



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

## MINISTERIO DE SALUD

### NORMATIVA N°. 187

# PROTOCOLO PARA PREVENIR LA TRANSMISIÓN DE LA COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y SERVICIOS DE ALIMENTOS CON PERMISOS SANITARIOS

MANAGUA, NICARAGUA  
Agosto 2021





Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

# Ministerio de Salud

Normativa N°. 187

## Protocolo para prevenir la transmisión de la COVID-19 en establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios



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°. 187

# Protocolo para prevenir la transmisión de la COVID-19 en establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios

Managua, Nicaragua

Agosto 2021

## FICHA CATALOGRÁFICA

N Nicaragua. Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional  
WA Ministerio de Salud. Normativa N°. 187 **Protocolo para prevenir la**  
695 **transmisión de la COVID-19 en establecimientos comerciales**  
**0043 y servicios de alimentos con permisos sanitarios.**  
2022 2 ed. corregida y aumentada. MINSa. Managua, Agosto 2021.

### **24 pp. ilustraciones.**

- 1.- Medidas de Higiene en Establecimientos Comerciales
- 2.- Uso de Equipo de Protección Personal
- 3.- Manejo de Desechos Sólidos y Líquidos
- 4.- Distanciamiento Social
- 5.- Medidas de Movilización
- 6.- Higiene de manos
- 7.- Casos Sospechosos COVID-19/prevención
- 8.- Medidas de Protección para Trabajadores y Consumidores
- 9.- Educación, Promoción y Prevención de la Covid-19
- 10.- Bioseguridad

Ficha Catalográfica elaborada por la Biblioteca Nacional de Salud

ACUERDO MINISTERIAL  
No. 453- 2021

MINISTERIO DE SALUD  
SE APRUEBA: NORMATIVA No. 187

"Protocolo para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Establecimientos Comerciales y Servicios de Alimentos con Permisos Sanitarios".

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

2021. ESPERANZAS VICTORIOSAS...!  
TODO POR AMOR!  
LEBENDES. SIGUEMOS FRATERNIZAN...!  
NICARRAGUA TRIUNFA, EN PAZ Y UNIDAD...!

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

RESOLUCIÓN  
MINISTERIAL  
No. 453-2021  
MARTHA VERÓNICA REYES ÁLVAREZ  
Ministra de Salud

Ministerio de Salud  
Comité de Bioseguridad  
El Pueblo, Presidente!



Resolución Ministerial No. 453-2021

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. 187 "Protocolo para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Establecimientos Comerciales y Servicios de Alimentos con Permisos Sanitarios", cuyo objetivo es Implementar, ajustar o intensificar las medidas de bioseguridad según el riesgo de transmisión de la COVID-19 en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

#### 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. 187 "Protocolo para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Establecimientos Comerciales y Servicios de Alimentos con Permisos Sanitarios".

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

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





Resolución Ministerial No. 453-2021

Por tanto, esta Autoridad,

**ACUERDA:**

- PRIMERO:** Se deroga y se deja sin efecto legal alguno el Acuerdo Ministerial No. 144-2021, de fecha once de marzo del año dos mil veintiuno, mediante el cual se aprobó dicha norma.
- SEGUNDO:** Apruébese el documento: Normativa No. 187 "Protocolo para Prevenir la Transmisión de la COVID-19 en Establecimientos Comerciales y Servicios de Alimentos con Permisos Sanitarios", 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 y Establecimientos comerciales.
- 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...!  
LIBERTAD, DEMOCRACIA Y PARTICIPACIÓN  
NICARAGUA TRIUNFA, EN PAZ Y UNIDAD...!

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



# Índice

I.-	Introducción .....	1
II.-	Objetivos.....	2
	Objetivo General .....	2
	Objetivos Específicos.....	2
III.-	Glosario de términos.....	3
IV.-	Acrónimos.....	4
V.-	Población diana .....	4
VI.-	Actividades a realizar.....	5
VII.-	Bibliografía.....	12
VIII.-	Anexos .....	13

# 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, centrados en las personas, la familia y la comunidad.

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<sup>1</sup>.

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 protocolo para prevenir la transmisión de la COVID-19 en establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios, con el propósito de proporcionar a los gerentes generales, directores, propietarios, trabajadores y consumidores, 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 periodo 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.

---

<sup>1</sup> 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 los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

### Objetivos específicos

1. Aplicar las medidas de bioseguridad para evitar el contagio por COVID-19 en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.
2. Educar e informar sobre las medidas de bioseguridad en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios, según el entorno.
3. Fortalecer los procedimientos para el almacenamiento y distribución de los alimentos.



## 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. **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos.
4. **Distanciamiento físico<sup>2</sup>:** medida que consiste en mantener una distancia entre 1.5 a 2 metros entre las personas, particularmente entre aquellas que presentan síntomas respiratorios y fiebre, para evitar que una persona con una potencial infección por COVID-19, tosa o estornude y proyecte pequeñas gotas que contengan el virus.
5. **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.
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 por 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:** 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 Alimentos:** toda persona que manipula 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, que 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.

---

<sup>2</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, trabajadores de establecimientos de alimentos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios, consumidores y personal de salud (inspectores sanitarios, epidemiólogos, responsables y docentes).



## VI.- Actividades a realizar

### A. Medidas generales de higiene, limpieza y desinfección de establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

#### 1. Propietarios y gerentes generales deben garantizar las siguientes medidas de bioseguridad:

- a) Lavar y desinfectar pisos, paredes, equipos y utensilios, anaqueles o góndolas, los utensilios de autoservicio que usan los consumidores y mostradores.
- b) 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 higienizantes 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.

#### 2. Equipo de protección personal para efectuar la limpieza y desinfección en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

- 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 comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

- a) Colocar rótulos en el local para recordar a los clientes y empleados de mantener el distanciamiento físico de 1.5 a 2 metros.
- b) No tener contacto directo con las personas (apretones de manos, abrazos) y disminuir la interacción.
- c) Usar mascarilla en el lugar de trabajo y en lugares públicos.
- d) No tocarse nariz, ojos y boca
- e) Lavar 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.
- f) Usar desinfectantes para manos a base de alcohol al 70%
- g) Al medir la temperatura y encontrarse en valores superiores a 37.5° C, no permitir su ingreso al establecimiento.
- h) 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 o vómitos y
  - Diarrea.

**4. Procedimiento para el lavado de manos en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.**

- 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) Restregarse la palma de una mano, encima de la otra.
- d) Frotar el pulgar de las manos, con movimientos circulares.
- e) Restregarse con movimientos circulares la punta y uña de los dedos de una mano en la palma de la otra mano.
- f) Frotarse las muñecas con movimientos circulares y enjuagarse.
- g) Finalmente, secarse las manos con papel toalla.



**FAVOR LAVARSE LAS MANOS ANTES DE ENTRAR**



## B. Medidas específicas según entorno.

### 1. Establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios. Propietarios y gerentes generales de los establecimientos garantizan a los trabajadores y colaboradores lo siguiente:

- a) Medición de temperatura y aplicación de desinfectante para manos, previo al ingreso.
- b) Disponer de lavamanos accesibles y completamente abastecidos (jabón, toallas de papel y recipientes para basura).
- c) Uso de guantes, de acuerdo a 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.
- d) Aplicación periódica de desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras, etc.).
- e) Las personas que prestan servicios de transporte de personas, impulsadores y proveedores que llevan mercancías asociadas a la actividad que desarrollan, deben cumplir con las medidas de prevención y protección.
- f) Disponer de agua segura al personal que labora.
- g) Instalar pantallas acrílicas, vidrio u otro material similar, en las cajas y los mostradores para proteger al personal.
- h) El personal de caja, desinfectarse las manos cada vez que manipula dinero.
- i) 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.
- j) Al momento que ingrese las mercancías al establecimiento, desinfectar los empaques.
- k) Se recomienda que, de acuerdo a la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago.
- l) Cada propietario de puesto de venta o bodega será el responsable de supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de alimentos, almacenamiento, exhibición y venta.
- m) Se recomienda evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, bolígrafos etc.) con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.

- n) Los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras con tapa y de ser posible con pedal o basculante en los que se depositen pañuelos y otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- o) En teléfonos usados por diferentes personas, es recomendable utilizar el sistema de “manos libres” o sistemas que permitan la individualización de su utilización, o, de no ser posible, serán limpiados después de cada uso.

### **C. Propietarios y gerentes generales del establecimiento deben garantizar a los consumidores lo siguiente:**

- 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 (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 metros (indicándolo en el piso, con material adhesivo o pintura).
- f) Promover en los consumidores, que sólo 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) Desinfectar las compras al momento de llegar al hogar.

#### D. Medios de movilización (vehículos y motocicletas) para servicio de entrega de alimentos a los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

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

#### E. Medidas a tomar ante casos sospechosos de COVID-19 en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

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



## F. Manejo de desechos sólidos y líquidos en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

Las siguientes medidas de prevención se realizarán de manera rigurosa:

- Garantizar que se utilicen las técnicas apropiadas para el manejo de los desechos de la organización o centro de trabajo.
- 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.
- Disponer de recipientes de basura seguros, con tapa de apertura con pedal.

## G. Devolución de productos en los establecimientos comerciales y servicios de alimentos con permisos sanitarios.

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.

# HACER USO CORRECTO DEL EPP



## VII.- Bibliografía

1. FAO/OMS. La COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario Orientaciones provisionales - 7 de Abril de 2020.
2. Gobierno de Mexico. <https://www.insp.mx/infografias/saludo-tiempos-covid-19.html>
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. MINSA-GRUN. Normativa 070. “Norma metodológica para elaboración de normas, manuales, guías y protocolos del sector salud. Managua”: Managua Nicaragua, Junio 2011.
5. MINSA-GRUN. Normativa 100 “Guía para la vigilancia epidemiológica integrada de las infecciones respiratorias agudas.”: Managua Nicaragua, Agosto 2020.
6. NTON 03 026 -10 Primera Revisión. Manipulación de Alimentos. Requisitos sanitarios para Manipuladores: Managua, Nicaragua, 15 Julio 2010.
7. OIRSA: Guía Buenas prácticas de manejo de alimentos para garantizar su inocuidad y prevenir contagio ante pandemia la COVID-19. Mayo 2020.
8. Organización Panamericana de la Salud (2020). <https://www3.paho.org/sites/default/files/2020-03/cubra-su-tos-es-thumbnail.jpg>
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. 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:

- Si cumple: 1
- No cumple: 0

	CUMPLE	Observaciones		
		SÍ	NO	
<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	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.			
<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 constante higiene de manos.			
3.3	Uso de equipo de protección personal: mascarillas, guantes, delantal o bata, zapato cerrado.			
3.4	Cuentan con registro de casos de trabajadores con signos de COVID 19.			
<b>4</b>	<b>Actividades a implementar por el personal del comedor</b>			
4.1	Uso de equipo de protección personal: 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.			



## 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](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  
OPHN REGIONALES Américas

# CÓMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA

who.int/epi-win

## QUÉ DEBEMOS HACER →



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  
OFICINA REGIONAL PARA LAS  
Américas

**Conócelo. Prepárate. Actúa.**

[www.paho.org/coronavirus](http://www.paho.org/coronavirus)

**Anexo 8. 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



