



# CIACH

Colegio de Ingenieros  
Alimentos de Chile

**Recomendaciones COVID-19  
Restaurantes, Locales de Comida, Alimentación  
Colectiva, y Alimentos adquiridos en ferias y negocios  
de barrios. CIACH  
21 MARZO 2020, Santiago Chile.**

---

[www.ciach.cl](http://www.ciach.cl) [contacto@ciach.cl](mailto:contacto@ciach.cl)

 [@ciach\\_ag](https://www.instagram.com/ciach_ag)

 [colegioingenieros.alimentosdechileag](https://www.facebook.com/colegioingenieros.alimentosdechileag)

 [@CIACHChile](https://twitter.com/CIACHChile)

 [linkedin.com/in/ciach](https://www.linkedin.com/in/ciach)

## RECOMENDACIONES COVID-19 RESTAURANTES, LOCALES DE COMIDA, ALIMENTACIÓN COLECTIVA, Y ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN FERIAS Y NEGOCIOS DE BARRIOS. CIACH 21 MARZO 2020

El Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile, CIACH A.G, con el fin de colaborar con difundir recomendaciones para prevenir el contagio de la reciente pandemia de Coronavirus, ha realizado el siguiente documento basado en recomendaciones de organizaciones mundiales y nacionales oficiales.

Puedes ver recomendaciones y más información De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) en:

**Fuente:** <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

<https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

## RECOMENDACIONES MINISTERIO DE SALUD DE CHILE

Puedes ver Recomendaciones e información del Ministerio de Salud en: <https://www.gob.cl/coronavirus/>

## RECOMENDACIONES AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA ACHIPIA

### 1- ¿Cómo podemos protegernos de ser infectados por coronavirus a través de alimentos?

Pese a que no existe evidencia de que los humanos se puedan infectar a través del consumo de alimentos, se deben observar y aplicar las reglas generales de higiene diaria, como las 5 claves de la inocuidad alimentaria. Como los virus son sensibles al calor, el riesgo de infección también se puede reducir calentando los alimentos.

“Cinco claves para la Inocuidad”

- Clave 1: Mantenga la limpieza
- Clave 2: Separe alimentos crudos y cocinados
- Clave 3: Cocine los alimentos completamente
- Clave 4: Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
- Clave 5: Use agua y materias primas inocuas

Fuente: <http://www.fao.org/chile/noticias/detail-events/es/c/283081/>

Para mayor información los invitamos a visitar estos sitios de interés:

Ministerio de Salud: <https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/casos-confirmados-en-chile-covid-19/>

Organización Panamericana de la Salud (OPS):

[https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=15696:coronavirus-disease-covid-19&Itemid=4206&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15696:coronavirus-disease-covid-19&Itemid=4206&lang=es)

Mapa virtual del avance del coronavirus en el mundo:

<https://experience.arcgis.com/experience/685d0ace521648f8a5beeeee1b9125cd>

Video demostrativo de cómo debe ser el correcto lavado de manos (OMS):

<https://www.youtube.com/watch?v=ZnSjFr6J9HI>

Si deseas más información puedes visitar: <https://www.achipia.gob.cl/2020/03/13/vea-aqui-noticias-recomendaciones-y-preguntas-frecuentes-sobre-coronavirus/>

<https://www.achipia.gob.cl/higiene-nuestra-mejor-proteccion/>

## RECOMENDACIONES COLEGIO DE INGENIEROS ALIMENTOS DE CHILE CIACH A.G

Actualmente no existe evidencia de la transmisión de la enfermedad a través del consumo de alimentos.

Pueden ver los siguientes links sobre esta información:

<https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/efsa-alimentos-no-son-via-de-transmision-coronavirus-covid-19/>

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

### 1.- Recomendaciones

#### RESTAURANTES, LOCALES DE COMIDA, PUBS, ALIMENTACION COLECTIVA

a) Elaboración de encuesta al personal (todo el personal, operarios, y administrativos) y personal nuevo o nuevas incorporaciones, donde se establezca si ha tenido contacto con alguna persona contagiada o sintomática en los últimos días.

Registro e identificación de grupos vulnerables (personas: mayor a 60 años, con discapacidad, con afecciones pulmonares o enfermedades crónicas, mujeres embarazadas y, aquellas que tengan a cargo adultos mayores con enfermedades crónicas) quienes deben ser priorizados para la modalidad de Teletrabajo en los sectores y actividades que puedan implementarse.

Establecer un control de acceso (todo el personal de la empresa, administrativos, planta y operarios), en el cual se realice una comprobación de síntomas (Fiebre, tos seca, problemas respiratorios), la temperatura del trabajador debe ser inferior a 37°C, en caso de presentar algún síntoma informar inmediatamente a la organización e indicar al trabajador que debe continuar con los protocolos establecidos por la autoridad de Salud y la organización. Establecer el uso de mascarillas y cofia a todo el personal que manipule alimentos, como también el cambio de estas cada 2 horas de uso como también lavado de manos cada vez que vuelva de abandonar zona de elaboración, sea por ingresar al baño, o por cualquier otra necesidad, aun con esta condicionante si la persona no ha salido de la zona de elaboración se recomienda establecer el lavado de manos cada 2 horas. En el caso de Garzones, meseros, cajeros, anfitriones, establecer el uso de mascarillas y guantes con recambio cada 2 horas, y lavado de manos cada 2 horas. Para el lavado de manos seguir las indicaciones de la Autoridad Sanitaria.

[www.ciach.cl](http://www.ciach.cl) [contacto@ciach.cl](mailto:contacto@ciach.cl)



Para personal Externo se ha de establecer el mismo procedimiento anterior, sumado a una declaración en la cual se establezca si ha estado en contacto con personas sintomáticas o contagiadas, prohibiéndose el ingreso a las instalaciones si presenta algún síntoma. (para lo cual se ha de establecer un protocolo escrito y conocido por toda la empresa).

b) En relación a la higiene personal, de todo el personal de la empresa (gerencias, jefaturas, operarios, y administrativos), seguir los lineamientos de la organización establecidos en sus protocolos, Manual de Calidad o procedimientos de Higiene de personal e instalaciones y/o Recomendaciones de la Autoridad Sanitaria.

c) En relación a los procedimientos de Higiene y Sanitización de instalaciones, higiene personal y otros. Es importante aumentar la vigilancia de cumplimiento de los procedimientos, frecuencias establecidas de limpieza, desinfección y sanitización de instalaciones y maquinarias, utensilios, como también de oficinas y baños, especialmente aumentar limpieza, desinfección, y sanitización de espacios comunes como también supervigilar la limpieza y sanitización de zonas sensibles como manillas de puertas y ventanas, y zonas de expendio de alimentos, o comedores. Importante incluir en los procesos de sanitización y limpieza, equipos de medición, aparatos electrónicos, computadores. La ropa de uso de los trabajadores deberá ser lavada diariamente. Importante es aumentar también stock de productos de limpieza.

Se ha de realizar diariamente limpieza, desinfección, y sanitización de instalaciones, espacios comunes, equipos, maquinarias, equipos administrativos, manillas puertas y ventanas. Utilizar para este fin primero limpieza visual, luego utilización de un detergente (antigrasa) enjuagar, luego usar un sanitizante dejar actuar, también en esta parte es factible utilizar un desinfectante como una solución clorada (1 cucharadita de cloro, o 64 gotas, por litro de agua) esta solución se debe preparar nueva cada vez que finalice el proceso de limpieza, desinfección, y sanitización.

Los pasos para una correcta higiene del local, equipos, instalaciones, y utensilios es el siguiente;



Comience siempre la limpieza y sanitización por las áreas más elevadas. Para limpiar y sanitizar se deben realizar las operaciones en el siguiente orden:

- Se comienza por la zona más limpia y se dirige luego a la más sucia.
- Es muy importante que el trabajo recorra desde lo más alto - techo interior, tuberías, etc. hasta abajo en el piso.
- Los pisos deben limpiarse al final del proceso de limpieza y sanitización.
- Para tener acceso a todas las áreas y facilitar de este modo la correcta limpieza y sanitización, los equipos fijos deben ser colocados a una distancia mínima de 50 cm de las paredes.
- Los productos químicos deben ser siempre manejados con precaución.

e) Asegurar que todo material que venga del exterior, este limpio, aumentar la supervigilancia en el ingreso de Materias Primas e insumos.

f) A la Dirección y/o Gerencias de las empresas les corresponde asegurar la disposición de elementos de higiene y sanitización y dar los recursos necesarios económicos para el cumplimiento de los distintos protocolos, también a la dirección y gerencias les corresponde la generación de un protocolo interno alineado a las leyes laborales vigentes y las recomendaciones del Ministerio de Salud de Chile, este protocolo ha de ser utilizado para saber cómo actuar en el caso de detectar un trabajador con síntomas sea este interno o externo, detectado al ingreso, o detectado ya en labores diarias.

Aumentar la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes de tránsito, baños y uso personal.

Aumentar la frecuencia de retirada de desechos.

Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.

Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.

Para sitios de expendio de alimentos, aumentar el uso de pagos virtuales, tarjetas, etc, para limitar el contacto de manos con dinero.

Capacitar a todo el personal sobre la forma que la empresa enfrentara la contingencia, generando un registro de conocimiento de las directrices, en esta capacitación destacar cuidados que deben tener trabajadores en su hogar y en los trayectos que realiza para llegar al trabajo y/o su casa. La capacitación se recomienda, sea de poco tiempo, en lugar abierto, no generando aglomeración de personas.

Importante es considerar las alternativas que ofrece el comercio Virtual o delivery, la idea es disminuir la probabilidad de contagio del virus para lo cual es importante pensar, evaluar la implementación de venta de los servicios que ofrecen a través de esa vía.

#### **RECOMENDACIÓN PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS Y SU CONSUMO.**

- Consumir y utilizar solo agua potable.
- Consumir alimentos en lugares establecidos.
- Consumir verduras y alimentos cocidos, asegurando que el expendio de estos sea sobre los 65°C.

- Preparar y consumir alimentos comprados en lugares autorizados.
- Lavado frecuente de manos, especialmente antes y después de la manipulación de alimentos, después de ir al baño y antes de comer.
- Mantener baños y cocinas limpios, como también salones (mesas, sillas) y zonas de expendio.
- Limpiar y desinfectar mesones y cubiertas donde se preparan alimentos.
- Mantener alimentos refrigerados, y el equipo refrigerador limpio y desinfectado
- Manipular separadamente alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos y vegetales que crecen a ras de suelo, con el fin de evitar contaminación cruzada, no utilizar la misma tabla o el mismo cuchillo para todos los productos.
- Consumir los alimentos bien cocidos, especialmente carnes, pollo, huevos, pescados y mariscos.
- No consumir mayonesa casera.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras, es decir, alimentos refrigerados a menos de 5°C y platos calientes a más de 65°C.
- Comer cocidas las frutas, verduras y hortalizas que crecen a ras de suelo.
- Establecer protocolos y/o procedimientos de registro de temperaturas de alimentos para expendio, alimentos calientes servir al menos a 65°C y alimentos fríos servir a lo mas en 5°C, medir y registrar temperaturas de alimentos almacenados en refrigeración y congelación, donde se contraste la temperatura del alimento al interior del equipo, y la temperatura que indica el visor del equipo en el caso que lo disponga, de esa forma podremos saber si el equipo presenta algún problema y sabremos cuando realizar mantención a este.
- Establecer un sistema de uso de alimentos en relación a su fecha de elaboración y expendio teniendo extremo cuidado en utilizar primero aquellos alimentos que tienen más próxima fecha de vencimiento.
- En el caso de latas de conserva, no adquirir, latas abolladas o abombadas, y si en bodega o despensa se encuentra alguna con esas características eliminarla (NO USAR), antes de abrir una lata de conserva, se debe limpiar y desinfectar.
- En el caso de bebidas envasadas, plásticas o latas, lavar y desinfectar antes de entregar al cliente o consumir.

Para la desinfección de verduras, se recomienda dejar remojar las verduras en agua, por ejemplo, lechugas dejar remojar al menos 20 minutos con hojas separadas, luego lavar individualmente.

En el caso de papas, champiñones, tomates, y frutas, dejar remojar 20 minutos en agua, luego lavar individualmente. Eliminar antes hojas y la mayor cantidad de no utilizables.

En el caso de huevos, almacenarnos en refrigerador y aluzados, y lavar solo antes de utilizar.

#### **Recomendaciones Generales:**

Hacer énfasis en la cultura de higiene de los operadores y trabajadores en general de la industria, importante es destacar las frases:

- Evitar tocar las manos de otro - use otros métodos de saludo sin contacto
- Lave sus manos con agua y jabón de manera regular
- Cree hábitos y recordatorios para evitar tocarse la cara y cubra su boca en caso de tos y estornudos
- Desinfecte las superficies como manillas de las puertas, mesas, escritorios y pasamanos regularmente
- Incremente la ventilación, abrir ventanas o ajustar el aire acondicionado
- Las recomendaciones son para dueños de locales, pymes, restaurantes, trabajadores y consumidores.

- Importante es ver la información de consumidor informado generada por el SERNAC visita el siguiente link <https://www.sernac.cl/portal/607/w3-propertyname-596.html>

## MATERIAL GRAFICO PREVENCION MINSAL

En el siguiente Link podrás encontrar distinto material gráfico de prevención Corona Virus COVID19 <https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/material-de-descarga/>

**Seguir el avance del virus en el mundo:**

<https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>

<https://www.worldometers.info/coronavirus/#countries>

**Seguir desarrollo de Coronavirus en Chile:**

<https://www.biobiochile.cl/mapacoronavirus/>

**USDA PUBLICA GUÍA Y MANUALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA QUE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS PUEDA ENFRENTAR EL CORONAVIRUS**

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.chilealimentos.com/wordpress/wp-content/uploads/2020/03/Preventive Controls and FSVP Food Supplier Verification Onsite Audit Requirements During COVID-19.pdf>

**EFSA UE**

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

**curso gratuito online de 3 horas para formar en coronavirus OMS**

<https://openwho.org/courses/introduccion-al-ncov>

**Si deseas ver las Recomendaciones del Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile para la Industria de Alimentos mira el siguiente link:**

<https://www.ciach.cl/2020/03/19/recomendaciones-covid-19-industria-de-alimentos-ciach-18-marzo-2020-santiago-chile/>



Adobe Acrobat  
Document

[www.ciach.cl](http://www.ciach.cl) [contacto@ciach.cl](mailto:contacto@ciach.cl)

