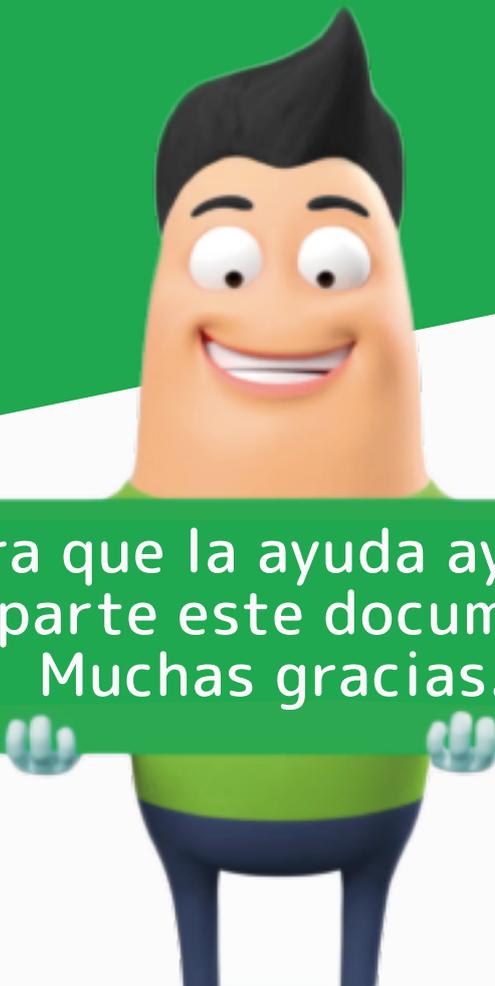




Manejo de alimentos para armado y entrega de canastas en la emergencia alimentaria provocada por el Covid-19

Marzo 2020



Para que la ayuda ayude,
comparte este documento.
Muchas gracias.

Manejo de alimentos para armado y entrega de canastas en la emergencia alimentaria provocada por el Covid-19

Marzo 2020

Para asegurar la inocuidad de los alimentos que se viene planificando entregar durante la emergencia alimentaria provocada por la epidemia de COVID 19, es fundamental realizar un manejo responsable de los mismos, de manera de evitar la propagación del virus COVID 19, así como no sumar otras enfermedades de transmisión alimentaria.

Aquellas organizaciones que planifican llevar adelante este apoyo, deberán ser muy cuidadosas en la aplicación de medidas de higiene y otras precauciones durante la organización y distribución de los alimentos.

Medidas de higiene de las personas que trabajan

- Bajo ningún concepto debe tener síntomas de posible COVID 19, ni haber estado en contacto con una persona que se hubiera enfermado.
- Deben contar con ropa o uniforme limpio, el cual se debe lavar al finalizar la tarea.
- Realizar un correcto lavado de manos es la medida más segura, con abundante agua y jabón, con frecuencia: antes de comenzar la tarea, si cambia de actividad, si se toca la cara (nariz, ojos, boca). El uso de alcohol se recomienda cuando no puede lavarse las manos.
- Mantener el cabello recogido y cubierto.
- Utilizar guantes y tapaboca, descartarlos al finalizar la tarea. El tapabocas común tiene en promedio 2 horas de protección. Evite humedecerlo y recuerde, la parte celeste va por fuera y para retirarlo, no tocar la superficie que está en contacto con la cara.
- Los guantes tienen una finalidad protectora pero pueden ser a su vez transmisores. Úselos cuidadosamente y al retirarlos evite que la superficie externa tome contacto con sus manos. Lave las manos nuevamente.

- Si necesita toser o estornudar durante la tarea, retírese inmediatamente del espacio donde se encuentra trabajando. Recuerde cubrirse con el pliegue del brazo a la altura del codo o con un pañuelo que será descartado en el momento.
- Evite aglomeraciones, procurando grupos de no más de 4 personas a una distancia prudente, de 1 metro y medio.

Cuidados de los alimentos donados o comprados para armar canastas

- Verificar todas las fechas de vencimiento de los mismos, asegurándose que no estén vencidos, en este caso no se deberán aceptar.
- Confirmar que los envases cuentan con el registro bromatológico para evitar los alimentos de procedencia dudosa.
- Comprobar el buen estado de conservación de los envases (bolsas, cajas, latas, paquetes), rechazando los que puedan presentar roturas, abolladuras, hinchazón, óxido, humedad, suciedad, etc.
- En el caso de verduras y frutas es conveniente recibir las de estación y las menos perecederas: cebolla, zanahoria, papa, boniato, zapallo, calabaza, naranjas, mandarinas, manzanas, bananas, preferentemente provistas por feriantes, productores familiares, mercado modelo.
- Lácteos de preferencia: leche en polvo envasada en cantidades transportables por una persona y cerrada herméticamente por el proveedor. También puede ser leche fluida larga vida en caja, pues no necesita refrigeración mientras esté cerrada.
- No fraccionar manualmente alimentos a granel ya que es altamente riesgoso. Procure alimentos ya fraccionados en lugares habilitados para tal fin.

Acondicionamiento de los alimentos y productos recibidos:

- El espacio de almacenamiento y todas sus superficies deben de ser higienizadas con extrema precaución. Lavar con agua y jabón abundantes, enjuagar y si es posible desinfectar con solución de hipoclorito tipo lavandina, como Sello Rojo, Cristal, Agua Jane u otros similares. La solución adecuada es 1 cucharadita por litro de agua.
- No levantar polvo al limpiar superficies y pisos: no usar trapos secos ni barrer. Solo usar elementos húmedos y en perfecto estado de higiene.
- Quienes trabajen en la recepción de los alimentos y armado de las canastas, deben respetar todas las medidas de higiene.
- Ordenar por tipo de alimentos recibidos, almacenándolos alejados del piso y de las paredes.
- Mantener los productos de higiene recibidos, totalmente separados de donde se encuentran los alimentos.
- Registrar las cantidades recibidas de cada tipo de alimento para luego ser distribuidos por igual, tanto los alimentos perecederos y no perecederos.

Armado de las canastas:

- Colocar los víveres secos en bolsas o cajas limpias.
- Almacenar las frutas y verduras separadas de los víveres secos.
- Las canastas deben de estar armadas previamente para agilizar la entrega, disminuir el tiempo de las personas en el lugar de retiro y reducir la manipulación al mínimo.
- Ordenar las canastas con precaución, evitando que se rompa algún paquete, si sucediera desecharlo.
- Si no se cuenta con bolsas o cajas, se le entregan los alimentos dispuestos sobre la mesa, cuidando que quienes retiran respeten la distancia recomendada de un metro y medio.

Entrega de canastas

La zona de entrega:

- Deberá ser un lugar que permita mantener una distancia de 1 metro y medio entre la persona que entrega y la que retira, contando con una mesa o mostrador que asegure esta distancia.
- La mesa o mostrador deberá ser lavable, en caso de no serlo utilizar un mantel de hule o plástico, de fácil limpieza.
- La persona que entrega no deberá tocar a las personas que retiran ni sus bolsos.
- Se recomienda contar con una persona que organice la fila de retiro y así facilitar la distancia sugerida de 1 metro y medio. Es bueno usar referencias de distancia como se hace en algunos comercios.

Finalización de la entrega:

- Una vez terminada la entrega, realizar la limpieza del área destinada para la entrega de canastas, con los mismos criterios utilizados para las áreas donde se almacenan.
- Toda persona que estuvo en el área de entrega deberá cambiarse la ropa, llevarla a lavar, y ducharse.

ALIMENTOS SUGERIDOS PARA EL ARMADO DE CANASTAS

- Frutas y verduras: escoja las de estación, de menor precio y menos percederas.
- Atún o sardinas enlatados
- Huevos
- Legumbres secas o enlatadas (lentejas, porotos, garbanzos)
- Leche en polvo o leche en caja
- Arvejas y choclos enlatados
- Pulpa de tomate
- Arroz
- Fideos
- Harina
- Polenta
- Aceite





Duvimioso Terra 1880 entre Goes y Miguelete

Cel: 092 366 424

E-mail: audyn1962@gmail.com

web: www.audyn.org.uy

Montevideo – Uruguay



Para que la ayuda ayude,
comparte este documento.
Muchas gracias.