

8.- PROCEDIMIENTOS COVID-19 PARA COCINAS

- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
- Delimitar el área correspondiente a cada puesto de trabajo con cintas adhesivas de color amarillo en el piso, asegurando que la distancia mínima entre los colaboradores y colaboradoras sea de 2m, debiendo retirarse el colaborador o colaboradora de un área determinada para que sea ocupada por otra persona.
- Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- Limpiar y desinfectar superficies, equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos tres veces al día: al empezar la jornada, en un horario intermedio y al finalizar la jornada. También desinfectar con la misma frecuencia las asas, picaportes y manijas de puertas, grifos e interruptores.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C, salvo que se encuentren envasadas al vacío hasta el momento de su preparación, mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con fajnador. Cuando se realiza el lavado en lavavajilla graduar la temperatura del agua a 80°C.
- Para la recepción de mercadería colocar en el piso dos cintas adhesivas de color amarillo delimitando un área de 2m de ancho donde el proveedor deposite el cajón con la mercadería. El control lo realiza el colaborador o la colaboradora de la cocina que corresponda bajo la mirada del proveedor manteniéndose fuera de la zona delimitada por las cintas amarillas.
- Antes del ingreso a la cocina, enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, desinfectar sumergiéndolas en agua con solución sanitizante. Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70% en las siguientes ocasiones: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes y protección respiratoria (Tapaboca). Limpiar y desinfectar los cestos de disposición de residuos.
- Mantener constantemente ventilados los sectores de cocina.
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización.



- Lavar diariamente el uniforme en su casa con agua a temperatura mayor a 60°C. La empresa proveerá dos uniformes para que el colaborador y la colaboradora puedan rotarlos de un día al otro. Al llegar a la casa, antes de saludar a nadie, el colaborador o la colaboradora deben lavarse las manos y luego saludar a su familia. Inmediatamente después deben poner a lavar el uniforme.
- El personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no puede ingresar a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- El carro usado para el traslado de platos y utensilios debe mantenerse siempre a una distancia no inferior a 2m de los platos y utensilios limpios. Luego de descargar los platos y utensilios sucios en el sector de bachas, limpiar y desinfectar el carro antes de volver a usar ya sea para transportar elementos limpios o sucios.