

PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO

MTT6-PRT-002

[Versión 1.0]

AÑO 2020

Con la Colaboración de:



A conocimiento Sug. Touzelo Rojas

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 2 de 20

REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Acción	Nombre / Cargo	Institución	Firma y Fecha
Elaborado Por:	Larry Mauricio Rivera Jara DIRECTOR DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario	Larry Rivera
	Ronald Silva ANALISTA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A BP	Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	Ronald Silva
	Xavier Quintero DIRECTOR TÉCNICO DE ELABORACIÓN, EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE NORMATIVA PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS	Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	Xavier Quintero
	Carolina Jaramillo ANALISTA DE PREPARACIÓN Y RESPUESTA	Ministerio de Salud Pública	Carolina Jaramillo
	Cristina Jácome ANALISTA DE PREPARACIÓN Y RESPUESTA	Ministerio de Salud Pública	Cristina Jácome
	Felipe Altamirano Barriga DIRECTOR POLÍTICAS DE PRODUCCIÓN	Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca	Felipe Altamirano
	Marlon Acosta ANALISTA DE RIESGOS Y ASEGURAMIENTO AGROCUARIO	Ministerio de Agricultura y Ganadería	Marlon Acosta
Aprobado por:	Patricio Almeida Granja DIRECTOR EJECUTIVO	Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario	Patricio Almeida Granja
	Jackson Torres VICEMINISTRO DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIAS	Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca	Jackson Torres

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

Versión	Descripción del cambio	Fecha de Actualización
0.1	<i>Emisión inicial</i>	10/04/2020

f	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 3 de 20

CONTENIDO

OBJETIVOS	4
ALCANCE	4
MARCO LEGAL	4
DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS	4
LINEAMIENTOS GENERALES	5
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS	7
DIAGRAMA DE FLUJO	14
ANEXOS.....	15

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 4 de 20

OBJETIVOS

1. Asegurar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.
2. Prevenir la contaminación de los alimentos.
3. Disminuir el riesgo a contraer enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).
4. Prevenir la transmisión de COVID-19 en establecimientos de expendio por manipulación de alimentos y aglomeración de personas.

ALCANCE

Todos los establecimientos públicos y privados de expendio de alimentos frescos, procesados o preparados, envasados o no envasados, en todo el territorio nacional.

MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador
- Recomendaciones de la Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO
- Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria
- Codex Alimentario
- FDA – EEUU Ley Orgánica de Salud
- Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG
- Acuerdo Ministerial 4712

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

1. **Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que se encuentren en contacto con los mismos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos sanitarios para el consumo humano.
2. **Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
3. **Idoneidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
4. **Limpieza:** la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
5. **Desinfección:** la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
6. **Establecimiento:** cualquier local o sitio en donde se manipulan alimentos envasados o no envasados y sus inmediaciones (cadenas de supermercados, micromercados, tiendas de abasto y mercados), que se encuentren bajo el control de una misma administración.

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 5 de 20

7. **Higiene de los alimentos:** todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
8. **Idoneidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
9. **Micromercados y Tiendas:** son establecimientos que pueden comercializar al por menor, productos tales como: bebidas (alcohólicas y no alcohólicas), alimentos procesados, suplementos alimenticios, productos frescos (carne, frutas, verduras), productos higiénicos de uso doméstico y absorbente de higiene personal, cosméticos y plaguicidas de uso doméstico; que cuenten con registro sanitario o notificación sanitaria obligatoria vigente, según corresponda otorgados por la Autoridad Sanitaria Nacional. Adicionalmente estos establecimientos podrán expender alimentos preparados de consumo inmediato, deberán contar con frigoríficos para los productos que requieran refrigeración. Para expendio de medicamentos de venta libre, deberá obtener adicionalmente permiso de funcionamiento como establecimiento farmacéutico (farmacia o botiquín, según la zona).
10. **Supermercados / Comisariatos:** son establecimientos que pueden comercializar al por menor, productos tales como: bebidas (alcohólicas y no alcohólicas), alimentos procesados, suplementos alimenticios, productos frescos (carne, frutas, verduras), productos higiénicos de uso doméstico y absorbentes de higiene personal, cosméticos y plaguicidas de uso doméstico; que cuenten con registro sanitario, notificación sanitaria o notificación sanitaria obligatoria vigentes según corresponda otorgados por la Autoridad Sanitaria Nacional, el consumidor podrá seleccionar de las perchas los productos requeridos. Además, pueden contar con áreas para delicatessen, elaboración de productos de panificación (deberán obtener dicha categoría para realizar la actividad de elaboración de pan), bazar y perfumería. En los supermercados/comisariatos podrá instalarse una sección de medicamentos de venta libre o una farmacia, debidamente identificada e individualizada; además deberá incluir la actividad de farmacia en dicho permiso o debe de tener un espacio físico a parte donde se expendan únicamente medicamentos. Dispondrán de amplios ambientes ordenados y separados por tipo de producto, y deberán contar con bodegas, cuartos fríos para el almacenamiento y frigoríficos para la exhibición de los productos que requieran refrigeración.

LINEAMIENTOS GENERALES

Los establecimientos deberán cumplir con lo siguiente:

1. **Cadenas de Supermercados**
 - a) Contar con los permisos de funcionamiento correspondientes.
 - b) De manera obligatoria contar con gel desinfectante al 70% o alcohol que deberá proveer al cliente al ingreso de las instalaciones, así como posterior a la compra de los alimentos.
 - c) Aplicar buenas prácticas que faciliten la compra rápida y eficiente de lo clientes y difundirlas: (Ejemplo: Disponer de canastas de productos tipo canasta navideña)

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 6 de 20

- d) De manera obligatoria indicar que los compradores/clientes **NO** manipulen los alimentos antes de la compra.
- e) Colocar señalética en el piso que identifique rutas unidireccionales a fin de evitar que los compradores mantengan contacto cercano entre sí.
- f) De manera obligatoria contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento, desde la recepción hasta la comercialización.
- g) La administración del establecimiento es la responsable de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad, debe realizar inspecciones frecuentes en el establecimiento, presentar un informe escrito y ponerlo a conocimiento de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario.
- h) Deben contar con un responsable o responsables de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad.

El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe contener como mínimo:

1. Protocolos establecidos por el establecimiento para la recepción de productos frescos alimentos procesados y alimentos preparados, que incluyan parámetros para su aceptación o rechazo. Dichos protocolos deben encontrarse documentados.
2. Documentos técnicos como manuales, procedimientos, instructivos, registros, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento, programas, planes de muestreo entre otros.
3. Controles diarios de temperaturas en equipos, en alimentos y áreas de almacenamiento, los cuales deben ser registrados.

2. Micro mercados y Tiendas de Barrio (Abasto)

- a) Contar con el permiso de funcionamiento de la entidad correspondiente.
- b) De manera obligatoria contar con gel desinfectante al 70% o alcohol que deberá proveer al comprador/cliente al ingreso del micromercado o tienda, así como posterior a la compra de los alimentos.
- c) El Tendero debe usar permanentemente mascarilla.
- d) De manera obligatoria indicar que los compradores/clientes **NO** manipulen los alimentos antes de la compra.
- e) Aplicar buenas prácticas en la manipulación de los productos. (Ejemplo: canasta y pinzas para el pan, desinfección constante al momento de la manipulación del dinero, uso permanente de mascarilla).
- f) Ingreso de los clientes o compradores de manera ordenada sin aglomeraciones.
- g) El propietario del establecimiento es la responsable de la aplicación correcta de estos lineamientos.

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 7 de 20

3. Mercados

- a) Contar los permisos de funcionamiento correspondientes emitido por los GADs.
- b) De manera obligatoria contar con gel o alcohol desinfectante que deberá proveer al comprador/cliente al ingreso de las instalaciones, así como posterior a la compra de los alimentos.
- c) De manera obligatoria indicar a los compradores o clientes la **NO** manipulación de alimentos exhibidos.
- d) De manera obligatoria contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento, desde la recepción hasta la comercialización.
- e) La administración del establecimiento es la responsable de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad, debe realizar inspecciones frecuentes en el establecimiento, presentar un informe escrito y ponerlo a conocimiento de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario.

El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe contener como mínimo:

- Protocolos para la recepción de productos frescos alimentos procesados y alimentos preparados, que incluyan parámetros para su aceptación o rechazo.
- Documentos técnicos como manuales, procedimientos, instructivos, registros, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento, programas, planes de muestreo entre otros. El programa debe contener planes de promoción y divulgación de mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores, manipuladores y consumidores.
- Muestreos frecuentes de alimentos para garantizar su inocuidad. En caso de ser necesario se realizarán análisis de laboratorio en los laboratorios de la Agencia o los que formen parte de la Red y ser comunicados a los vendedores, manipuladores y autoridades competentes.
- Controles diarios de temperaturas en equipos, en alimentos y áreas de almacenamiento, los cuales deben ser registrados.

Los establecimientos deberán de manera obligatoria proceder de acuerdo con lo establecido en la NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 2687:2013. Mercados saludables.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

Lineamientos para los clientes

- Uso de mascarilla quirúrgica obligatorio.
- Guardar distancia (al menos 1 metro) entre los clientes/usuarios.
- Uso de guantes desechables.
- Limitar la manipulación de alimentos y objetos.
- Proporcionar alcohol gel al 70% con registro sanitario a cada usuario al entrar y salir del local.

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 8 de 20

- Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con el codo flexionado o, de preferencia, sin quitarse la mascarilla. Nunca estornudar o toser en las manos.

Lineamientos para personal de atención

- Limpiar y desinfectar el lugar de trabajo, después de cada cliente.
- Uso de mascarilla quirúrgica obligatorio.
- Guardar distancia (al menos 1 metro) entre los clientes/usuarios.
- Uso de guantes desechables.
- Limitar la manipulación de alimentos y objetos.
- Usar alcohol gel al 70% después de cada cliente.
- Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con el codo flexionado o, de preferencia, sin quitarse la mascarilla. Nunca estornudar o toser en las manos.
- Utilizar medios de pago electrónicos (transferencias por internet), evitar el pago con dinero para los establecimientos que cuenten con Datafast.

I. PROTECCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS:

SUPERMERCADOS

1. Los establecimientos, sean estos públicos o privados deben realizar periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos frescos y de producción primaria de acuerdo a un plan de muestreo técnicamente establecido por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario con base a un análisis de riesgo, para verificar la inocuidad de los mismos.
2. Los alimentos frescos y de producción primaria que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica, material plástico y, refrigeración.
3. Los alimentos que no se hayan vendido durante el día deben almacenarse de manera segura e higiénica, tal como lo indica el párrafo anterior.
4. Los alimentos que se expendan para llevar a casa, se deben empacar de manera higiénica con fundas plásticas. En caso de llevar fundas de materiales reciclables, éstas deben ser correctamente lavadas y desinfectadas después de cada uso.
5. No se debe manipular simultáneamente dinero y alimentos. La persona que manipula alimentos no debe tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

MICROMERCADOS Y TIENDAS DE BARRIO

1. Los alimentos que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica, material plástico y, refrigeración; o cualquier otro método para su protección.

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 9 de 20

2. Los alimentos que no se hayan vendido durante el día deben almacenarse de manera segura e higiénica.

MERCADOS

1. Los alimentos que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica, material plástico y/o refrigeración.
2. Los alimentos que no se hayan vendido durante el día deben almacenarse de manera segura, tal como lo indica el párrafo anterior.
3. Los alimentos que se expendan para llevar a casa se deben empacar de manera higiénica con fundas de plástico. En caso de llevar fundas de materiales reciclables, éstas deben ser correctamente lavadas y desinfectadas después de cada uso.
4. No se debe manipular simultáneamente dinero y alimentos. La persona que manipula alimentos no debe tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

II. HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

Supermercados/Micromercados/Tiendas/Mercados

El manipulador de alimentos debe:

1. Realizar su aseo personal diario.
2. El personal manipulador de alimentos debe gozar de buen estado de salud.
3. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; se recomienda que la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
4. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipulación de alimentos, luego de usar el baño, toser o estornudar, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación. En el caso de uso de guantes de látex es obligatorio cumplir con el lavado y desinfectado de manos; y, deben ser reemplazados frecuentemente.
5. Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar. El pañuelo usado debe desecharse de inmediato.
6. Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.
7. Se recomienda como rutina, lavarse las manos cada 20 minutos.
8. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio; debe tener uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 11 de 20

4. Se recomienda adquirir alcohol o gel anti-bacterial o antiséptico y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.
5. Se deben almacenar los productos químicos, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

V. DEL PUESTO DE COMERCIALIZACIÓN

Supermercados/Micromercados/Tiendas/Mercados

Los pasos que se deben seguir para la limpieza deben ser:

1. Eliminar los desechos de las superficies.
2. Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos y mantenerla por un periodo de 5 min.
3. Enjuagar con agua potable, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
4. Aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger desechos o desinfectar, en caso necesario.
5. Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo y ser limpiados y desinfectados frecuentemente.

VI. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Supermercados/Micromercados/Tiendas/mercados

Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

1. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) estén en óptimas condiciones. En el caso de los Mercados, la administración será responsable de que se mantengan las condiciones adecuadas.
2. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
3. Almacenar correctamente los alimentos.
4. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.
5. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües, entre otras barreras para evitar el ingreso de plagas.
6. Se prohíbe la presencia de animales y que éstos se alimenten de basura y restos de alimentos.

VII. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Supermercados/Micromercados-Tiendas/Mercados

1. Los productos cárnicos, pescados y mariscos, así como lácteos y derivados, que así lo requieran para su conservación, deben transportarse en refrigeración.

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001 Página 10 de 20
--	---	--

9. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos. No escupir.
10. No manipular alimentos cuando se sospeche que padece una posible enfermedad trasmisible a los alimentos (ETA), con síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos o cuando tenga heridas o irritaciones cutáneas.

III. REQUISITOS DE HIGIENE DEL COMERCIANTE DE ALIMENTOS

Supermercados/Micromercados/Tiendas/Mercados

El comerciante de alimentos debe:

1. Realizar su aseo personal diario.
2. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; los comerciantes de alimentos altamente perecederos (carnes, lácteos, pescados y mariscos), la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
3. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, luego de usar el baño, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación.
4. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio, debe usar mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
5. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.

IV. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

1. Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza (con productos adecuados) de los espacios comunes como pasillos, mostradores, puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizar cloro de uso doméstico.
2. Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes.
3. Contar con inventario de suministro de productos de limpieza y de equipos de protección, tales como: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.

	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 12 de 20

2. Los alimentos perecederos que no requieren de refrigeración deben transportarse debidamente cubiertos.
3. Los transportistas deben utilizar mascarillas y evitar la manipulación de alimentos.
4. Los medios de transporte y contenedores deben estar limpios y desinfectados previo a su uso.

VIII. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

1. El almacenamiento de los alimentos depende del tipo de producto que se va a guardar. El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo ubicados a una altura que evite el contacto directo con el piso.
2. Se debe utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar los alimentos.
3. Todas estas medidas ayudan a evitar la presencia de roedores e insectos.
4. Los alimentos no podrán estar en contacto directo con el piso del vehículo para lo cual se dispondrá de recipientes, embalajes, ganchos u otros que eviten los riesgos de contaminación o deterioro.
5. Los establecimientos que preparen alimentos deben cumplir con el *PROTOCOLO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y PARA QUIENES PREPAREN Y ENTREGUEN ALIMENTOS*, aprobado por el COE se encuentra publicado en el siguiente link: https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS_ALIM_COLECTIVA.pdf

Preparación preliminar

1. Las superficies que entren en contacto con los alimentos, previo al inicio y al final de la jornada, deben lavarse y desinfectarse.
2. Los utensilios a utilizarse deben lavarse con agua y detergente de grado alimenticio.
3. La mezcla de ingredientes, deben hacerse en recipientes destinados específicamente para tal fin y que no constituyan un riesgo para la salud.
4. Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón líquido, desinfectarse las manos con gel antibacterial o alcohol antes de comenzar a preparar cualquier alimento, o cuando cambie de actividad.
5. Las hortalizas y verduras deben lavarse con abundante agua potable corriente, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas. Se puede añadir soluciones desinfectantes cuente obligatoriamente con notificación sanitaria.
6. Todo alimento que se vaya a preparar debe ser lavado previamente, incluido las carnes y productos cárnicos o pescados y mariscos.

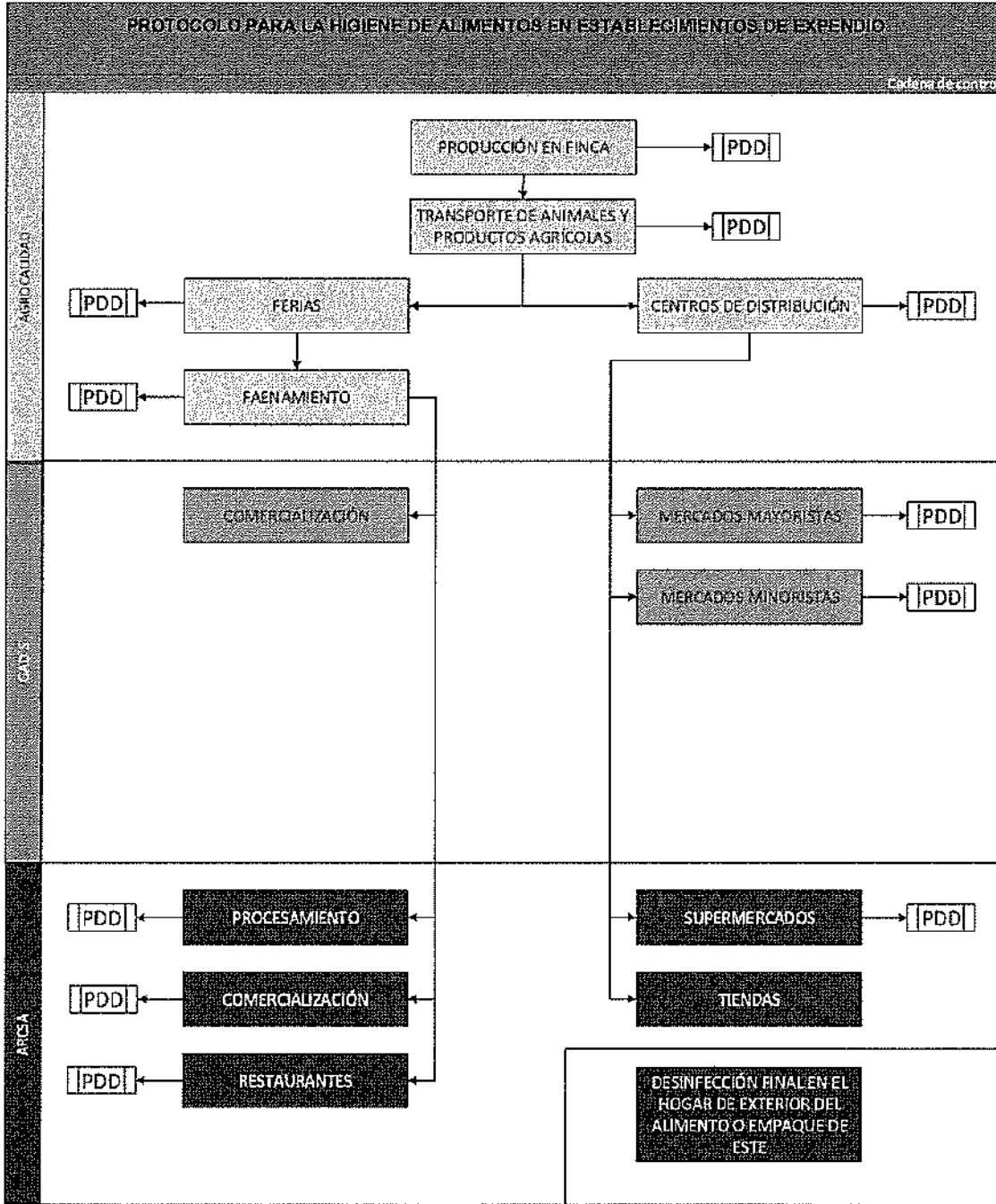
	PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO	MMT6-PTC-001
		Página 13 de 20

7. El agua que se utilice para lavar debe ser potable y corriente, para que su efecto de arrastre disminuya la presencia de contaminantes de los alimentos.

IX. HIGIENE PERSONAL DE LAS PERSONAS ENCARGADAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Se realizará LAVADO FRECUENTE DE MANOS (con agua y jabón) especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos o superficies potencialmente contaminadas.
2. Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
3. Las uñas deben llevarse cortas, sin pintar, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
4. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
5. Evitar cualquier contacto físico.
6. Mantenerse a la mayor distancia posible (≥ 1 m). En situaciones especiales como fosos de ordeño, cadenas de sacrificio, mesas de selección, etc. planificar las tareas, puestos y procesos para garantizar la distancia de seguridad.
7. Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de equipos de protección personal eficaces si son recomendadas por los responsables de prevención.


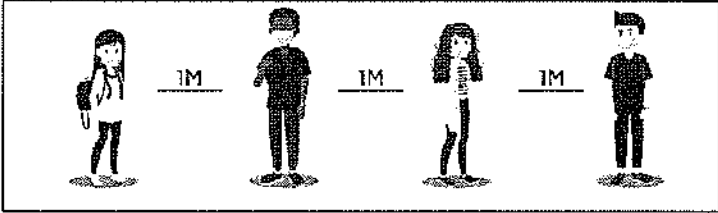
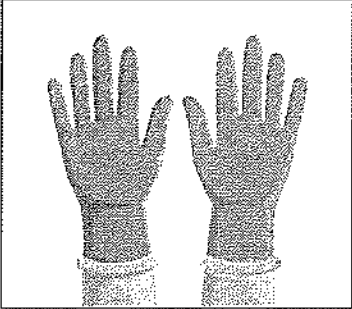
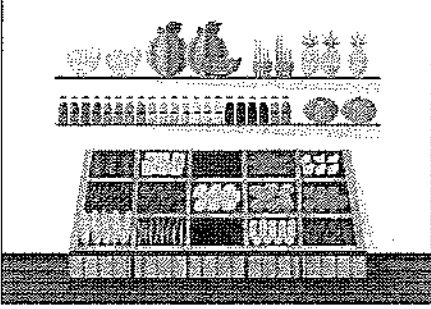
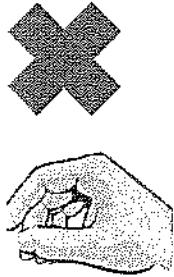
DIAGRAMA DE FLUJO

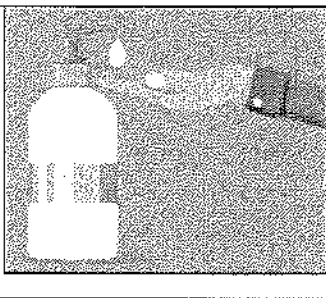
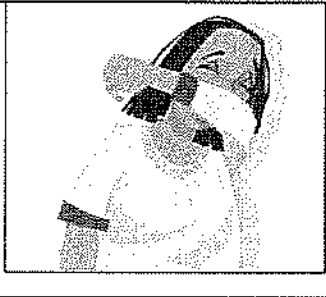
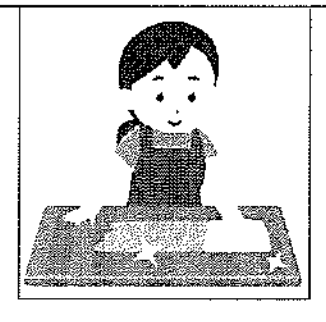
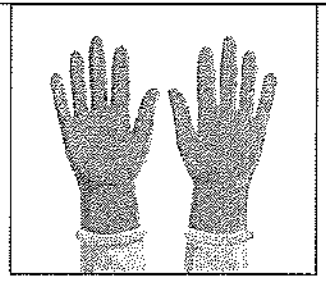
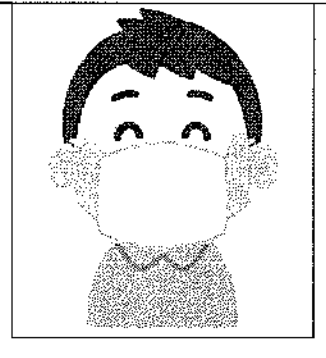


PDD: Punto de Desinfección

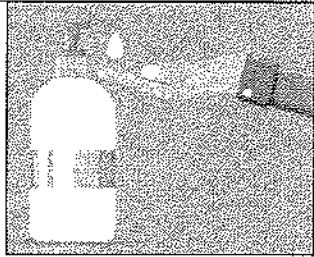

ANEXOS

Anexo 01 Lineamientos de bioseguridad

LINEAMIENTO	GRÁFICO	
LINEAMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA CLIENTES		
Uso de mascarilla quirúrgica obligatorio.		
Guardar distancia (al menos 1 metro) entre los clientes/usuarios.		
Uso de guantes desechables.		
Limitar la manipulación de alimentos y objetos.		

<p>Usar alcohol gel al menos con una concentración del 70%, el mismo debe tener registro sanitario. El uso del alcohol debe ser al entrar y salir del local.</p>			
<p>Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con el codo flexionado, sin quitarse la mascarilla. Nunca estornudar o toser en las manos.</p>			
LINEAMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA LAS PERSONAS QUE PROPORCIONAN ATENCIÓN AL CLIENTE			
<p>Limpiar y desinfectar el lugar de trabajo, después de atender a un cliente.</p>			
<p>Usar guantes descartables.</p>			
<p>Usar mascarilla quirúrgica y cambiarlas cada cuatro horas, en caso de que la mascarilla llegue a mojarse, cambiarla inmediatamente.</p>			

	<p align="center">PROTOCOLO PARA LA HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO</p>	MMT6-PTC-001
		Página 17 de 20

<p>Usar alcohol gel al 70% después de cada cliente.</p>			
<p>Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con el codo flexionado o, de preferencia, sin quitarse la mascarilla. Nunca estornudar o toser en las manos.</p>			

Anexo 03 Colocación y retiro de la mascarilla quirúrgica

CORRECTA COLOCACIÓN DE LA MASCARILLA QUIRÚRGICA

- Previo a realizar higiene de manos.
- Colocarse la mascarilla cubriendo la nariz y la boca, luego amarrarla tomando solamente las tiras.
- Moldear a la altura de la nariz para que quede cómoda y segura.
- Realizar higiene de manos.



- Desamarrar las tiras.
- Eliminar la mascarilla en depósito de desechos, manteniéndola siempre de las amarras.
- Realizar higiene de manos.



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

