

**MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN ELABORACION DE ALIMENTOS, MANIPULACION Y DISTRIBUCION**

Normas de higiene y seguridad para el cuidado del consumidor y como prevenir infección por COVID-19:

**A- ANTE ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

1- Uso de cofias descartables

2- Uso de barbijo que cubra nariz-boca con recambio cuando el mismo se humedezca. Previa colocación se deberá higienizar manos con agua y jabón durante 20 segundos o con alcohol en gel o alcohol diluido.

Es importante informar que una vez colocado no debe ser removido de forma parcial, es decir no subir ni bajarlo o transportarlo en cuello. Una vez humedecido o retirado de posición se debe desechar, no son reutilizables.

3- Lavado de manos constante con las mismas indicaciones antes mencionadas.

4- No se recomienda el uso de guantes en la elaboración de alimentos porque imposibilita la frecuencia de lavado de manos.

5- Evitar llevar manos a la cara, no .tocar nariz, boca, ojos.

6- Higiene de superficies como mesadas, utensilios de trabajo, canillas, distintas superficies, manijas , picaportes, envoltorios de materia prima y pisos con lavandina diluida en agua ( una taza de lavandina en 5 litros de agua) o con alcohol diluido en agua (70/30).

**B – ANTE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN HIPERMERCADO, ALMACENES-DESPENSAS Y KIOSCOS:**

1-Distanciamiento social, mantener 1metro o mas d las personas.

2- Lavado de manos constante con agua y jabón durante 20 segundos o con alcohol en gel o alcohol diluido.

3- Evitar llevar manos a la cara, no tocar nariz, boca , ojos.

4- El uso de guantes no siempre brinda protección, en el caso de COVID-19 el uso de los mismos imposibilita el lavado frecuente de manos y potencia de esta manera el riesgo de transmisión. Si se utilizan se desecharan al sacárselos.

5-El uso de barbijo solo será indicado si no se puede respetar la distancia social de metro y medio. Si se debe utilizar recordar que previa colocación se deberá higienizar manos con agua y jabón durante 20 segundos o con alcohol en gel o alcohol diluido.

Es importante informar que una vez colocado no debe ser removido de forma parcial, es decir no subir ni bajarlo o transportarlo en cuello. Una vez humedecido o retirado de posición se debe desechar, no son reutilizables.

**C- ANTE DISTRIBUCION Y DELIVERY DE ALIMENTOS:**

**1-Distanciamiento social, mantener 1 metro o más de las personas.**

**2- Lavado de manos constante con agua y jabón durante 20 segundos o con alcohol en gel o alcohol diluido.**

**3- Evitar llevar manos a la cara, no tocar nariz, boca, ojos.**

**4- El uso de guantes no siempre brinda protección, en el caso de COVID-19 el uso de los mismos imposibilita el lavado frecuente de manos y potencia de esta manera el riesgo de transmisión. Si se utilizan se desecharán al sacárselos.**

**5-El uso de barbijo solo será indicado si no se puede respetar la distancia social de metro y medio. Si se debe utilizar recordar que previa colocación se deberá higienizar manos con agua y jabón durante 20 segundos o con alcohol en gel o alcohol diluido.**

**Es importante informar que una vez colocado no debe ser removido de forma parcial, es decir no subir ni bajarlo o transportarlo en cuello. Una vez humedecido o retirado de posición se debe desechar, no son reutilizables.**

**6-Desinfección de superficies de móviles de traslado, tableros, volantes, palancas de cambio, puertas, cerraduras y posnet con alcohol diluido o lavandina diluida en agua.**

**7- Entrega de alimentos dentro de bolsas para evitar el contacto directo con el alimento.**