

Protocolo de manejo y prevención para servicios de alimentación en contexto de pandemia por COVID - 19.










El servicio de alimentación es la unidad encargada de programar, elaborar y distribuir alimentación a un número de comensales mayor que un grupo familiar según condiciones definidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos y con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

En contexto de pandemia se planifica el Protocolo para Servicios de alimentación en general el cual puede ser actualizado según el avance epidemiológico y grupo objetivo de la población con el objetivo de reducir o evitar el riesgo de contagio por COVID - 19.

El protocolo está basado en:

- a. Recomendaciones internacionales sobre buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en el contexto de pandemia por COVID - 19.
- b. Protocolo de manejo y prevención ante COVID - 19 para restaurantes, cafés y análogos de Chile del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo.
- c. Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes COVID – 19 del Ministerio de Salud.
- d. Recomendaciones de actuación en los lugares de trabajo en el contexto COVID – 19 del Ministerio de Salud.

¿Cuáles son las recomendaciones generales para el COVID-19?

	Lavado frecuente de manos.		Evitar saludar con la mano o dar besos.
	Estornudar o toser con el antebrazo o en pañuelo desechable.		Mantener ambientes limpios y ventilados.
	Mantener distancia social de un metro.		Estar alerta a los síntomas del COVID-19: fiebre sobre 37,8°, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, dolor muscular, dolor de cabeza.
	Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.		En caso de dificultad respiratoria acudir a un servicio de urgencia, de lo contrario llamar a SALUD RESPONDE.
	No compartir artículos de higiene ni de alimentación.		

Recomendaciones generales:

Se deberá capacitar a todo el equipo sobre COVID – 19, sus formas de transmisión, síntomas, medidas de prevención y manejo.

La administración debe implementar y controlar plan de limpieza y sanitización diaria para el establecimiento y servicio de alimentación según “Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes COVID – 19” del Ministerio de salud, estableciendo un responsable de llevar a efecto esta actividad, considerando:

- Superficies de todo el establecimiento
- Mobiliario
- Zonas de alto contacto: manillas y pasamanos
- Pisos
- Servicios higiénicos
- Mesas y sillas
- Lavado de manteles e individuales
- Casilleros.

1. Al ingresar al establecimiento el trabajador debe llevar a cabo un protocolo de limpieza para ingresar consistente en lo siguiente:

2. Al llegar a su sector de trabajo deberá lavarse las manos inmediatamente con agua y jabón por lo menos 20 segundos. El secado debe ser con papel desechable o fuente de aire.

3. Si es posible, cada trabajador deberá llevar un cambio de ropa o muda, de manera de que al llegar al establecimiento se cambie la ropa con la que ingresó el que deberá quedar en el casillero al término de cada turno para evitar contacto con el exterior. Como alternativa está el uso de delantal de uso exclusivo.

4. Las mascarillas con que lleguen los trabajadores, si son desechables, deberán ser descartadas en basureros con tapa y reemplazadas por otra que usaran durante su jornada laboral. En caso de tratarse de mascarillas reutilizables, el trabajador deberá guardarla en una bolsa plástica, la que se mantendrá durante toda la jornada en su casillero, debiendo utilizar una mascarilla nueva durante su jornada laboral, la cual tiene que ser utilizada en todo momento. Es importante considerar varias para cambio y lavado o reposición.

5. Lavar con jabón cada vez que el funcionario cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.

6. Evitar uso del celular, si debe ocuparlo por emergencia, lavar las manos por 20 segundos.

Recomendaciones según área de línea de proceso del servicio de alimentación:

A. Recepción y almacenamiento de materia prima:

1. Las frutas y verduras deben ser lavadas y sanitizadas antes de ser almacenadas idealmente en refrigerador.
2. Previo al acceso a bodega, la materia prima no perecible envasada deberá ser lavada y sanitizada.
3. Finalizado el proceso de recepción de materias primas, las superficies en las cuales se apoye la mercadería deben ser limpiadas y desinfectadas. Las cajas, cartones, packs plásticos se descartarán antes del ingreso al depósito de alimentos. Todos los envases deberán ser sanitizados.
4. En lo posible contar con acceso independiente para proveedores e ingreso de mercadería a sector de recepción. Cuando ello no sea posible, el ingreso de mercadería debe realizarse en horarios diferentes al del servicio estableciendo horarios para dichas labores.

B. Preelaboración:

La materia prima debe ser lavada y sanitizada antes de ser manipulada.

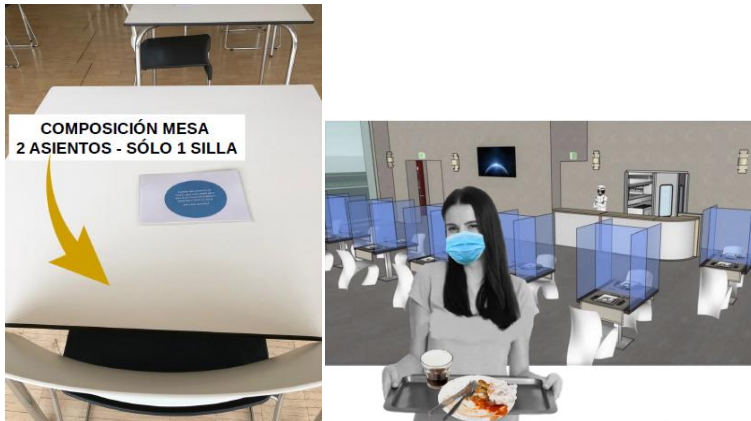
C. Elaboración:

1. Se debe contar con áreas de trabajo diferenciadas y delimitadas para elaboración de alimentos, debiendo mantener distancia mínima de un metro entre trabajadores.
2. Ocupar utensilios como cucharones, pinzas, etc. para preparar, montar o servir preparaciones, agregar sal a guisos utilizando cuchara.

D. Distribución:

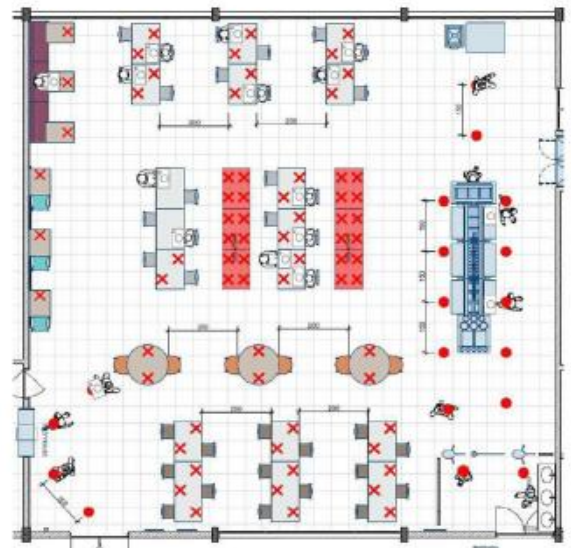
1. Los comensales deben lavar sus manos antes de ingresar al comedor o utilizar alcohol gel.
2. Se recomienda establecer horarios para comer para evitar aglomeraciones y mantener distancia social de 1 m.

3. En el comedor las mesas deberán estar separadas a una distancia mínima de 1 m entre una y otra. En cada mesa debe haber una distancia mínima de 1 m entre cada comensal evitando estar frente a frente a menos que se incorporen mamparas separadoras.



La distancia entre las personas en la sala deberá estar garantizada

- Reorganizar el espacio aplicando el criterio de distanciamiento social 2 m.
- Nueva capacidad : ratio aproximado de 1/3 de las plazas habituales.
- Conservar las siguientes composiciones de mesas y sillas:
 - ✓ Mesa **2 asientos** - sólo **1 silla**.
 - ✓ Mesa **4 asientos** - mantener **2 sillas** en **diagonal**.
 - ✓ Mesa **6 asientos** - mantener **3 sillas intercaladas** diagonalmente.
 - ✓ Mesas junto a sofás de 2 plazas - retirar silla parte delantera
 - * Retirar las sillas desocupadas.



4. Limpiar y desinfectar antes y después del servicio de entrega de comida las mesas, sillas y cualquier superficie que sea manipulada por los usuarios.

5. Si se usa mantelería o individuales deben ser sanitizados a diario si son sintéticos o lavados a más de 60°C si son de género.

6. El usuario debe guardar sus mascarillas de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa.

7. El comedor debe estar señalizado con mensajes educativos para el lavado de manos y uso de alcohol gel.



8. Evitar formato de autoservicio para porque puede producir contaminación cruzada, como por ejemplo: cubiertos a granel, pan en paneras o en envases, jarros de litro o más volumen para servir. Se puede optimizar el manejo entregando cubiertos individuales envueltos en material desechable o lavable (para lavar a diario), servir el pan individualmente con pinza o envuelto, servir jugo ya porcionado en vasos que deben permanecer tapados mientras son servidos, otra alternativa es el uso de botellas o cajita individuales desechables.



9. No compartir artículos de alimentación:

- Evitar uso de alcuizas y servilleteros, se puede ofrecer las ensaladas ya aliñadas, otra alternativa es el uso de sachet de sal y aceite.
- Las servilletas deben ir con los cubiertos envueltos individuales.
- Especial cuidado si se utilizan microondas, termos con líquido caliente, azucarero, pocillos con agregados para el pan y otros artículos compartidos expuestos a contaminación: es necesario reducir riesgos lavando las manos o utilizar dispensador de alcohol gel previo al uso por el comensal u otras alternativas como que el manipulador utilice los artículos con guantes.



10. En el servicio a la mesa la persona de apoyo encargada debe utilizar guantes de preferencia nitrilo, al igual que la manipuladora que sirve la comida.

11. Evitar platos compartidos como fruta fresca y colaciones, cada preparación se sirve y consume en forma individual.

12. Limpiar y desinfectar antes y después del servicio de entrega de comida cualquier medio de transporte de alimentación como carros, bandejas y cooler.

E. Limpieza y desinfección de loza, equipos y utensilios.

1. Contar con vajilla, cubiertos y utensilios necesarios para cubrir necesidades de máxima ocupación que permita lavar y sanitizar.

2. Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo a más de 60°C.

Pamela Jara Inostroza

Nutricionista

26 Agosto 2020.