ORIENTACIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO SEGURO DE COMEDORES POPULARES Y PREVENIR LA PROPAGACIÓN DE LA COVID-19

LIMA NORTE RESPONDE
CON PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN
A LA COVID-19

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en el Perú

Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

Lima - Perú
2021

1era. edición digital. Febrero - 2021

Fundación Acción contra el Hambre

Directora País
América Arias Antón

Domicilio legal
Cal. Rio De La Plata Nro. 396 Lima - Lima - San Isidro

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°202102315

Equipo técnico a cargo de la elaboración y revisión de contenidos
Alejandro Vargas Vásquez
Rosa María Estrada Paredes
Karen Morán Meza
Silvana Cabrejo Gálvez

Diagramación y diseño
Yecsa Arévalo Padilla
Luz Guzmán García

Agradecimiento
Acción contra el Hambre agradece a las/los dirigentes y las/los socias(os) de los comedores populares por su apertura y disposición en la elaboración del presente documento, el cual se denomina “Orientaciones para el funcionamiento seguro de comedores populares y prevención de la propagación de la COVID-19”, realizado en el marco del proyecto “Lima Norte responde con prevención y protección a la COVID-19”, acorde a las necesidades de sus integrantes para una atención segura y de calidad a sus usuarias frente a la COVID-19.

De igual modo, agradecemos al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, por sentar las bases de los lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores (PCA) en la prevención de la COVID-19; y a la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE, actores claves en el desarrollo de esta iniciativa.

A todos y todas, nuestro sincero agradecimiento.

Cabe resaltar que, el contenido de este material es responsabilidad exclusiva de la Fundación Acción contra el Hambre.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN ____ 4

1. PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19 ____ 5
- 1.1. DEFINICIÓN Y SÍNTOMAS DE LA COVID-19 ____ 5
- 1.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19 ____ 5

2. COMEDOR POPULAR, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO ____ 7
- 2.1. IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS EN EL COMEDOR ____ 7
- 2.2. MEDIDAS A TENER EN CUENTA PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LAS ÁREAS IDENTIFICADAS ____ 9

3. MEDIDAS DE HIGIENE ____ 10

4. CUIDADOS DEL PERSONAL ____ 12

5. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS ____ 14
- 5.1. REQUISITOS DE CALIDAD PARA EL RECHAZO O ACEPTACIÓN DE ALIMENTOS ____ 15
- 5.2. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS ____ 16

6. ATENCIÓN A COMENSALES ____ 19

7. CONTROL DE LAS PLAGAS ____ 19

LIMA NORTE RESPONDE
CON PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN
A LA COVID-19

ORIENTACIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO SEGURO DE COMEDORES POPULARES Y PREVENIR LA PROPAGACIÓN DE LA COVID-19

PRESENTACIÓN

Los comedores populares del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) son organizaciones sociales de base, cuya función es brindar alimentación a muy bajo costo a poblaciones vulnerables; el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) que es la entidad encargada de monitorear y apoyar en la gestión en coordinación con los municipios, articula y descentraliza la entrega de alimentos que son racionados, de acuerdo a la cantidad de beneficiarios empadronados por cada comedor.

Frente a la propagación de la COVID-19, el funcionamiento de los comedores populares es muy importante para paliar la inseguridad alimentaria en la población más vulnerable, que ha perdido acceso y consumo de alimentos nutritivos, empleo y sistemas sanitarios eficientes.

Por ello, para fortalecer la operatividad de estas organizaciones que garanticen la prevención y control de la COVID-19, inicialmente se establecieron los primeros intentos por responder ante la pandemia, pero sin la asesoría técnica y con pocos recursos.

Ante ello, se ha implementado el proyecto “LIMA RESPONDE CON PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN A LA COVID-19”, con el apoyo de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE y la ejecución de la Fundación Acción Contra el Hambre, con el objetivo de fortalecer las capacidades, operatividad y equipamiento de los servicios de salud del primer nivel de atención, mercados y comedores populares; para brindar una atención adecuada, basada en protocolos de prevención y control de la propagación de la COVID-19, en coordinación con el MINSA, MIDIS, MIMP y Gobiernos Locales en los Distritos de Lima Norte (Comas, San Martín de Porres y Los Olivos).

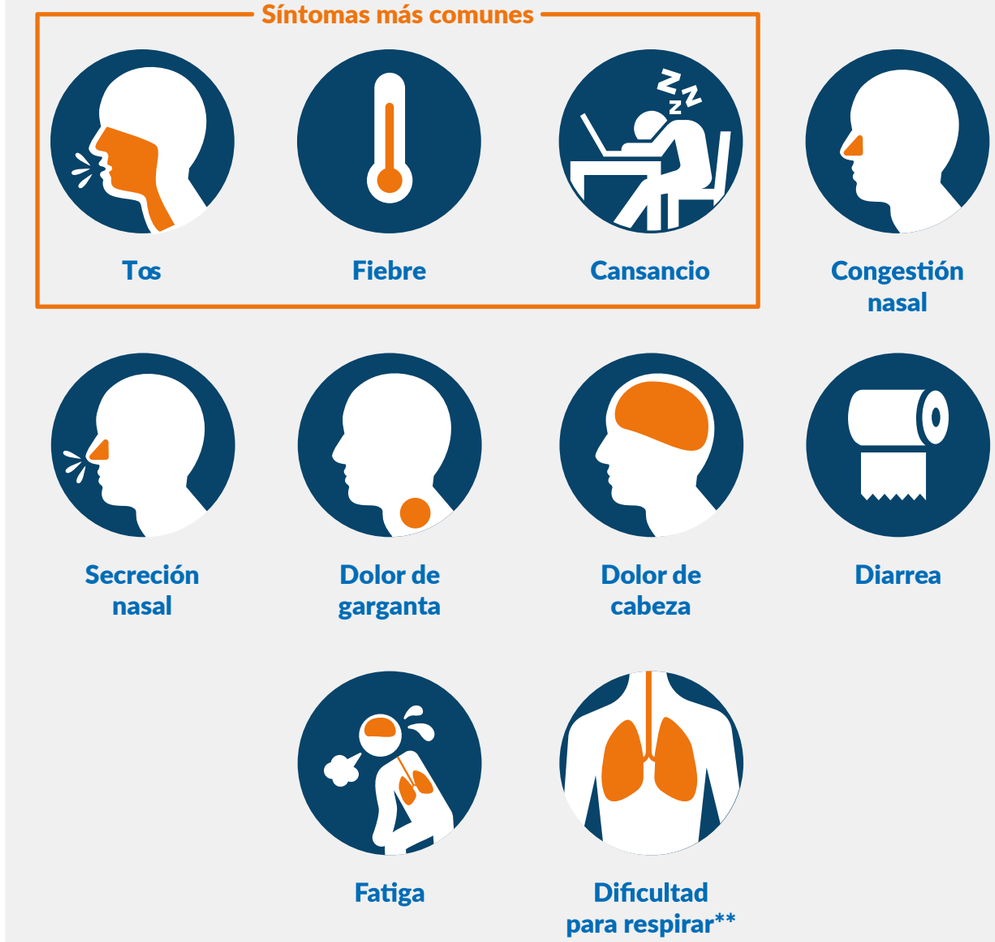
Por consiguiente, el presente documento tiene por finalidad fortalecer los comedores populares de los distritos mencionados en pro de una alimentación segura, preservando la salud de las/los manipuladores y beneficiarios, a través de la aplicación de protocolos, acorde a los lineamientos establecidos por el MIDIS, para prevenir y mitigar la propagación del contagio de la COVID-19.

1. PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

1.1. DEFINICIÓN Y SÍNTOMAS DE LA COVID-19

Los coronavirus (CoV) son una familia de virus que causan diversas afecciones, desde el resfriado común hasta infecciones respiratorias graves. Actualmente, el SARS-COV2 o la Covid-19 es un virus contagioso que se previene con la buena higiene de manos, el distanciamiento social, uso correcto de la mascarilla, la limpieza y desinfección de superficies con las que tengamos contacto.

Los síntomas más comunes de la Covid-19 son:



*Las personas infectadas no necesariamente presentan todos los síntomas. en alguno de los casos pueden no tener ninguno.
**En caso de presentar este síntoma se recomienda buscar atención médica.

FUENTE: Heloisa Ravagnani (SBI - DF), Paulo Sergio Ramos (Fiocruz Recife), OMS, NFS, CDC

1.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

- Las/os socias/os de cocina programadas/os no deben pertenecer al grupo vulnerable (adultos mayores y personas con enfermedades crónicas), presentar algún síntoma como tos, fiebre o dolor de garganta, ni haber tenido contacto -en últimos 14 días- con personas con la Covid-19.
- Durante el proceso de preparación de alimentos, los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos correctamente, con agua y jabón, por un espacio de 20 segundos.
- Las socias de cocina deberán mantener el distanciamiento social de más de un metro entre ellas y los comensales durante el proceso de preparación, entrega y recojo de sus alimentos.
- Las socias de cocina y comensales deberán hacer uso correcto de la mascarilla y equipos de protección, en todo momento.
- Las socias de cocina deberán de desinfectar las verduras crudas para consumo con una solución desinfectante (1 cucharadita por 5 litros de agua).
- Durante la entrega del menú y manipulación de dinero, deberán hacer uso correcto de guantes.
- La socia de cocina que tiene contacto con el dinero, no podrá manipular los alimentos, ni recipientes de los comensales.
- Las socias de cocina y comensales deberán desinfectar su vestimenta y zapatos al ingresar al comedor y almacén de alimentos.
- Se recomienda la preparación y uso adecuado de una solución desinfectante (2 cucharaditas de lejía por litro de agua) para la limpieza y desinfección de superficies.
- Los tapers y recipientes deberán estar correctamente, lavados y desinfectados.

2. COMEDOR POPULAR, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

2.1. IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS EN EL COMEDOR

Es necesario identificar y ubicar en nuestro comedor las áreas que nos permitan un correcto funcionamiento:

ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

En este ambiente se realizarán las acciones para la preparación de los alimentos o el menú. Este debe contar con una buena iluminación (natural y/o eléctrica), acceso a agua potable y manejo de desechos.

Este ambiente debe estar dividido en 3 zonas:

1. Zona de limpieza, lavado y pelado

Zona que se empleará para la limpieza de hortalizas, tubérculos, pollo, extracción de hojas maltratadas, raíces, etc.; pelado de vegetales o tubérculos; así como la desinfección de verduras.

2. Zona de corte, picado y cocción

Zona que se empleará para el corte o picado de verduras, carne o pescado; y cocinado de los alimentos.

3. Zona de servido

Zona que se empleará para el corte de carnes cocidas, servido y empaque de menú para llevar.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE RECIPIENTES

En esta área se realizará el recojo de los recipientes (tapers y ollas) de los comensales. Cabe señalar que estos deben estar en buen estado, lavados y desinfectados para realizar la entrega del menú a llevar.

Este debe contar con una división que permita la separación entre la socia de cocina y el comensal. Esta puede ser una mesa en la puerta del comedor.

ÁREA DE ALMACÉN

En este lugar se almacenarán los productos alimenticios que son entregados por la municipalidad del sector o adquiridos por el comedor. Esta deberá contar con una buena ventilación, iluminación, con paredes de fácil limpieza (tarrajeado o forrado con plástico claro).

ÁREA DE VESTUARIO

Ambiente de uso exclusivo de las socias de cocina programadas en el día. Aquí se vestirán y guardarán sus objetos de uso personal. Este deberá contar con espacios diferenciados (con bolsas o cajas).

CROQUIS MODELO DE LAS ÁREAS DE UN COMEDOR

2.1. MEDIDAS A TENER EN CUENTA PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LAS ÁREAS IDENTIFICADAS

- Todas las áreas que comprenden el comedor, deberán ser limpiadas y desinfectadas, antes y después de la preparación de los alimentos o el menú.
- Las socias de cocina que trabajen en la zona de limpieza, lavado y pelado, no deberán ingresar a la zona de servido o de corte, picado y cocción. De darse el caso, la socia de cocina deberá lavarse las manos con agua y jabón desde el antebrazo –cuidadosamente- para hacer el cambio de mandil.
- El comensal no podrá ingresar al comedor para el recojo del menú. Solo tendrá acceso a la puerta de este.
- Antes de acudir al comedor, deberá desinfectar sus manos, lavar sus recipientes o tapers, los cuales deberán estar en buen estado.
- El comensal deberá hacer uso correcto de la mascarilla y mantenerla puesta en todo momento.

- Todos los procesos deben realizarse sin demoras y sin ninguna exposición a contaminación cruzada, es decir, traslado de microorganismos a los alimentos a consumir por intermedio de otros alimentos, manos y utensilios.
- Evitar el uso de utensilios de cocina deteriorados.
- Elaborar el menú semanal y la lista de ingredientes para acudir lo menos posible al mercado.
- Al realizar la compra de los alimentos mantener la distancia de más de 1 metro entre persona y persona. Usar alcohol en gel o líquido para desinfectar sus manos.
- Los techos, las paredes y el piso deben ser abovedado y hermético, compuesto de materiales durables y resistentes.
- El diseño de las ventanas debe permitir una fácil limpieza y deben contar con elementos (mallas y mosquiteros) para evitar el ingreso de insectos, aves u otros animales.
- Utilizar agua potable provista a la presión y temperatura necesaria. Además, de contar con un sistema de desagüe adecuado.

3. MEDIDAS DE HIGIENE

- Realizar las medidas de limpieza y desinfección en utensilios, envases, tarimas, mesas, estantes y pisos.

LIMPIEZA	Es un proceso por el que se eliminan partículas de suciedad (tierra, residuos, grasa, etc.) de los alimentos o superficies.
DESINFECCIÓN	Es el proceso por el que se reduce un número de microorganismos de un alimento o superficie, asegurando que no cause daño.
HIGIENE	Es el proceso que incluye **LIMPIEZA y DESINFECCIÓN**, pues se retiran residuos y se reduce microorganismos de alimentos o superficies.

- Elaborar un rol de limpieza y desinfección diaria y/o profunda para una mejor organización del comedor.
- Establecer un área para insumos de higiene.
- Establecer un lugar específico para almacenar insumos de higiene, el cual debe estar separado de los alimentos y equipos de protección personal.
- Los insumos de higiene deberán ser rotulados con un etiquetado visible. Se deberá seguir las instrucciones para su uso.
- Dosificar la solución desinfectante a utilizarse, de acuerdo a la tarea a realizar:

  - Para **frutas y verduras** utilizar 1 cucharadita de lejía (concentración al 5%) por 5 litros de agua. Sumergir estos alimentos durante 2 minutos y desechar el agua.[1]
  - Para **productos envasados y empaquetados** utilizar 2 cucharaditas de lejía (concentración al 5%) por litro de agua. Rociar, frotar con un trapo y dejar secar el producto. Utiliza guantes al aplicar esta solución.
    - En caso de contar con alcohol al 70%, rociar y dejar secar el producto.
    - Si contaran con alcohol al 96%. Prepara la siguiente solución. Para un litro de alcohol diluido, separar 700ml de alcohol al 96% y agregar 300ml de agua hervida fría, rociar y dejar secar el producto.
  - Para **superficies, pisos y mesas** utilizar 2 cucharaditas de lejía (concentración al 5%) por un litro de agua. Utiliza guantes al aplicar esta solución.

1

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN INACAL.Guía para la limpieza y desinfeccion de manos y superficies. PERÚ 2020. p18-20
https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/2/not/inacal-aprueba-guia-limpieza-desinfeccion-manos/files/Paginas_Guia_ed.pdf

HIGIENIZAR DE ACUERDO A LOS SIGUIENTES PASOS

PASO 1: Preparar la(s) zona(s) a higienizar

Después de toda actividad en la que se generan restos de alimentos, cáscaras, tierra, etc., retirar la suciedad con paños absorbentes, esponja y/o cepillo, antes de comenzar la siguiente fase.

PASO 2: Prelavado

Arrastrar los restos de materia orgánica que quedan sobre los equipos y/o superficies con abundante agua.

PASO 3: Limpieza y lavado

Una vez aminorado la cantidad de materia orgánica de los equipos y/o superficies, limpiar y lavar con detergente para luego, enjuagar.

PASO 4: Desinfección

Aquí se eliminan los microbios restantes de los equipos y/o superficies, pisos o mesas. El tiempo de acción del desinfectante depende del tipo, su concentración, la temperatura y forma de aplicación.

PASO 5: Enjuague

Posteriormente, enjuagar los equipos y/o superficies con abundante agua para eliminar algún rastro de desinfectante que entre en contacto con los alimentos.[2]

2

MIDIS. Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y Atención de Comedores del Programa de Complementación Alimentaria. PERÚ. 2020
https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/716951/RM_087_2020MIDIS-Anexo.pdf

4. CUIDADOS DEL PERSONAL

- Es importante contar con un lugar específico para almacenar los equipos de protección personal (EPP) que harán uso los/as socios/as de cocina, tales como mascarillas, guantes, gorros y protectores de calzado desechables.

- Controlar y prevenir la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores de alimentos, permitirá conocer su estado de salud, por ello su control de temperatura diaria y evaluación para la identificación de posibles síntomas por la COVID-19 son mecanismos de importancia.

- Es necesario que, ante la sospecha o confirmación de contagio por la COVID-19, se realice el aislamiento domiciliario por 14 días. [3]

- Ante ello, la expedición del carnet sanitario se constituye en un documento que certifica el buen estado de salud. Este debe ser renovado cada 6 meses.

- Al ingresar los/as socios/as de cocina programados/as al comedor, deben desinfectar sus manos, calzados, ropa y objetos personales. Solo así, podrán hacer uso del vestuario.

- Se recomienda la ubicación de dichos objetos en espacios diferenciados, a través del uso de bolsas o cajas.

3
FAO. Manual para manipuladores de alimentos. Instructor. Washington, 2016, p. 38.
http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf

- Los/as socios/as de cocina que manipulen dinero y se encuentren en contacto directo con los comensales, deberán hacer uso de guantes y protector facial. Ellos y ellas, deberán ser capacitados/as –periódicamente- en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e Higiene Personal.

- Recuerden, todo síntoma de Covid-19 deberá ser reportado a la Junta Directiva. Al igual que cortes o heridas en las manos.

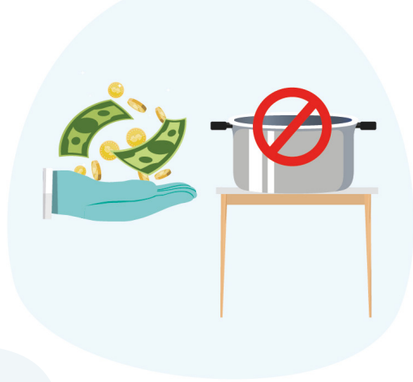
- El lavado de manos -frecuente y minucioso- con abundante agua a chorro y jabón por un espacio de 20 segundos, es importante y obligatorio.

- No se trabajará con anillos, aretes, relojes y pulseras durante la manipulación de alimentos.

- Está prohibido fumar, escupir, masticar, comer, estornudar o toser sobre alimentos no protegidos.

- Los equipos de protección personal usados deberán ser desechados en bolsas especiales y rociarse con alcohol de 70°C.[4]

- Al ingresar los/as socios/as de cocina programados/as al comedor, deben desinfectar sus manos, calzados, ropa y objetos personales. Solo así, podrán hacer uso del vestuario.



4
FAO. Textos Básicos Codex Alimentarius. Roma, 2009, p.20
http://www.fao.org/3/a1552s/a1552s00.html

5. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Los envases o bolsas de los productos otorgados por la municipalidad de la zona o adquiridos por el comedor, serán desinfectados antes de su ingreso al mismo y/o almacén.

- Se debe evitar el uso de productos de los que se sospeche y/o verifique su contaminación por parásitos, sustancias extrañas o susceptibles de contaminación por patógenos y sustancias químicas.

- Se deberán rechazar los productos envasados sin rotulado, registro sanitario, fecha vencida o próxima a expirar, así como envases con sellos de seguridad abiertos, rotos o alimentos que requieran cadena de frío para su conservación y no cuenten con dichas condiciones.

ALIMENTOS NO PERECIBLES

ALIMENTOS PERECIBLES

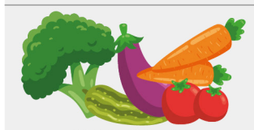
- Los alimentos deberán ser inspeccionados utilizando los sentidos, para ello se evaluará su color, olor, sabor, textura y apariencia general.

- Se recomienda no colocar ni arrastrar los productos por el piso, colocarlos sobre jabas y/o parihuelas. Así como protegerlo de los insectos y roedores.

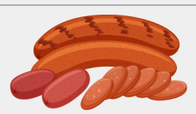
- Utilizar ingredientes limpios y en buenas condiciones.

- Considerar el almacenamiento según las condiciones para cada alimento: Temperatura, humedad, ventilación e iluminación. Si el alimento requiere de frío, debe guardarse lo más pronto posible.

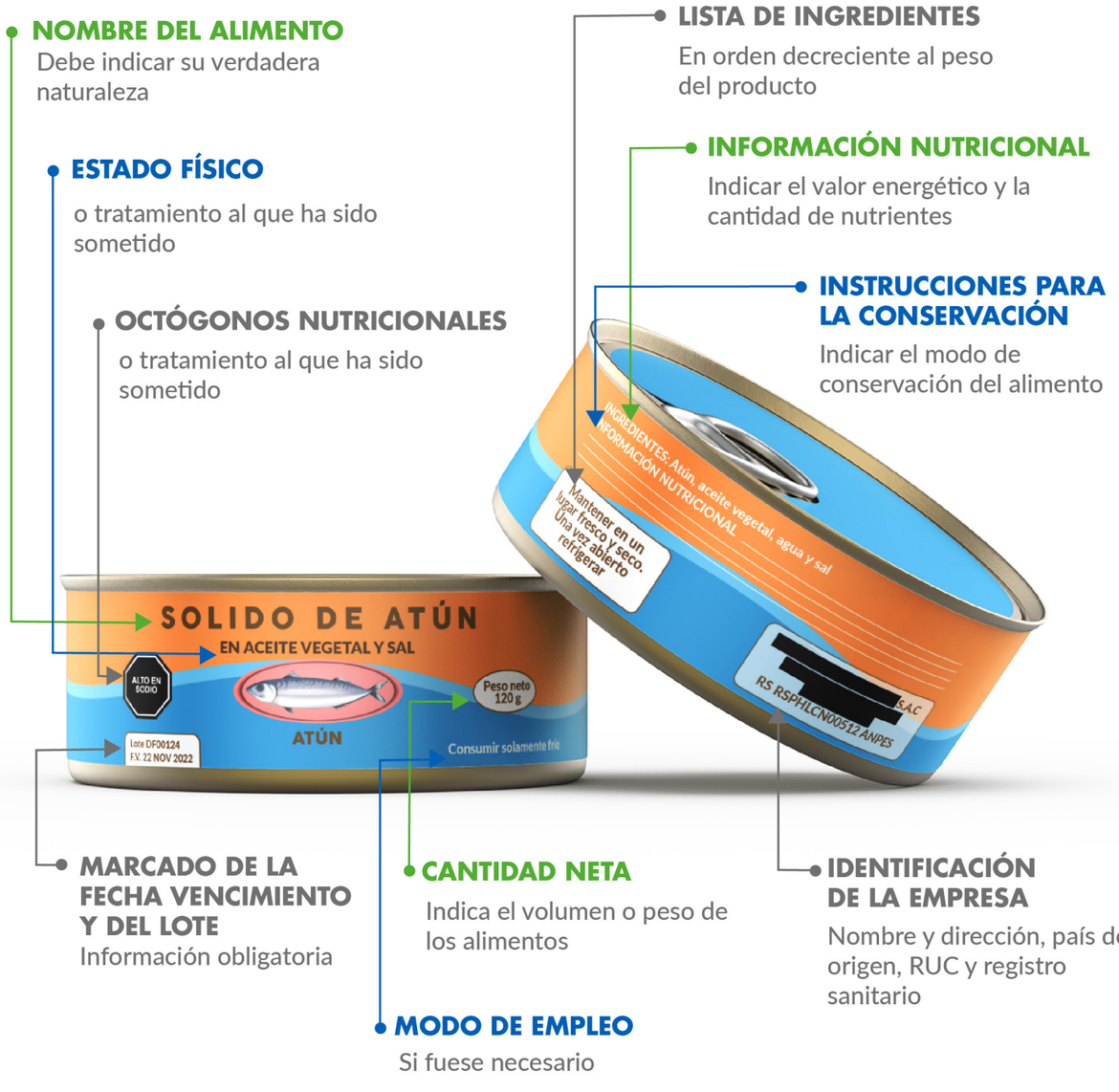
5.1. REQUISITOS DE CALIDAD PARA EL RECHAZO O ACEPTACIÓN DE ALIMENTOS[5]

ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS NORMALES (PRODUCTO EN BUEN ESTADO)	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS (PRODUCTO EN MAL ESTADO)
CARNE DE POLLO	Superficie brillante, olor característico, firme al tacto, piel de color amarillo pálido y adherido al músculo, carne rosada y húmeda.	Superficie seca o pegajosa, carne blanda al tacto, la piel se desprende de la carne fácilmente, color verdoso, pálido o sanguinolento, olor fétido.
CARNE DE RES	Superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda, color rojo y olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda al tacto, color verdoso, olor desagradable.
CARNE DE CERDO	Superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmedo, color rojo, olor característico y carne sin presencia de granulaciones.	Superficie pegajosa, carne blanda al tacto, color verdoso o negruzco, olor fétido, carne con granulaciones blanquecinas (quistes).
HUEVOS	Superficie limpia, color y forma según la raza y/o especie del ave, cáscara integra libre de excremento. Internamente debe tener una cámara de aire pequeña, la clara viscosa y transparente, libre de manchas y restos de sangre, yema adherida a la clara y firme.	Color verdoso, amarillento o negruzco, color y/o forma que difiere de la raza, cáscara rota, con presencia de excrementos.
VISCERAS (hígado, riñón, corazón, bazo)	Color rojo oscuro medio vinoso, superficie brillante húmeda, olor característico, carne firme al tacto (excepto el hígado), no debe deshacerse ni presentar quemaduras por congelación.	Olor fétido, se deshace con facilidad y presenta superficie hemorrágica, presencia de quistes y parásitos.
PESCADO	Olor característico, ojos prominentes y brillantes, agallas rojas y húmedas, escamas firmes y adheridas, superficie brillante y húmeda.	Olor fétido, ojos hundidos y opacos, color azulado, agallas pálidas, verdosas o negruzcas, escamas fáciles de desprender, superficie opaca y pegajosa.
LECHE EVAPORADA	Registro sanitario y fecha de vencimiento, envase íntegro y bien sellado. El producto debe ser de color blanco amarillento, en estado líquido, sabor y olor característicos.	Sin registro sanitario, de dudosa procedencia, sabor agrio y/o ácido, estado de la leche semisólido con grumos (leche cortada).
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	Color blanco cremoso, olor característico, procedencia de leche pasteurizada o de fabricación formal, debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento.	Presencia de materias extrañas, olor fuerte y desagradable, con presencia de mohos o parásitos.
 HORTALIZAS	Verduras de hoja sin floración(excepto coliflor y brócoli), hojas verdes, enteras, brillantes, sin plagas o enfermedades, limpias (sin materiales extraños) de consistencia firme, aspecto fresco.	Hojas o tallos secos y pegajosos, olor desagradable, de color amarillo o con pigmentación negruza. Atacados por larvas, caracoles y otros insectos.

5 Manual del Manipulador de Alimentos. Perú. 2016 y adaptado de Recomendaciones para la Ingesta de Alimentos Adecuados http://www.minsa.gob.pe/portalweb/06prevencion/prevencion_82.asp

ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS NORMALES (PRODUCTO EN BUEN ESTADO)	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS (PRODUCTO EN MAL ESTADO)
FRUTAS	Limpias y enteras, sin presencia de color y sabor extraño, de consistencia firme, aspecto fresco, con un grado adecuado de madurez.	Secas o magulladas, color pálido o negruzco, no característico, mordida o picada, con parásitos.
TUBÉRCULOS	Enteros y firmes al tacto, sin parásitos externos o internos, no estar picados.	Secos o blandos, con brotes, picados, partidos, de color verde, cubiertos de mucha tierra.
GRANOS, MENESTRAS, CEREALES, ETC.	Los granos deben estar enteros y limpios, sólo el 3% de ellos puede estar deteriorados (rotos, picados o por insectos).	Húmedos con residuos de tierra, arena o piedras.
ARROZ	Bolsas íntegras y secas, con menos de 0.5% de granos manchados.	Olor a humedad, con materias extrañas (heces de roedores, piedras, vidrio o madera).
HARINAS DE TRIGO, MAIZ, HABAS, CHUÑO	Bolsas íntegras y secas. En el caso de los envasados deben tener etiqueta, fecha de vencimiento vigente y con registro sanitario.	Con grumos y con olor rancio, con mucha humedad.
FIDEOS, SEMOLA	Deben estar enteros y con envases íntegros, etiqueta con fecha de vencimiento vigente y registro sanitario.	Envases rotos, con presencia de manchas, gorgojos, larvas o cuerpos extraños, fecha de vencimiento vencida o sin registro sanitario.
CONSERVAS ENLATADOS	Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, con composición del producto.	Envases con deformaciones, hinchados, con abolladuras u oxidaciones. Contenido abierto y con presencia de gases o desprendimiento de olores, presencia de parásitos, fecha de vencimiento vencido o sin registro sanitario.
ESPECIAS Y CONDIMENTOS	Especias enteras que muestran granos u hojas secas enteras, con etiquetado adecuado, registro sanitario, fecha de vencimiento vigente.	Húmedos, con presencia de cuerpos extraños como paja tierra, heces de roedores, a granel y sin procedencia establecida.
 EMBUTIDOS Y CARNES CURADAS	Color y sabor propios y uniformes, con registro sanitario y fecha de vencimiento	Con superficie húmeda y pegajosa, con líquido, con decoloración, flácidos al tacto, con manchas verdosas o parduzcas, sin registro sanitario o fecha de vencimiento vencida.

MODELO ETIQUETA EN PRODUCTOS NO PERECIBLES



5.2. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Mantener el almacén limpio y ordenado.
- Separar los alimentos perecederos según su origen animal o vegetal.
- Aplicar la regla PEPS (el Primero que Entra, el Primero que Sale).

ALIMENTOS NO PERECEDEROS	- Serán almacenados en un área seca, ventilada y limpia. - La parihuela a emplear para el almacenaje de alimentos deberá ser limpiada frecuentemente.
ALIMENTOS PERECEDEROS	**- Refrigeración | 0 °C y 4 °C** Los alimentos frescos deberán ser conservados entre 0 C° y 4°C, excepto las verduras que pueden conservarse hasta 10°C, y los pescados y mariscos entre 0°C y 3°C. Los alimentos según su tipo deberán colocarse en bandejas separadas. **- Conservación | Temperaturas menores a -0°C** Los alimentos congelados recibidos como el pollo o carne, deben conservarse a menos de 0°C, teniendo en consideración la fecha de vencimiento. Así evitamos su deterioro.
ALIMENTOS EN CUARENTENA	- Se deberá contar con zonas específicas para almacenar productos destinados a devolución o sospechosos.

6. ATENCIÓN A COMENSALES

- El horario de atención a los/as comensales no debe sobrepasar las 2 horas.
- Ningún comensal puede ingresar o consumir sus alimentos dentro del comedor.
- Los comensales deben acudir al comedor con mascarilla y las manos limpias y desinfectadas.
- Se debe mantener la distancia de más de un metro entre comensales y socias/os de cocina.
- Los envases y bolsas para el recojo del menú deben estar limpios y desinfectados.

7. CONTROL DE LAS PLAGAS

Para el control de plagas como moscas, cucarachas, ratas y ratones, tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Almacenar los alimentos en envases tapados y a cierta distancia del piso (20 cm.).
- Evitar la acumulación de plásticos, cajas viejas o vacías.
- Almacenar la basura y residuos en depósitos tapados y eliminarlos, diariamente.
- Eliminar cuidadosamente, los residuos de comida de los platos, ollas y utensilios.
- Proteger los utensilios de cocina en envases tapados.
- Utilizar depósitos de basura con tapa.
- Limpiar rigurosamente todas las áreas del comedor.

LIMA NORTE RESPONDE
CON PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN
A LA COVID-19

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en el Perú

Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

www.accioncontraelhambreperu.org