

Recomendaciones para las donaciones de alimentos

Medidas de contención de la transmisión de la COVID-19

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

10 de julio del 2020

En el marco de las medidas de contención de la transmisión de la COVID-19, se recomienda que los centros que hagan donaciones de alimentos sigan las normas generales de seguridad alimentaria y las normas de prevención de la enfermedad que las autoridades competentes vayan facilitando para contener la propagación del virus.

También hay que tener en cuenta otras recomendaciones específicas en función del tipo de servicio que se dé a las personas usuarias. Estas recomendaciones son complementarias a las buenas prácticas para garantizar la seguridad alimentaria que se toman habitualmente:

- Se recomienda **no entrar en contacto directo con los proveedores de alimentos** ni con sus vehículos. Hay que establecer un sistema de entrega en el que el proceso de descarga que hagan los proveedores y el de recogida que hagan los manipuladores de la cocina se lleve a cabo en momentos diferentes. En todo caso, se debe garantizar una distancia de al menos un metro entre las personas.
- Si se reciben productos envasados, se recomienda **retirar el envase en una zona o mesa diferente de la que se utilice para manipular los alimentos**. La persona que manipule estos envases a continuación deberá lavar y desinfectar las superficies, y también sus manos.
- **Los vegetales que se hayan de cocer sólo será necesario limpiarlos correctamente**, ya que la cocción posterior garantizará la destrucción del virus y otros contaminantes biológicos que pueda haber.
- Hay que **extremar e incrementar la frecuencia de la limpieza y la desinfección de todas las instalaciones**, incluidas superficies y mobiliario de las zonas como vestuarios, comedor o áreas de descanso, manijas de las puertas, teclados, otros puntos que se puedan contaminar fácilmente y, especialmente, los aseos. Los productos y dosis que se pueden utilizar, una vez que las superficies estén limpias, son los siguientes: una solución de lejía (20 ml de lejía por litro de agua) o de alcohol de 70° o de peróxido de hidrógeno al 0, 5% en todas las superficies que se hayan tocado.
- El personal de cocina, al llegar al centro, **debe lavarse las manos** y, a continuación, cambiarse la ropa y el calzado, que será de uso exclusivo. La ropa de trabajo debe cambiarse diariamente. Todo el personal debe lavarse las manos a menudo con agua caliente y jabón durante 20 segundos (**véase el vídeo del lavado de manos**). Como sistema adicional de desinfección al lavado de manos, se pueden utilizar desinfectantes a base de alcohol.
- **Cuando estornuda o tosa**, debe taparse la boca y la nariz con pañuelos desechables, tirarlos y lavarse las manos enseguida. Se debe evitar la contaminación cruzada entre los alimentos y cualquier fuente de contaminación como, por ejemplo, objetos personales, teléfonos móviles u otros utensilios. Hay que lavarse minuciosamente las manos cada vez que se haya tocado una superficie que pueda estar contaminada.

- **Hay que utilizar mascarillas:** asegurarse el uso correcto y mantenimiento de las mascarillas de su personal, dado que se van concentrando secreciones respiratorias; así como la correcta gestión una vez rechazadas: colocar en papeleras con tapa, de accionamiento de pedal y bolsa interior. A continuación, lávese las manos.
- **Si utiliza guantes** hay que tener en cuenta que no sustituyen el lavado de las manos y que pueden ser un foco de contaminación. Hay que cambiarlos con frecuencia suficiente. Tenga especial cuidado en su manipulación y eliminación: colocar en papeleras con tapa, de accionamiento de pedal y bolsa interior. A continuación, lávese las manos.
- **Hay que evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca. Se debe mantener en todo momento una distancia de al menos un metro entre las personas.**
- Cualquier persona que presente **síntomas respiratorios o fiebre** debe permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.
- Para evitar que se contaminen, **las bolsas listas para entregar deben mantenerse en un espacio alejado del punto de entrega** (por ejemplo, en una mesa cercana a la persona que las entregará) hasta el momento en que deban entregarse a la persona usuaria.
- La **entrega de la comida**, si es posible, se debe hacer en un espacio ventilado (preferiblemente en la calle, a la entrada del centro, etc.). guardando una distancia de al menos un metro con la persona usuaria.
- Se deben adoptar medidas para que **las personas usuarias mantengan una distancia entre ellas de un metro como mínimo**. Por ejemplo, se podría organizar un horario amplio para evitar colas, colocar un rótulo indicativo o marcar en el suelo la distancia que debe haber entre las personas.
- En el **reparto domiciliario** conviene valorar la posibilidad de llevar alimentos para más de un día, para minimizar las salidas y los contactos entre personas. Es recomendable dejar la comida en bolsas de plástico en la puerta de los domicilios y respetar siempre la distancia entre personas de al menos un metro.
- **Todas las superficies de los vehículos** de transporte de alimentos y las manijas de las puertas, al terminar la jornada, y siempre que se considere necesario, **se deben limpiar y desinfectar**.
- Es recomendable que **los repartidores dispongan de equipos de protección individual**. Si se dispone de alcohol de 70° o de un gel hidroalcohólico, puede usarlo después de cada entrega.