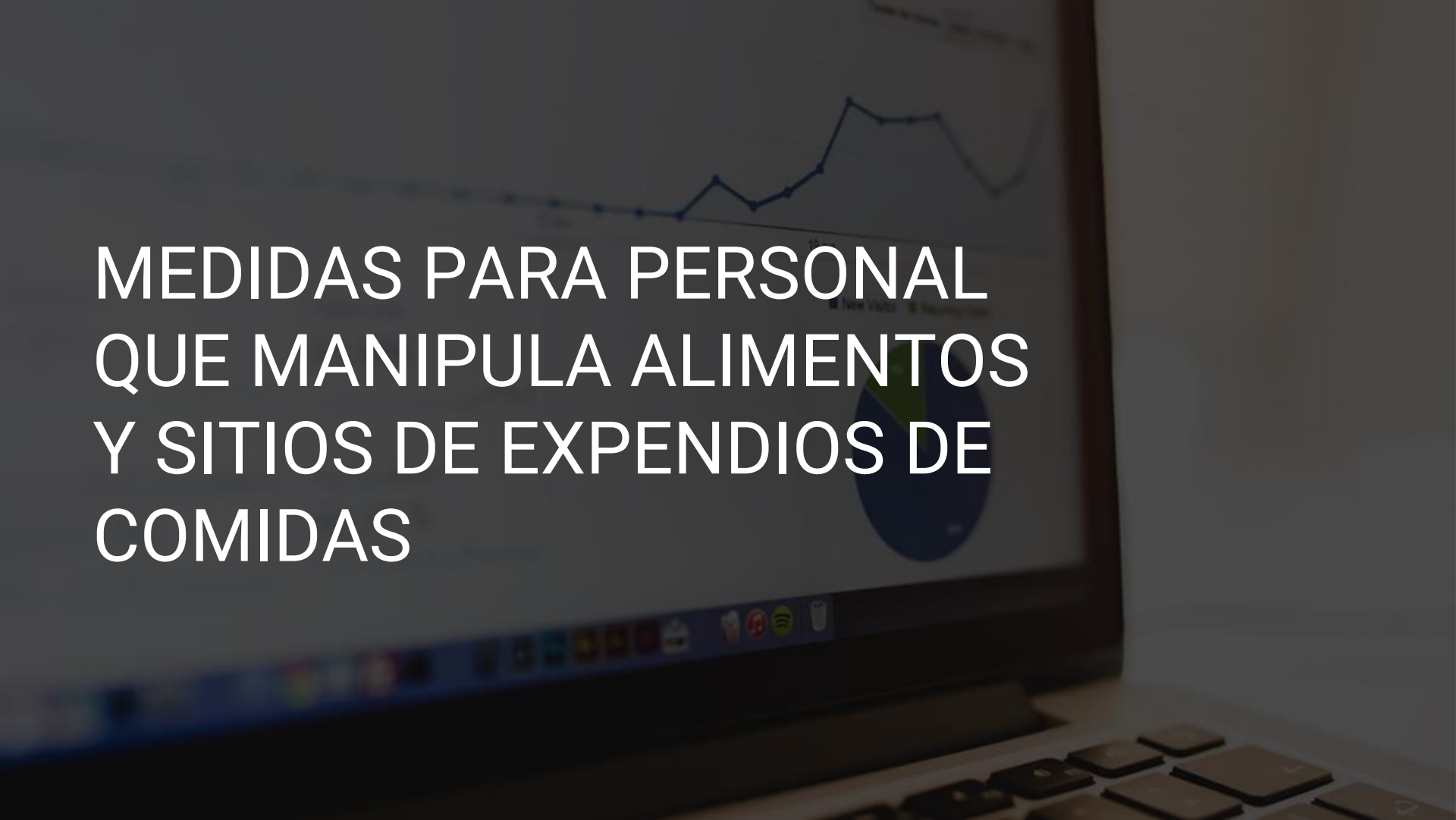




OBSERVATORIO VENEZOLANO DE LA SALUD

Síguenos en IG, Twitter y FB @ovsalud

www.ovsalud.org



MEDIDAS PARA PERSONAL
QUE MANIPULA ALIMENTOS
Y SITIOS DE EXPENDIOS DE
COMIDAS

A close-up photograph of a person's hands writing on a document with a pen. The background is blurred, showing what appears to be a desk or table. The lighting is soft, and the overall tone is professional and focused.

Que debemos implementar

El personal debe ser instruido acerca del COVID19. Los coordinadores de un comedor o centro de atención que recibe y distribuye alimentos deben conocer la situación y transmitir la información correcta al personal: síntomas, estrategias, entorno, actividades extra.



Que debemos implementar

1- Instruir al personal en el lavado de las manos acorde a la técnica OMS

<https://www.who.int/gpsc/5may/tools/es/>

2- Dar la instrucción de lavado de las manos frecuentemente, tan frecuente como cada 20 min , dependerá del volumen de trabajo

3- El personal que manipula alimentos debe utilizar tapabocas a fin de evitar gotas de saliva en los alimentos



Que debemos implementar

4-Realizar limpiezas profundas todos los días antes de comenzar las actividades de la cocina o comedor cuales quiera que sean y al terminar dichas actividades. Todas las superficies y utensilios deben quedar perfectamente limpios

5-Lavarse las manos al entrar en contacto con otros elementos: celular, puntos de venta, computadora, todas estas son superficies potencialmente riesgosas

A close-up photograph of a person's hands writing on a document with a pen. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or food service area. The text 'Que debemos implementar' is overlaid on the left side of the image in a large, white, sans-serif font.

Que debemos implementar

6- El personal debe lavarse las manos después de ir al baño siempre

7- Instruir al personal para que identifique los síntomas y se retire a su casa en caso de presentarlos

8- Prepararse para trabajar solo por pedidos, o distribución “para llevar”

9- Chequear permanentemente con los proveedores de alimentos para asegurar calidad y limpieza

10- No hablar por celular al cocinar o servir alimentos

Recuerde que para atravesar exitosamente una emergencia sanitaria son fundamentales los siguientes pasos:

Paso 1

Lavado de manos e higiene personal y del entorno, ajustarse a las necesidades según la emergencia



Paso 2

En caso de síntomas: consulte al médico y retírese a su casa donde no pueda contaminar a otros



Paso 3

Siga a la información correcta, y esté atento a los comunicados de alerta de las autoridades, no invente ni se haga eco de informaciones falsas!

