

DOCUMENTO TÉCNICO:

ORIENTACIÓN SOBRE CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA PREPARAR ALIMENTOS EN “OLLA COMUN” EN SITUACIONES DE EMERGENCIA SANITARIA

I. FINALIDAD

El presente Documento Técnico tiene por finalidad contribuir con la salud de la población que accede a alimentos elaborados o preparados culinariamente en “olla común”.

II. OBJETO

Orientar sobre las condiciones sanitarias mínimas a tener en cuenta en la preparación de alimentos en “ollas comunes” que llega a la población, en situaciones de emergencia sanitaria como pandemias, epidemias, desastres naturales, y otras situaciones que ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Documento Técnico es aplicable a grupos humanos de la comunidad que implementan “ollas comunes” ante situaciones de emergencia sanitaria. Así como, a las Direcciones o Gerencias Regionales de Salud, Direcciones de Redes Integrales de Salud, Municipalidades, y Organismos no gubernamentales, asociaciones civiles, agrupaciones religiosas, entre otras que brindan asistencia técnica (capacitación, implementos que faciliten el cumplimiento de las condiciones sanitarias, entre otros).

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, y sus modificatorias.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los alimentos, y su modificatoria.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048-MINSA/DGPS-V.01 “Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como practica saludable en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA, que aprueba el documento denominado “Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud”.



**DOCUMENTO TÉCNICO:
ORIENTACIÓN SOBRE CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA PREPARAR ALIMENTOS EN
“OLLA COMUN” EN SITUACIONES DE EMERGENCIA SANITARIA**

V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1 Definiciones

Para la aplicación del presente Documento Técnico, se consideran las siguientes definiciones:

- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud.
- **División en el tiempo:** Separación de las operaciones aplicadas a los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados y no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos, y superficies en contacto con alimentos, y que por tanto no deben representar riesgo de contaminar los alimentos.
- **Olla común:** Es la modalidad de preparar alimentos colectivamente de forma improvisada, precaria y temporal, ante una situación de emergencia en la cual la población no cuenta con acceso o medios para alimentarse de otro modo.



5.2. Los Gobiernos Regionales y Locales, tienen la responsabilidad de contribuir con lo que sea posible, para facilitar que los responsables de preparar las “ollas comunes” puedan implementar las condiciones sanitarias mínimas dispuestas en el presente documento técnico.

5.3. Las personas que participan directa o indirectamente durante el proceso de preparación de alimentos, así como la población que recibe los alimentos, y cualquier persona presente en el local o lugar de preparación de la olla común, debe:

**DOCUMENTO TÉCNICO:
ORIENTACIÓN SOBRE CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA PREPARAR ALIMENTOS EN
"OLLA COMUN" EN SITUACIONES DE EMERGENCIA SANITARIA**

- De ser necesario según la emergencia sanitaria, cumplir el distanciamiento físico de al menos un (1) metro entre las personas.
- Llevar protección nasobucal (mascarilla) en buen estado y usarla adecuadamente cubriendo la boca hasta el puente de la nariz.
- Las personas que elaboran y sirven los alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos y desinfectárselas (alcohol gel, alcohol 70°) antes, durante y después de cocinar y servir.
- Las personas que elaboran y sirven los alimentos no deben tener signos de padecer procesos respiratorios como: fiebre, congestión nasal, tos seca, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarreas, etc.
- Las personas que elaboran y sirven los alimentos no deben de tener uñas largas ni sucias, ni heridas infectadas o abiertas.

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. De las condiciones sanitarias de la ubicación

La observancia de las condiciones sanitarias dependerá de la precariedad del lugar donde se desarrolle la olla común; sin embargo, la preparación de alimentos no debiera hacerse a la intemperie, en caso no sea posible, se debe acondicionar el área con alguna protección contra el viento, polvo, sol, lluvia, insectos, entre otros, para disminuir el riesgo de contaminación y/o deterioro de los alimentos. Dicha área debe situarse alejada de focos de contaminación como botaderos o basurales, corrales de animales, entre otros.

Se debe evitar en todo momento la presencia de animales en el lugar donde se manipulen alimentos.

El piso debe ser liso y permitir su limpieza y desinfección. De no ser posible y solo se cuente con piso de tierra, este debe ser afirmado (se puede humedecer con agua limpia antes de iniciar las labores).

Debe acondicionarse alguna superficie (tarimas, palets, jivas plásticas, otros), en determinados puntos para que los alimentos que se almacenan no estén dispuestos directamente sobre el piso o la tierra.

6.2. De la disponibilidad de agua y servicios higiénicos

El lugar donde se preparan los alimentos debe contar con disponibilidad de agua segura, abastecida a través de la red pública o mediante un depósito con tapa y caño donde se deposite el agua limpia, desinfectada con lejía u otro producto desinfectante para agua, que debe utilizarse siguiendo las indicaciones del fabricante.

Las aguas residuales del lavado de manos y del lavado de los utensilios de cocina se eliminarán mediante el sistema de alcantarillado o en su defecto en cualquier instalación sanitaria para tal fin (sumideros, letrinas, otros). Estas aguas no deben acumularse ni eliminarse donde se manipulan alimentos.



DOCUMENTO TÉCNICO:
ORIENTACIÓN SOBRE CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA PREPARAR ALIMENTOS EN
“OLLA COMUN” EN SITUACIONES DE EMERGENCIA SANITARIA

Los manipuladores de alimentos deben tener acceso un servicio higiénico o similar fuera del lugar donde se preparan alimentos y sin conexión al mismo. El servicio higiénico debe contar con implementos para el lavado de manos (jabón, medios para secado y papel higiénico).

6.3. Del lavado y desinfección de las manos

Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos por lo menos:

- Antes de iniciar las labores para preparar cualquier alimento.
- Luego de realizar la preparación previa con alimentos crudos (selección, pelado, corte, eviscerado limpieza de hortalizas, descamado, lavado, trozado, fileteado, picado de verduras).
- Luego de limpiar superficies de mesa de trabajo, tablas de picar.
- Antes de servir y distribuir los alimentos a las personas beneficiarias.
- Luego de coger desechos de alimentos (cáscaras, envolturas y restos de alimentos).
- Luego de coger utensilios de limpieza.
- Al terminar las labores.
- Inmediatamente después de ir al baño.
- Después de toser o estornudar y cubrirse con las manos, así tenga protector naso bucal.

6.4. De las condiciones de recepción y almacenamiento de alimentos y otros insumos

Los alimentos destinados a la preparación de alimentos, en lo posible, deben recibirse en forma separada o en horarios diferentes respecto del servido de los alimentos preparados, para que no se crucen estas actividades.

Los alimentos no deben almacenarse en forma desordenada y directamente sobre el piso, la disposición debe ser sobre tarimas u otro medio que los mantengan separados del piso y estar protegidos.

Los alimentos industrializados (tipo abarrotes) deben tener registro sanitario vigente, presentar envases bien cerrados e íntegros (sin roturas, abolladuras, derrames, entre otros); no contener insectos dentro o fuera de las cajas o paquetes; estar dentro de su fecha de vigencia.

Al recibir los alimentos industrializados, se debe limpiar las superficies de los envases con un trapo humedecido con agua y jabón o desinfectante (solución de lejía o alcohol a 70°), y almacenarlos.

Los combustibles, artículo de limpieza, otros productos tóxicos (detergentes, desinfectantes) deben estar en sus envases originales y guardarse de forma alejada o separada de los alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada y confusión al momento de usarlos.

Las ollas, utensilios, menaje y similares deben guardarse protegidos en contenedores plásticos que puedan cerrarse herméticamente, a fin de prevenir la contaminación por roedores.

6.5. De las condiciones de preparación y distribución de los alimentos

- 6.5.1. Se identificarán tres (3) áreas o etapas de trabajo en forma ordenada y consecutiva, aunque el lugar sea pequeño:



DOCUMENTO TÉCNICO:
ORIENTACIÓN SOBRE CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA PREPARAR ALIMENTOS EN
“OLLA COMUN” EN SITUACIONES DE EMERGENCIA SANITARIA

- a. Área de trabajo donde se procesan los alimentos crudos como pollo, pescado, carnes rojas (corte, picado, trozado, descamado, entre otros) y verduras crudas que van a cocinarse. En esta área se debe acondicionar una superficie de fácil limpieza y desinfección (puede ser una mesa con una cubierta o mantel plástico). Esta área debe contar con un recipiente para disponer los residuos sólidos. Asimismo, se debe disponer de cuchillos y tablas de picar exclusivos para su utilización en esta área, a fin de evitar la contaminación cruzada.
- b. Área de trabajo donde se preparan los alimentos en la “olla común” y se sirven en los recipientes. Si no se cuenta con envases de primer uso, las personas que van a recibir los alimentos deben traer sus depósitos limpios y protegidos.
- c. Área de trabajo de distribución de los envases o depósitos conteniendo los alimentos preparados para las personas beneficiarias. Dependiendo del tipo de alimento, en esta área también podrá servirse alimentos dispuestos en jarras o fuentes protegidas, según sea el caso (avena y leches para desayuno, huevo duro con cáscara, pan por unidad, fruta entera, entre otros). Esta área debe contar con una superficie de fácil limpieza y desinfección (puede ser una mesa con una cubierta o mantel plástico) donde se ordenará la distribución de las preparaciones

En caso no sea posible identificar espacios para estas tres áreas de trabajo, se pueden establecer divisiones en el tiempo para cada etapa, teniendo la precaución de mantener las superficies limpias y desinfectadas (por ejemplo, la mesa o superficie utilizada para cortar y picar alimentos crudos puede ser limpiada y desinfectada para usarla luego en el servido y distribución de los alimentos preparados).

Los alimentos preparados deben ser distribuidos en su totalidad el mismo día de su preparación, no deben guardarse para el día siguiente.



- 6.5.2. Los alimentos crudos como pollo, pescado, carnes, deben cocinarse el mismo día que se reciben, si no pueden guardarse en refrigeración.

No deben distribuirse preparaciones crudas como ensaladas de verduras o de frutas o jugos, mayonesa casera, entre otros, debido a los riesgos de contaminación cruzada. Las frutas pueden distribuirse en unidades, preferentemente aquellas que tienen cáscara y que se consumen sin ella, como mandarinas, plátanos, otros.

6.6. De las condiciones sanitarias terminado el día de la olla común

Se debe retirar a diario la basura del local o lugar donde se preparó la “olla común”. No dejar restos de alimentos o envases en el local.

Dejar limpio y desinfectado el piso si la superficie lo permite, limpiar y desinfectar las tarimas o similares y las superficies de trabajo.

**DOCUMENTO TÉCNICO:
ORIENTACIÓN SOBRE CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA PREPARAR ALIMENTOS EN
"OLLA COMUN" EN SITUACIONES DE EMERGENCIA SANITARIA**

Limpiar, lavar y desinfectar los utensilios de cocina inclusive la tabla de picar. La limpieza debe realizarse retirando la suciedad y restos de alimentos; luego lavar con detergente y enjuagar; para su desinfección podrá utilizarse una solución de lejía y luego enjuagar (tener en cuenta que la lejía es corrosiva por lo que no es recomendable para utensilios de metal, en ese caso podrá utilizarse agua hervida). Los utensilios de cocina deben guardarse en cajas o contenedores (de plástico u otro material higienizable) que puedan cerrarse herméticamente para evitar la contaminación por roedores, insectos.

6.7. De los manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos no deben tener fiebre, tos, signos de resfrío, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarreas, heridas infectadas o abiertas.

Los encargados de preparar los alimentos deben cubrir su ropa con un mandil o chaqueta preferentemente de color claro, una gorra o cofia que cubra todo el cabello y mascarilla; deben mantener las uñas cortas y limpias, no usar anillos, aretes, reloj, entre otros, durante la preparación de alimentos.

Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

6.8. De los residuos sólidos

Los residuos de alimentos, envolturas, empaques, entre otros, que se generan durante el proceso de preparación de alimentos, deben ser desechados y disponerse en recipientes con tapa, a fin de evitar la contaminación cruzada y eliminarse a diario.

VII. RESPONSABILIDADES

7.1. Nivel nacional:

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), es responsable de la difusión del presente Documento Técnico; así como de realizar la asistencia técnica para su implementación a nivel nacional.

7.2. Nivel regional:

Las Direcciones o Gerencias Regionales de Salud (DIRESA/GERESA) o las que hagan sus veces, así como las Direcciones de Redes Integradas de Salud (DIRIS), son responsables de la difusión del presente Documento Técnico, brindar la asistencia técnica para su implementación y apoyar a las Municipalidades en la vigilancia sanitaria, en su jurisdicción.

7.3. Nivel local:

Las Municipalidades son responsables de la difusión del presente Documento Técnico, brindar la asistencia técnica para su implementación y realizar la vigilancia sanitaria con fines de asistencia técnica en sus respectivos distritos.

