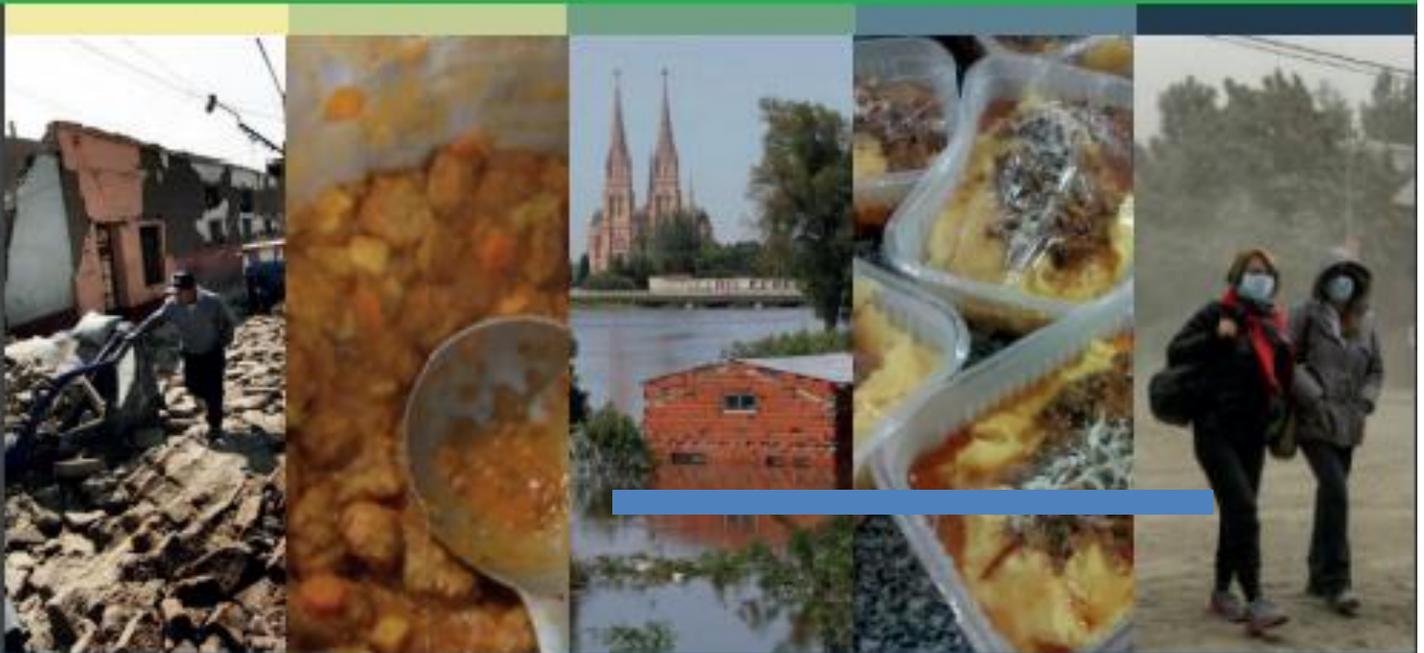


# GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN SANATORIOS Y CLINICAS PRIVADAS Y COVID 19



**FAGRAN**

FEDERACION ARGENTINA DE  
GRADUADOS EN NUTRICION

Esta guía de recomendaciones es el resultado de una construcción colectiva elaborada en el marco de la emergencia sanitaria mundial a causa de la pandemia de COVID-19, considerando la situación epidemiológica local y tiene por finalidad ofrecer protección de todas las personas (Personal y pacientes).

Se trata de un documento “abierto” que se podrá ir actualizando a medida que avancen las recomendaciones sobre la pandemia de acuerdo a las disposiciones emanadas de la autoridad sanitaria y/o recomendaciones de la OMS/OPS.

Buenos Aires, 24 de Abril de 2020

A raíz del decreto DECNU-2020-260-APN-PTE que establece la emergencia sanitaria, en virtud de la Pandemia declarada por la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) en relación con el coronavirus COVID-19; y teniendo en cuenta las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, desde \_\_\_\_\_ hacemos llegar el siguiente protocolo para orientar las prácticas dentro de los Servicios de Alimentación brindados en instituciones de salud públicas y privadas.

Se sugiere, para brindar el servicio alimentario tanto a pacientes como al personal autorizado, optar por la modalidad viandas con elementos descartables, siempre que las capacidades y posibilidades de cada organización lo permitan. Si esto no fuese posible, brindamos las siguientes recomendaciones a fin de minimizar la exposición de los manipuladores de alimentos al COVID-19 en los servicios de alimentación.

Las medidas de higiene son fundamentales para prevenir la propagación del coronavirus. Estas se basan en: correcto lavado de manos, no tocarse la cara e higiene respiratoria (toser o estornudar en el pliegue interno del codo y/o o con un pañuelo). Así mismo, en todas las etapas de trabajo dentro de un Servicio de Alimentación (recepción de la mercadería, almacenamiento, preparación, distribución, servicio brindado a pacientes y en el comedor del personal, recolección de desechos, lavado de vajilla, limpieza de las instalaciones, mobiliario y equipos) se debe garantizar una distancia de 1 (un) metro entre cada persona. Si se detectara que un colaborador muestra algún síntoma de COVID 19, el mismo deberá ser aislado y realizar articulación con la entidad sanitaria para seguir los protocolos ante un caso sospechoso.

Se sugiere extremar las medidas para minimizar todo lo posible la circulación del personal de cocina por la institución. Para tal fin, es indispensable que los manipuladores puedan tener un espacio

propio para cambiarse, ir al baño, comer y descansar, diferente al del resto de los colaboradores de la institución.

**A continuación, se detallan las medidas de higiene y seguridad recomendadas para brindar el servicio alimentario:**

- **Lavado de manos:** El lavado de manos es una medida extremadamente importante.

En cada sector de trabajo se deberá definir un área de lavado de manos con un suministro constante y adecuado de jabón y agua, cepillo de uñas, toallas descartables y/o solución desinfectante a base de alcohol.

Las personas que trabajan con alimentos deben lavarse las manos de forma protocolaria:

- Antes de comenzar a trabajar.
- Antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer.
- Después de manipular o preparar alimentos crudos.
- Al cambiar de tarea.
- Después de manipular residuos.
- Después de las tareas de limpieza.
- Después de usar el baño.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de comer o beber.
- De manera regular.
- Después de todo receso.
- En el área de recepción después de recibir mercadería, firmar remitos, trasvasar mercadería, contacto con proveedores de alimentos

- **Uso de guantes y barbijos:** No se recomienda el uso de barbijos, de manera rutinaria, en trabajadores y trabajadoras sanos. Solo se necesita llevar barbijos si atiende a alguien en quien se sospeche la infección por el coronavirus siguiendo el protocolo de la autoridad sanitaria. Los barbijos solo son eficaces si se combinan con el lavado frecuente de manos con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón.

Si se usa guantes, deberá realizarse el lavado de manos antes de ponerse los guantes, entre los cambios de guantes y después de quitarse los guantes. Su uso no exime del lavado de manos en cada una de las situaciones indicadas en el apartado de Lavado de Manos.

- **En comedor de personal autorizado:** Son claras las recomendaciones orientadas a evitar y/o minimizar el contacto físico y favorecer el distanciamiento entre las personas. Se recomiendan los siguientes aspectos:

- Antes del ingreso al comedor del personal autorizado se deberá señalar el área de lavado de manos y dirigir a los comensales hacia allí previo a retirar la ración de alimento.
- No permitir aglomeraciones de personas alrededor del punto de distribución o servicio de los alimentos. Con el fin de evitarlas, considerar ampliar los márgenes horarios de los turnos de cada

servicio (desayuno, almuerzo, merienda, cena) para lograr mantener distancia de 1 (un) metro entre comensales. Nadie con síntomas deberá concurrir al comedor. (se adjunta folleto con información).

- Indicar con precisión a los comensales que mantengan la distancia de un metro entre sí durante todo el proceso de distribución o servicio.
- Si es posible, se debe indicar con una cinta un área de un metro alrededor del sitio donde se sirven los alimentos.
- Organizar y separar las raciones de alimentos de manera anticipada al comienzo del circuito de distribución o servicio que se ha programado.
- Asegurar señalizaciones en los puntos de entrada y salida claramente marcados en el área de distribución (ensamble de bandejas, armado el punto de salida a servicio) y servicio (entrega de platos, viandas a pacientes, cliente, personal autorizado) de los alimentos.
- El área de desechos deberá ubicarse lo más cerca de la salida que sea posible.
- Se sugiere el uso de barbijo y guantes, que deberán cambiarse cada vez que sea necesario para la entrega del servicio. No obstante, su uso no exime del lavado de manos en cada una de las situaciones indicadas en el apartado de Lavado de Manos.
- Se sugiere la entrega de servilletas, condimentos, aderezos, endulzantes, etc. en envoltorios individuales, para evitar la manipulación de los envases “a granel” por parte de los comensales.

- **Limpieza del comedor:** Durante el servicio, limpiar las mesas, sillas, superficies, dispenser de agua, microondas, y cualquier otro equipo con lavandina comercial de uso doméstico (55-60 g/l) al 1% (Preparar: un litro de agua segura + 10 ml de lavandina o en 10 litros de agua segura + 100 ml de lavandina) o solución de alcohol al 70% (Preparar en un pulverizador: 700 ml de alcohol + 300 ml de agua segura) con una frecuencia mínima de 30 minutos o cada vez que sea necesario.

Al finalizar cada turno de servicio, se deberá limpiar y desinfectar el lugar de servicio/ distribución, las mesas utilizadas y todos los equipos según lo indicado en el apartado de Medidas de Limpieza y Desinfección.

- **Medidas de Limpieza y Desinfección:** La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Todas las superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mesadas, estantes, manijas, mesas, barandas, pisos, picaportes, carros transportadores, puertas, utensilios, equipamiento, etc. Inclusive, las áreas de lavado de manos.

La limpieza y desinfección debe realizarse mínimo dos veces al día, luego de cada servicio de almuerzo y cena diariamente, y esta frecuencia depende del tránsito de personas.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la **limpieza** de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

Se recomienda realizar un procedimiento sencillo, denominada técnica de doble balde y doble trapo:

- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
- Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.

- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua limpia.
- No mezclar detergente con lavandina, es tóxico.

La **desinfección** se llevará a cabo una vez realizada la limpieza de superficies. Para ello se deberá sumergir el trapeador o paño en la solución preparada para tal fin, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.

La solución desinfectante puede prepararse con un litro de agua segura + 10 ml de lavandina o en 10 litros de agua segura + 100 ml de lavandina o en un pulverizador 700 ml de alcohol + 300 ml de agua segura.

Todas las soluciones de lavado y desinfección deben prepararse antes del envío al punto de distribución o servicio y rotularse claramente.

Tener en cuenta que el cloro concentrado es una sustancia tóxica que puede causar irritación e inflamación en los ojos, la garganta y la nariz. Al preparar y usar una solución desinfectante se debe tener en cuenta que el personal tome las medidas de protección establecidas por la autoridad sanitaria.

La **ventilación de ambientes** cerrados debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. Se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

- **Entrega de alimentos a pacientes y retiro de vajilla:** En todos los casos se deberá respetar estrictamente las medidas de distanciamiento social, utilizar guantes, barbijo, camisolín y máscara protectora (o insumos que determine la autoridad sanitaria).

En caso de pacientes confirmados o sospechosos de COVID-19 se deberá entregar el servicio con vajilla descartable y respetando estrictamente las mismas medidas de precaución para la propagación del virus que tome el personal médico que esté asistiendo y siguiendo el protocolo de la autoridad sanitaria. Se deberá capacitar al personal afectado a dicha tarea.

Una vez finalizado el retiro de vajilla y antes de ingresar nuevamente a la cocina, el colaborador que haya realizado la tarea deberá descartar guantes, barbijo y camisolín (en caso de corresponder) y lavarse correctamente las manos.

- Los descartables se eliminan en la habitación del paciente y todo el material descartable que utilizó el personal como vestimenta también debe eliminarse dentro de la habitación del paciente en bolsas rojas.

- Solo se entrega la comida al paciente solamente si éste tiene barbijo colocado, y sin tocar al paciente.

- Si se debe servir a un paciente postrado se debe colocar para entrar todo el protocolo del lugar (camisolín, barbijo, guantes y gafas o protección ocular) acomodar la mesa del paciente y dejar allí el alimento, luego eliminar todo el material descartable (camisolín, barbijo y guantes, eliminándolo en ese orden)

- Si usan vajilla de losa y cubiertos metálicos deben salir de la habitación embolsado, colocarlos en recipientes específicos para pacientes COVID y lavarse por separado del resto de la vajilla. Luego del lavado se debe desinfectar.

- **Lavado de vajilla:** Con mucha atención lavar la vajilla y utensilios con agua a 60°C y detergente, enjuagar, y luego, colocar en remojo en solución desinfectante (prepararse con un litro de agua segura + 10 ml de lavandina o en 10 litros de agua segura + 100 ml de lavandina). Volver a enjuagar. Secado por escurrido, no usar trapos.

Se sugiere que la persona afectada a esta tarea lo haga de manera exclusiva, sin intercalar con otras labores.

Cuidados especiales para el área de recepción de alimentos:

**Del personal:** Asegurar el lavado de manos (piletines con agua y jabón), después de contactar alimentos que se proveen por fuera, contacto con proveedores, firmas de remitos y otros.

**De área:** Sanitizar (limpieza con agua y detergente, enjuague y desinfección con hipoclorito de sodio) el área luego de recibir mercadería nueva, puertas, mesas de apoyo, picaportes y pisos.

**De los alimentos:** No apoyar alimentos en el piso (usar pallets o tarimas de fácil limpieza) trasvasado de envases secundario (envases que no lleven fecha rotulado obligatorio, cajas u cajones) a envases limpios y de fácil limpieza y desinfección, para ser trasladados a almacenamiento.

Consultas bibliográficas

1. Academia Española de Nutrición y Dietética. Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID-19. Documento de postura de la Academia Española de Nutrición y Dietética y del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas. 2020. Disponible en <https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf>
2. ANMAT. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Disponible en [http://www.anmat.gov.ar/portafolio\\_educativo/pdf/cap6.pdf](http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap6.pdf) 35. ANMAT. Ley 18.284. Código Alimentario Argentino. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
3. Committee on World Food Security. High Level Panel of Experts. Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN). CFS; 2020. Disponible en [https://fscluster.org/sites/default/files/documents/2020-03-19\\_impact\\_of\\_covid-19\\_on\\_fsn\\_-\\_hlpe\\_-\\_final\\_draft.pdf](https://fscluster.org/sites/default/files/documents/2020-03-19_impact_of_covid-19_on_fsn_-_hlpe_-_final_draft.pdf)
4. FAO, OPS, WFP y UNICEF. Panorama de la seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe. Hacia entornos alimentarios más saludables que hagan frente a todas las formas de malnutrición. FAO; 2019. Disponible en <http://www.fao.org/3/ca6979es/ca6979es.pdf>
5. Federación Argentina de Graduados en Nutrición. ReNAE. Reunión Nacional de Alimentación en Emergencias. FAGRAN; 2016. Disponible en <https://fagran.org.ar/wp-content/uploads/2017/05/ReNaE-Reunion-Nacional-de-Alimentacion-en-Emergencias.pdf>
6. Global Food Security Cluster. Coronavirus, Impact on Well-Being, Health, Food Access and Food Security. FSC; 2020. Disponible en [https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid\\_19\\_impact\\_on\\_food\\_security.pdf](https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid_19_impact_on_food_security.pdf)
7. Global Technical Assistance Mechanism (GTAM). Coronavirus disease (COVID-19) Guidance Summary for Nutrition in Emergencies (NiE) Practitioners. Disponible en <http://nutritioncluster.net/resources/global-technical-assistance-mechanism-nutrition/>
8. Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. COVID-19. GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO. Disponible en <https://www.mincotur.gob.es/es-es/gabineteprensa/notasprensa/2020/documents/nueva%20gu%C3%ADa%20de%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20covid-19.pdf>

9. Harvard T.H. Chan School of Public Health. Food safety, nutrition, and wellness during COVID-19. Disponible en <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/2020/03/25/food-safety-nutrition-and-wellness-during-covid-19/>
10. Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para la prevención de infecciones respiratorias en empresas y organismos con atención al público. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/recomendaciones-prevencion-empresas-organismos-atencion-publico>
40. OPS/OMS-Argentina. COVID-19. Recomendaciones al 11 de marzo del 2020. Disponible en [https://www.paho.org/arg/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=453-covid-19-recomendaciones&category\\_slug=2019-ncov-1&Itemid=624](https://www.paho.org/arg/index.php?option=com_docman&view=download&alias=453-covid-19-recomendaciones&category_slug=2019-ncov-1&Itemid=624)
11. Ministerio de Salud de la Nación. Recomendaciones para prevenir la transmisión del coronavirus en ámbitos con circulación de personas. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>
42. Ministerio de Salud de la Nación. Preguntas frecuentes sobre SARS-COV2 y enfermedad por coronavirus (COVID-19). Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes>
12. Ministerio de Salud de la Nación. Uso de barbijo casero. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>
13. OPS/OMS-Argentina. COVID-19. Recomendaciones. OPS/OMS; 2020. Disponible en [https://www.paho.org/arg/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=453-covid-19-recomendaciones&category\\_slug=2019-ncov-1&Itemid=624](https://www.paho.org/arg/index.php?option=com_docman&view=download&alias=453-covid-19-recomendaciones&category_slug=2019-ncov-1&Itemid=624)
14. Organización Mundial de la Salud. Consejos para la población general sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV): cuándo y cómo usar mascarilla. OMS; 2020. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>
15. Organización Mundial de la Salud. Consejos para la población sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV): cuándo y cómo usar mascarilla. OMS; 2020. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>
- Impacto de la pandemia de COVID-19 en la seguridad alimentaria y nutricional de niños, niñas y adolescentes asistentes a comedores escolares en Argentina 27
16. Organización Mundial de la Salud. Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus. OMS; 2020. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
17. The Food and Agriculture Organization (FAO). Q&A: COVID-19 pandemic –impact on food and agriculture. FAO;2020. Disponible en [https://fscluster.org/sites/default/files/documents/fao\\_qa\\_impact\\_on\\_food\\_and\\_agriculture.pdf](https://fscluster.org/sites/default/files/documents/fao_qa_impact_on_food_and_agriculture.pdf)
18. The Regional Risk Communication and Community Engagement (RCCE). COVID-19: How to include marginalized and vulnerable people in risk communication and community engagement. RCCE; 2020. Disponible en [https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid-19\\_communityengagement\\_130320\\_1.pdf](https://fscluster.org/sites/default/files/documents/covid-19_communityengagement_130320_1.pdf)
19. The World Food Programme. Economic and food security implications of the COVID-19 outbreak. WFP; 2020. Disponible en [https://fscluster.org/sites/default/files/documents/wfp-economic\\_and\\_food\\_security\\_implications\\_of\\_the\\_covid-19\\_outbreak.pdf](https://fscluster.org/sites/default/files/documents/wfp-economic_and_food_security_implications_of_the_covid-19_outbreak.pdf)
- Impacto de la pandemia de COVID-19 en la seguridad alimentaria y nutricional de niños, niñas y adolescentes asistentes a comedores escolares en Argentina 26
20. The World Food Programme. How to minimize the impact of Coronavirus on food security. Disponible en <https://insight.wfp.org/how-to-minimize-the-impact-of-coronavirus-on-food-security-be2fa7885d7e>
21. U.S. Food & Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponible en <https://www.fda.gov/food/food-safety-duringemergencias/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
22. Universidad de Chile. Instituto Nacional de Tecnología de los Alimentos. Consejos para almacenar alimentos por más tiempo. Disponible en <https://inta.cl/consejos-para-almacenar-alimentos-por-mas-tiempo/>
23. World Health Organization. Reducing excess mortality from common illnesses during an influenza pandemic. WHO guidelines for emergency health interventions in community settings Geneva, 2008. Disponible en [https://www.who.int/diseasecontrol\\_emergencias/common\\_illnesses2008\\_6.pdf](https://www.who.int/diseasecontrol_emergencias/common_illnesses2008_6.pdf)