



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

MINISTERIO DE SALUD

NORMATIVA N°. 188

GUÍA PARA PREVENIR LA TRANSMISIÓN DE LA COVID-19, EN SUPERMERCADOS, MINISÚPER, DISTRIBUIDORAS Y PULPERÍAS

MANAGUA, NICARAGUA
Agosto 2021



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

Ministerio de Salud

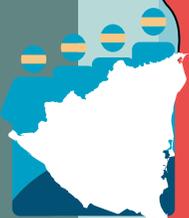
Normativa N°. 188

Guía para prevenir la transmisión de la COVID-19, en supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías

super **MERCADO**



RESPUESTA INMEDIATA
DE SALUD PÚBLICA PARA CONTENER
Y CONTROLAR EL CORONAVIRUS Y
MITIGAR SU EFECTO EN
LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
EN NICARAGUA



Normativa N°. 188

Guía para prevenir la transmisión de la COVID-19, en supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías

FICHA CATALOGRÁFICA

N Nicaragua. Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. Ministerio
WA de Salud. Normativa nº. 188. Guía para prevenir la transmisión de la
695 COVID-19, en supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías.
0052 2 ed. Corregida y aumentada. Managua, agosto 2021
2021

22 pp. Tablas e ilustraciones

1. Infecciones por coronavirus – prevención y control
2. Abastecimiento de alimentos
3. Medidas de higiene
4. Limpieza y desinfección de establecimientos de alimentos
5. Equipos de protección personal
6. Higiene de manos
7. Medidas de prevención de los consumidores
8. Distanciamiento social
9. Educación y promoción
10. Uso y manejo de mascarillas

Ficha catalográfica elaborada por la Biblioteca Nacional de Salud



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2021
ESPERANZAS
VICTORIOSAS!
TODO CON AMOR!

Resolución Ministerial No. 454-2021

ACUERDO MINISTERIAL
No. 454-2021

MINISTERIO DE SALUD

SE APRUEBA: NORMATIVA No. 188

"Guía para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Supermercados,
Minisúper, Distribuidoras y Pulperías".

MARTHA VERÓNICA REYES ÁLVAREZ, Ministra de Salud, en uso de las facultades que me confiere el Acuerdo Presidencial No. 34-2020, Publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 63, del primero de abril del año dos mil veinte, Ley No. 290 "*Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo con Reformas Incorporadas*", publicada en "La Gaceta", Diario Oficial, No. 35 del veintidós de febrero del año dos mil trece, el Decreto No. 25-2006 "*Reformas y Adiciones al Decreto No. 71-98, Reglamento de la Ley No. 290, "Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo"*", publicado en "La Gaceta", Diario Oficial, Nos. 91 y 92 del once y doce de mayo del año dos mil seis, respectivamente, Ley No. 423 "*Ley General de Salud*", publicada en "La Gaceta", Diario Oficial, No. 91 del 17 de mayo del año 2002; y el Decreto No. 001-2003, "*Reglamento de la Ley General de Salud*", publicado en "La Gaceta" Diario Oficial, Nos. 7 y 8 del 10 y 13 de enero del año dos mil tres, respectivamente.

CONSIDERANDO:

I

Que la Constitución Política de la República de Nicaragua, en su art. 59 partes conducentes, establece que: "Los nicaragüenses tienen derecho, por igual, a la salud. El Estado establecerá las condiciones básicas para su promoción, protección, recuperación y rehabilitación. Corresponde al Estado dirigir y organizar los programas servicios y acciones de salud".

II

Que la Ley No. 290, "*Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo*", en su art. 26, literales b), d) y e), establece que al Ministerio de Salud le corresponde: "b) Coordinar y dirigir la ejecución de la política de salud del Estado en materia de promoción, protección, recuperación y rehabilitación de la salud; d) Organizar y dirigir los programas, servicios y acciones de salud de carácter preventivo y curativo y promover la participación de las organizaciones sociales en la defensa de la misma; y e) Dirigir y administrar el sistema de supervisión y control de políticas y normas de salud."

III

Que la Ley No. 423 "*Ley General de Salud*", en su Artículo 1, Objeto de la Ley, establece que la misma tiene por objeto "tutelar el derecho que tiene toda persona de disfrutar, conservar y recuperar su salud, en armonía con lo establecido en las disposiciones legales y normas especiales, y que para

2021. ESPERANZAS VICTORIOSAS...
2021 CON AMOR...
LIBERTAD, IGUALDAD, FRATERNIDAD...
NICARAGUA TRIUNFA, EN PAZ Y UNIDAD...!

Complejo Nacional de Salud "Dra. Concepción Palacios"
Calle 100 este Colonia Primero de Mayo, Managua, Nicaragua
PBX (505) 22647730- 22647630- Web www.minsa.gob.ni





tal efecto regulará: a) Los principios, derechos y obligaciones con relación a la salud; y b) Las acciones de promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud". Asimismo, en su Artículo 2, Órgano Competente, establece que "El Ministerio de Salud es el órgano competente para aplicar, supervisar, controlar y evaluar el cumplimiento de la presente Ley y su Reglamento; así como para elaborar, aprobar, aplicar, supervisar y evaluar normas técnicas, formular políticas, planes, programas, proyectos, manuales e instructivos que sean necesarios para su aplicación." Así mismo en su Artículo 4, Rectoría, señala que: "Corresponde al Ministerio de Salud como ente rector del Sector, coordinar, organizar, supervisar, inspeccionar, controlar, regular, ordenar y vigilar las acciones en salud, sin perjuicio de las funciones que deba ejercer frente a las instituciones que conforman el sector salud, en concordancia con lo dispuesto en las disposiciones legales especiales"; y el Decreto No. 001-2003, "Reglamento de la Ley General de Salud", en su Arto. 19, numeral 17, establece: "Artículo 19.- Para ejercer sus funciones, el MINSA desarrollará las siguientes actividades: 17. Elaborar las políticas, planes, programas, proyectos nacionales y manuales en materia de salud pública en todos sus aspectos, promoción, protección de la salud, prevención y control de las enfermedades, financiamiento y aseguramiento."

IV

Que el Ministerio de Salud, en virtud de las facultades dadas en los Artos. 2 y 4 de la Ley No. 423, "Ley General de Salud", ha elaborado el documento: Normativa No. 188 Guía para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Supermercados, Minisúper, Distribuidoras y Pulperías", cuyo objetivo es Implementar, ajustar o intensificar las medidas de bioseguridad según el riesgo de transmisión de la COVID-19 en supermercados, minisúper, distribuidoras, pulperías.

V

Que el diecinueve de agosto del año dos mil veintiuno, mediante comunicación Ref. MS-ANRS-MLRG-5136-19-08-2021, la Dirección General de Regulación Sanitaria, solicitó a la Dirección de Asesoría Legal, se elaborara Acuerdo Ministerial que aprobara el documento: Normativa No. 188 "Guía para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Supermercados, Minisúper, Distribuidoras y Pulperías".

2021. ESPERANZAS VICTORIOSAS...
LIBERTAD, JUSTICIA, FRATERNIDAD
NICARAGUA TRIUNFA. EN PAZ Y UNIDAD...!

Complejo Nacional de Salud "Dra. Concepción Palacios"
Cestado oeste Colonia Primero de Mayo, Managua, Nicaragua
PBX (505) 22647730- 22647630- Web www.minsa.gob.ni





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

2021
ESPERANZAS
VICTORIOSAS!
TODO CON AMOR!

Resolución Ministerial No. 454-2021

Por tanto, esta Autoridad,

ACUERDA:

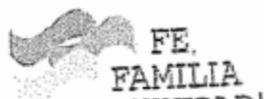
- PRIMERO:** Se deroga y se deja sin efecto legal alguno el Acuerdo Ministerial No. 145-2021, de fecha once de marzo del año dos mil veintiuno, mediante el cual se aprobó dicha norma.
- SEGUNDO:** Apruébese el documento: Normativa No. 188 "Guía para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Supermercados, Minisúper, Distribuidoras y Pulperías", el cual forma parte integrante del presente Acuerdo Ministerial.
- TERCERO:** Designese a la Dirección General de Regulación Sanitaria, para que divulgue el presente Acuerdo Ministerial a los directores de SILAIS, los Directores de Establecimientos de Salud Públicos y Privados que brindan atención a la población.
- CUARTO:** Se designa a la Dirección General de Regulación Sanitaria, para la implementación y monitoreo sobre la aplicación y cumplimiento del presente Acuerdo Ministerial, estableciendo en todo caso las coordinaciones necesarias con los SILAIS.
- QUINTO:** El presente Acuerdo Ministerial surte efecto a partir de la fecha, comuníquese el presente a cuantos corresponda conocer del mismo.

Dado en la ciudad de Managua, a los diecinueve días del mes de agosto del año dos mil veintiuno.

MARTHA VERÓNICA REYES ÁLVAREZ
Ministra de Salud.

2021 ESPERANZAS VICTORIOSAS.
100% VAMOS
LIBERTAD, LEGISLAS, FRATERNIDAD
NICARAGUA TRIUNFA, EN PAZ Y UNIDAD...!

Complejo Nacional de Salud "Dra. Concepción Palacios"
Costado oeste Colonia Primero de Mayo, Managua, Nicaragua
PBX: (505) 22647730- 22647630- Web www.minsa.gob.ni



Índice

I.-	Introducción.....	1
II.-	Objetivos	2
III.-	Glosario de términos	3
IV.-	Siglas y acrónimos	4
V.-	Población diana.....	4
VI.-	Actividades a realizar	5
VII.-	Bibliografía	12
	Anexos e infografías	13

I.- Introducción

El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), a través del Ministerio de Salud, viene implementando el Modelo de Salud Familiar y Comunitaria (MOSAFIC), en los 19 SILAIS, garantizando la prestación de servicios, centrada en las personas, la familia y la comunidad

Desde la alerta epidemiológica dada por la Organización Mundial de la Salud, el 21 de enero de 2020 se establecieron en Nicaragua medidas dirigidas a reducir, mitigar la diseminación y propagación de la COVID-19 de la población en respuesta a la circulación del nuevo coronavirus (SARS-Cov-2) que estaba afectando a la población en la ciudad de Wuhan en China.

No se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. La COVID-19 no puede multiplicarse en los alimentos, ellos necesitan un huésped animal o humano para hacerlo. El virus puede pasar directamente de una persona a otra, cuando las gotículas de la tos o el estornudo de una persona infectada entran en contacto con la nariz, la boca o los ojos de otra persona, con los objetos¹.

Debido a la manifestación de nuevas enfermedades y características de propagación de la COVID-19, que ha generado una crisis sanitaria mundial, muchas actividades han sido modificadas, surgiendo la necesidad de crear capacidades en todos los sectores y, por tanto, se ha elaborado guía para prevenir la transmisión de la COVID-19 en supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías, con el propósito de proporcionar a los propietarios, gerentes generales y trabajadores las medidas de bioseguridad para reducción del riesgo de transmisión y de esta manera, gestionar efectivamente los recursos, asegurando al consumidor la adquisición de productos inocuos.

El período de revisión y actualización de esta norma estará en dependencia de la capacidad institucional y de acuerdo a los avances científicos que se vayan presentando en el contexto de la pandemia de la COVID-19.

¹ FAO/OMS. La COVID-19 e inocuidad alimentaria: orientación para empresas del sector alimentario. Orientaciones provisionales-7 abril de 2020.

II.- Objetivos

Objetivo general

Implementar, ajustar o intensificar las medidas de bioseguridad según el riesgo de transmisión de la COVID-19 en supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías.

Objetivos específicos

1. Cumplir con las medidas de bioseguridad en los establecimientos de supermercados, minisúper, distribuidoras, pulperías para reducir el riesgo de transmisión de la COVID-19.
2. En los establecimientos las medidas de bioseguridad para evitar el contagio de la COVID-19.
3. Garantizar el procesamiento y distribución de la cadena alimentaria como servicio básico y fundamental para la población.



III.- Glosario de términos

- 1. Agua segura:** apta para el consumo humano libre de contaminación microbiológica y química.
- 2. Bioseguridad:** conjunto de normas y medidas para proteger la salud del personal, frente a riesgos biológicos, químicos y físicos a los que está expuesto en el desempeño de sus funciones, también a los pacientes y al medio ambiente.
- 3. Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos.
- 4. Distanciamiento físico¹:** medida que consiste en mantener una distancia entre 1.5 a 2 metros entre las personas, particularmente aquellas que presenten síntomas respiratorios y fiebre, para evitar que una persona con potencial de infección por COVID-19 tosa o estornude y proyecte pequeñas gotas que contengan el virus.
- 5. Equipo de protección personal:** equipo destinado a ser utilizado por el trabajador para que lo proteja de uno o varios riesgos en el desempeño de sus labores, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- 6. Higiene:** sistemas de principios y reglas que ayudan a conservar la salud y prevenir las enfermedades.
- 7. Higiene de manos:** medida de higiene personal que consiste en el lavado de manos con agua y jabón, al menos 20 segundos o desinfección con solución hidroalcohólica (alcohol en gel) para la prevención de la propagación de numerosas enfermedades.
- 8. Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se ingieren de acuerdo al uso que se destinan.
- 9. Limpieza:** reducción de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- 10. Manipulador de Alimentos²:** toda persona que manipule directamente materia prima e insumos, alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
- 11. Materia prima segura:** las materias primas para la elaboración de alimentos tienen que asegurar una calidad que no comprometa los logros de las buenas prácticas llevadas a cabo durante las etapas posteriores. Es decir, su calidad no debe representar peligro para la salud humana.

1 El término de “distanciamiento social” ha sido modificado por la OMS por el de “distanciamiento físico”, porque realmente las personas permanecemos socialmente conectadas (a través de todos los medios virtuales), pero físicamente separadas.

2 NTON 03 026 -10 Primera Revisión. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores: Managua, Nicaragua, 15 Julio 2010

IV.- Siglas y Acrónimos

1. EPP: Equipos de protección personal.
2. OMS: Organización Mundial de la Salud.
3. OPS: Organización Panamericana de la Salud
4. PPM: Partes por millón

V.- Población diana

- ✓ **Propietarios, gerentes generales, trabajadores de supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías, personal de salud (inspectores sanitarios, epidemiólogos, responsables y docentes).**



VI.- Actividades a realizar

A. Medidas generales de higiene, limpieza y desinfección de establecimientos supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías.

1. Los propietarios garantizan las medidas de bioseguridad:

- a) Lavar y desinfectar pisos, paredes, equipos y utensilios, anaqueles o góndolas, los mostradores y utensilios de autoservicio que usan los consumidores.
- b) Lavar y desinfectar lavamanos y servicios sanitarios del establecimiento usando desinfectantes, tales como cloro y amonio cuaternario.
- c) Mantener limpios y desinfectados los pediluvios, así como cambiar las soluciones sanitizantes, para garantizar su efectividad.
- d) Limpiar y luego desinfectar superficies. Ver normativa n°. 190 *Guía para la limpieza y desinfección de las superficies del entorno inmediato en el contexto de la COVID-19*. Posteriormente, limpie y desinfecte los dispositivos de uso compartido por los trabajadores (teléfono, computadoras, diademas telefónicas, micrófonos, escritorio, manijas de las puertas, las asas del equipo, el mostrador donde se paga, los carritos de compras, entre otros) entre cada turno, con solución desinfectante.

2. Equipo de protección personal para efectuar la limpieza y desinfección en los establecimientos supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías.

- a) Mascarilla;
- b) delantal plástico;
- c) zapatos cerrados o botas;
- d) guantes;
- e) pantalón;
- f) camisas con manga y
- g) lentes protectores



3. Medidas de prevención para trabajadores y consumidores de los establecimientos supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías

- a) En áreas altamente transitadas, utilizar medidas de distanciamiento para mantener a los clientes y empleados a una distancia física de 1.5 a 2 metros.
- b) Asignar personal para ayudar con el monitoreo y aplicación de las prácticas de distanciamiento físico.
- c) Colocar letreros en lugares altamente visibles que le informen al personal y a los clientes, los pasos a seguir para minimizar el riesgo.
- d) No tener contacto directo con las personas (apretones de manos y abrazos) y disminuir la interacción física.
- e) Usar mascarilla.
- f) No tocarse nariz, ojos y boca.
- g) Lavar las manos con agua y jabón durante 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, después de sonarse la nariz, toser o estornudar y siempre que sea necesario.
- h) Facilitar el acceso a desinfectantes para manos a base de alcohol al 70 %
- i) Al medir la temperatura y encontrarse en valores superiores a 37.5°, no permitir el ingreso al establecimiento.
- j) Si el trabajador del establecimiento ha estado en contacto cercano con alguien que haya dado positivo en la prueba de detección de la COVID-19, notificar a su supervisor para la toma de medidas pertinentes.
- k) Si el trabajador del establecimiento presenta síntomas descritos a continuación, referir a la unidad de salud más cercana o empresa médica previsual:
 - ✓ Fiebre o escalofríos
 - ✓ Tos seca
 - ✓ Dificultad para respirar (sentir que le falta el aire)
 - ✓ Fatiga
 - ✓ Dolores musculares y corporales
 - ✓ Dolor de cabeza
 - ✓ Pérdida reciente del olfato o el gusto
 - ✓ Dolor de garganta
 - ✓ Congestión nasal
 - ✓ Náuseas o vómitos
 - ✓ Diarrea

4. Procedimiento para el lavado de manos en los establecimientos supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías

- a) Mojar las manos, frotarlas con jabón hasta que haga espuma.
- b) Frotarse las palmas de las manos unas con otras, luego con los dedos entrelazados en forma de vuelo de mariposa.
- c) Restriéguese la palma de una mano, encima de la otra.
- d) Frotar el pulgar de las manos con movimientos circulares.
- e) Restriéguese con movimientos circulares la punta y uña de los dedos de una mano, en la palma de la otra mano.
- f) Frótese las muñecas con movimientos circulares y enjuaguemos.
- g) Finalmente, séquese las manos con papel toalla.

B. Medidas específicas según entorno

1. Supermercados y minisúper los propietarios de los establecimientos garantizan a los trabajadores y colaboradores:

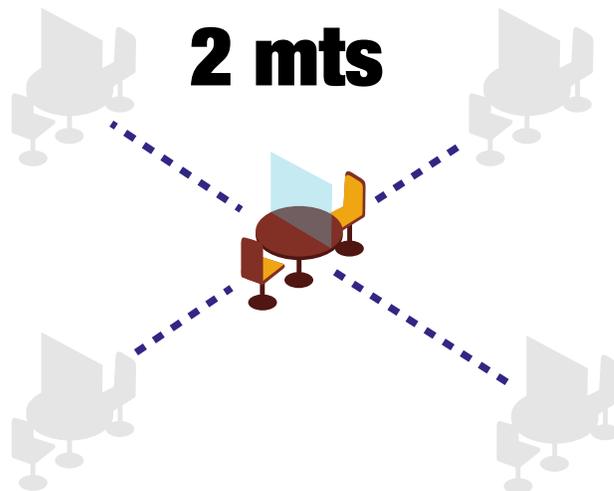
- a) Realizar revisión de temperatura y monitorear síntomas diariamente a los empleados y registrar los resultados.
- b) Medición de temperatura y aplicación de desinfectante, previo al ingreso.
- c) Disponer de lavamanos accesibles y completamente abastecidos (jabón, toallas de papel y recipientes para basura).
- d) El uso de guantes, de acuerdo con su actividad, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos. El uso de guantes no sustituye el lavado de manos.
- e) Aplicación periódica de desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras, etc.).
- f) Las personas que prestan servicios de transporte de personas, impulsores y proveedores que llevan mercancías asociadas a la actividad que desarrollan, deben cumplir con las medidas de prevención y protección.
- g) Disponer de agua segura al personal que labora.

- h) Instalar pantallas acrílicas, vidrio u otro material similar, en las cajas y los mostradores para proteger al personal.
- i) Garantizar de medios de desinfección para el personal de caja que manipula dinero.
- j) En los servicios de alimentación, practicar las 5 claves de la inocuidad de los alimentos: mantener la limpieza, limpiar y desinfectar las superficies, separar alimentos crudos de los cocinados, mantener los alimentos a temperaturas seguras y usar agua y materia prima seguras.
- k) Desinfectar empaques al momento que ingrese las mercancías al establecimiento.
- l) Actualizar listado de todos los trabajadores según sus perfiles requeridos y riesgo de exposición a la COVID-19.
- m) Escalonar o alternar los turnos para reducir el número de empleados trabajando en la tienda al mismo tiempo.
- n) Identificar la superficie de alta frecuencia de contacto y establecer un cronograma de limpieza y desinfección (vidrios de aislamiento, cabinas de atención, mesa, superficies de apoyo, sillas, muebles).
- o) Evitar la dispensación de alimentos y bebidas que pueden ser fuente de contaminación por la COVID-19. Por ejemplo, máquinas públicas, dispensadoras de café y bebidas, alimentos de cortesía y servicios de bufé.

2. Los propietarios del establecimiento garantizan a los consumidores

- a) Asegurar el uso de alfombras con desinfectante, previo al ingreso del establecimiento.
- b) Garantizar medición de temperatura y aplicación de desinfectante para manos, previo al ingreso.
- c) Disponer de lavamanos accesibles y completamente abastecidos con jabón, papel toalla y recipientes para basura.
- d) Colocar dispensadores accesibles de desinfectante para manos.
- e) Asegurar que se respete la distancia física al ingreso, dentro del establecimiento y para filas de pago, mínimo 1.5 a 2 metros; indicándolo en el piso, de manera adhesivas o pintura.
- f) Promover en los consumidores, que solo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad; y que tengan claro los artículos específicos que se van a comprar para hacer más ágil esta actividad.

- g) Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- h) En el caso de contar con servicios de comida, respetar la capacidad de personas en una mesa (*máximo 2 personas*) y la capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las mesas estén separadas al menos 2 metros unas de otras.
- i) Uso obligatorio de mascarillas para todos los consumidores que ingresen al establecimiento.
- j) Designar a un empleado por turno para monitorear el cumplimiento de las medidas de seguridad por parte del personal y los clientes.
- k) Designar a un trabajador que se encargue del saneamiento para limpiar y desinfectar continuamente las superficies de contacto frecuente, incluyendo carritos de compra, manijas de canasta, perillas de puertas, mostradores y teclados de cajas registradoras.
- l) Proporcionar horario especial para las poblaciones de alto riesgo.
- m) Alentar las opciones de pedido anticipado, servicios de entrega a vehículos en la banqueta, compra en línea y envío de compras al domicilio.
- n) Prohibir el muestreo de productos.
- o) Prohibir el autoservicio de alimentos, incluyendo los bufés.



C. Medidas específicas a tomar en distribuidoras y pulperías

1. Los propietarios del establecimiento garantizan a los trabajadores y colaboradores:

- a) Crear barreras físicas en mostradores de manera que se reduzca el riesgo de contaminación.
- b) Disponer de agua segura al personal que labora.
- c) Colocar una cobertura impermeable transparente sobre los teclados de dispositivos de pago y limpiar con frecuencia.
- d) Colocar una cobertura impermeable sobre las superficies porosas de alto contacto como sillas y descansa brazos.

- e) La persona que manipula el dinero debe desinfectarse las manos, después de cada atención.
- f) Proveer lugares para cambiar y guardar la ropa del personal y facilitar la higiene personal a través de una ducha.
- g) Instalar puestos de lavado de manos en la entrada del comercio y que sea mandatorio su uso para el personal de entrega.

2. Los propietarios del establecimiento garantizan a los consumidores:

- a) Instalar puestos de lavado de mano en la entrada del comercio y que sea mandatorio su uso para el personal de entrega.
- b) Promover el distanciamiento para la atención de los clientes.
- c) Garantizar aplicación de desinfectante para manos.

Para las pulperías, además de las medidas generales se debe hacer énfasis en la desinfección de los productos, pantallas de protección y uso obligatorio de mascarillas.

D. Medios de movilización para servicio de entrega de alimentos a domicilio de los establecimientos supermercados, minisúper, distribuidoras (vehículos automotores)

- a) Limpiar y desinfectar los termos y bolsas térmicas que se usan para entregar los productos, después de cada entrega.
- b) Lavar y desinfectar el interior y exterior (llantas) del vehículo diariamente.
- c) Desinfectar el interior del vehículo en cada entrega.
- d) Entregar la mercancía manteniendo el distanciamiento físico.
- e) Fomentar el uso de pagos por tarjeta o en línea cuando sea posible.



E. Medidas a tomar ante casos sospechosos de la COVID-19 en los establecimientos supermercados, minisúper, distribuidoras y pulperías

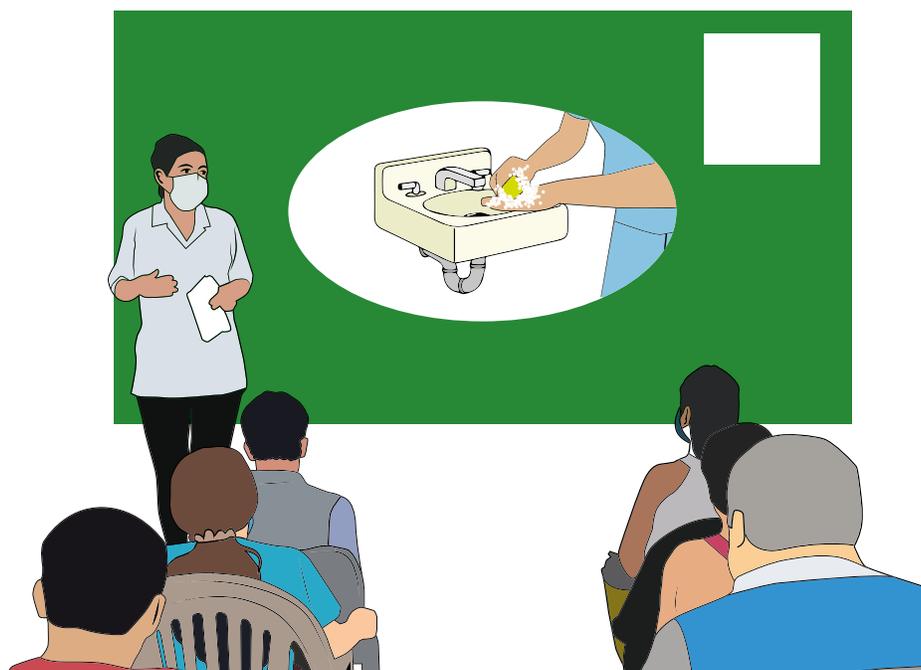
- a) Si un empleado presenta síntomas en el trabajo, enviarlo a su empresa médica provisional o la unidad de salud más cercana, inmediatamente.
- b) Limpie y desinfecte todas las superficies y áreas utilizadas por la persona que presenta síntomas.
- c) Mantener los niveles de limpieza y desinfección diaria, de todas las superficies, instalaciones y utensilios de los establecimientos.
- d) Supervisar el cumplimiento de las medidas preventivas en el lugar de trabajo para reducir la transmisión por la COVID-19, entre trabajadores.

F. Educación, promoción y prevención.

El propietario garantiza:

- a) La educación continúa a través de charlas relacionadas con temas de la COVID-19, haciendo énfasis en prevención.
- b) Las actividades de promoción sobre las prácticas de higiene, tales como el lavado de manos y medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.

PREVINIENDO LA COVID-19



VII.- Bibliografía

1. Food and Drug Administration (2020). Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
2. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (2020). Covid-19. Actividades esenciales en el manejo de los alimentos y bebidas ante la emergencia sanitaria. Bogotá, Colombia. Recuperado de: <https://portal.acta.org.co/covid-19-actividades-esenciales-en-el-manejo-de-los-alimentos-y-bebidas-ante-la-emergencia-sanitaria/>
3. Ministerio de Salud (2020). Normativa – 100. Guía para la vigilancia epidemiológica integrada de las infecciones respiratorias agudas. Managua, Nicaragua.
4. Ministerio de Salud (2011). Normativa – 070. Norma metodológica para elaboración de normas, manuales, guías y protocolos del sector salud. Managua, Nicaragua.
5. Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (2010). Norma técnica obligatoria nicaragüense de manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores. NTON 03 026 -10 Primera Revisión. Managua, Nicaragua. Recuperado de: https://www.delcampo.net.ni/file_bibli/ncal/NTON_03-026%E2%80%9310_Manipulacion_Alimentos.RequisitosSanitariosManipuladores.pdf
6. Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (2020). Guía. Buenas prácticas de manejo de alimentos para garantizar su inocuidad y prevenir contagio ante pandemia COVID-19. Recuperado de: <https://www.oirsa.org/contenido/2020/Gui%CC%81a%20de%20buenas%20practicass%20Inocuidad%20por%20COVID-19%20290520.pdf>
7. Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud (2020). COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario. Orientaciones provisionales. Recuperado de: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52019>
8. Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud (2020). Cómo utilizar una mascarilla higiénica de tela de forma segura. Recuperado de: <https://www.paho.org/es/documentos/infografia-como-utilizar-mascarilla-higienica-tela-forma-segura>
9. Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud (2020). Infografía sobre uso de mascarilla. Recuperado de: <https://www.paho.org/es/documentos/infografia-sobre-uso-mascarilla>
10. Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud (2020). Recomendaciones para la preparación de soluciones de desinfección. Recuperado de: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52139/OPSCDECE%20COVID-19200019_spa.pdf?sequence=5&isAllowed=y
11. Gobierno de México (2020). El saludo en tiempos de COVID-19. Recuperado de: <https://www.insp.mx/infografias/saludo-tiempos-covid-19.html>

Anexos e infografías

Anexo 1

Lista de chequeo

Indicaciones:

La presente lista de chequeo tiene el propósito de verificar el cumplimiento de los lineamientos para la prevención de la COVID-19 y la inocuidad de los alimentos en las empresas alimentarias.

Los ítems de la lista están desarrollados para ser verificados y calificados según cumplimiento:

- Sí cumple: 1
- No cumple: 0

	Organización	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.				
1.1	Existe un coordinador responsable de monitorear la aplicación de las medidas de bioseguridad ante la COVID-19.			
1.2	Existen insumos para cumplir con la higiene (guantes, mascarillas, jabón líquido, alcohol al 70 %, desinfectantes, equipos de protección personal).			
1.3	Están colocados materiales educativos visibles con información adecuada y clara, indicando circuito de ingreso y las medidas de higiene.			
1.4	Existe listado de todos los trabajadores según sus perfiles requeridos y riesgo de exposición a la COVID-19.			
2	Actividades implementadas por los encargados de las empresas alimentarias			
2.1	Toman la temperatura corporal a toda persona que ingresa al establecimiento.			

2.2	Toda persona que ingresa al local, realiza lavado de manos con agua y jabón.			
3	Actividades a implementar por los responsables de las empresas alimentarias.			
3.1	Realizan capacitación y actualización sobre medidas de prevención y protección ante la COVID-19, para el personal que labora.			
3.2	Mantienen la constante higiene de manos.			
3.3	Uso de equipo de protección mascarillas, guantes, delantal o bata, zapato cerrado.			
3.4	Cuentan con registro de casos de trabajadores con signos de la COVID19.			
4	Actividades a implementar por el personal del comedor			
4.1	Uso de equipo de protección mascarillas, guantes, delantal o bata, zapato cerrado.			
4.2	Garantizan la limpieza y desinfección del área.			
4.3	Realizan el lavado y desinfección de equipos, utensilios y cristalería, usando solución de hipoclorito de sodio.			
4.4	Colocan en el área del comedor, las mesas con distancia de 1.5 a 2 metros y dos sillas por cada mesa para garantizar el distanciamiento físico.			



Sistema de Normalización
y Unidades Nacionales
El Punto, Presidido!

MINISTERIO DE SALUD

DISTANCIAMIENTO PERSONAL DE PRECAUCIÓN PARA MANTERNOS SANOS

Con las enfermedades respiratorias que afectan a la población, debemos realizar las actividades cotidianas, poniendo en práctica el distanciamiento físico, amigable y responsable:

1

Mantenga distancia personal de precaución para prevenir que se enfermen los adultos mayores y personas con enfermedades crónicas, principalmente.

2

No asista a lugares concurridos si tiene algún problema respiratorio.

3

Evitar saludos de manos y abrazos, utilicemos otras formas.



4

Cuando vaya a mercados, bancos, supermercados y otros lugares públicos, mantenga un distanciamiento de 1.5 metros o dos veces el largo de su brazo.

¡LA SALUD ESTÁ EN NUESTRAS MANOS!

OPS



CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA HIGIÉNICA DE TELA DE FORMA SEGURA

who.int/epi-win

LO QUE DEBE HACERSE →



Lávese las manos antes de tocar la mascarilla



Compruebe que la mascarilla no esté dañada, sucia o mojada



Ajústese la mascarilla a la cara de modo que no queden aberturas por los lados.



Cúbrase la boca, la nariz y la barbilla



Evite tocar la mascarilla



Lávese las manos antes de quitarse la mascarilla



Quítese la mascarilla por las tiras que se colocan tras las orejas o la cabeza



Al quitarse la mascarilla, manténgala alejada de la cara



Guarde la mascarilla en una bolsa de plástico limpia y de cierre fácil si no está sucia o mojada y tiene previsto reutilizarla



Extraiga la mascarilla de la bolsa por las tiras



Lave la mascarilla con jabón o detergente, preferiblemente con agua caliente, al menos una vez al día



Lávese las manos después de quitar la mascarilla

LO QUE NO DEBE HACERSE →



No utilice una mascarilla que parezca dañada



No lleve una mascarilla que le quede suelta



No se ponga la mascarilla por debajo de la nariz



No se quite la mascarilla cuando haya alguien a menos de un metro de distancia



No utilice mascarillas que dificulten la respiración



No utilice mascarillas sucias o mojadas



No comparta su mascarilla con otras personas

Las mascarillas de tela pueden proteger a quienes estén a su alrededor. Para protegerse e impedir la propagación de la COVID-19, recuerde mantenerse al menos a un metro de distancia de otras personas, lávese las manos a fondo y con frecuencia y evite tocar la cara y la mascarilla.



CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA

who.int/epi-win

QUÉ DEBEMOS HACER



Lávese las manos antes de tocar la mascarilla



Compruebe que no esté rasgada ni con agujeros



Localice la parte superior, donde está la pieza metálica o borde rígido



Asegúrese que el lado de color quede hacia fuera



Coloque la pieza metálica o borde rígido sobre la nariz



Cúbrase la boca, la nariz y la barbilla o mentón



Ajustela para que no queden aberturas por los lados



Evite tocarla



Quítesela manipulándola desde detrás de las orejas o la cabeza



Mientras se la quita, manténgala alejada de usted y de cualquier superficie



Deséchela inmediatamente después de usarla, preferiblemente en un recipiente con tapa



Lávese las manos después de desecharla

QUÉ NO DEBEMOS HACER



No utilice mascarillas rasgadas o húmedas



No se cubra solo la boca, cúbrase también la nariz



No use la mascarilla poco ajustada



No toque la parte frontal de la mascarilla



No se la quite para hablar ni para realizar otra acción que requiera tocarla



No deje su mascarilla usada al alcance de otras personas



No reutilice la mascarilla

Recuerde que las mascarillas por sí solas no lo protegen de la COVID-19. Aunque lleve puesta una mascarilla, mantenga al menos 1 metro de distancia de otras personas y lávese bien las manos frecuentemente.

¡Lavarse las manos previene enfermedades!

Paso 1 Mojar las manos y frotarlas con jabón hasta que haga espuma.



Paso 2 Frotemos las palmas de las manos una con otra, luego con los dedos entrelazados en forma de vuelo de mariposa.



Paso 3 Restreguemos la palma de una mano, encima de la otra.



Paso 4 Frotemos el pulgar de las manos, con movimientos circulares.



Paso 5 Restreguemos con movimientos circulares la punta y uñas de los dedos de una mano, en la palma de la otra mano.



Paso 6 Frotemos las muñecas con movimientos circulares y enjuaguemos.



Paso 7 Finalmente, sequemos las manos con una toalla o trapo limpio.



¡La salud está en nuestras manos!

COVID-19

Enfermedad por coronavirus 2019

CUBRA SU TOS

EVITE QUE LAS PERSONAS A SU ALREDEDOR SE ENFERMEN



Cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser o estornudar.

Deseche el pañuelo usado en un basurero y lávese las manos con agua y jabón, o use un gel para manos a base de alcohol.



Si no tiene un pañuelo desechable, tosa o estornude en el pliegue interno del codo, no en las manos.



Si está enfermo y hay mascarillas disponibles, úselas para proteger a los demás.

OPS



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
Américas

Conócelo. Prepárate. Actúa.

www.paho.org/coronavirus

El saludo en tiempos de COVID-19



Levanta la mano



Junta tus palmas



Haz una reverencia



Choca los pies



O simplemente di “¡Hola!”

¡Pero no saludes de mano, beso ni abrazo!



Anexo 8. Soluciones para preparación de cloro para la desinfección

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante			
	0.05 % ¹		0.1 %	
	Para lavado de manos y lavado de ropa		Para desinfección de superficies, pisos, utensilios de limpieza y mortuorios	
	Hipoclorito de sodio	Cantidad de agua	Hipoclorito de sodio	Cantidad de agua
1 %	50 ml	950 ml	100 ml	900 ml
3 %	15 ml	985 ml	30 ml	970 ml
4 %	13 ml	987 ml	25 ml	975 ml
5 %	10 ml	990 ml	20 ml	980 ml
10 %	5 ml	995 ml	10 ml	990 ml

