Ministerio de Desarrollo Social
Subsecretaría de Política Social
Dirección General de Promoción Social

GOBIERNO DE LA PAMPA

PROTOCOLO nutrir para el desarrollo

MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE EL COVID 19 EN CAIS

MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE EL COVID 19 EN CAIS

Precauciones de tipo general para la prevención del CORONAVIRUS, COVID-19

Se conoce que el virus es transmitido de persona a persona por cercanía o mediante contacto entre personas y con superficies. En ese sentido, las superficies en las cocinas y/o comedores, son posibles fuentes de alojamiento y en consecuencia contaminación. Razón por la cual, es muy importante, extremar las medidas de higiene y manipulación en los alimentos, las superficies y del personal. Es importante implementar las pautas y tareas en todo el proceso; de recepción de los víveres secos y frescos, en la elaboración de los alimentos y entrega de las viandas.

Teniendo en cuenta el Decreto Nacional N°260 de fecha 12 de Marzo de 2020 y la normativa Provincial (Decreto 1247 y concordantes) y Municipal aplicable para este tipo de protocolos, en el marco del Covid-19 y en esta nueva etapa de Distanciamiento Social Obligatorio, se considera necesario cumplir con el siguiente protocolo, propuesto para un correcto y buen funcionamiento de todos los CAIS (Centro de Alimentación e Integración Social) de la provincia.

Para poder cumplimentar con cada una de las recomendaciones para la prevención, es importante y esencial, optimizar la organización de las tareas de trabajo, definición de roles y responsabilidades de cada integrante del equipo; así como minimizar la cantidad de personas que trabajen en forma simultánea en cada uno de los espacios.

¿Cuáles deben ser las condiciones de higiene y protección del personal?

▪ Todos los involucrados y responsables de las tareas que se realicen en las cocinas y CAIS (Centro de Alimentación e Integración Social), deben estar en conocimiento de la necesidad y responsabilidad de cumplir con las pautas del protocolo, como también sobre la detección de los síntomas de la enfermedad.

▪ Las personas encuadradas como “de riesgo para el COVID – 19” **NO** deben asistir a las cocinas y CAIS (mayores a 60 años, con problemas de salud encuadrados en la Resolución 2020-207-APN-MT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1° del Decreto N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020 y Normativa provincial y municipal aplicable).

▪ Todas las personas involucradas en la elaboración de alimentos deben estar sanos. Si hay dudas el certificado médico es la herramienta para saber el estado de salud.

▪ Utilizar vestimenta limpia y exclusiva para la elaboración de las comidas y viandas de alimentos. Se deberá utilizar cofia y máscara facial transparente (“tapa boca”) durante todo el proceso de elaboración de los alimentos.

▪ Lavarse con agua y jabón las manos, antes, durante y después de las tareas de elaboración y secarse con toallas de papel descartables (ver instructivo de lavado efectivo de manos en Anexo II). Esta resulta una de las prácticas claves para la prevención del contagio del virus. Se recomienda que el instructivo de lavado (imagen en anexo) sea exhibido frente a los lugares destinados para tal fin.

▪ En caso de utilizar guantes, deben ser descartables y se utilizará un par de guantes para cada tarea asignada. Ejemplo: un par de guantes para desinfectar, un par de guantes para elaborar la comida, un par de guantes para limpiar las superficies, etc.

▪ Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos. En caso de hacerlo, higienizarse las manos nuevamente.

▪ No saludarse con otras personas con beso, abrazo, ni dando la mano.

▪ No utilizar los mismos utensilios entre compañeros/as (vasos, cubiertos, mate). Se recomienda desinfectar todo al finalizar la jornada.

▪ Estornudar y/o toser en el pliego del codo, en caso de accidentalmente utilizar las manos para cubrirse, se deberán lavar y desinfectar inmediatamente.

▪ En caso de ser necesario utilizar pañuelos descartables y desecharlos inmediatamente al cesto de residuos con tapas.

Consideraciones para el lugar de elaboración de comida (COCINAS)

▪ En el ingreso al lugar de cocina se debe contar en forma permanentemente un trapo húmedo con lavandina para desinfectar las suelas de los calzados.

▪ De ser posible disponer de un sector para dejar la vestimenta "de calle" y cambiarse a ropa exclusiva para las tareas de cocina. Podría utilizarse un delantal limpio.

▪ Mantener el distanciamiento social, distancia segura de 2 metros (1,5 metro cuando el ámbito físico no lo permita) entre los y las cocineras. En caso de que el espacio sea muy reducido y esto se vea impedido, se deberán establecer turnos de asistencia, para minimizar el número de personas en contacto.

¿Cómo se reciben los víveres secos y frescos (mercadería) y dónde se ubican?

▪ Durante la recepción de materias primas (llegada del camión o transporte de carga) resulta muy importante intentar evitar el contacto directo con el chofer/transportista, así como éste último con la mercadería que se descargue.

▪ El personal que recibe la mercadería debe utilizar guantes descartables que sólo se utilizarán para esa tarea. Una vez descargada la misma, se desechan los guantes.

▪ Al recibir los insumos y/o mercadería en el sitio de cocina, ya sea envasada o fresca, deberá ser lavada y desinfectada para luego almacenarlas. En caso de que esta mercadería ingrese en bolsas reutilizables, éstas deben ser lavadas y desinfectadas, previo a su guardado. Si se utilizan materiales descartables (por ejemplo, cajas de cartón), deben ser retirados de inmediato. En caso que se trate de un envase primario (en contacto con el alimento) antes de ser utilizado deberá ser rociado con agua jabonosa o alcohol, pasándole luego un repasador limpio.

¿Cómo se higienizan y se manipulan los víveres - materiales de trabajo?

▪ Todas las superficies de contacto (mesadas, estanterías) y utensilios deben ser lavadas con detergente y una vez enjuagadas, desinfectadas de acuerdo a lo descripto en el anexo I.

▪ Disponer de insumos de limpieza para los trabajadores y las instalaciones: Para las trabajadoras y trabajadores: Jabón líquido y papel de secado, tanto en el sitio de cocina, como en el baño. **No** se deben utilizar toallas de tela, para el secado de manos, ni jabones en pastilla (sólido). De ser posible, contar con provisión de alcohol en gel o diluido en agua en una proporción de 70/30 para utilizar luego del lavado de manos. Para las instalaciones: agua, detergente y lavandina (cloro para diluir)

▪ Se debe ventilar frecuentemente el lugar de cocina, teniendo los recaudos necesarios para evitar la contaminación de los alimentos por ingreso de suciedad externa a la cocina (ej: viento con polvo de la calle).

▪ Al concluir un turno de cocina asegurar la limpieza y desinfección de la misma.

Consideraciones para la entrega de Viandas

▪ En el momento de ingreso al CAIS se debe contar en forma permanentemente con un trapo húmedo con lavandina para desinfectar las suelas de los calzados.

▪ Para las personas que concurren en busca de sus viandas al lugar de cocina se sugiere mantener una organización previa. Se deberá establecer los horarios de retiro de comida, por ejemplo, dividir en dos turnos. Dejar entrar de a 2 o 3 personas (depende el espacio físico) y el resto de las personas deberán esperar afuera respetando la distancia mínima de 2 metros al momento de hacer la fila.

▪ Las personas que concurren a buscar la vianda, deben utilizar tapabocas y en el momento del ingreso al CAIS se deberán colocar alcohol en gel en las manos.

En el momento de la entrega del tupper, el personal de la cocina debe desinfectarlo con alcohol o lavandina en sus respectivas proporciones y se debe mantener una distancia de 2 metros entre el personal de cocina y el beneficiario/a, ya sea mediante cintas, mamparas, barreras sanitarias.

Consideraciones para los CAIS (personas que se sientan a comer)

Si bien se sugiere evitar la concurrencia de muchas personas a un mismo lugar físico para evitar el contacto entre los mismos y así resguardarse del posible contagio del Covid-19, se comprende la necesidad de las familias de utilizar las instalaciones del mismo CAIS para la alimentación, y no realizar el retiro de la comida tipo vianda. En estos casos, es muy importante atender a los cuidados generales descriptos en el presente protocolo, así como a las siguientes especificaciones.

Se destaca la importancia de trabajar en conjunto con el área de bromatología o equipos de salud en cada CAIS.

▪ No se debe permitir el ingreso de personas con síntomas de COVID-19 (anexo III). Se recomienda exhibir en cartelería (en el ingreso de cada CAIS) los síntomas de la enfermedad para poner en conocimiento a todas las familias.

▪ Realizar cada 14 días una declaración jurada que indique nombre, apellido de la persona que asiste, si presenta síntomas y la fecha del último control médico.

▪ En el ingreso al CAIS se debe contar en forma permanentemente con un trapo húmedo con lavandina para desinfectar las suelas de los calzados.

▪ Todas las personas que asisten al CAIS deben concurrir con barbijo o tapaboca y en el momento de servir los platos se colocará en una servilleta de papel.

▪ Se sugiere organizar turnos de asistencia, de forma tal que las personas que comparten mesas y bancos puedan respetar una distancia de 2 metros entre ellos (1,5 metro cuando el ámbito físico no lo permita).

▪ Provisionar de elementos de higiene personal, agua segura (agua que no contiene gérmenes ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud. Ver Anexo IV), **jabón líquido** y toallas de papel para que cada uno de los asistentes pueda acceder a higienizarse antes y después de comer. De ser posible, contar con alcohol en gel y/o alcohol diluido en agua 70/30, en cada mesa, para facilitar la higiene de cada niño/a o adulto. Tener la precaución de que el alcohol quede fuera del alcance los niños.

▪ Las personas no podrán asistir con objetos en las manos (llaveros, celular). Toda pertenencia deberá ser llevada en equipo de mano (bolsos, mochilas, riñonera) que se depositará en el espacio destinado para ello.

▪ Se lavaran y desinfectaran los pisos, mesas, utensilios y superficies de apoyo entre los turnos de asistencia.

▪ El CAIS debe ventilarse frecuentemente.

ANEXO I “Generalidades para la limpieza y desinfección”

Los pisos y las superficies se limpiarán con detergente y agua. Luego se desinfectarán con lavandina diluida. Aquellas superficies que entren en contacto con los alimentos se deben enjuagar.

Solución de lavandina

Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	40 ml o 4 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	20 ml o 2 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	22 ml	En 1 litro de agua

<u>Consideraciones para que la dilución de lavandina sea efectiva contra el COVID-19</u>

• Se debe diluir respetando las cantidades exactas de lavandina y agua.

• Diluir en agua FRIA, ya que con agua caliente pierde el efecto desinfectante.

• Preparar la dilución en el día y no deberá ser usada más allá de 24 horas de preparada

• No usar lavandina aditivada (leer rotulo) La lavandina no se debe mezclar con otros desinfectantes tales como, ALCOHOL 70, VINAGRE, y/o AMONIACO, Ya que, como resultado de las diferentes reacciones, se generan compuestos o gases, que irritan la piel, ojos y vías respiratorias y hasta en algunos casos pueden ser tóxicos.

Para la desinfección manos, y objetos de uso frecuente, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc., siempre sobre superficies limpias se deberá utilizar solución de alcohol al 70%. La solución se preparará con las siguientes proporciones:

Alcohol 70%	7 partes de alcohol al 96% (700 ml)	3 partes de agua potable (300 ml)

Anexo II “Procedimiento para lavado de manos”

Es importante que se cuente con agua segura, jabón líquido y papel de secado de un solo uso. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela. Es preferible lavarse con agua caliente.

El lavado debe ser frecuente, durante al menos 40 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; después de sonarse la nariz, toser o estornudar y luego de tocar cualquier superficie o elemento diferente al proceso de elaboración.

PASO a PASO: ¿Cómo lavarse las manos correctamente?

Paso 1: aplique jabón en las manos y frote la palma de la mano con los dedos entrelazados. Paso 2: coloca una palma en el dorso de otra mano y frótate los dedos. Cambiar de mano.

Paso 3: frota entre tus dedos.

Paso 4: frota la parte posterior de tus dedos contra tus palmas. Haz lo mismo con la otra mano. Paso 5: frota tu pulgar con la otra mano. Haz lo mismo con el otro pulgar.

Paso 6: Frote las puntas de sus dedos en la palma de la otra mano.

Paso 7: Frote la muñeca de una mano con la otra mientras la gira. Haz lo mismo con la otra mano. En cada uno de los pasos anteriores, realice cada paso no menos de 5 veces, y finalmente enjuague sus manos con agua corriente.

nutrir
para el desarrollo

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0

Mójese las manos con agua;

1

Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2

Frótese las palmas de las manos entre sí;

3

Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

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;

8

Enjuáguese las manos con agua;

9

10

11

ANEXO III “Síntomas Covid-19 y Acciones ante un Caso Sospechoso De Coronavirus”

Se considera “caso sospechoso” a la persona que presenta los síntomas de la imagen, o haya estado en contacto con casos confirmados o probables de COVID-19.

ACTUACIÓN ANTE LA PRESENCIA DE SIGNOS Y SÍNTOMAS

- Aislar a la persona en un sector separado del sector de elaboración, preferentemente con ventilación e idealmente destinada para estos casos.
- Proveer al trabajador de un barbijo tan pronto como se identifique, explicándole su correcto uso.
- Todo el personal que lo asista debe usar barbijo, guantes y protección en los ojos.
- Evitar contactos personales con otros trabajadores.
- Deberá identificar a las personas del grupo de trabajo con las que tuvo contacto estrecho, quienes deberán realizar el aislamiento obligatorio hasta tanto se obtengan los resultados del caso sospechoso
- Ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de las instalaciones

ANEXO IV: “Potabilización del agua”

¿Cómo tratar el agua no segura?

Además del agua potable suministrada por la red (agua corriente), es posible convertir en agua segura aquella que proviene de otras fuentes (pozo, aljibe, cisterna, etc.). En ese caso, como la contaminación del agua no siempre se nota a simple vista o por el sabor, es necesario tomar medidas para eliminar los gérmenes que pueden producir enfermedades:

Opción a: Colocar 2 gotas de lavandina por cada litro de agua, y dejarla reposar 30 minutos antes de consumirla.

Opción b: Otra forma de tratar el agua para que sea segura para nuestra salud es hervirla hasta que salgan burbujas durante 3 minutos, y esperar a que se enfríe para consumirla.

De esta manera se logra desinfectar el agua de cualquier bacteria nociva, por ejemplo la que contagia el cólera.

Si el agua está muy sucia, antes de potabilizarla debe ser filtrada a través de una tela limpia, para retirarle las impurezas visibles.

*Aclaración: Estas medidas generales permiten eliminar los gérmenes que puedan estar presentes en el agua, pero no otro tipo de contaminantes como las sustancias químicas.

Potabilización con cloro / lavandina:	Potabilización por hervido:
Agregar 2 gotas de lavandina concentrada por litro de agua, mezclar, tapar el recipiente y dejar reposar 30 minutos antes de usarla.	Hervir el agua entre 2 y 3 minutos y luego enfriar sin destapar. Si se va a pasar a otro recipiente lavarlo previamente con agua segura.