

Protocolo de Inocuidad

1. ANTECEDENTES

La pandemia del virus COVID-19 no solo ha generado una crisis sanitaria, sino que además una crisis económica que ha impactado en una de las necesidades básicas, la alimentación. Teniendo esto como antecedente y que en nuestro país ha significado confinamiento, cuarentena y toque de queda dentro de un estado de catástrofe, **las ollas comunes han resurgido como una estrategia de alimentación colectiva que demuestra que la solidaridad y el socorro mutuo rebrota en tiempos de crisis.**

De acuerdo a la Biblioteca Nacional de Chile, las ollas comunes son una iniciativa popular que congrega a los pobladores por la necesidad de alimentarse. Inmersos en un momento de dificultades laborales y económicas, las ollas se instalan en distintos espacios, donde se destacan las poblaciones de la ciudad de Santiago.

En ellas participan las comunidades que, con una fuerte presencia femenina, transforman el problema del hambre en una oportunidad de “sociabilidad, solidaridad y organización colectiva”.

Actualmente en Santiago, y según datos aportados por las municipalidades, existen al menos 223 ollas comunes en las comunas de Puente Alto, Peñalolén, La Pintana y el Bosque, entregándose hasta el momento más de 272 mil raciones solo en la comuna de Puente Alto (1).

De acuerdo al *Ministerio de Salud de Chile (MINSAL)*, “la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus que produce la enfermedad deben limpiarse permanentemente” (2). Dado que la mayoría de la manipulación de alimentos de las “ollas comunes” es llevada a cabo por personas que carecen de una formación en el área, es que se presenta la necesidad de contar con un protocolo que oriente su rol social.

2. OBJETIVO

Proporcionar orientaciones para la manipulación segura de alimentos en lugares informales de producción alimentaria.

3. ALCANCE

El presente protocolo se aplicará en lugares de producción informal de alimentos, ejecutados por las organizaciones sociales, conocidas como “ollas comunes” (3).

4. DEFINICIONES DE INTERÉS

COVID-19 (coronavirus disease 2019): enfermedad producida por una infección del tracto respiratorio causada por el nuevo coronavirus denominado SARS-CoV-2 (*Severe Acute Respiratory Syndrome CoronaVirus 2*), el cual se reconoció por primera vez en diciembre de 2019.

Enfermedad de transmisión alimentaria (ETA): un brote de ETA es definida como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad. Los brotes pueden involucrar números diferenciados de casos (un individuo afectado es lo que se entiende como “caso”) (4).

Peligro biológico: los peligros biológicos de origen alimentario incluyen organismos como bacterias, virus y parásitos (5).

Peligros físicos: objetos extraños que pueden caer en los alimentos y causar enfermedades o lesiones, como pelos, joyas, vidrio, huesos, etc. (6).

Peligros químicos: compuestos o sustancias químicas que pueden encontrarse en cualquier etapa del proceso productivo y contaminar los alimentos (7).

Desinfección: proceso de desinfección que destruye todos los microorganismos de objetos inanimados, con excepción de alto número de esporas bacterianas, mediante la inmersión total de un artículo en un germicida químico durante un tiempo definido (8).

ESTE DOCUMENTO FUE ELABORADO POR PROFESORES/AS Y ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN UC.

El equipo estuvo compuesto por Cristián Hermosilla, Profesor Asistente Adjunto, Jefe Programa Diplomado de Gestión de la Seguridad Alimentaria UC; Nut. Fernanda Chandía, Profesor Instructor Adjunto; Nut. Valentina Marnich, Alumna Diplomado Gestión de la Seguridad Alimentaria UC; Nut. María José Rojas, Profesor Instructor Adjunto, Carrera Nutrición UC; Nut. Paola San Martín, Profesor Instructor Adjunto, Carrera Nutrición UC; Nut. Karem Valdebenito Fuentes, Alumna Diplomado Gestión de la Seguridad Alimentaria UC.

5. MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

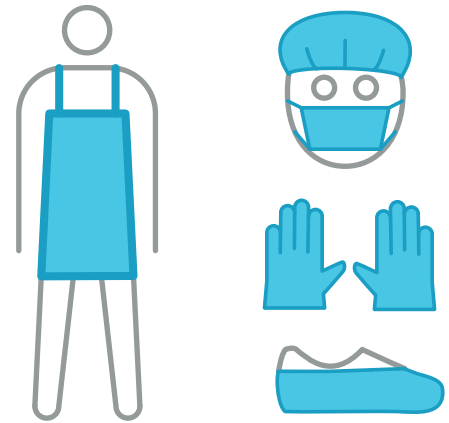
Para una manipulación segura de alimentos, lo primero es evaluar que si se presenta algún síntoma de Covid-19 o está diagnosticado con la enfermedad, **debe abstenerse de manipular alimentos en instancias sociales**, como comedores sociales u ollas comunes, ya que puede transmitir el virus a los usuarios.

En todo momento **mantener el distanciamiento social**, vale decir en la recepción de materias primas, llámese mercadería, elaboración de preparaciones y en la distribución de los mismos. A continuación se presentan los resguardos de higiene que se deben tomar para la elaboración de alimentación masiva en comedores solidarios:

5.1.1 PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

La presentación personal tiene como propósito proteger a los alimentos, siendo esencial el uso de:

- Cofia o gorro que cubra todo el cabello y orejas.
- Delantal.
- Mascarilla, que cubra nariz y boca.
- Guantes para la distribución.
- Evitar el uso de joyas y esmalte de uñas.
- Mantener las uñas de las manos cortas y limpias.
- Usar cubre calzado o desinfectar calzado antes de entrar al área de manipulación de alimentos.



5.1.2 HIGIENE PERSONAL

Con frecuencia, las manos transportan microorganismos de un lugar a otro, por lo que el **lavado de las manos es muy importante**. Debería lavarse las manos:

- Antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación.
- Después de ir al baño.
- Después de manipular objetos como teléfonos celulares.
- Después de toser o estornudar.

- Si fuma.
- Manipular alimentos crudos.
- Al cambiar de una actividad a otra.

Otras precauciones a considerar para mantener la higiene personal:

- Quitarse la pechera o delantal antes de ir al baño, y guardarla en un lugar limpio.
- Utilizar guantes nuevos, si es posible, al reincorporarse a sus actividades luego de ir al baño.

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

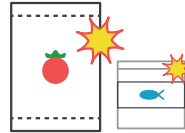
<p>0 Mójese las manos con agua;</p>	<p>1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>	<p>2 Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>	<p>3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>	<p>4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>	<p>5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p>
<p>6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgár izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p>	<p>7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p>	<p>8 Enjuáguese las manos con agua</p>	<p>9 Séquese con una toalla desechable;</p>	<p>10 Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;</p>	<p>11 Sus manos son seguras</p>

5.2 RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMAS

Para la recepción de materias controle lo siguiente:

- Los alimentos se deben encontrar dentro de las fechas de consumo, antes de utilizarlo debe verificar la fecha de vencimiento.
- Los envases de los alimentos recepcionados deben encontrarse en óptimas condiciones, sin mordeduras, orina o fecas de ratón.
- Las legumbres deben estar libres de plagas como gorgojos. De igual forma, debe revisar que los cereales, como el arroz, se encuentren sin polillas.

- Los enlatados no deben estar inflados, golpeados u oxidados.
- Si reciben donaciones de carnes, estas no deben poseer evidencia de mal olor, cambio de color, líquido gelatinoso y deben mantenerse en frío (Revisar ítem 5.3 de este protocolo).



5.3 ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMAS

Para el caso de almacenamiento de alimentos verifique lo siguiente:

- Ausencia de plagas.
- Ausencia de humedad.
- Ausencia de suciedad.

En caso de alimentos perecibles, contar con sistema de refrigeración en buen estado.



Tipo de Alimento

Almacenamiento en seco

En un lugar limpio, fresco y seco.



Alimento

Alimentos no perecibles como: fideos, arroz, legumbres, enlatados.

Puede almacenar también algunos alimentos perecederos como papa o cebolla.

Refrigeración

Mantener temperaturas entre 0°C y



Alimentos perecederos como: carnes, pollo, pescado, huevos, lácteos, fiambres, preparaciones listas.

Puede almacenar también verduras como lechuga o tomate.

Congelación

Mantener temperaturas inferiores a -18°C.

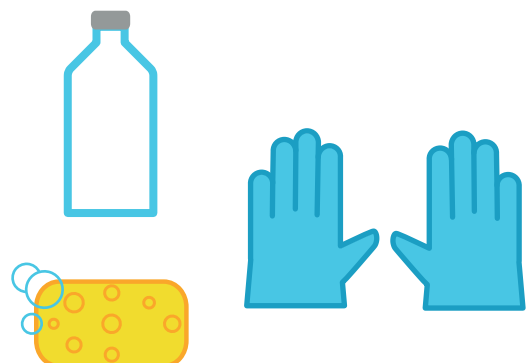


Alimentos perecederos que no serán de uso inmediato como carnes, pollo, pescado o verduras que ya se encuentren congeladas -18°C.

5.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Si emplea **cloro o amonio cuaternario**, se debe:

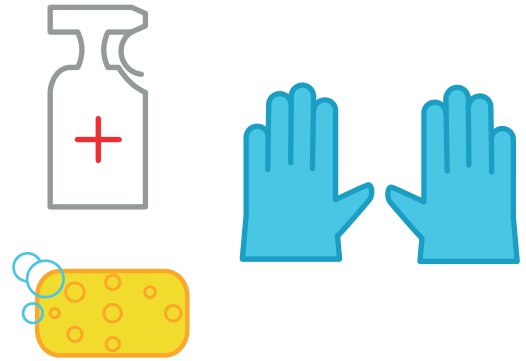
- Ponerse guantes
- Despejar el área a desinfectar.
- Remover la suciedad con agua y detergente, utilizando alguna esponja, paños de fibra o microfibra.
- Enjuagar el detergente.
- Aplicar una solución desinfectante. En el caso de usar cloro, incorporar en un litro de agua, 20 cc (4 cucharaditas) de cloro líquido de uso doméstico. Para el caso de amonio cuaternario seguir las instrucciones del fabricante.
- Dejar actuar por 3 minutos.
- Enjuagar con agua.
- Secar con papel absorbente.



5.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En caso de contar con **alcohol de 70°**, se debe:

- Despejar el área a desinfectar.
- Remover la suciedad con agua y detergente, utilizando alguna esponja, paños de fibra o microfibra.
- Enjuagar el detergente.
- Aplicar con un rociador el alcohol de 70°.
- Dejar secar.
- Es importante que la persona que realice el proceso de limpieza y desinfección utilice algunos elementos de protección personal (EPP) tales como:
 - Pechera desechable o reutilizable.
 - Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables: resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).



5.5 CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Separe las carnes crudas de los demás alimentos.
- Use equipos y utensilios diferentes (debe tener utensilios exclusivos por grupo de alimentos, evitando mezclarlos), como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos.
- Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados, prefiera designar mesones exclusivos para cada grupo de alimento.
- Limpie y desinfecte las superficies y utensilios antes de comenzar la elaboración de la alimentación, durante ésta entre una actividad y otra, y al terminarla (Revisar ítem 5.4 de este protocolo).

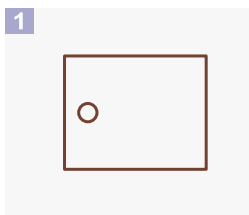
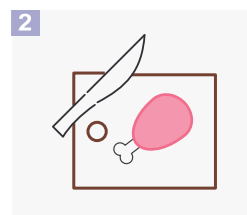


Tabla Limpia.



Carne cruda (contaminada).

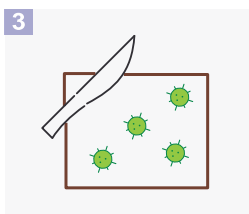
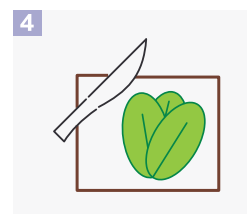
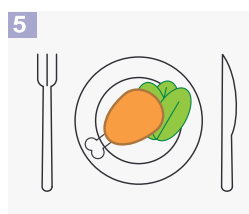


Tabla Contaminada.



Se cortan vegetales desinfectados con la tabla y el cuchillo contaminados.

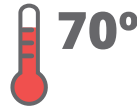


Alimento servido CONTAMINADO.

5.6 COCCIÓN DE ALIMENTOS

Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes, pescados y huevo.

- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse de que han alcanzado los 70°C al menos 1 minuto.
- En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados.
- Recaliente completamente los alimentos cocinados. Se recomienda el uso de un termómetro



5.8 DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

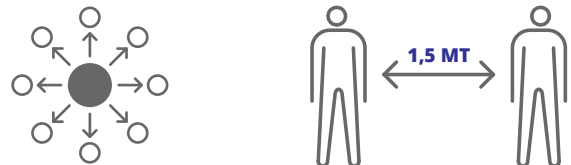
El proceso de distribución debe ser realizado de la manera más ordenada posible, para evitar aglomeraciones. En este sentido, es necesario que tanto el manipulador de alimentos, como el comensal, cuenten con los elementos de protección personal necesarios (Revisar ítems 5.1 de este protocolo) y deben resguardar el **mantener al menos 1,5 metros de distancia**. Es recomendable marcar el piso para guiar al comensal respecto a la distancia que se debe respetar entre cada persona, esto más aún cuando se genera una fila.

5.7 MANTENCIÓN DE ALIMENTOS

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas.
- Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C).
- Mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir.
- No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador (máximo 3 a 4 días)
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.



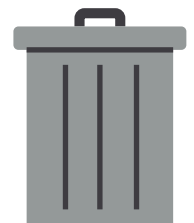
Para la distribución, se debe contar con recipientes limpios, desechables y con tapa donde se puedan transportar los alimentos, evitando vectores de contaminación. En caso de que el comensal sea quien proporcione el recipiente, se debe tener la precaución de igual manera de que este se encuentre limpio, con el fin de que al momento de porcionar los alimentos se pueda mantener la higiene y evitar contaminación cruzada.



5.9 MANEJO DE BASURAS

Es importante tener un correcto manejo de basuras para evitar la probabilidad de contaminación, atraer vectores como moscas, roedores y animales domésticos. Ante esto, el manejo de los residuos sólidos debería contemplar:

- Tener un basurero limpio con tapa que disponga de una bolsa plástica resistente.
- El basurero debe estar ubicado en la zona en que se requiera eliminar desechos sólidos.
- Mantener en todo momento el basurero cerrado con su respectiva tapa.
- Retirar la basura cuando el contenedor esté ocupado con $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Al retirar la bolsa de basura, evite que su contenido pueda dispersarse. Deje la bolsa en un lugar de acopio lejano al lugar de elaboración, destinado solo a la disposición de basuras.
- Al término de la jornada, lavar y desinfectar el basurero.
- Lavarse las manos luego de eliminar la basura (Revisar ítem 5.1.2 de este protocolo).



Referencias

- (1) Fernández, O. (2020, 03 de junio). Ollas comunes, la otra cara de la crisis. La Tercera. Recuperado de <http://www.latercera.com>
- (2) Chile. Ministerio de Salud. (2020). Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes- COVID-19. Recuperado de <https://www.minsal.cl>
- (3) Organización Mundial de la Salud. (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Recuperado de <https://www.who.int>
- (4) Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Recuperado de <https://www.paho.org>
- (5) Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). Peligros biológicos. Recuperado de <https://www.paho.org>
- (6) Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). Peligros físicos. Recuperado de <https://www.paho.org>
- (7) Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). Peligros químicos. Recuperado de <https://www.paho.org>
- (8) Guerra, S. (s.f.). Desinfección de alto nivel: desafíos de su práctica. Ponencia presentada en Webinar Organización Panamericana de la Salud.