

Protocolos para período de Aislamiento Social Obligatorio de Establecimientos Elaboradores de Alimentos. Etapa de aislamiento administrado y focalizado.

La emergencia sanitaria ha llevado a tomar medidas de protección y prevención contra el coronavirus en todos los ámbitos de la vida de las personas en nuestro país. La elaboración de alimentos ha sido una de las actividades que siempre ha estado exceptuada en relación al aislamiento, sin embargo no está exenta de tener situaciones de contagios dentro de sus establecimientos o de propagar la enfermedad a través de sus productos, por lo que es necesario se cuente con un protocolo de trabajo en estas condiciones especiales maximizando las habituales de higiene y seguridad y adoptando otras nuevas devenidas de las particularidades del COVID-19.

Aquí enumeramos los puntos esenciales que debe contener este protocolo y recomendamos publicaciones oficiales que ayudarán a su confección.

1. Información referente al COVID-19 para capacitar a los trabajadores del establecimiento (síntomas, formas de contagio, formas de prevenirlo)
2. Recomendaciones al trabajador sobre los cuidados en el transporte desde y hacia su hogar.
3. Controles de ingreso al establecimiento alimenticio en cuanto a detección de síntomas compatibles con coronavirus, medidas de distanciamiento y desinfección de vestimenta.
4. Consideraciones de distanciamiento dentro del establecimiento (en planta, baños, comedores, etc.)
5. Elementos de Protección Personal (identificación, provisión y recomendaciones de uso)
6. Consideraciones sobre higiene personal en cuanto a recomendaciones al trabajador y disponibilidad de elementos para tal fin.
7. Consideraciones sobre desinfección de superficies (desinfectante utilizado, periodicidad, identificación de superficies potencialmente peligrosas, recomendaciones para formas de uso y aplicación, designación de responsables)



8. Consideraciones sobre desinfección de insumos y materiales ingresantes a la planta elaboradora, así como de los productos alimenticios salientes.
9. Protocolo específico de atención al cliente (descripción de distanciamiento previsto, higiene disponible, lugares permitidos, elementos especiales de protección del trabajador participante en dicha tarea)
10. Protocolo específico frente a un caso sospechoso en el control de ingreso o dentro mismo de la planta elaboradora (identificación de la autoridad sanitaria a consultar, teléfonos disponibles, designación del lugar de asilamiento provisorio, medidas especiales de desinfección posterior)

Publicaciones recomendadas

- Generalidades. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>
- COVID-19 e Inocuidad Alimentaria. Orientación para empresas del sector alimentario. OPS. Se puede visualizar en www.entrerios.gov.ar/icab en la sección de situación COVID-19
- COVID-19 e Inocuidad Alimentaria. Preguntas Frecuentes. OPS. Se puede visualizar en www.entrerios.gov.ar/icab en la sección de situación COVID-19
- www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico