



Protocolo de bioseguridad para reducir la propagación del COVID -19 dirigida a actores involucrados en la cadena de transporte, distribución y manejo de productos alimenticios en el departamento del Chocó

La alerta mundial presentada por la pandemia del COVID-19 ha generado preguntas en relación al manejo adecuado de los productos alimenticios. Tanto a nivel internacional (Organización Mundial de la Salud y Food and Drug Administration -FDA) como nacional (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima y el ministerio de agricultura) se han establecido unas recomendaciones en este sentido; considerando que las actividades de manejo de alimentos son claves para garantizar el abastecimiento y la disponibilidad de alimentos seguros durante la etapa de aislamiento social en el país.

Por lo anterior, se presenta el siguiente protocolo en el cual se exponen guías y flujogramas que explican las medidas dirigidas a las personas naturales y

jurídicas que transporten, procesen, envasen, comercialicen, distribuyan y expendan productos alimenticios en el departamento del Chocó. Incluye el personal que ingresa por vía terrestre a la región y los distribuidores locales, de allí la importancia de supervisar el ingreso de productos alimenticios por otras vías (acuática), también con el objetivo de proteger a la zona rural.



Se recuerda que son instrucciones para minimizar los riesgos de propagación del COVID-19, sin embargo, se invita a continuar cumpliendo con las otras recomendaciones establecidas en los protocolos de bioseguridad y protección de cada institución o dependencia.

1. Objetivo

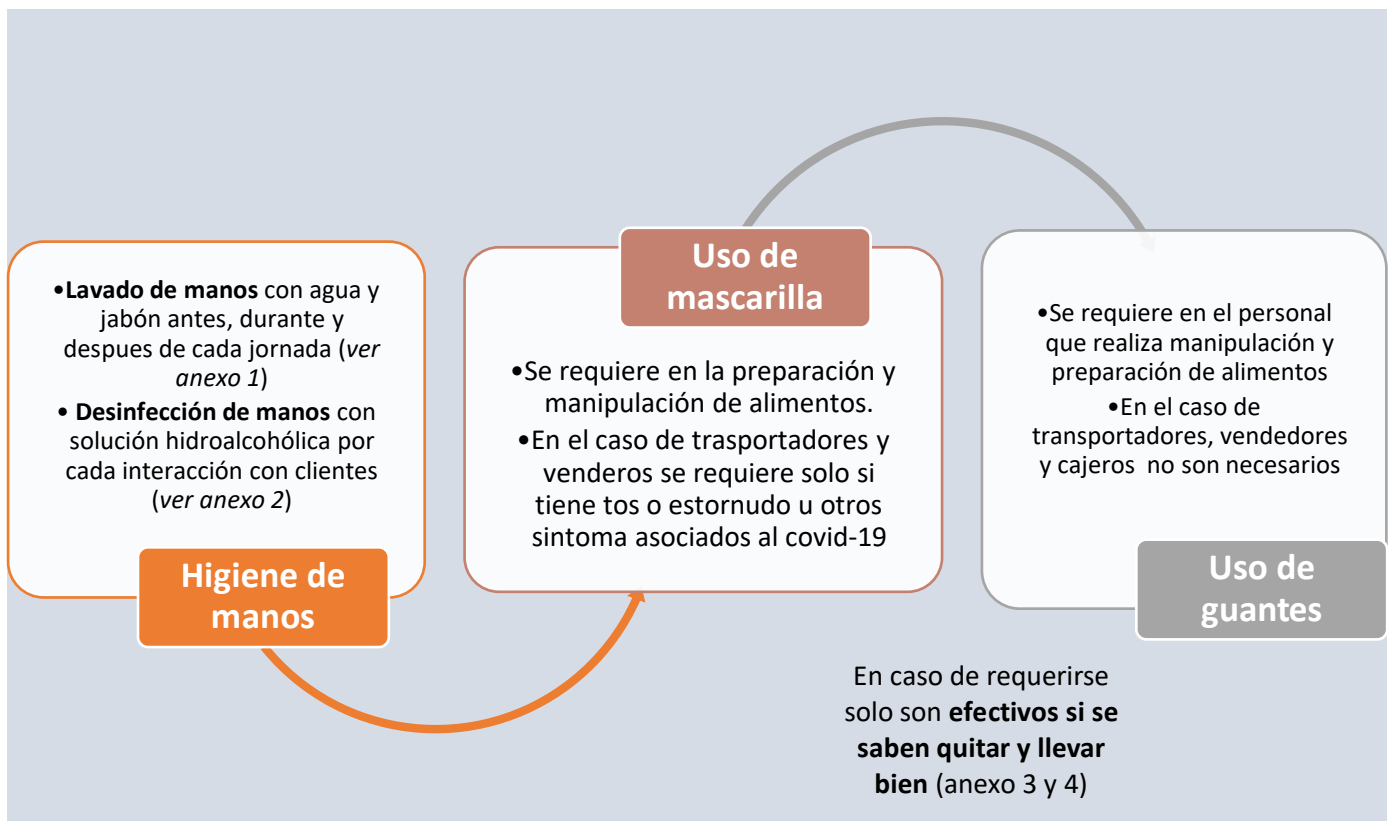


Orientar la aplicación de medidas de bioseguridad para eliminar o minimizar la propagación de COVID- 19 en actores involucrados en la cadena de transporte, distribución y manejo de productos alimenticios en el departamento del Chocó.

2. Alcance

- Transportadores de alimentos
- Grandes y pequeños distribuidores y venta de productos alimenticios (supermercados, tiendas, etc.)
- Establecimientos de preparación y venta de alimentos, incluidos domicilios (restaurantes, cafeterías, panaderías, etc.).

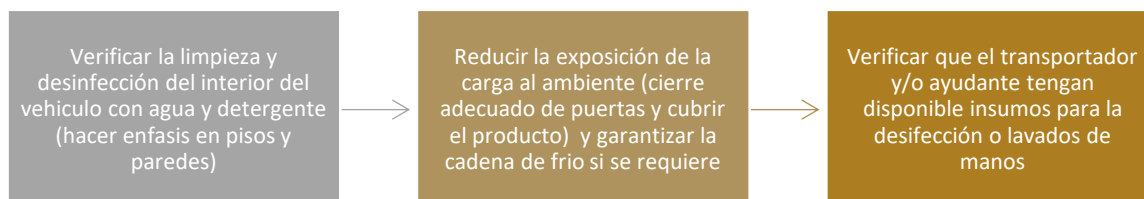
3. Guía general sobre el uso de medidas de bioseguridad solo para trabajadores que intervienen en el transporte, distribución y manejo de alimentos.



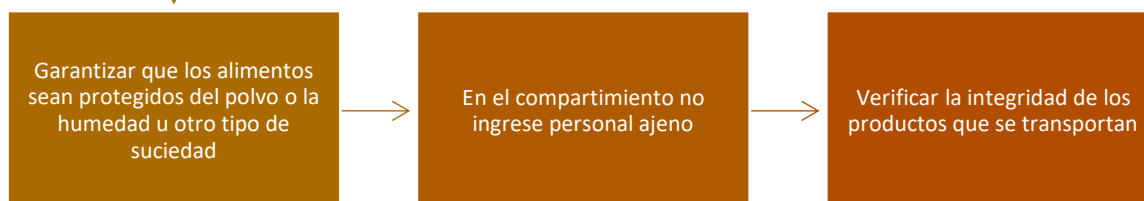
De manera general, el riesgo de que un empleado de esta industria transmita COVID-19 a otro depende de tres criterios: i) la distancia entre los empleados, ii) la duración de la exposición y iii) la efectividad de las prácticas de higiene y saneamiento de los empleados. Por ello, a continuación, se presentan flujogramas y recomendaciones globales para dar cumplimiento a estos criterios.

4. Flujograma para el transporte de alimentos

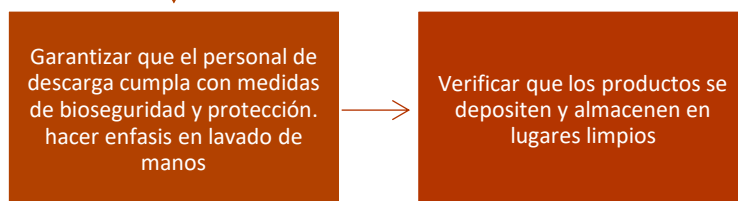
4.1 Antes de la carga



4.2 Durante la carga



4.3 En la descarga



Los transportadores deben recibir una inducción básica sobre el manejo correcto de los alimentos y debe realizarse un monitoreo de la salud al ingresar al departamento del Chocó. El personal debe ser revisado diariamente para asegurarse de que no muestre



ningún síntoma relevante de Covid-19 (fiebre, tos persistente, etc.). Si es así, deben enviarse de inmediato a casa según la orientación de autoaislamiento.

5. Instrucciones para la distribución y venta de productos alimenticios

5.1 Limpiar y desinfectar todas las superficies de contacto con alimentos y empaques. Las instalaciones de alimentos pueden considerar un programa de limpieza y saneamiento más frecuente para las superficies de alto contacto humano



5.2 Mantener el distanciamiento social en la instalación de producción / procesamiento de alimentos y en un establecimiento de venta minorista de alimentos (tiendas)

Cuando no es práctico para los empleados mantener el distanciamiento social, se deben mantener prácticas de higiene efectivas



5.3 No es recomendable usar mascararas faciales o tapabocas en los empleados, como cajeros, empacadores y personal de limpieza en establecimientos de venta de alimentos. Solo debe usar una máscara si un profesional de la salud lo recomienda.



El dinero no es un modo primario de transmisión del coronavirus, sin embargo, es posible transferir el virus al tocar una superficie contaminada y luego tocar la boca, la nariz o los ojos.

5.4 Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca cuando se está atendiendo, incluso cuando reciba o entregue dinero

Quédese en casa cuando esté con síntomas relacionados con el COVID- 19



6. Instrucciones para la preparación y envío de domicilios

Los alimentos deben prepararse con estricta higiene, cocinarse lo suficiente y deben tomarse medidas adecuadas para que se mantengan calientes hasta que se envíen para su entrega



La comida debe empacarse en un recipiente desechable con tapa. El cliente no debe devolverlo para su reutilización.



Los domicilios deben enviarse en cajas aisladas o depósitos sellados para la entrega y estas deben ser fáciles de limpiar y desinfectar tanto interna como externamente



El conductor que realiza los domicilios, debe evitar entrar al área principal de la cocina y evitar el contacto excesivo del personal de la cocina. Se sugiere que uno de los empleados de la cocina "empaque" la comida y la coloque en un área de bajo riesgo de la cocina lista para que el conductor la recoja y la entregue. El conductor debe lavarse las manos con agua y jabón tanto al llegar como al regresar a la cocina.



Anexo 1.

¿Cómo lavarse las manos?

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



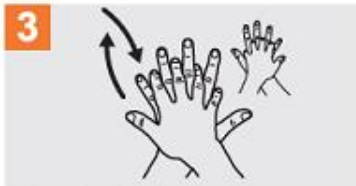
0 Mójese las manos con agua;



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;



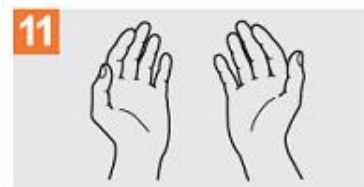
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALBAZCA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands



Anexo 2.

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

1 Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

Anexo 3.

CUÁNDO USAR LA MASCARILLA (TAPABOCAS)

Si necesita llevar una mascarilla, aprenda a usarla y eliminarla correctamente.

Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla

- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
- Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.



Anexo 4.

¿Cómo quitarse los guantes?

Para protegerte, sigue los siguientes pasos para quitarte correctamente los guantes

1

Agarra la parte exterior del guante por la muñeca sin tocar tu piel



2

Despega el guante de tu mano, tirando de él de adentro hacia afuera



3

Sostén el guante que acabas de quitarte con la mano que aún tienes enguantada



4

Despega el segundo guante metiendo los dedos dentro de él a la altura de tu muñeca



5

Da la vuelta al segundo guante mientras lo despegas de tu mano y deja dentro de él el primer guante



6

Desecha los guantes de forma segura, sin reutilizarlos en ningún caso





GOBERNACIÓN DEL CHOCÓ
SECRETARÍA DE SALUD

Comité Departamental para la Prevención, Contención y Mitigación del Virus



Referencias

1. Organización Mundial de la salud. (2020). Nuevo coronavirus. Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>
2. Food and Drugs –FDA (2020). Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
3. Ministerio de salud y protección social. (2020). Calidad e inocuidad de alimentos. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/calidad-inocuidad-alimentos.aspx>