

**OBJETIVO:** Fomentar medidas de seguridad en la manipulación de alimentos para prevenir el contagio de la covid-19

**FACTOR DE RIESGO ASOCIADO:** Riesgo Biológico.

**ALCANCE:** Todo el personal que consume alimentos en el casino de la obra

**POSIBLES EFECTOS:** Enfermedad covid-19

**RESPONSABLE DE LA DIFUSIÓN:** Inspector SST- Coordinador SST

**RECOMENDACIONES GENERALES**

**ANTES DE PREPARAR ALIMENTOS**



1. Lavarse manos con agua y jabón, durante mínimo 20 segundos.
2. Para almacenar alimentos, recordar que antes de guardarlos, deben higienizarse envase por envase, con un paño humedecido en solución desinfectante.
3. El paño se debe lavar, enjuagar y cargar de nuevo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases.
4. Para preparar los alimentos, desinfectarlos antes.
5. El personal de cocina debe tener EPP: protección respiratoria, gorro desechable o lavable (si es lavable, el usuario debe garantizar su limpieza diaria), delantal y gafas de seguridad o careta, si es necesario.
6. El personal de cocina no debe usar anillos, pulseras, relojes o demás elementos que generen riesgo o contaminen los alimentos.
7. Debe tener las uñas cortas y sin esmalte.
8. Limpiar superficies y utensilios, con agua y jabón, antes de preparar o servir.
9. Cumplir todas las normas de seguridad, según tipo de riesgo.
10. Al mezclar alimentos, no hacerlos con las manos. Usar cucharas, cucharones y demás.
11. Refrigerar alimentos perecederos como frutas y verduras.
12. Almacenarlos lejos del piso, en alacenas o cajones que faciliten su limpieza y desinfección.
13. Lavarse manos con frecuencia para prevenir contaminación cruzada de alimentos (BPM).
14. Evitar el gel glicerinado para desinfectar manos o de alcohol desinfectar superficies, pues hay cerca fuentes de calor.
15. Mantener el área bien ventilada e iluminada.
16. Minimizar el riesgo de caídas por piso húmedo o en mal estado, con limpieza frecuente, señalización de áreas y mantenimiento.
17. Se mantendrá control de cumplimiento de buenas prácticas del personal de cocina en la preparación de alimentos .

### AL MOMENTO DE SERVIR



1. El personal debe usar sus propios vasos y cubiertos. Si no es posible, usar desechables.
2. Tomar los platos por los bordes y los demás utensilios, por el mango. No tocar la parte interna donde va a servir.
3. Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar y almacenar alimentos como refrigeradores, licuadoras, estufas y otros.
4. Servir los alimentos con los utensilios específicos (cucharón, pinza y otros). Calentar el alimento, mínimo a 65°C.
5. Evitar toser o estornudar sobre los alimentos o las manos. Usar un pañuelo desechable o cubrirse con la parte interna del codo.
6. Desinfectar las mesas o comedores antes y después de su uso.
7. Son obligatorios el uso de protección respiratoria para el personal de cocina y cumplir las medidas de prevención de covid-19 del PAPSO.
8. Al terminar la jornada, desechar los EPP de un solo uso. Los demás deben ser desinfectados y guardados en bolsa con cierre, lejos de fuentes de calor o contaminación.

### MEDIDAS CONTROL DE COMEDOR EN OBRA



1. Cuando el personal use áreas comunes como el comedor, en horas de almuerzo y de desayuno, deberán guardar distancia mínima de 2 metros entre ellos. Marcar distancia con pintura o cinta de prevención.
2. No intercambiar los cubiertos (cuchara, tenedor o cuchillo).
3. El personal deberá lavarse manos antes de consumir los alimentos y después de hacerlo.
4. El ingreso de los trabajadores al casino y al área de comedor debe ser de acuerdo a lo estipulado en el PAPSO de cada proyecto.