



ANEXO I A LA DISPOSICIÓN N° 01/2021 “CPSA”

Guía de Recomendaciones para la Habilitación de Establecimientos Gastronómicos Móviles

(Food truck - Camiones de comida)

Coordinación Provincial de Salud Ambiental

Año 2020

Índice:

Introducción	3
Objetivo:	4
Definiciones:	5
Requisitos:	6
A- Estructura e instalaciones del Establecimiento Gastronómico Móvil	6
B- Procedimientos que el permisionario deberá presentar como declaración jurada.	7
C- De las personas que preparan o venden alimentos.	9
D- De la elaboración y venta propiamente.	9
E- Del predio donde se instala el Establecimiento Gastronómico Móvil	10
F - Del Lugar de Guarda del Establecimiento Móvil	12
Anexo I: Limpieza y desinfección de utensilios y superficies	15
Anexo II: Higiene y desinfección de Manos y gráficas obligatorias	16
Anexo III: Limpieza y desinfección de tanques	17
AnexoIV: PREVENCIÓN DE COVID-19. RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	19

Introducción:

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades. El Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) no escapa a esta realidad y de acuerdo a los datos Epidemiológicos del Ministerio de Salud de Rio Negro se observa que el número de casos de SUH en éstos últimos 5 años van en aumento, por lo que requiere de nuestros mayores esfuerzos en su prevención, permitiendo evitar además otras enfermedades de transmisión alimentaria.

Cuando se preparan y se sirven alimentos en un espacio de dimensiones reducidas, donde conviven estrechamente su preparación, el almacenamiento de las materias primas y su venta, las buenas prácticas se vuelven esenciales.

En este sentido vemos con preocupación, una actividad creciente en nuestra provincia, la venta de comidas rápidas elaboradas en carros o camiones adaptados para tal fin. La norma madre, que es el Código Alimentario Argentino, y de aplicación en todo el territorio, no establece específicamente los requisitos para la habilitación de este tipo de establecimientos.

Del relevamiento de ordenanzas de los municipios de nuestra provincia surge una gran diversidad de criterios y consideraciones sanitarias que no han sido contempladas. Esto ha impulsado que desde la Coordinación Provincial de Salud Ambiental del Ministerio de Salud se elabore la presente guía.



Objetivo:

El presente documento tiene como objetivo ser una Guía de recomendaciones para las autoridades sanitarias municipales para habilitar establecimientos gastronómicos móviles (Food truck/ camiones de comida) que elaboren y/o expendan comidas preparadas, orientada a la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

Definiciones:

Establecimiento gastronómico móvil (Food-Truck o camión de comidas): servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado o remolcado donde los alimentos y/o bebidas sean elaborados y /o comercializados en su interior de manera itinerante en los espacios de la vía pública que sean autorizados para tal fin.

Establecimiento gastronómico móvil en PUESTOS FIJOS: se entiende cuando la actividad se desarrolla en el lugar previamente asignado, quedando en forma permanente hasta que se disponga lo contrario.

Establecimiento gastronómico móvil en PUESTOS MÓVILES: Se entiende cuando la actividad se desarrolla en un lugar previamente asignado por un tiempo acotado. Los mismos deberán ser trasladados al lugar de guarda correspondiente una vez terminado el día y horario de la jornada laboral o evento.

Permisionario: es la persona humana o jurídica que tiene permiso para el emplazamiento de un establecimiento gastronómico móvil en un espacio público /privado.

Guarda de camión: lugar cerrado o depósito donde se resguarda el establecimiento móvil al finalizar su actividad.

Establecimiento vinculante: Local donde se llevará a cabo la pre - elaboración de los alimentos a comercializar (cuando corresponda) y que se encuentre habilitado para tal fin.

Predio: lugar físico destinado por la autoridad Municipal a la instalación de Establecimientos gastronómicos móviles.

Requisitos:

A- Estructura e instalaciones del Establecimiento Gastronómico Móvil

Para el adecuado diseño y equipamiento es necesario tener en cuenta el menú que se ofrecerá.

1. Las superficies de trabajo, almacenaje y las zonas adyacentes tienen que ser de materiales resistentes, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar, aptos para estar en contacto con alimentos.
2. Las superficies interiores deben ser de material impermeable, lisas y fácil limpieza.
3. Contar con depósito de agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo. Debe poseer una apertura para llenarlo desde el exterior del vehículo y estar hecho de material apto para este uso, sea de plástico o metálico. Debe tener una capacidad adecuada para proveer este suministro durante toda la jornada. El depósito se debe mantener limpio y desinfectado al igual que las mangueras o cañerías de re-abastecimiento (ver anexo III).
4. Tanque colector de líquido de desagüe de las piletas, con capacidad suficiente para almacenar los líquidos generados, a modo orientativo se recomienda una capacidad 10% superior al depósito de agua potable.
Las aguas residuales de esta actividad y su disposición final en los términos de la Ley Provincial N° 2391, deberán contar con la correspondiente autorización de descarga de desagües otorgada por el Departamento Provincial de Aguas.
5. Depósito de aceites vegetales utilizados para la elaboración de los alimentos (si correspondiere).
6. Tiene que haber ventilación natural o mecánica (campanas extractoras) suficiente para eliminar eficazmente humos y vapores, la salida de los mismos no debe estar dirigida a los lugares de tránsito de personas.
7. El vehículo tiene que disponer de suficientes puntos de luz y de intensidad para iluminar correctamente las zonas de preparación de alimentos y el mostrador de venta. Las luces tienen que estar protegidas para evitar que en caso de ruptura puedan contaminar los alimentos y las superficies de trabajo.
8. Heladera - freezer para almacenamiento de alimentos crudos o perecederos correctamente ordenados para evitar la contaminación cruzada.

9. Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas y/o Freidoras (de acuerdo a los productos que elabora) en correctas condiciones de higiene y mantenimiento. Es importante aclarar que usualmente no se permite tener fuegos directos.
10. Debe contar con un espacio con acceso desde el exterior destinado al generador, el tanque de combustible, cilindros de gas, baterías; los mismos deben estar instalados y utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.
11. Con la finalidad de evitar contaminaciones cruzadas, es preferible disponer como mínimo de una pileta para lavar las manos y utensilios y una para lavar alimentos (o una pileta compartimentada) con los desagües correspondientes. Si sólo se dispone de una, se deben lavar los alimentos en un recipiente y mantenerlos fuera de la pileta.
12. Debe disponer de agua caliente para la higiene de los utensilios y personal.
13. Los recipientes para contener desechos deberán estar contruidos en metal y/o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sea de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los mismos deberán poseer en su interior bolsas contenedoras de residuos de material plástico, siendo responsable el permisionario de la correcta disposición de los residuos generados;
14. Matafuego Tipo ABC DE 5KG, y Tipo K si hacen uso de aceites, Botiquín correctamente identificados, y- luz de emergencia
15. Conexión eléctrica o grupo electrógeno o gas.
16. Informe antisiniestral, electromecánico y de la instalación de gas, será requerido en caso que la autoridad competente, lo considere necesario.

B- Procedimientos que el permisionario deberá presentar como declaración jurada.

1. **Procedimientos de Elaboración** (qué, cómo, dónde y con qué elabora) el mismo es indispensable para poder evaluar, entre otras, las instalaciones necesarias. Todos los productos que se comercialicen deberán ser declarados, indicando si son o no de elaboración propia. **Deberán indicar si existen procesos de elaboración de los productos o preparación de las materias primas que no realicen en el establecimiento móvil.**

Una vez habilitado el establecimiento móvil y los productos que se podrán elaborar y/o comercializar, la incorporación de nuevos **productos** deberá ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria local.

De acuerdo a la forma de **preparación** las comidas preparadas listas para el consumo se clasifican en:

- I. Comidas preparadas sin tratamiento térmico.
 - II. Comidas preparadas con tratamiento térmico que incluyan posteriormente ingredientes no sometidos a tratamiento térmico.
 - III. Comidas preparadas con tratamiento térmico que reciban un proceso de manipulación post tratamiento térmico tal como cortado, mezclado, feteado, envasado, entre otros.
 - IV. Comidas preparadas que al final de su elaboración hayan sido sometidas en su conjunto a un proceso térmico.
2. **Procedimiento de Limpieza y desinfección:** debe indicar cómo se procede a la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios como así también de los carros y/o vehículos utilizados previo a **la iniciación** de las tareas diarias y al finalizar las mismas, contemplando también un mantenimiento durante la jornada. Junto a la descripción de los procedimientos aplicados, deberá presentar un “Programa de Limpieza y Desinfección” que indique **Superficies** a limpiar, Frecuencia aplicada, Procedimiento aplicado, químicos con sus **concentraciones**. **Los productos** destinados a la limpieza, higienización y desinfección deberán encontrarse aprobados por la autoridad sanitaria competente para el uso al que se los destina. Todas las limpiezas deben ser registradas. (ver anexo I).
3. **Procedimiento de control de plagas**, el mismo debe incluir tanto al vehículo, como al predio donde se instale **y el** depósito de guarda del vehículo.
4. **Procedimiento de Tratamiento de Residuos** generados de la actividad, siendo éstos: agua, aceites, restos de comidas, envases, papeles y cualquier otro residuo.
5. **Procedimiento de reabastecimiento:** materias primas, productos elaborados y agua potable.

El/los lugares donde se realizan estos procedimientos en todas sus etapas deben ser auditables por la autoridad sanitaria local.

C- De las personas que preparan o venden alimentos.

1. Toda persona que desarrolle tareas en una unidad móvil que esté o pudiera estar en contacto con alimentos, para su elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio **nacional. Según** lo estipulado en el Artículo 21 del Código Alimentario Argentino.

Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del CARNET.

2. **Es obligatorio el uso de delantal, gorro y/o cofia en perfectas condiciones de higiene.**
3. **Si para manipular los alimentos se emplean guantes descartables éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. Antes de manipular los guantes para su colocación y después de quitárselos para desecharlos, el operario deberá lavarse las manos con agua y jabón. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente en forma frecuente.**
4. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin esmalte y no utilizarán anillos, pulseras ni relojes.
5. Se recomienda que la persona que manipule los alimentos sea distinta de la que realiza el cobro. Caso contrario deberá lavarse y desinfectarse las manos después de manipular el dinero.

D- De la elaboración y venta propiamente.

1. Todos los alimentos para consumo y sus materias primas deberán provenir de establecimientos debidamente autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente. A fin de acreditar la procedencia de los mismos, el permisionario deberá presentar a requerimiento de la Autoridad de Aplicación la siguiente documentación y/o certificación de origen:

- i. Los remitos y/o facturas de **compra;**
- ii. Todo producto envasado deberá estar rotulado de acuerdo al Código Alimentario Argentino;
- iii. En el caso particular de los chacinados deberán conservar los marbetes o etiquetas;

2. Los aderezos, tales como mayonesas, mostazas, salsa golf, ketchup y otros, deberán expendirse en envase original, exhibiendo rótulo reglamentario y en sachets individuales de único uso. Queda prohibida la utilización de cualquier aderezo de elaboración casera, en envases recargables, o de tamaño familiar o superior.
3. Los aliños y salsas tales como el chimichurri y la salsa criolla, deberán ser elaborados en el lugar, mantenidos a temperatura de refrigeración y consumidos durante la jornada sin poder almacenarse para el día siguiente. Estos productos, no podrán ser manipulados en forma directa por los clientes.
4. Los alimentos deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, el deterioro, la contaminación y en “vehículos habilitados” expresamente para tal fin;
5. Para prevenir la contaminación del alimento: evitar el contacto de los alimentos crudos con los alimentos cocidos listos para el consumo; no utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y cocidos; lavarse cuidadosamente las manos luego de manipular alimentos crudos y previo a la manipulación de alimentos ya procesados o cocidos; mantener las materias primas en contenedores con tapa.
6. Las frutas, verduras y/o hortalizas, deberán lavarse con agua potable. Se recomienda el uso de vegetales frescos procesados listos para consumo, elaborados en un establecimiento habilitado.
7. Luego de la jornada laboral deberá asegurarse el mantenimiento de la cadena de frío de las materias primas perecederas sobrantes, como así también la estiba adecuada de los no perecederos;
8. Se proveerá al consumidor de utensilios, vajilla y dispositivos descartables y de único uso debidamente preservados del medio ambiente (sorbetes, platos, servilletas, cucharitas, entre otros) y los mismos se almacenarán en compartimentos adecuados (estantes y/o alacenas) mantenidos en perfectas condiciones de limpieza;
9. Se colocará a disposición de los clientes contenedores de residuos con bolsa y tapa tipo vaivén, para evitar su derrame, los mismo deberán ser retirados diariamente y en épocas estivales es recomendable hacerlo con mayor frecuencia para evitar el desarrollo de malos olores y plagas.
10. Se proveerá al consumidor de elementos para desinfección de manos y se dispondrá de la cartelería correspondiente. (Anexo Covid).

E- Del predio donde se instala el Establecimiento Gastronómico Móvil

1. Es indispensable contar con instalaciones sanitarias para uso exclusivo de los elaboradores/expendedores de alimentos. Se sugiere para:

- a. Predios para Puestos Fijos:** un sanitario por sexo cada 20 personas, el cual deberá contar con lavamanos con agua caliente, dispensador de jabón y de alcohol en gel. Contar con la cartelería sobre el correcto lavado y desinfección de las manos y la obligatoriedad de realizarlo antes de abandonar el sanitario. El abastecimiento de agua potable debe ser suficiente para el uso de sanitarios cómo para la limpieza y desinfección de los establecimientos móviles.

Debe contar con un lugar para disponer los líquidos residuales al terminar la jornada.

Es recomendable que los sanitarios no se encuentren a una distancia mayor a 75 metros del establecimiento móvil.

- b. Predios para Puestos Móviles** contar al menos con un baño químico junto al carro expendedor para uso exclusivo.

- 2. El sanitario** deberá estar disponible (abierto) durante el horario que se permita el expendio y se deberá realizar la limpieza y desinfección de acuerdo a su uso :

- a. Predios privados:** será responsable el propietario del predio de proveer las instalaciones sanitarias adecuadas;
- b. Predios públicos** destinados a la instalación de Camiones /carros de comida: deberá estipularse en las cláusulas de habilitación quién/quienes serán los responsables del mantenimiento de las instalaciones sanitarias.

- 3. Si se autoriza la colocación de mesas y sillas para los clientes se deberá:**

- a. disponer de sanitarios en condiciones** y cantidad adecuadas destinados a los clientes;
- b. las mesas y sillas** deberán limpiarse y desinfectarse antes de cada uso.

- 4. Las condiciones Higiénico** sanitarias del predio /espacio público donde se instalen:

- a. No se podrá** exhibir alimentos fuera del carro gastronómico.
- b. Se deberá** mantener en todo momento en condiciones de limpieza y orden.
- c. Se deberá** proveer de suficientes contenedores de residuos con tapa para evitar su derrame, los mismos deberán ser retirados diariamente y en épocas estivales es recomendable hacerlo con mayor frecuencia para evitar el desarrollo de malos olores.

- d.** El terreno donde se instalen y las zonas de circulación deben tener una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controle la presencia de polvo ambiental y la acumulación de líquidos.

Deberá estipularse en las cláusulas de habilitación quién/quienes serán los responsables de mantener dichas condiciones.

F - Del Lugar de Guarda del Establecimiento Móvil

El lugar de Guarda de estos establecimientos, principalmente para aquellos que realizan su actividad en puestos móviles o itinerantes (que se retiran de la vía pública diariamente) debe mantenerse en correctas condiciones de limpieza, orden y libre de plagas.

Bibliografía

Ordenanzas Municipales consultadas de la provincia de Río Negro:

- Ordenanza N° 22/17 Municipalidad de Luis Beltrán
- Ordenanza N° 1400/19 Municipalidad de Sierra Grande
- Ordenanza N° 005/2019 Municipalidad de Lamarque
- Ordenanza N°59/14 Municipalidad de Allen
- Ordenanza N° 30/2018 Municipalidad de Choele Choel
- Ordenanza N° 457- CDDH 2020 Municipalidad de Dina Huapi
- Ordenanza N° 4791/2016 Municipalidad de General Roca
- Ordenanza N° 4328/2006 Municipalidad de General Roca
- Ordenanza N° 64//1996 Municipalidad de Villa Regina
- Ordenanza N° 2914 CM 17 Municipalidad de San Carlos de Bariloche
- Ordenanza N° 2404/17 Municipalidad de General Conesa
- Ordenanza N° 3437/1997 Municipalidad de Viedma
- Ordenanza N° 4064 Municipalidad de San Antonio Oeste
- Ordenanza N° 382/19 art 138 bis Municipalidad de Cipolletti

Reglamentaciones de municipios de otras provincias consultadas:

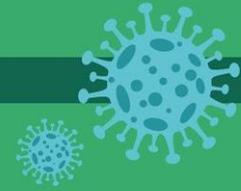
- Ley 5707 Ciudad Autónoma de Buenos Aires
- Ordenanza N° 12880. 2019 Municipalidad de Trelew
- Código Alimentario Argentino
- Guía de prácticas correctas para los establecimientos de restauración móviles.-
AGENCIA CATALANA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA año 2018



- Guía práctica de manejo higiénico de los alimentos para ventas en vía pública
Alcaldía de Río Negro Secretaría de Salud Municipal
- Ley 2391 – Control de calidad y protección de los recursos hídricos provinciales
(COCAPRHI)

Anexo I: Limpieza y desinfección de utensilios y superficies

COVID-19



PRÁCTICAS DE HIGIENE

Las superficies primero deben limpiarse y luego desinfectarse

Limpieza

- En un recipiente o balde limpio prepará: agua tibia y detergente hasta producir espuma.
- Sumergí un trapo limpio en la solución y refregá las superficies a limpiar.
- Siempre limpiá desde la zona más limpia, hacia la zona más sucia y los azulejos de arriba hacia abajo.
- Enjuagá bien el trapo utilizado y realizá el enjuague de toda la superficie con agua tibia hasta que no queden restos de detergente.



Desinfección

- Para desinfectar: la superficie debe estar limpia.
- Usá alcohol al 70 % o solución de lavandina.
- Utilizá siempre agua potable fría.
- Estas soluciones podrás usarlas para desinfectar superficies como piso, mesadas, picaportes, barandas, llaves, celular, etc.
- La solución de lavandina debe usarse recién preparada y dura hasta 24 hs.

Preparación con lavandina

Preparación de alcohol al 70 %

CONCENTRACIÓN PRESENTE EN LA LAVANDINA	MODO DE PREPARACIÓN (1 CUCHARADA SOPERA = 10 ML.)
55 gr. CL / litro	100 ml. lavandina + 5 litros de agua
25 gr. CL / Litro	200 ml. lavandina + 5 litros de agua

Colocá en un recipiente limpio:
70 ml. de alcohol al 96°
+ 30 ml. de agua potable.

Anexo II: Higiene y desinfección de Manos y gráficas obligatorias

Lavate Las manos varias veces al día durante 40 - 60 segundos

Sólo necesitás agua, jabón y toalla

- 1



Mojate las manos con agua
- 2



Depositá en la palma de la mano jabón suficiente para cubrir toda la superficie
- 3



Frotate las palmas de las manos entre si
- 4



Frotate la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa
- 5



Frotate las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados
- 6



Frotate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándote los dedos
- 7



Frotate con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la mano derecha y viceversa
- 8



Frotate la punta de los dedos de la mano derecha con la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa
- 9



Enjuagate las manos con agua
- 10



Secate con una toalla desechable
- 11



Usá la toalla para cerrar la canilla
- 12



Tus manos están seguras

Anexo III Limpieza y desinfección de tanques

POR TU SALUD Y TU FAMILIA, LIMPIÁ TU TANQUE



TU TANQUE ACUMULA SEDIMENTOS BARROSOS QUE PROPICIAN EL CULTIVO DE BACTERIAS QUE AFECTAN LA SALUD DE TU FAMILIA

5 PASOS SENCILLOS NECESITÁS?

- 1 CERRÁ LAS LLAVES DE PASO.**
 La que carga el tanque y la que baja a tu vivienda.
 Recordá cerrar también la llave que carga el termostanque.
- 2 VACIÁ Y CEPILLÁ.**
 Vacíalo parcialmente dejando sólo 15 cm. de agua.
 Cepillá el fondo, las paredes y la tapa.
- 3 LIMPIALO MUY BIEN.**
 Con la ayuda de un balde retirá toda el agua.
 Con una pala los restos de sedimento.
- 4 AGUA Y LAVANDINA.**
 Abri la llave que llega al tanque y llenalo. Agregá 1lt. de lavandina por 1.000lts. de agua y dejá actuar 3 hs.
CERRÁ LA LLAVE NUEVAMENTE.
- 5 VACIÁ EL TANQUE Y VOLVE A LLENARLO.**
 Abri la llave que baja a la vivienda y todas las canillas de agua caliente. Vací el tanque.
 Por último, abri la canilla de ingreso y llenalo.

LISTOI

LO IDEAL: DOS VECES AL AÑO

¿QUÉ NECESITÁS?





El Estado Rionegrino trabajando para brindar servicios, siempre.



DESINFECCIÓN DE BIDONES

EMPLEADOS EN LA RECOLECCIÓN DE AGUA EN SERVICIOS QUE SURTEN CON 5 LITROS POR HABITANTE POR DÍA.

- 

1. Periódicamente someter los recipientes a limpieza interior, boca de ingreso y tapa a rosca con solución de detergente y enjuagar debidamente
- 

2. Agregar 1/2 (media) cucharada de agua lavandina
- 

3. Llenarlo con agua
- 

4. Dejarlo 1/2 (media) hora
- 

5. Lavarlo antes de llenarlo con el agua para la bebida

¿CONSULTAS, RECLAMOS O SUGERENCIAS?

0800 777 0072

f Enress Prensa | @enressSF



EnReSS

Ente Regulador de Servicios Sanitarios

Observaciones: la cantidad de lavandina a utilizar corresponde una concentración de 55 g/l Cl₂, si se usa lavandina de 25 g/L debe agregarse el doble.



Las mangueras que se utilicen para la recarga de los depósitos, en los establecimientos móviles, deben mantenerse limpias y protegidas de posibles contaminaciones. Previo a su uso dejar circular agua potables para eliminar cualquier resto de impurezas.

Anexo IV: PREVENCIÓN DE COVID-19. RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVO:

Es muy poco probable que las personas puedan contagiarse con la COVID-19 por alimentos o envases de alimentos. El COVID-19 es una enfermedad respiratoria y la ruta de transmisión primaria es a través del contacto persona a persona, del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda y el contacto con superficies contaminadas.

El objetivo de éste documento es publicar las recomendaciones necesarias para mantener a todos los trabajadores de la cadena de producción y suministro de alimentos sanos y seguros.

Mantener el flujo de los alimentos a lo largo de la cadena de producción es una función esencial a la que todos los actores de la cadena debemos contribuir.

Motivo de la revisión: Redacción de la Revisión 00 del documento

Documentos relacionados:

Plan Operativo para atender la Emergencia Provincial COVID – 19

OPS / OMS: COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario Orientaciones provisionales - 7 de abril de 2020

Desarrollo

1. Generalidades

1.1 Buenas Prácticas de Manufacturas e Higiene Personal

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal y brindar capacitación y actualizaciones sobre los principios de higiene alimentaria para eliminar o reducir el riesgo de que las superficies de los alimentos, los materiales de envasado de alimentos y las superficies de trabajo, no se contaminen con el virus que puedan estar presentes en los trabajadores.

1.2 Utilización del Equipo de Protección Personal (EPP)

Los EPP son una herramienta útil para reducir los riesgos de contagio, pero solo si se los utiliza en forma correcta. Los EPP son un complemento de las principales medidas de prevención:

Distanciamiento mayor a 1 m

Lavado frecuente de manos

Programa intensivo de limpieza y desinfección de superficies y utensilios de uso común

Barbijos

En Río Negro es obligatorio el uso de protector facial (tapa nariz, boca y mentón) de fabricación casera. Los barbijos quirúrgicos y los N95, en el contexto actual están destinados a uso exclusivo en el ámbito de los establecimientos de salud, a excepción de los trabajos en los que se tenga que usar estos barbijos por cuestiones de seguridad laboral.

Guantes desechables

Los guantes no son un sustituto del lavado de manos y deben evitar tocarse la boca y los ojos cuando los usan.

El lavado de manos frecuente, es una barrera protectora mayor.

Para las tareas en las que es necesario el uso de guantes, es necesario tener en cuenta que deben cambiarse con frecuencia y después de realizar tareas no relacionadas con el alimento que se elabora.

Deben lavarse las manos antes de colocarse los guantes y luego de quitárselos.

1.3 Lavado y desinfección de manos

El lavado frecuente de manos, es una herramienta fundamental para la prevención de contagio de COVID-19. El personal debe lavarse las manos al ingresar al establecimiento elaborador y en forma frecuente durante la jornada laboral.

La desinfección de las manos con alcohol no reemplaza el lavado, es un complemento.

1.4 Distanciamiento físico en el entorno laboral

El distanciamiento físico es una de las medidas de prevención más importantes, respetando una distancia mínima de 2 m. Si el entorno de producción dificulta respetar el Distanciamiento, los responsables del establecimiento, deberán considerar otras medidas para la protección de los empleados.

Medidas alternativas para cumplir con el distanciamiento:

- Escalonar las estaciones de trabajo a ambos lados de las líneas de procesamiento para que los trabajadores de alimentos no se enfrenten entre sí
Incrementar la distancia entre las estaciones de trabajo, lo que puede requerir una reducción en la velocidad de las líneas de producción .
- Limitar la cantidad de personal en el área de preparación de alimentos,
- Evitar que las personas capacitadas en la operación y/o mantenimiento de los equipos críticos coincidan en un mismo turno.
- Limitar el ingreso a las salas de elaboración, solo a personal involucrado en las tareas de producción
- Dividir al personal en turnos, para evitar la interacción entre grupos
- Uso de otros EPP tales como protectores oculares, con capacitación para uso correcto

La división de la elaboración y el personal en turnos, sumado a un protocolo de limpieza y desinfección específica entre turnos y evitar el contacto estrecho entre el personal de turnos diferentes, es una estrategia que le permitiría al establecimiento mantenerse operativo si se detectaron casos positivos de COVID -19 en un turno en particular.

1.5 Programa de Limpieza y Desinfección

Todas las etapas de la cadena de elaboración distribución y venta de alimentos, deben estar cubiertas por procedimientos de limpieza y desinfección.

Todos los establecimientos elaboradores deben contar con un plan de limpieza y desinfección documentado y registrado.

En el contexto de la pandemia, los planes de limpieza y desinfección deben ser revisados con el fin de:

- Incrementar la frecuencia para superficies, utensilios y herramientas de uso común.

- Incorporar otras superficies al plan Ej.: Picaportes, teclados, autoelevadores, carros, etc.

1.5.1 Locales comerciales de venta que no cuentan con un plan formal de Limpieza y desinfección se les recomienda:

1. Limpieza y desinfección de pisos del local de ventas, tres veces al día (Mañana, mediodía y tarde)
2. Limpieza y desinfección del baño una vez al día
3. Mantener limpias las herramientas de uso común (Ej.: Cuchillos, feteadora, balanza) y desinfectar después de cada uso con solución de alcohol o solución de lavandina
4. Desinfectar las puertas de las heladeras exhibidoras con solución de alcohol o solución de lavandina cada dos horas
5. Desinfectar el mostrador con solución de alcohol o solución de lavandina al finalizar la atención de cada cliente

1.5.2 Procedimiento básico de limpieza y desinfección

Luego de cada limpieza de ambiente y superficies, siempre realizar desinfección.

En caso de no usar solución de lavandina, verificar el poder desinfectante del producto utilizado con su ficha técnica y/o consultar al fabricante. Respetar las concentraciones de uso y los tiempos de aplicación.

- Limpieza húmeda
 - Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente (respetando las condiciones de uso del fabricante referidas a concentración y tiempo de acción) suficiente para producir espuma.
 - Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia y de arriba hacia abajo.
 - Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
 - Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua.
- Desinfección de las superficies con solución de lavandina. Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.

Para pisos

Concentración presente en etiqueta de lavandina	Modo de preparación
55 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante
46 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante
25 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante

Para superficies y objetos de uso cotidiano (Mesas, Barandas, Picaportes, Autoelevadores, Zorras, etc.)

Concentración presente en etiqueta de lavandina	Modo de preparación (1 cuchara sopera = 10ml)
55 g Cl/litro	100 ml lavandina + 5 litros de agua fría
46 g Cl/litro	110 ml lavandina + 5 litros de agua fría
25 g Cl/litro	200 ml lavandina + 5 litros de agua fría

- Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar la superficie, NO ENJUAGAR
- Se puede aplicar con pulverizador preferentemente en envase oscuro. Manténgase dicha preparación alejada de la luz y el calor. Utilizarlo dentro de las 24 hs y rotule el envase indicando el producto que contiene.

Solución de alcohol al 70%: 7 partes de alcohol líquido al 96% + 3 partes de agua potable Fría.

La solución de alcohol se puede utilizar en superficies metálicas que serían afectadas por el cloro.

2. Casos sospechosos o confirmados en trabajadores, como actuar.

El programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de una empresa de alimentos, debe incluir directrices para el control de enfermedades del personal y políticas para el regreso al trabajo luego de recuperarse de una enfermedad. El conocimiento por parte del personal respecto al programa de BPM aplicado en la empresa, debe ser registrado

2.1 Reconocimiento de síntomas

Todo el personal debe ser capacitado en el reconocimiento de síntomas de COVID-19. Es importante que puedan reconocerlos en forma temprana para buscar atención médica y minimizar el riesgo de contagiar a sus compañeros.

Los síntomas comunes de COVID-19 son:

- a.- Fiebre (37.5 o más) o
- b.- Uno o más síntomas respiratorios:
 - Tos
 - Dolor de garganta
 - Dificultad respiratoria
 - Pérdida del sentido del olfato
 - Alteración del sentido del gusto

El empleado que presente cualquiera de estos síntomas no debe presentarse a trabajar y siguiendo las directrices nacionales y provinciales, deberá llamar al 911 para recibir instrucciones y notificar al empleador.

2.2 Manifestación de síntomas en el lugar de trabajo

Si un empleado manifiesta síntomas característicos de COVID-19 en el lugar de trabajo:

- Debe ser trasladado a un área alejada de otras personas (oficina con puerta y ventilación natural)
- Evitar tocar personas, superficies y objetos, debe permanecer con el barbijo de uso obligatorio a la espera de consejo médico.
- El empleador debe llamar al 911 y seguir las recomendaciones

- Si desde el 911 se recomienda enviar la persona afectada a su hogar, el empleador debe tomar las acciones necesarias para que el empleado se retire rápidamente del entorno de trabajo dirigiéndose directamente a su hogar, en ésta situación es necesario evitar que lo haga en transporte público.
- El empleador debe dar aviso a la Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental (URESА) correspondiente a su zona. (ver punto 2.7)
- Inmediatamente después de que el empleado es apartado de su puesto, los compañeros de turno deben lavarse las manos y dar inicio al correspondiente protocolo de limpieza y desinfección de la zona de elaboración, utensilios y otras zonas de uso común.

2.3 Si un empleado se notifica como CASO positivo de COVID-19

Si un empleado informa que es CASO confirmado de COVID-19, el empleador deberá:

- Comunicarse con todos los contactos estrechos del empleado (ver punto 2.4) infectado con el fin de indicarles que deben tomar las medidas de prevención necesarias para minimizar los riesgos de propagación
- Medidas de prevención que deben indicarse a los Contactos estrechos:
 - Evitar situaciones en las que pudiera entrar en contacto cercano con otras personas (cara a cara a menos de 2 metros). Evitar salir de la casa, no recibir visitas en su hogar.
 - Llamar al 911 para recibir instrucciones de aislamiento
- Activar el correspondiente protocolo de limpieza y desinfección de la zona de elaboración, utensilios y otras zonas de uso común.
- El empleador debe dar aviso a la Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental (URESА) correspondiente a su zona. (ver punto 2.7)

2.4 Contacto estrecho

Es responsabilidad del elaborador colaborar con la información que soliciten las autoridades sanitarias (Vigilancia epidemiológica, URESА) para identificar todos los posibles contactos estrechos de un empleado definido como caso positivo de COVID-19

Los ejemplos de contacto estrecho pueden incluir entre otros:

- Compañeros con los que tuvo contacto físico
- Empleados en el mismo equipo y/o turno de trabajos
- Personas que hayan realizado tareas de limpieza sin EPP adecuados
- Cualquier empleado que viva en el mismo hogar que un caso confirmado
- Proveedores o transportistas con los que interactuó en la recepción de insumos

Para dar cumplimiento a los protocolos Provinciales vigentes, todas las personas que hayan tenido contacto estrecho con un caso confirmado de COVID-19, deberán realizar aislamiento domiciliario obligatorio durante 14 días.

Durante los 14 días de aislamiento, mantendrán comunicación con la autoridad sanitaria correspondiente.

2.5 Vuelta al trabajo del personal que ha sido infectado y recuperado de COVID-19

Teniendo en cuenta las BPM, el empleador debe tener definida una política de vuelta al trabajo luego de padecer una enfermedad.

Toda persona que haya sido diagnosticada como caso positivo de COVID-19, para volver al trabajo deberá contar con el alta médica definitiva.

2.6 Medidas a aplicar sobre los productos elaborados hasta la fecha de notificación de caso confirmado de COVID-19.

- Actualmente no hay evidencia de que las personas puedan contraer la COVID-19 de alimentos o envases de alimentos. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria y la ruta de transmisión es a través del contacto de persona a persona y a través del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda.
- Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, necesitan un huésped animal o humano vivo para multiplicarse.
- No es necesario desinfectar los materiales de empaque de alimentos, como recomendación, debemos seguir insistiendo con el lavado de manos después de manipular los paquetes de alimentos y antes de comer.



SALUD

2.7 Lista de contactos Salud Ambiental por zona

NUEVO CORONAVIRUS COVID-19		
COORDINACIÓN DE SALUD AMBIENTAL Ministerio de Salud	TELF. 02920-43007	alimentosrionegro@gmail.com
URESALTO VALLE ESTE Sede General Roca	TELF. 0298-4432484	uresaeste@gmail.com saludambroca@infovia.com.ar
URESALTO VALLE OESTE Sede Cipolletti	TELF. 0299-4775472	uresaoeste@outlook.com
URESALVALLE MEDIO Sede Choel Choel	TELF. 02946-442044	uresachoel_@hotmail.com
URESALATLÁNTICA Sede Viedma	TELF. 02920-425300	zona3rn@yahoo.com.ar
URESALANDINA Sede Bariloche	TELF. 0294-4426118/4420099	info@uresaandina.com.ar sabolson25@yahoo.com.ar
URESALINEA SUR Sede Los Menucos	TELF. 02940-492004/492515	danaraya2011@yahoo.com.ar

3. Recomendaciones particulares para prevención del COVID-19

3.1 Establecimientos Elaboradores

- En forma diaria el personal debe comunicar si presenta o no síntomas
- Programar la producción con la menor cantidad de personal, sin descuidar las Buenas Prácticas de Manufactura. Se recomienda dividir el personal en turnos
- Reducir al mínimo posible la presencia de personal administrativo.
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de superficies y utensilios
- Verificar y registrar la presencia de jabón y toallas desechables en todos los lavamanos
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos durante el procesamiento.

- No utilizar la ropa de trabajo fuera del ámbito laboral
- Aumentar la frecuencia de lavado de la ropa de trabajo
- Mantener cubiertas las materias primas hasta ser utilizadas
- Mantener cubiertos los productos hasta su envasado
- Los productos que se destinan a venta al peso deben transportarse en contenedores cerrados y mantenerse así hasta su expendio

3.2 Locales Minoristas de Venta de Alimentos

- En forma diaria el personal debe informar si presenta o no síntomas
- Regular el ingreso de personas al local para respetar el distanciamiento recomendado (2 m)
- No exponer productos sin envasar sobre el mostrador
- Disponer de alcohol en gel o solución de alcohol al 70% en el mostrador para empleados y clientes
- Reducir la zona del mostrador que se usa para la atención de clientes
- Rociar el mostrador con alcohol al 70 luego de la atención a cada cliente
- Rociar con solución de alcohol 70% el exterior las heladeras de autoservicio, cada una hora
- Verificar y registrar la presencia de jabón y toallas desechables en todos los lavamanos
- El personal debe lavarse las manos con frecuencia
- Luego de manipular dinero o tarjetas siempre desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- Desinfectar los mangos de los carros o manijas de canastos con frecuencia utilizando desinfectantes a base de alcohol o desinfectantes a base de cloro (hipoclorito de sodio).
- Desinfectantes, toallas de papel y tachos de basura deben colocarse fuera de los locales comerciales cerca del parque de carros para que los clientes los usen.

Limpieza y desinfección Ver el Punto 1.5

3.3 Galpones de Empaque

- En forma diaria el personal debe informar si presenta o no síntomas
- Programar la producción con la menor cantidad de personal, sin descuidar las Buenas Prácticas de Manufactura. En toda la línea debe respetarse la distancia recomendada entre operarios (mayor a 1 m)
- Reducir al mínimo posible la presencia de personal administrativo
- Todos los lavamanos deben contar con jabón líquido y toallas desechables
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos durante el procesamiento
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de pisos y paredes
- Incrementar la frecuencia de limpieza de superficies y utensilios de trabajo que utiliza el personal, incluyendo carros y autoelevadores
- Aumentar la frecuencia de lavado de la ropa de trabajo
- Limpieza y desinfección Ver el punto 1.5

3.4 Gastronómicos

3.4.1 Cocina

- En forma diaria el personal debe informar si presenta o no síntomas
- Programar la elaboración con la menor cantidad de personal, sin descuidar las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de superficies de trabajo y utensilios
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de pisos y paredes
- Verificar y registrar la presencia de jabón y toallas desechables en todos los lavamanos
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos durante la elaboración
- Aumentar la frecuencia de lavado de la ropa de trabajo
- Mantener cubiertas las materias primas hasta ser utilizadas
- Mantener cubiertos los platos / viandas preparados hasta la entrega al comensal

3.4.2 **Local comercial** (Este punto aplica siempre y cuando el gobierno provincial y municipal respectivamente, aprueben la actividad)

- En forma diaria el personal debe declarar si presenta o no síntomas
- Controlar frecuentemente la disponibilidad de jabón líquido y toallas de papel en los baños
- Disponer de alcohol en gel o solución de alcohol 70 en el ingreso a los baños, para ser utilizado al salir de los mismos
- Colocar cartelera que recomienda el lavado de manos antes de sentarse en la mesa
- Mantener una distancia mínima de 1 m entre mesa y mesa
- Mantener ventilados los ambientes y limpios los filtros de equipos de aire
- Se recomienda el uso de mantelería desechable
- Cambiar los manteles de tela al finalizar el servicio de cada comensal
- Los platos y paneras deben ser entregados cubiertos
- Disponer de alcohol en gel o solución de alcohol al 70% en el mostrador para empleados y clientes
- El personal debe lavarse las manos con frecuencia
- Luego de manipular dinero o tarjetas siempre desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de los pisos del local
- Al finalizar cada turno pulverizar solución de alcohol 70 en mesas y sillas

3.4.3 **Entrega a domicilio**

- Los trabajadores que presenten síntomas no deben presentarse a trabajar y se les recomienda llamar al 911.
- Desinfectar la conservadora con solución de alcohol 70% antes de cada entrega
- Durante la entrega mantener la distancia mínima de 1 metro
- Luego de manipular dinero o tarjetas siempre desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- Luego de cada entrega, al retornar al local elaborador el personal que realiza entregas deberá:
 1. Lavarse las manos con agua y jabón
 2. Limpiar y desinfectar manubrio, conservadora y casco (Ver punto 1.5)

Limpieza y desinfección Ver el punto 1.5

3.5 Carga, descarga y recepción de mercadería.

Acciones generales

- Ante la aparición de síntomas (Fiebre, Tos, dolor de cabeza) no presentarse a trabajar, llamar al 911. El aviso al 911, permite realizar un control sobre la persona afectada y programar un control de las personas con las que haya tomado contacto.
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón, uso de solución de alcohol 70% para la desinfección de manos
- Mantener una distancia mínima de 1 metros entre personas
- Usar barbijo o protector facial

Recepción de documentación:

- Recibir un transportista por vez
- Mantener una distancia mínima de 1 metros entre personas
- Usar barbijo o protector facial (Su uso es obligatorio)
- Antes y después de intercambiar documentación de la carga o utilizar bolígrafo de uso común, desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- No es recomendable compartir bolígrafos. De hacerlo, debe ser desinfectado con solución de alcohol al 70%

Carga y descarga de mercadería:

Recibir un transportista por vez

- Mantener una distancia mínima de 1 metros entre personas
- Usar barbijo o protector facial (de uso obligatorio en la Provincia de Río Negro)
- Delimitar la zona en la que puede actuar el transportista durante el procedimiento de carga y descarga. De ser posible, es recomendable que espere en el interior de su cabina
- Las herramientas utilizadas para la carga y descarga (Gancho, Carro, zorra, autoelevador u otros) deben ser desinfectadas con solución de lavandina o alcohol al 70% antes y después de su uso

Tratamiento de la mercadería y el transporte

- No existen recomendaciones oficiales de realizar tareas de desinfección sobre el transporte y/o la mercadería
- No se debe aplicar ningún tipo de químico sobre los productos transportados
- El transportista debe mantener limpia su cabina, pudiéndola desinfectar con solución de alcohol al 70%