



Ministerio
de Desarrollo
Social



Ministerio
de Salud Pública

3 de abril de 2020

RECOMENDACIONES DE LOS MINISTERIOS DE SALUD PÚBLICA Y DE DESARROLLO SOCIAL, PARA LAS OLLAS POPULARES.

COVID19

Ante la situación de emergencia sanitaria por el nuevo coronavirus COVID-19 y el riesgo de propagación de la enfermedad en situaciones de posible aglomeración de personas, se emiten las siguientes recomendaciones higiénico sanitarias.

El nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) que causa la enfermedad por Coronavirus 2019 (COVID-19), se propaga de persona a persona a través de contactos cercanos (dentro de 1.5 a 2 mts), especialmente a través de gotitas respiratorias, o de fomites (cualquier objeto contaminado con patógenos, en este caso el virus), al llevarse los objetos a la boca.

La evidencia actual sugiere que el SARS-CoV-2 puede permanecer viable durante horas o días en superficies hechas de diversos materiales. El riesgo de transmisión depende de varios factores, los que incluyen la cantidad de virus que desprende un individuo afectado y el tiempo que permaneció esa persona en el entorno.

Las superficies que se tocan con las manos frecuentemente, son las que tienen mayor probabilidad de estar contaminadas. Estas incluyen pomos y picaportes de puertas, pasamanos, interruptores de luz, manijas de gabinetes y cajones, canillas, grifos, mesas, estantes, equipos electrónicos y electrodomésticos.

La ventilación y limpieza de superficies, seguidas de desinfección es la mejor práctica para la prevención de COVID-19 y otras enfermedades en entornos comunitarios.



HIGIENE PERSONAL Y DE UTENSILIOS

1. Personal

- La persona encargada de la preparación y entrega del alimento, deberá contar con cofia, delantal, tapaboca y guantes.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón antes, durante y después de preparar las comidas, usando además frecuentemente alcohol en gel. (Puede encontrar información adicional así como infografía sobre lavado de manos, pautas de higiene y distanciamiento social, que se puede utilizar como cartelera informativa en la página del MSP: “Galería de imágenes”, <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/noticias/coronavirus-toda-informacion-aqui>

2. Vajilla y utensilios

- Higienizar las superficies que están en contacto con alimentos y comidas, como también las ollas, sartenes, parrillas y utensilios.
- Utilizar jabón, agua, detergente, esponja de cobre e hipoclorito. (Dilución: 1 cucharada en 1 litro de agua)

SEGURIDAD

- Extremar cuidados para evitar quemaduras, evitando en todo momento la presencia de niños en la cocina.
- Mantener alejados del fuego y de las hornallas calientes los dispensadores de alcohol en gel, recipientes con combustible y demás elementos inflamables.
- Verificar el agarre de ollas, sartenes y parrillas para evitar lesiones no intencionales.
- Utilizar elementos de protección para entrar en contacto con superficies calientes.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

- Almacenar los productos elevados del suelo, a una distancia mayor a 15 cm.



- Organizar los productos por categoría y fecha de vencimiento.
- Separar los productos alimenticios de elementos que pudieran contaminarlos como combustible, productos químicos (limpieza, desinfección), etc.
- Mantener la limpieza del área de depósitos de alimentos.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Las personas responsables de la preparación deben llevar el pelo atado, cofia, delantal, tapaboca y guantes.
- Al manipular los alimentos lavarse las manos con agua y jabón antes, durante y después de preparar las comidas; manipulando los alimentos crudos separados de los alimentos cocidos y almacenando los alimentos cocidos siempre en recipientes cerrados en la heladera.
- 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.
- Lavar frutas y verduras bajo chorro de agua para retirar la suciedad; luego sumergir en agua con hipoclorito de sodio (1 cucharada por cada 1 litro de agua) durante 5 minutos; finalmente enjuagar bajo chorro de agua.

ENTREGA

- Para mantener una distancia entre las personas es recomendable entregar número o marcar zonas de espera (por ejemplo cada 2m) para evitar aglomeraciones.
- Verificar el agarre de los recipientes donde las personas trasladan la comida para evitar quemaduras.
- Los recipientes deben estar apoyados sobre una superficie al ser llenados. Sostenerlos con la mano mientras se realiza este procedimiento es muy peligroso.
- Idealmente deberá recibir el alimento un adulto por cada familia, dependiendo del volumen del alimento que sea entregado.