

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS RELACIONADAS CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE DELIVERY O ENVÍO DE ALIMENTOS.

Los establecimientos que elaboran y comercializan alimentos por el sistema de envíos o delivery, deberán extremar las medidas higiénicas por el nuevo coronavirus. Asimismo, la distribución y posterior manipulación por parte del consumidor requieren de algunas consideraciones particulares además de las establecidas en general para la prevención del COVID-19. Son medidas preventivas ya que, de momento, no hay evidencias de **transmisión alimentaria del COVID-19**.

RESPECTO AL ELABORADOR:

En caso de preparar viandas en cocinas domiciliarias, debe trabajarse a contraturno del horario en que se utiliza este espacio para la preparación de alimentos del hogar.

Es muy importante limpiar y desinfectar las instalaciones, superficies y los utensilios antes y luego de cada ciclo de elaboración. Es conveniente asegurar la ventilación de los ambientes y limpieza de filtros de sistemas de aires acondicionados o extractores si los tuvieren.

Se debe reducir al mínimo la cantidad de personas que trabajan al mismo tiempo, planificando tareas o turnos.

Los manipuladores deben contar con la indumentaria y medidas de seguridad adecuadas para realizar su tarea. Deben asimismo extremar las medidas higiénicas durante la preparación y manipulación de alimentos.

Es fundamental el correcto lavado de manos utilizando agua segura, jabón líquido y toallas de papel para el secado.

Se debe evitar la contaminación cruzada a través de las propias manos o de utensilios, superficies o equipos contaminados. Evitar toser o estornudar sobre los alimentos.

Los alimentos deben acondicionarse inmediatamente después de su elaboración utilizando envases y tapas de materiales adecuados o envolturas tipo film. En caso de no enviarse inmediatamente al consumidor, deben conservarse a la temperatura y condiciones adecuadas según el tipo de producto.

Es conveniente antes de su envío el acondicionamiento en un envase secundario.

En el caso de que un trabajador presente cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria debe evitar inmediatamente el contacto con los alimentos.

RESPECTO AL ENVÍO DE ALIMENTOS:

Los equipos de conservación para el transporte de alimentos deben estar limpios y desinfectados, realizándose la sanitización de estos luego de cada recorrida de reparto de alimentos.

El distribuidor deberá lavarse las manos con agua segura y jabón líquido antes de salir a cada reparto, utilizando para el secado toallas de papel. También deberá llevar consigo alcohol en gel o un sanitizante para manos que deberá utilizar antes de entregar el pedido, luego de manipular dinero, luego de entregar el pedido al consumidor.

En el caso de que un trabajador presente cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria debe evitar inmediatamente el contacto con los alimentos.

RESPECTO AL CONSUMIDOR:

Tener en cuenta el origen del alimento preparado a adquirir:
Establecimiento/Local conocido, habilitado, con personal capacitado.

Al recibir los pedidos, constatar la integridad del envase contenedor.

En caso de tener contacto con dinero, lavarse las manos antes de manipular los envases de alimentos recibidos.

Descartar los envases contenedores y lavarse adecuadamente las manos antes de manipular directamente los alimentos.

Las sobras de alimentos deben acondicionarse envasadas o protegidas en la heladera. Antes de consumirlas, es conveniente calentarlas nuevamente.

Si Ud. tiene síntomas o se encuentra en cuarentena preventiva, tome precauciones para evitar diseminar y comuníquese al proveedor tal condición para que el mismo pueda también extremar cuidados

Consultas a kvmeier@entrierios.gov.ar o icab@entrierios.gov.ar