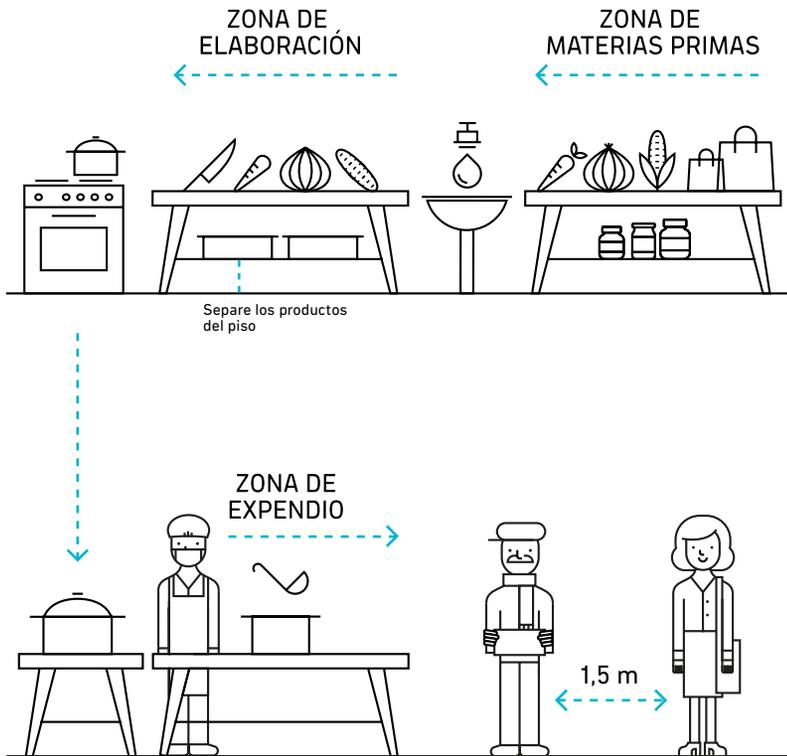




RECOMENDACIONES DE HIGIENE PARA LAS OLLAS POPULARES

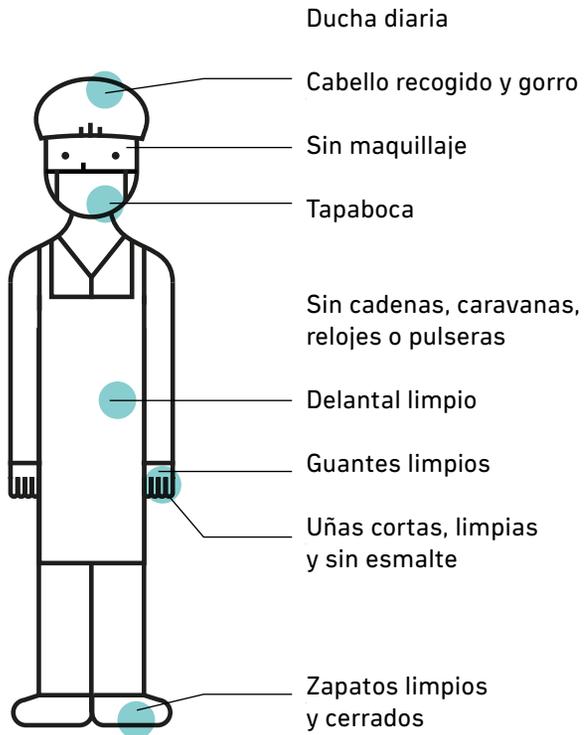


ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA



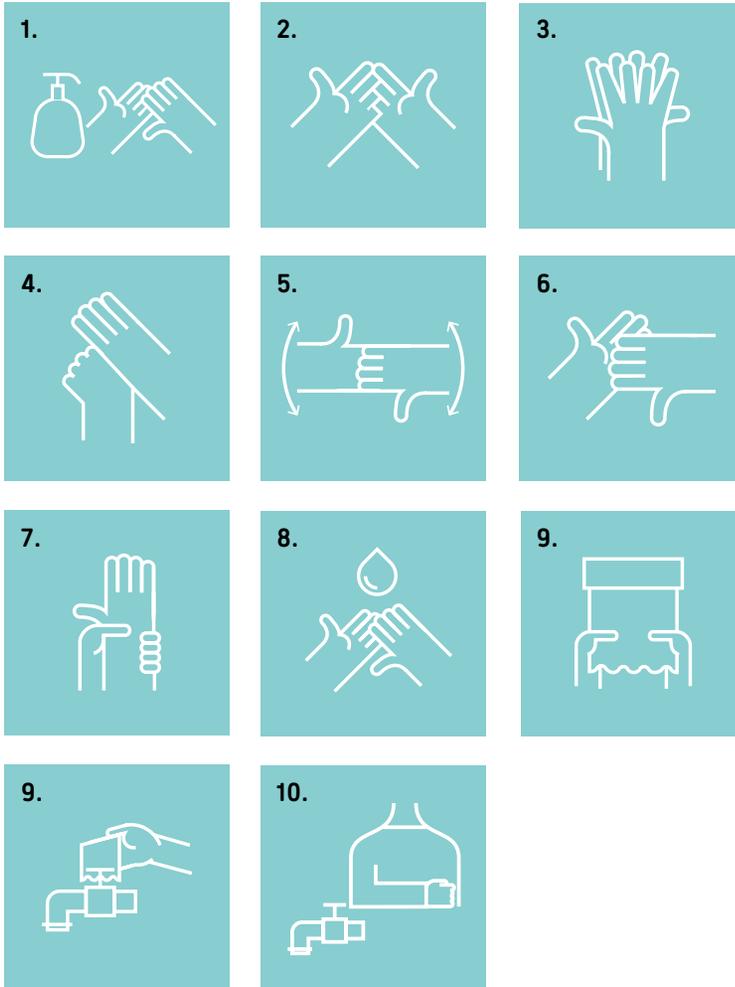
1. Realizar la distribución de forma que no se mezcle lo contaminado con lo que ya está limpio.
2. Disponer mesadas (o al menos tablas diferentes) para separar productos crudos y cocidos.
3. Si las mesadas no son de un material fácil de limpiar, forrarlas con nailon grueso para hacerlas lavables.
4. Disponer de una pileta o bacha con agua potable y jabón líquido.
5. Acordonar los alrededores del área de elaboración con una distancia mínima de 1,5 m.
6. Evitar aglomeraciones (mantener siempre un mínimo de 1,5 m de distancia entre personas).

OPERARIOS/AS



Nota: El uso de guantes es opcional siempre que se mantenga un adecuado y frecuente lavado de manos.

CORRECTO LAVADO DE MANOS



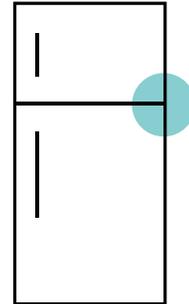
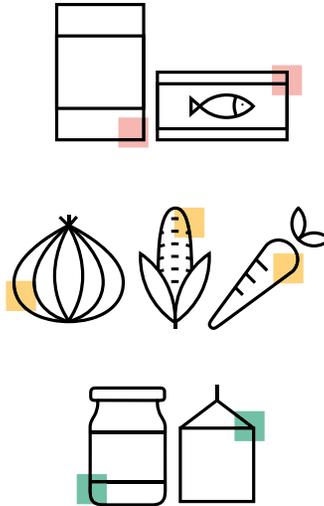
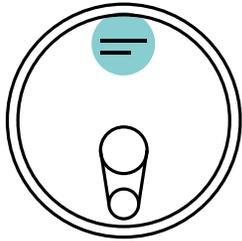
¿CUÁNDO?

Todas las veces que sea necesario.

¿CÓMO?

- **Lavado** profundo y prolongado con agua y jabón líquido (imprescindible).
- **Secarse** con papel limpio y descartable.
- **Cerrar la canilla** con papel descartable o codo.

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO



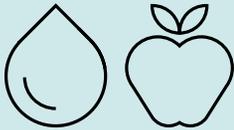
- Verificar la **fecha de vencimiento** de todos los alimentos donados.
- Verificar que los envases estén **limpios, sin roturas, abolladuras, ni óxido**.
- Manipular con guantes o **desinfectar la superficie** al recibir.
- No acumular grandes cantidades.
- **Clasificar** (perecederos, carnes, lácteos) y ordenar.
- La mercadería debe permanecer en **ambientes limpios**, separada del piso, protegida del clima, roedores e insectos, y del contacto con productos de limpieza y combustibles.
- En lo posible, trabajar con productos que **no requieran almacenamiento refrigerado** (lácteos, cremas, carnes).
- Si se reciben donaciones de este tipo de productos, verificar que estén en buen estado de conservación e higiene, y mantenerlos siempre refrigerados.
- Al recibir alimentos frescos, lo mejor es utilizarlos en el momento.

DURANTE LA ELABORACIÓN



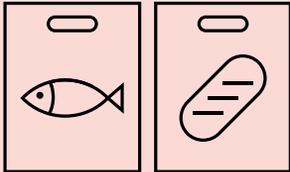
MANTENER LA LIMPIEZA

Mantener las superficies del área de trabajo y los útiles limpios (con agua y jabón) y desinfectados (con alcohol o hipoclorito diluido). En lo posible, utilizar superficies lavables sin ranuras o roturas.



LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS, VEGETALES Y HUEVOS

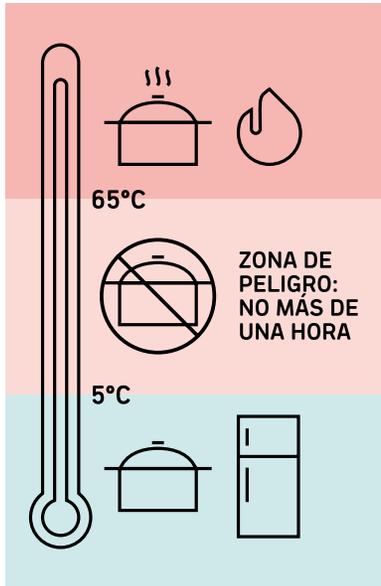
Lavar bien las frutas, vegetales y huevos con agua y desinfectante. Asegurarse de que el agua entre en contacto con toda la superficie.



SEPARAR ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS

Los alimentos crudos, en especial las carnes, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden contaminar otros alimentos. Manteniendo separados los alimentos crudos de los cocidos se previene la transferencia de estos microorganismos.

DURANTE LA ELABORACIÓN



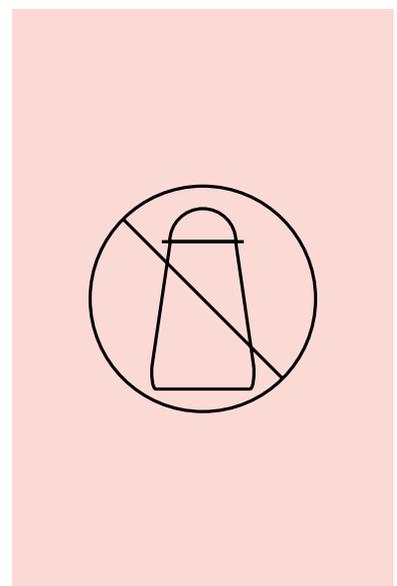
MANTENER LOS ALIMENTOS A UNA TEMPERATURA SEGURA

Los microorganismos se multiplican rápidamente si los alimentos preparados se dejan a temperatura ambiente por más de una hora. La comida debe estar bien caliente o bien fría para evitar esa multiplicación.



COCINAR COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS

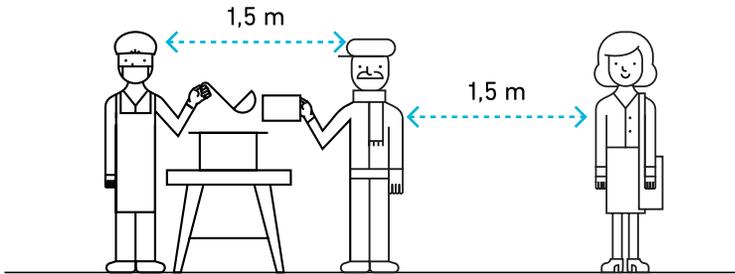
Es muy importante cocinar los alimentos completamente para matar los microorganismos peligrosos que pudieran contener. Se debe prestar especial atención a la cocción de carnes y huevos.



RECOMENDACIÓN EXTRA

Utilizar la menor cantidad posible de sal para cocinar.

DESPACHO Y USUARIOS/AS



DESPACHO

- Mantener la mesa de trabajo limpia.
- No apoyar objetos o recipientes de usuarios/as.
- Servir dejando 1,5 m de distancia e intentando que el cucharón no toque el recipiente del usuario o usuaria.
- Solicitar al usuario/a retirarse inmediatamente del área una vez despachado el alimento.

USUARIOS/AS

- Mantener una distancia de 1,5 m entre usuarios/as en la fila.
- Traer recipientes limpios.
- Consumir enseguida o almacenar en frío si se consume después de pasada una hora.
- Al ser servidos no apoyar en la mesa y mantener distancia con la persona que sirve.
- No enviar niños a retirar la vianda.
- En caso de presentar síntomas, pedir a alguien que concurra en su lugar.