



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

## MINISTERIO DE SALUD

### NORMATIVA No. 186

# LINEAMIENTOS PARA LA PREVENCIÓN DE LA COVID-19 Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

MANAGUA, NICARAGUA  
Julio 2021





Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

# Ministerio de Salud

Normativa N°. 186

## Lineamientos para la prevención de la COVID-19 y la inocuidad de los alimentos en las empresas alimentarias



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





Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

# Ministerio de Salud

## Normativa N°.186

# Lineamientos para la prevención de la COVID-19 y la inocuidad de los alimentos en las empresas alimentarias

Managua, julio 2021

N  
WA  
710  
**0048**  
2022

Nicaragua. Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional.  
Ministerio de Salud. **Normativa n°.186 Lineamientos para  
la prevención de la COVID-19 y la inocuidad de los alimentos  
en las empresas alimentarias.** 2 ed. Ampliada y corregida.  
Managua, MINSA. Julio 2021

- 1.- COVID-19.
- 2.- Implementación de Medidas de bioseguridad.
- 3.- Empresas Alimentarias.
- 4.- Inocuidad de los Alimentos.
- 5.- Medidas de Higiene, Limpieza y Desinfección de los Locales.
- 6.- Equipos de Protección Personal.
- 7.- Higiene de Manos.
- 8.- Servicio de Entrega.
- 9.- Limpieza y Desinfección del Vehículo.
- 10.- Medidas Preventivas.
- 11.- Manejo de Desechos Sólidos.
- 12.- Manejo de Desechos Líquidos.
- 13.- Educación, Promoción y Prevención de la Salud.

Ficha Catalográfica elaborada por la Biblioteca Nacional de Salud



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

**2021**  
**ESPERANZAS**  
**VICTORIOSAS!**  
**TODO CON AMOR!**

Acuerdo Ministerial No. 411-2021

**ACUERDO MINISTERIAL**

No. 411 - 2021

**MINISTERIO DE SALUD**

Se aprueba: **Lineamientos para la Prevención de la COVID-19 y la Inocuidad de los Alimentos en las Empresas Alimentarias. "**

No. 186.

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 arto. 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 arto. 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 tal efecto regulará:

2021, SIEMPRE VICTORIOSOS...!

EN INSURRECCIÓN DE LA

ESPERANZA...!

PATRIA LIBRE, PURO CORAZÓN ...!

DANIEL, UNIDA NICARAGUA

TRIUNFA..

CRISTIANA, SOCIALISTA Y SOLIDARIA!

MINISTERIO DE SALUD

Complejo Nacional de Salud "Dra. Concepción Palacios"

Costado oeste Colonia Primero de Mayo, Managua, Nicaragua

PBX (505) 22647730- 22647630- Web [www.minsa.gob.ni](http://www.minsa.gob.ni)

**FE,  
FAMILIA  
Y COMUNIDAD!**





Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

**2021**  
**ESPERANZAS**  
**VICTORIOSAS!**  
**TODO CON AMOR!**

Acuerdo Ministerial No. 411-2021

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. Lineamientos para la Prevención de la COVID-19 y la Inocuidad de los Alimentos en las empresas Alimentarias. " : cuyo objeto es: Implementar las medidas de bioseguridad para reducir los factores de riesgo de transmisión de la COVID-19 en las Empresas Alimentarias.

#### V

Que el cuatro de agosto del año dos mil veintiuno, mediante comunicación Ref. MS-ANRS/MLRG-4808-04-08 - 2021, la Dirección General de Regulación Sanitaria, solicitó a la Dirección de Asesoría Legal, se elaborara Acuerdo Ministerial que aprobara el documento: "Lineamientos para la Prevención de la COVID-19 y la Inocuidad de los Alimentos en las empresas Alimentarias. "

2021, SIEMPRE VICTORIOSOS...!  
EN INSURRECCION DE LA ESPERANZA...!  
PATRIA LIBRE, PURO CORAZÓN .  
DANIEL, UNIDA NICARAGUA TRIUNFA

CRISTIANA, SOCIALISTA Y SOLIDARIA!  
MINISTERIO DE SALUD  
Complejo Nacional de Salud "Dra. Concepción Palacios"  
Costado oeste Colonia Primero de Mayo, Managua, Nicaragua  
PBX (505) 22647730- 22647630- Web [www.minsa.gob.ni](http://www.minsa.gob.ni)



**FE**  
**FAMILIA**  
**Y COMUNIDAD!**



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

**2021**  
**ESPERANZAS**  
**VICTORIOSAS!**  
**TODO CON AMOR!**

Acuerdo Ministerial No.411 -2021

Por tanto, esta Autoridad,

**ACUERDA:**

- PRIMERO:** Se deroga y se deja sin efecto legal alguno el Acuerdo Ministerial No. 143-2021, de fecha once de marzo del año dos mil veintiuno, mediante el cual se aprobó dicha norma.
- SEGUNDO:** Apruébese el documento: **Lineamientos para la Prevención de la COVID-19 y la Inocuidad de los Alimentos en las Empresas Alimentarias.** "el cual forma parte integrante del presente Acuerdo Ministerial.
- TERCERO:** Desígnese a la Dirección General de Regulación Sanitaria, para que divulgue el presente Acuerdo Ministerial a los directores de SILAIS, y establecimientos que se dedican a esta actividad.
- 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 cinco días del mes de agosto del año dos mil veintiuno.

**MARTHA VERÓNICA REYES ÁLVAREZ**  
Ministra de Salud.

**FE,**  
**FAMILIA**  
**Y COMUNIDAD!**

# Índice

I.-	Introducción .....	1
II.-	Objetivos.....	2
III.-	Glosario de términos.....	3
IV.-	Acrónimos.....	4
V.-	Población Diana.....	4
VI.-	Actividades a realizar.....	5
	1.1- Medidas generales de higiene, limpieza y desinfección para las empresas alimentarias.....	5
	1.2-Equipo de protección para todo el personal y trabajadores que efectúan la limpieza y desinfección en las empresas alimentarias .....	6
	1.3- Medidas de prevención para trabajadores y consumidores en las Empresas Alimentarias..	7
	1.4- Procedimiento para el lavado de manos en las Empresas Alimentarias.....	8
	1.5-Transporte y entrega de materia prima y productos alimenticios en las empresas alimentarias .....	8
	1.6-Medios de movilización (vehículos y motocicletas) para servicio de entrega en las Empresas Alimentarias.. .....	9
	1.7-Medidas a tomar ante casos sospechosos de la COVID-19 en las empresas alimentarias .....	9
	1.8- Manejo de desechos sólidos y líquidos en las empresas alimentarias .....	9
	1.9- Devolución de productos en las empresas alimentarias .....	10
	1.10-Limpieza de reapertura de establecimientos no afectados por casos dela COVID-19.....	10
VII.-	Educación, Promoción y Prevención .....	10
VIII.-	Bibliografía.....	11
IX.-	Anexos.....	12

# I.- Introducción

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

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 el lineamiento, con el propósito de proporcionar a los gerentes generales, directores y dueños de empresas alimentarias, trabajadores y consumidores, las medidas de bioseguridad para prevención del riesgo de transmisión de la COVID-19, de esta manera, gestionar efectivamente sus recursos, asegurando al consumidor, la adquisición de productos inocuos.

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 objetos.

La Dirección de Regulación de Alimentos elaboró los lineamientos para la prevención de la COVID-19 y la inocuidad de los alimentos en las empresas alimentarias. Los usuarios diana de estos lineamientos son: propietarios, gerentes generales, directores de empresas alimentarias, trabajadores y consumidores.

El objetivo de los lineamientos incluidos en este documento de la COVID-19 es prevenir la propagación, lo que facilita a las autoridades de salud la toma de decisiones sobre la enfermedad. Estos incluyen actividades para la promoción de prácticas de higiene adecuadas, como el lavado de manos y medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

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

## II.- Objetivos

### Objetivo general

Implementar las medidas de bioseguridad en las empresas alimentarias en el contexto de la COVID-19.

### Objetivos Específicos

1. Dar a conocer en las empresas alimentarias las medidas de bioseguridad.
2. Cumplir con las medidas de bioseguridad en las empresas alimentarias.
3. Continuar con la aplicación de las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.



**FAVOR LAVARSE LAS MANOS ANTES DE ENTRAR**



## III.- Glosario de términos

1. **Agua segura:** agua 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. OMS (2005).
3. **Contacto:** persona que convive en el hogar de un paciente infectado con COVID-19 dentro de un período de 14 días posterior al inicio de los síntomas del caso en consideración. Persona que brinda atención directa a pacientes con el COVID-19 o trabaja con personal de salud infectado con COVID-19. Toda persona en contacto con un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 (personas que conviven en el hogar, trabajo, escuela y transporte).
4. **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos.
5. **Distanciamiento físico<sup>1</sup>:** medida que consiste en mantener una distancia entre 1.5 a 2 metros entre las personas, particularmente aquellas que presenten síntomas respiratorios y tengan fiebre, para evitar que una persona con una potencial infección por COVID-19, tosa o estornude y proyecte pequeñas gotas que contengan el virus.
6. **Equipo de protección personal:** cualquier 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.
7. **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que deben aplicar los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud.
8. **Higiene de manos:** medida de higiene personal que consiste en el lavado de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos o desinfección con solución hidroalcohólica (alcohol en gel) para la prevención de la propagación de numerosas enfermedades.
9. **Inocuidad de los alimentos:** garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se ingieren de acuerdo al uso que se destinan.
10. **Limpieza:** reducción de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
11. **Materia prima segura:** materia prima 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.
12. **Sanitización:** limpieza y desinfección de las superficies del entorno inmediato.

---

<sup>1</sup> El término de "Distanciamiento social" ha sido modificado por la OMS por el de "Distanciamiento físico", porque realmente las personas permanecemos socialmente conectada (a través de todos los medios virtuales), pero físicamente separados.

## IV.- Acrónimos

- ✓ **EPP** Equipo de Protección Personal.
- ✓ **OMS** Organización Mundial de la Salud.
- ✓ **OPS** Organización Panamericana de la Salud.
- ✓ **ppm** Partes por millón.

## V.- Población diana

- ✓ Propietarios, gerentes generales, directores de empresas alimentarias, trabajadores, consumidores, personal de salud (inspectores sanitarios, epidemiólogos, responsables y docentes).



## VI.- Actividades a realizar

Las empresas alimentarias deben aplicar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control con el fin de gestionar los riesgos que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y de evitar que se contaminen.

Todas las empresas de alimentos que elaboren y comercialicen productos alimenticios deben de contar con el permiso sanitario vigente que avala las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento. Los manipuladores de alimentos deben de tramitar el certificado de salud cumpliendo con la norma técnica obligatoria de manipulación de alimentos.

Las empresas alimentarias deben intensificar las medidas de higiene personal y ofrecer cursos a sus trabajadores acerca de los principios de la higiene alimentaria para evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus.

Para la venta de panes y repostería, debidamente empacados o bien no expuestos al aire libre, considerar la posibilidad de no exhibir en mostradores de autoservicio o de no vender productos de panadería y pastelería sin envolver. Estos productos se deben envolver en plástico, celofán o papel. Los productos de panadería y pastelería que se venden a granel deben situarse bajo vitrinas y los clientes deben utilizar pinzas para tomarlos y colocarlos en una bolsa.



### 1.1 Medidas generales de higiene, limpieza y desinfección para las empresas alimentarias

**Propietarios, gerentes generales, directores de empresas alimentarias garantizan las siguientes medidas de bioseguridad:**

- Lavar y desinfectar pisos, paredes, equipos y utensilios, anaqueles o góndolas, mostradores y los utensilios de autoservicio que usan los consumidores.
- Lavar y desinfectar lavamanos y servicios sanitarios del establecimiento usando desinfectantes, tales como cloro y amonio cuaternario.

- c) Desinfectar las superficies que los empleados o clientes tocan, como las manijas de las puertas, las asas del equipo, el mostrador donde se paga, los carritos de compras, teléfonos, entre otros.
- d) Mantener limpios y desinfectados los pediluvios, así como cambiar las soluciones sanitizantes, para garantizar su efectividad.
- e) No realizar degustación de alimentos y bebidas.
- f) Colocar en espacios visibles los rótulos con los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo.
- g) Limpiar, desinfectar, enjuagar y secar las áreas de juegos de niños y eventos sociales en los locales que ofrecen estos servicios.
- h) Para realizar este proceso de limpieza y desinfección es necesario contar con equipos de protección personal.

## 1.2 Equipo de protección personal para efectuar la limpieza y desinfección en las empresas alimentarias

Proporcionar al personal equipos de protección personal como mascarillas, redecillas para el pelo, guantes desechables, monos, delantales o batas limpios y zapatos antideslizantes, lentes protectores, camisas con manga y pantalón. Estos artículos se deben utilizar sistemáticamente en las zonas de alto riesgo de las instalaciones de las empresas que elaboran alimentos listos para el consumo o comidas preparadas. Sí los trabajadores utilizan equipos de protección personal, la distancia entre ellos se puede reducir.

### Uso de guantes desechables por los trabajadores de las empresas alimentarias.

- a) Los trabajadores de las empresas alimentarias pueden utilizar guantes, pero deben sustituirlos a menudo y lavarse las manos después de usarlos, incluso antes de ponerse un nuevo par.
- b) Los guantes deben cambiarse después de realizar cualquier actividad no relacionada con la alimentación, como abrir o cerrar una puerta o vaciar una papelera.
- c) Las personas que manipulan alimentos deben tener en cuenta que el uso de guantes puede hacer que se acumulen bacterias en la superficie de las manos, por lo que es esencial lavarse las manos después de quitárselos para no contaminar los alimentos. Además, no deben tocarse la boca y los ojos cuando usen guantes.
- d) Las empresas alimentarias deben proporcionar instalaciones adecuadas para la higiene y asegurarse de que los trabajadores se laven las manos a fondo y con regularidad.

### 1.3 Medidas de prevención para trabajadores y consumidores en las empresas alimentarias

Distanciamiento físico entre los trabajadores en las empresas alimentarias.

#### Recomendación de distanciamiento físico entre los trabajadores de 1.5 a 2 metros.

- a) Se debe colocar rótulos en el local para recordar a los clientes y empleados mantener el distanciamiento físico.
- b) No tener contacto directo con las personas (apretones de manos, abrazos) y disminuir la interacción.
- c) Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se preparan alimentos.
- d) Dibujar marcas en el suelo del establecimiento para que las distancias físicas se puedan mantener más fácilmente, sobre todo en las zonas de mucha afluencia, como los mostradores y las cajas cuando se comercialicen alimentos.
- e) Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos.
- f) Usar mascarilla en el lugar de trabajo y en lugares públicos.
- g) No tocarse nariz, ojos y boca.
- h) Lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, después de sonarse la nariz, toser o estornudar y siempre que sea necesario.
- i) Usar desinfectantes para manos a base de alcohol al 70%.
- j) Al medir la temperatura y encontrarse en valores superiores a 37.5° C., no se permite su ingreso al establecimiento.
- k) Si el trabajador del establecimiento presenta síntomas descritos a continuación, referir a la unidad de salud más cercana o empresa médica previsional:
  - ✓ 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, vómitos o
- ✓ diarrea.

#### **Recomendación de distanciamiento físico entre mesas y sillas en comedores y barra de comida**

- Todos los comedores y barras de comida deben de garantizar una distancia mínima de dos metros entre mesas y de metro y medio entre comensales, siempre que estos no vengán juntos. Además, los grupos serán máximo de diez personas.

### **1.4. Procedimiento para el lavado de manos en las empresas alimentarias**

- 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 enjuagar.
- g) Finalmente, séquese las manos con papel toalla.

### **1.5. Transporte y entrega de materia prima y productos alimenticios en las empresas alimentarias**

- a) Los conductores y las demás personas que entreguen mercancías en instalaciones de empresas alimentarias no deben bajar de sus vehículos durante ese proceso.
- b) Se les debe proporcionar una solución alcohol al 70%, desinfectante y toallas desechables.
- c) Los conductores deben respetar las reglas de distanciamiento físico al recoger mercancías y al entregarlas a sus clientes. Además deben cuidar escrupulosamente su higiene personal usando ropa protectora limpia.

- d) También deben tener en cuenta que todos los contenedores utilizados para el transporte se deben limpiar y desinfectar con frecuencia y que es necesario proteger los alimentos de la contaminación y separarlos de otras mercancías que puedan provocarla.

## 1.6 Medios de movilización (vehículos y motocicletas) para servicio de entrega en las Empresas Alimentarias

- a) Limpiar y desinfectar después de cada entrega los termos y bolsas térmicas que se usan para llevar los productos.
- b) Lavar llantas del vehículo diariamente.
- c) Lavar el interior del vehículo diariamente.
- d) Desinfectar el interior del vehículo en cada entrega.

## 1.7 Medidas a tomar ante casos sospechosos de la COVID-19 en las empresas alimentarias

- 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.

## 1.8 Manejo de desechos sólidos y líquidos en las empresas alimentarias

Las siguientes medidas de prevención se realizan de manera rigurosa:

- a) Utilizar los procedimientos y las técnicas apropiadas para el manejo de los desechos de la organización o centro de trabajo.
- b) Garantizar que todo el personal que labora en el manejo de desechos sólidos y líquidos, utilice los EPP requeridos y cumpla con las técnicas y productos establecidos.
- c) Disponer de recipientes de basura seguros, con tapa de apertura con pedal.

## 1.9 Devolución de productos en las empresas alimentarias

En el caso de devolución de productos, el establecimiento contará con una estrategia de tratamiento y/o desinfección de los mismos, que defina en función de las características del producto el tratamiento adecuado, antes de ponerlos a la venta, procediendo a su recogida con guantes desechables.

## 1.10 Limpieza de reapertura de establecimientos no afectados por casos de COVID-19

- a. Asegurar que se mantenga la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas que se utilicen para este fin, deben ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- b. Limpieza y desinfección del equipamiento y de todas las áreas del establecimiento.
- c. Se deberá poner a disposición del público dispensadores de alcohol gel al 70% en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d. Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo.
- e. Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- f. Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- g. La ocupación máxima de los servicios sanitarios por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.



## VIII.- Bibliografía

1. **FAO/OMS.** La COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario Orientaciones provisionales - 7 de abril de 2020
2. Guía de recomendaciones para la reapertura de bares y restaurantes. Asociación de Parques Científicos y Tecnológicos de España (APTE) mayo 2020.
3. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. “**Covid-19. Actividades esenciales en el manejo de los alimentos y bebidas ante la emergencia sanitaria.**”, Bogotá Colombia 2020.
4. MINSAL-GRUN. Normativa 070. “**Norma metodológica para elaboración de normas, manuales, guías y protocolos del sector salud. Managua**”: Managua Nicaragua, junio 2011
5. MINSAL-GRUN. Normativa 100 “**Guía para la vigilancia epidemiológica integrada de las infecciones respiratorias agudas.**”: Managua Nicaragua, agosto 2020
6. NTON 03 066-06/ RTCA 67.01.30:06 Alimentos Procesados procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas. Año 2006.
7. NTON 03026-10 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Manipulación de alimentos, Requisitos sanitarios para los manipuladores, 15 de julio 2010.
8. **OIRSA:** Guía Buenas prácticas de manejo de alimentos para garantizar su inocuidad y prevenir contagio ante pandemia la COVID-19. mayo 2020
9. Organización Panamericana de la Salud (2020). Recuperado el 23 de agosto de 2020, de: <https://www.paho.org/es/documentos/infografia-como-utilizar-mascarilla-higienica-tela-forma-segura>
10. Organización Panamericana de la Salud (2020). Recuperado el 23 de agosto de 2020, de: <https://www.paho.org/es/documentos/infografia-sobre-uso-mascarilla>
11. Organización Panamericana de la Salud (2020). Recuperado el 23 de agosto de 2020, de: [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52139/OPSCDECECOVID-19200019\\_spa.pdf?sequence=5&isAllowed=y](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52139/OPSCDECECOVID-19200019_spa.pdf?sequence=5&isAllowed=y)
12. Recuperado el 16 de septiembre de 2020, de: <https://bpmalimentos.wordpress.com/eslabon-compra-de-materia-prima/>
13. U.S. Food and Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), (2020). Recuperado el 19 de agosto de 2020, de: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-Covid-19>

# **Anexos**

### Anexo 1. 8.1 Lista de chequeo

**Indicaciones:** La presente lista de chequeo tiene el propósito de verificar el cumplimiento de la 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:

- Implementado (I)
- Parcialmente Implementado (PI): Si se han iniciado las acciones, aunque aún no están completamente implementadas y probadas.
- No Implementado (NI)

		No Implementado		Parcialmente Implementado	Implementado		Observaciones
		NI	PI		I		
<b>1</b>	<b>Organización</b>						
1.1	Existe un coordinador responsable de monitorear la aplicación de las medidas de bioseguridad ante la COVID-19.						
1.2	<b>Existen insumos</b> para cumplir con la higiene (guantes, mascarillas, jabón líquido, alcohol al 70%, desinfectantes, equipos de protección personal).						
1.3	<b>Están colocados materiales</b> educativos visibles con información adecuada y clara, indicando circuito de ingreso y las medidas de higiene.						
1.4	<b>Existe listado</b> de todos los trabajadores según sus perfiles requeridos.						
<b>2</b>	<b>Actividades implementadas por los encargados de las empresas alimentarias</b>						
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.						
<b>3</b>	<b>Actividades a implementar por los responsables de las empresas alimentarias</b>						
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						





## 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**

Organización  
Panamericana  
de la Salud

Organización  
Mundial de la Salud  
OPAS REGIONAL PARA LAS  
Américas

# CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA HIGIÉNICA DE TELA DE FORMA SEGURA

[who.int/epi-win](https://www.who.int/epi-win)

## LO QUE DEBE HACERSE →



Lávese las manos antes de tocar la mascarilla



Compruebe que la mascarilla no está 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 quitarse 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.

**OPS**

Organización Panamericana de la Salud

Organización Mundial de la Salud  
OPHS REGIONALES AMÉRICAS

# 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.

EPI·WIN

Organización  
Panamericana  
de la Salud

Organización  
Mundial de la Salud

OPS



# ¡Lavarse las manos previene enfermedades!

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



**Paso 2** Frotamos 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.



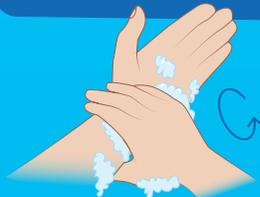
**Paso 4** Frotamos el pulgar de las manos, con movimientos circulares.



**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** Frotamos las muñecas con movimientos circulares y enjuaguemos.



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



## La salud está en nuestras manos

## CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



### Mantenga la limpieza

- ✓ Lávese las manos antes de preparar alimentos y también durante la preparación
- ✓ Lávese las manos después de ir al baño
- ✓ Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- ✓ Proteja los alimentos y las áreas donde se cocina de forma tal que no estén en contacto con insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)

#### ¿Por qué?

En la tierra, el agua, los animales y en la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades originadas en los alimentos. Ellos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas y cualquier otro elemento que no ha sido adecuadamente lavado y un contacto leve puede contaminar los alimentos.



### Separe alimentos crudos y cocinados

- ✓ Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer
- ✓ Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos
- ✓ Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

#### ¿Por qué?

Los alimentos crudos, especialmente carne, pollo y pescado, pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos, tales como comidas cocinadas o listas para comer, durante la preparación de los alimentos o mientras se conservan.

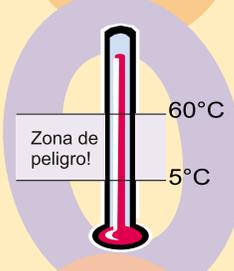


### Cocine completamente

- ✓ Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- ✓ Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- ✓ Recaliente completamente la comida cocinada

#### ¿Por qué?

La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Estudios señalan que cocinar el alimento de forma tal que todas las partes alcancen 70°C (158°F), garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo. Existen alimentos, como pedazos grandes de carnis, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción. El recalentamiento adecuado mata los microorganismos que puedan haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.



### Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- ✓ No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- ✓ Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- ✓ Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- ✓ No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
- ✓ No descongele los alimentos a temperatura ambiente

#### ¿Por qué?

Algunos microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente, pues necesitan alimento, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse. Bajo los 5°C (41°F) o arriba de los 60°C (140°F) el crecimiento microbiano se hace más lento o se detiene. Algunos microorganismos patógenos pueden inclusive crecer en temperaturas bajo los 5°C (41°F).



### Use agua y materias primas seguras

- ✓ Use agua tratada para que sea segura
- ✓ Seleccione alimentos seguros y frescos
- ✓ Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
- ✓ Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
- ✓ No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento

#### ¿Por qué?

Las materias primas, incluyendo el agua, pueden contener no sólo microorganismos sino también químicos dañinos. Es necesario tener cuidado en la selección de los productos crudos y tomar medidas de prevención como lavarlos y pelarlos ya que reducen el peligro.

**Conocimiento = Prevención**



Anexo 8.7 Soluciones para preparación de cloro para la desinfección.

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante			
	0,05 % <sup>1</sup>		0,1 %	
	Para lavado de manos y lavado de ropa		Para desinfección de superficies y pisos y 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

Fuente: OPS





