudo, por ejemplo, en merengue, pisco sour, batido de bicervecina, mayonesas caceras o similares.
- Conservar los alimentos preparados en refrigeración o congelación.
- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferible bajo los 5 grados Centígrados). Los recipientes de mucha profundidad puestos en el refrigerador son un medio inaceptable para el enfriamiento rápido de alimentos y son potencialmente peligrosos. Por el contrario, son recomendables los recipientes de acero de 10 a 15 cm de altura y con tapa.
- Se debe tener cuidado de no contaminar los alimentos que estén listos para consumir, con los desinfectantes. Recuerde que el alcohol es inflamable y la lavandina es tóxica. Ambos deben ser manipulados con cuidado.

Medidas higiénicas para prevenir la COVID -19

Distribución de alimentos preparados

Etapa 3: Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de alimentos preparados al momento de la distribución

a) Establecimientos de venta de alimentos al por menor

- Se debe tomar las medidas de bioseguridad como lavarse las manos con frecuencia, desinfectarse las manos, utilizar ropas protectoras y seguir las precauciones relativas a la higiene respiratoria para reducir el riesgo de propagación de la enfermedad.
- Los trabajadores deben conocer los síntomas de la COVID -19 y si cree que presenta los síntomas, deben informar al empleador y procurar atención sanitaria



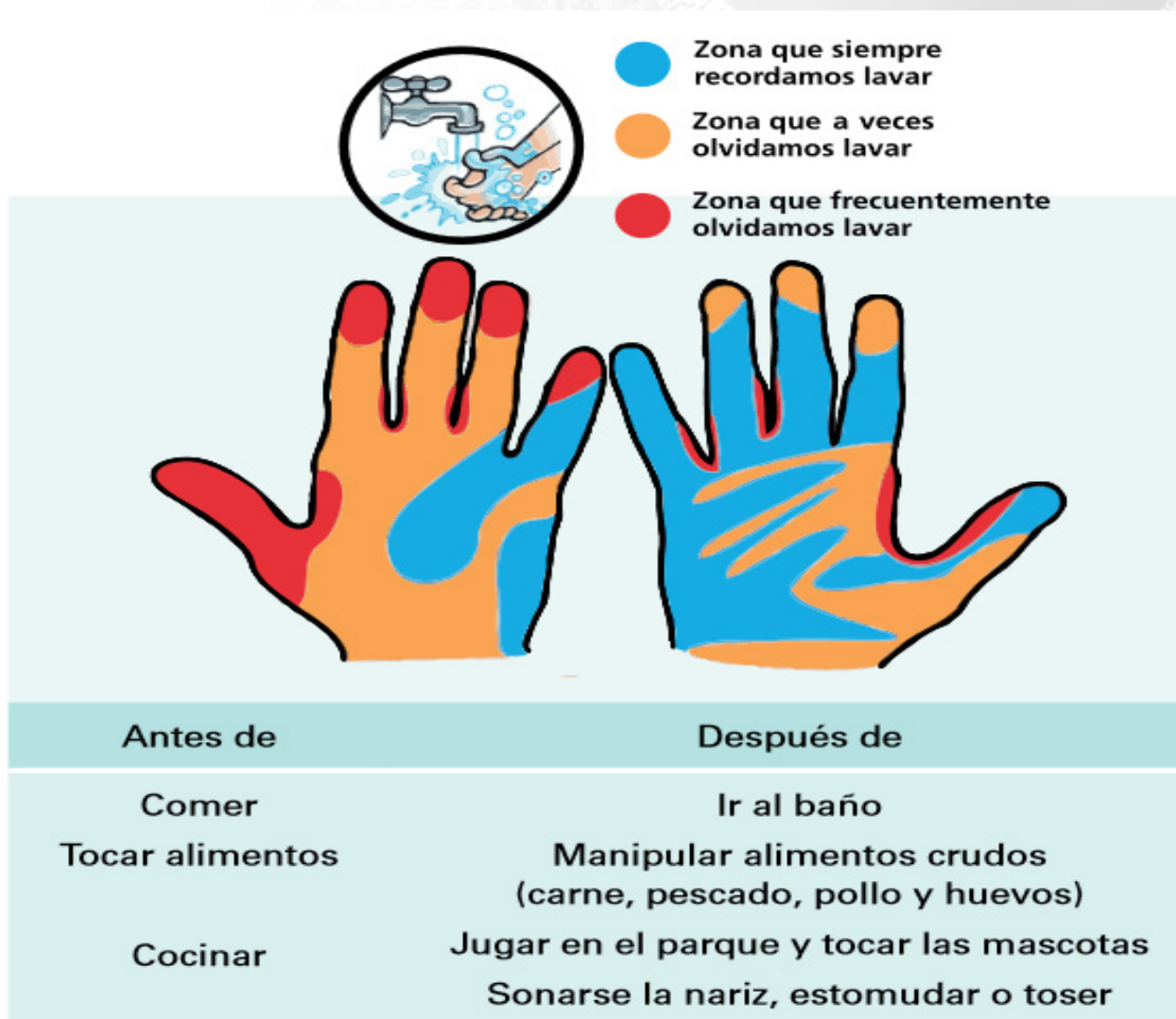
- En los establecimientos de venta de alimentos al por menor, es fundamental mantener la distancia física para reducir el riesgo de transmitir enfermedades. Estas son las medidas prácticas que se deben adoptar:

Durante la pandemia de la COVID-19, los establecimientos de venta de alimentos al por menor se ven obligados a realizar grandes esfuerzos para seguir garantizando los más altos niveles de higiene, proteger a su personal del riesgo de infección, mantener el distanciamiento físico en momentos de gran afluencia de clientes, permanecer abiertos y asegurarse recibir diariamente suficientes suministros.



1. Limitar el número de clientes presentes simultáneamente en el establecimiento
2. Colocar carteles en la entrada para pedir a los clientes que no accedan al establecimiento si no se sienten bien o si tienen síntomas de la COVID-19
3. Asegurarse de que se respete la distancia física en las colas, tanto dentro del establecimiento como fuera de él
4. Se debe ofrecer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento
5. Se debe dibujar marcas en el suelo del establecimiento para que las distancias físicas se puedan mantener más fácilmente, sobre todo en las zonas de mucha afluencia, como los mostradores y las cajas
6. Se debe emitir anuncios con regularidad para recordar a los clientes que respeten las distancias físicas y que se laven las manos con regularidad
7. Se debe instalar pantallas de plexiglás en las cajas y los mostradores para proteger aún más al personal
8. Se debe fomentar los medios de pago sin contacto

Es poco probable que los empleados de los establecimientos de venta de alimentos al por menor contaminen los productos si siguen las prácticas correctas de higiene personal



9. A medida que los clientes traigan de forma creciente sus propias bolsas de la compra, colocar mensajes en los establecimientos (tiendas, almacenes, supermercados) para aconsejarles que limpien sus bolsas antes de cada uso.
- El riesgo de transmisión de la COVID -19 debe reducirse al mínimo determinando cuáles son los puntos del establecimiento que se tocan más a

menudo, con la finalidad de limpiarlos y desinfectarlos con regularidad. Al respecto se pueden tomar las siguientes medidas:

- Proporcionar toallitas húmedas u otros artículos de limpieza similares para que los clientes limpien los mangos de los carritos, las cestas o asignar a un personal para que realice estas desinfecciones después de cada uso.

Los hábitos higiénicos, como el lavado de las manos antes de manipular alimentos, el no toser o estornudar sobre los mismos, ayudan a impedir que los alimentos se contaminen y alteren nuestro estado de salud.

2. Se debe lavar o desinfectar con frecuencia determinados artículos como los cucharones, las pinzas y las cajas donde se ubican los condimentos. Procurando en lo posible evitar esta práctica.
 3. Se debe mantener las puertas abiertas para evitar que los clientes las toquen
- b) Exposición de alimentos sin envasar en establecimientos de venta de alimentos al por menor
- Aunque algunos consumidores creen que los expositores de alimentos sin envasar pueden ser una fuente de infección por el virus de la COVID-19, por el momento no hay pruebas científicas que indiquen que este virus se pueda transmitir a través de los alimentos.
 - Para garantizar la higiene en los expositores de alimentos sin envasar y evitar la transmisión del COVID -19 a través del contacto con su superficie, los establecimientos de venta de alimentos al por menor deben seguir las recomendaciones siguientes:

1. Se debe lavar y desinfectar con frecuencia todas las superficies y utensilios que estén en contacto con alimentos;
2. Se debe exigir a los empleados que se laven las manos a menudo y, si usan guantes, que se los cambien antes y después de tocar la comida;
3. Se debe exigir a los empleados que lleven cubrebocas en todo



momento y que no se toquen la cara.

4. Se debe exigir al personal que limpie y desinfecte con frecuencia los mostradores y los utensilios de autoservicio que utilizan los clientes;
5. Se debe poner a disposición de los clientes una solución hidroalcohólica o similar a la entrada a la salida del establecimiento;
6. Todos los productos en exposición deben estar protegidos con su celofán y recipientes separados.
7. Se debe considerar la posibilidad de no exhibir en expositores de autoservicio o de no vender productos de panadería y pastelería sin envolver.

Es importante respetar las prácticas de higiene en torno a los mostradores de alimentos sin envasar.



8. Los productos de panadería y pastelería que se venden a granel deben situarse bajo vitrinas de plexiglás y los clientes deben utilizar pinzas para tomarlos y colocarlos en una bolsa.
 9. Para todos los casos se deben realizar los procedimientos de limpieza explicados en los acápites iniciales del presente documento.
- b) Reparto a domicilio
- Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas. En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:
 1. El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.). El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas.
 2. Para el servicio de entrega, la comida se depositará en bolsas cerradas, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega.
 3. El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados tras la evaluación de riesgos y en el plan de contingencia. Si este servicio se presta mediante plataformas digitales, el restaurante supervisará que el personal de reparto cuenta con estos equipos.

Los restaurantes para el personal son servicios básicos y necesarios, del mismo modo que los establecimientos de fabricación y de venta de alimentos.



4. Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
5. Debe establecerse un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.
6. Se debe fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto y el manejo de dinero en efectivo.
7. Durante la entrega al cliente se debe mantener la distancia de seguridad en caso de no contar con equipos de protección individual (mascarillas).
8. El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega.
9. El personal de reparto no compartirá ascensores en los domicilios de entrega. Avisará por telefonillo al cliente de su llegada, indicando que dejará el pedido en la puerta. Se recomienda contar con manteles de un único uso, desechables, donde los depositará. En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo al establecimiento (plataformas de delivery o similares).

El riesgo de transmisión de la COVID-19 debe reducirse al mínimo determinando cuáles son los puntos del establecimiento que se tocan más a menudo y limpiándolos y desinfectándolos con regularidad.

Referencias

1. Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos: textos básicos. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a1552s/A1552S00.pdf>.
2. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. Disponible en: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf>
3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos basados en la cadena alimentaria: documento marco para la formulación de la futura orientación estratégica. In: 17º Período de Sesiones del Comité de Agricultura; 2003 marzo 31 – abril 4; Roma. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/MEETING/006/Y8350s.HTM>
4. World Health Organization. Coronavirus disease 2019 (Covid-19) Situation Report. WHO. 2020 [citado el 02 de abril 2020]. Disponible en: https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200221-sitrep-32-covid-19.pdf?sfvrsn=4802d089_2.
5. European Food Safety Authority. Coronavirus: No hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o ruta de transmisión. EFSA. 2020 [citado el 02 de abril 2020]. Disponible en: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
6. U. S. Food and drugs administration. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. FDA. 2020 [citado el 02 de abril 2020]. Disponible en: <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/coronavirus-disease-2019-covid-19/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions#food>
7. Organización Panamericana de la Salud. Manual para manipuladores de alimentos. Instructor. Washington, DC: OPS, 2016. Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/31170>
8. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. Guía para el diseño, desarrollo e implementación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización POES-SSOP. ACHIPIA. 2018 [citado el 02 de abril 2020]. Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-POES.pdf>
9. Gobierno de España; Servicios de restauración Directrices y recomendaciones; Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Disponible en: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>
10. Organización de las Naciones Unidas Para la alimentación y la Agricultura, Organización Mundial de la Salud; COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf



ASUSS © 2020
Autoridad de Supervisión de la
Seguridad Social de Corto Plazo

Edif. Las Dos Torres
Av. 6 de Agosto Nro. 2577
La Paz, Bolivia

Teléfono: (2) 215-2400
<https://www.asuss.gob.bo>

Ministerio de Salud

<https://www.minsalud.gob.bo/>

Caja Nacional de Salud - CNS

<https://www.cns.gob.bo/>

Caja Petrolera de Salud - CPS

<https://www.cps.org.bo/>

Cossmil

<https://www.cossmil.mil.bo>

Caja de Salud de Caminos y R.A

<http://www.cajasaludcaminos.gob.bo/>

Seguro Integral de Salud

<http://sinec.org.bo/>

Caja de Salud de la Banca Privada

<http://portal.csbp.com.bo>

Caja de Salud Cordes

<http://www.cajacordes.org.bo/>

Caja Bancaria Estatal de Salud

<https://www.cbes.org.bo/>

Seguro Universitario de Santa Cruz

<http://www.ssusz.org/web/>

Seguro Universitario de La Paz

<http://www.ssulapaz.org/>

Seguro Universitario de Cochabamba

<https://www.ssucbba.org/>

Seguro Universitario de Tarija

<http://ssutarija.org.bo/>

Seguro Universitario de Oruro

<https://ssuoruro.blogspot.com>

Seguro Universitario de Potosí

<http://ssupotosi.com.bo/>

Seguro Universitario de Sucre

<https://www.ssu-sucre.org>

Seguro Universitario de Pando

<http://www.uap.edu.bo/index.php/128-sociedad/277-sistema-integral-social-universitario>

Seguro Universitario del Beni

<https://www.uabjb.edu.bo/uabjb/index.php/page-2/extension/seguro-social-universitario>