

Programa SAE Módulos Alimentarios - COVID-19

Guía de Recomendaciones en Procesos

Las recomendaciones que se desarrollan, se fundamentan en las disposiciones del Código Alimentario Argentino vigentes en nuestro país, la revisión de documentación nacional e internacional referida a la pandemia y a la seguridad alimentaria; a los POES; a la atención de emergencias y desastres y los lineamientos normativos determinados por el Min. de Salud de la Nación en el contexto de COVID-19.

El objetivo principal es minimizar el riesgo de exposición y asimismo preservar la higiene y buena práctica con las materias primas alimentos que se suministran en la continuidad del programa comedores escolares de la provincia de Buenos Aires.

A su vez, estas recomendaciones sobre el cuidado higiénico y de la calidad de los alimentos también tienen precedente en los convenios y actas acuerdo que posibilitan la instrumentación de gestión descentralizada para la implementación del Programa SAE en los niveles locales distritales, sean Consejos Escolares, sean Municipios.

Procesos Aprovisionamientos

El organismo de gestión a nivel distrital de las adquisiciones de todas las materias primas alimentos, deberá cumplir todas las normativas que regulan y determinan en materia de aptitud bromatológica, higiene y seguridad de los alimentos en base a las especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino Ley 18.284 como así también respetar todas las normas jurisdiccionales asociadas a la calidad de los alimentos que se brindan en programa SAE en los establecimientos escolares para niños/as y adolescentes.

Es aconsejable revisar y perfeccionar las descripciones de las especificaciones técnicas de los productos alimenticios a adquirir a fin de evitar imprevisiones / imprecisiones.

Considerar que en grandes volúmenes de adquisición y posterior manipulación se desaconsejan los envases de vidrio por su mayor riesgo a roturas y se optimizar especificaciones de los productos conservas enlatados y productos secos cereales que pudieran haber estado por largo plazo en almacenamientos de fábricas de origen / establecimientos de acopio.

A su vez en este marco emergencia sanitaria, alimentaria y social; se recomienda a los equipos de gestión distritales del programa SAE en consecución de los correctos procesos de adquisición de alimentos para el programa SAE cumplir especial observancia / consulta de todas las notificaciones que los sistemas de vigilancia y fiscalización alimentaria (ANMAT- INAL Nación; Min. de Desarrollo Agrario de la Pcia de Bs. As., Secretarías de Salud y Bromatología distritales) generen por avisos de alertas / aptitud / calidad de los alimentos en circulación y comercialización en el actual contexto.

A fin de contribuir a los mecanismos de transparencia del programa SAE y de posibilitar la trazabilidad en el abastecimiento de alimentos a los establecimientos escolares, los equipos de gestión distrital deberán exigir a sus proveedores, la correcta confección de la documentación constancia de aprovisionamientos cumpliendo sin excepción:

Tipo de Comprobantes: oficiales y legalmente registrados: Remito "R" / Factura A ; B; etc. y en un todo conforme a las normativas fiscales y contables dispuestas por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Pcia. de Bs.As.

Descripción de los productos que se proveen: todos los comprobantes sean Remitos / Facturas con los cuales se provee al establecimiento escolar deben enunciar para el programa SAE la cantidad y el completo detalle de la especificación de alimentos:

- ✓ Para productos alimenticios que se comercializan envasados con rotulación completa de origen en empaque primario: indicar cantidad en unidades por conteo y especificar como mínimo *denominación de venta completa del producto*; marca *comercial* y *tipo envase con su cantidad peso neto*, todo ello debe coincidir con lo detallado en el propio rotulo de origen del alimento. A modo de ejemplo:

Cantidad	Detalle
120 uni	Puré tomate marca Noel brik x 520 cc
240 uni	Arvejas secas remojadas en conserva marca Inalpa lata x 350 g
120 uni	Leche entera fluida con A y D larga vida UAT, marca Milkaut brik x litro
48 uni	Leche en polvo entera con A y D, marca Purísima estuche x 800 g

- ✓ Para productos alimenticios que se comercializan envasados con rotulación completa de origen en empaque primario pero cuya cantidad es variable por pesada: indicar cantidad por pesada y especificar como mínimo *denominación de venta completa del producto*; marca *comercial*, todo ello debe coincidir con lo detallado en el propio rotulo de origen del alimento. A modo de ejemplo:

Cantidad	Detalle
4 kg	Queso fresco tipo cremoso marca Ciudad del Lago envasado en horma
3,300 kg	Queso de rallar tipo sardo fresco marca Elogio en horma
12 kg	Pollo fresco entero con menudos grado A marca Avícola Tres Arroyos
5,300 kg	Carne vacuna corte cuadrada sin hueso envasada al vacío marca Frigorífico Penta

- ✓ Para productos alimenticios del tipo frescos no incluidos en la exigencia del Cap. V CAA (carnes frescas despostada al corte, verduras y frutas frescas, etc.) y cuya cantidad es variable por pesada: indicar cantidad por pesada y especificar como mínimo *denominación completa del producto*. A modo de ejemplo:

Cantidad	Detalle
30 kg	Manzana fresca
15 kg	Acelga en atados
10.700 kg	Carne vacuna corte paleta sin hueso

Adicionalmente a inicio del comprobante y a continuación de la denominación del establecimiento escolar destinatario receptor y domicilio punto de entrega, sus proveedores indicarán la cantidad en cifras y denominación de la/s prestación/es correspondientes al programa SAE.

En ninguna circunstancia, este dato sule / reemplaza el cumplir con la descripción pormenorizada de materias primas alimentos que se proveen para el programa SAE, y que deberán obrar en el mismo comprobante; aun cuando la conformación modular se entregue ya armada por proveedor.

Ejemplo:

Señor/es	Escuela N° 30 "Domingo Sarmiento" - Prestación SAE: 500 módulos alimentarios
Domicilio	Calle 4 Nro. 503 - Claypole- Alte Brown- Pcia Bs.As.

Aclaración: los ejemplos de productos alimenticios y alimentos frescos que se detallan son facilitados para que se comprenda **cómo se deben confeccionar en forma correcta los comprobantes de aprovisionamiento**; y no se deben interpretar como la variedad de alimentos recomendados para integrar en particular la prestación modulo alimentario programa SAE. La selección de productos alimenticios sugerida para la conformación módulo de alimentos-Covid 19 se detalla en IF-2020-05905710-GDEBA-DSTAMDCGP; documento anexo a la Res. Min. N° 705/2020 de firma conjunta Min. Desarrollo de la Comunidad y DGCyE.

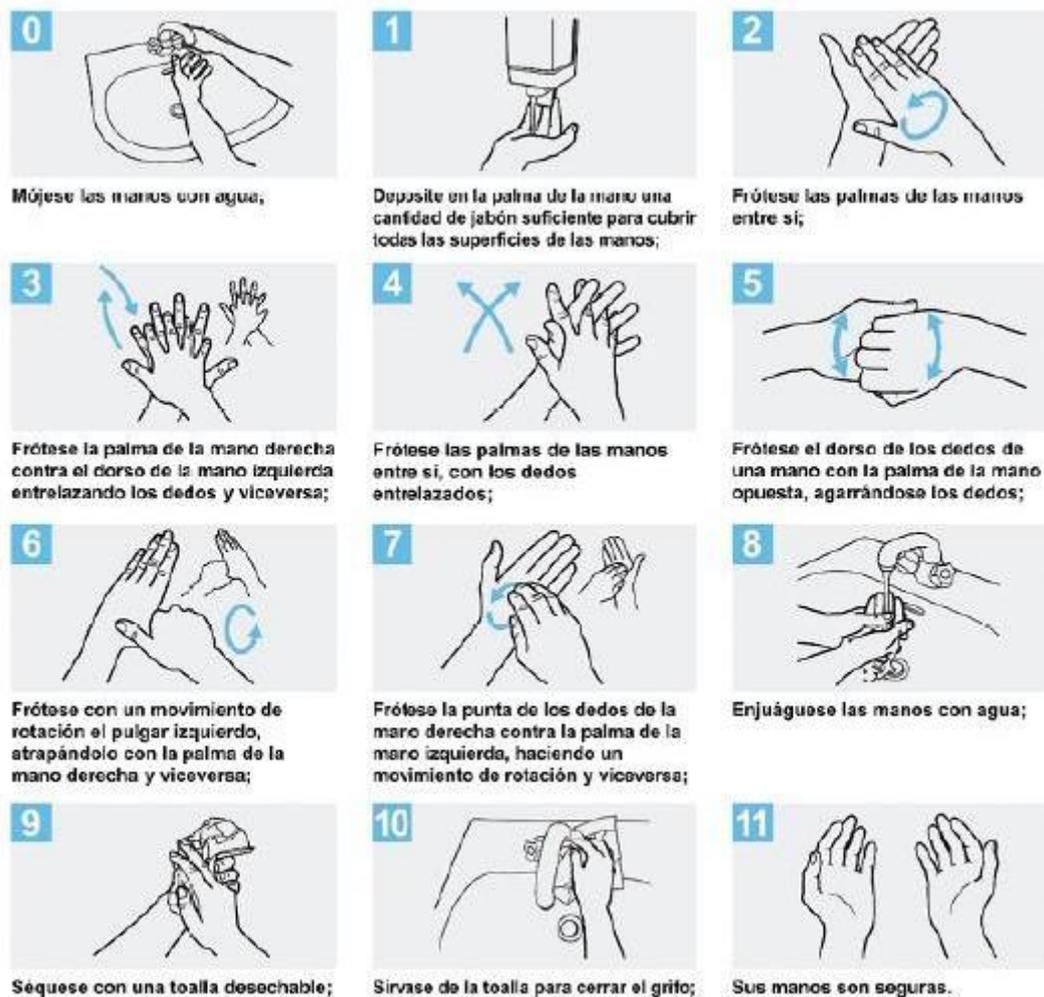
Procesos Operativos

Si bien hasta el momento no hay evidencia científica que postule que la pandemia de COVID-19 se transmita por los alimentos es importante que todos los procesos que se asocian a manipular y distribuir alimentos se resuelvan aplicando buenas prácticas de manipulación, y que a la vez también se adopten todas las medidas de higiene que son fundamentales para prevenir la propagación de coronavirus.

Proceder al lavado correcto de manos.

Definir un área de lavado de manos con un suministro adecuado de jabón blanco, líquido o solución desinfectante a base de alcohol al 70 %; toallas / pañuelo descartable y agua segura.

Figura 1: Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón



Crédito: OMS

Figura 2: Método adecuado para el uso de soluciones a base de alcohol



Las personas que manipulen los alimentos deberán lavarse las manos al menos por 40-60 segundos con agua y jabón (Figura 1) o por 20-30 segundos con soluciones a base de alcohol (Figura 2):

- ✓ Antes de comenzar el trabajo.
- ✓ Antes de manipular productos alimenticios envasados.
- ✓ Antes y después de manipular alimentos crudos.
- ✓ Después de manipular residuos.
- ✓ Después de manipular productos y paños de limpieza, secadores y trapeadores.
- ✓ Después de tocar equipos y superficies sucias, limpiar mesadas y utensilios.
- ✓ Después de usar el baño.
- ✓ Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- ✓ Después de comer, beber.
- ✓ Después de manejar dinero.
- ✓ Durante las tareas de manipulación de alimentos de manera regular cada vez que se cambia de actividad y con frecuencia recomendada cada 30 minutos durante la realización de una misma actividad (por ejemplo, almacenamiento de alimentos).

Asegurar que en el punto de lavado de manos se suministre y esté disponible en todo momento la cantidad adecuada de insumos necesarios para esta práctica. Además, colocar a la vista, en el sector la cartelera explicativa, los pasos correctos de lavado de manos. Se puede usar el mismo cartel que se incluye en esta guía.

Tener en cuenta que las soluciones de alcohol / alcohol gel son inflamables, por eso adoptar la precaución de no acercarse al fuego (hornallas de la cocina, encender fósforos) inmediatamente de colocarse el desinfectante en las manos.

Mantener distanciamiento social. Se debe garantizar una distancia mínima de 1,5 metros entre cada persona.

No se debe compartir tazas, utensilios para comer, alimentos o bebidas con otras personas. Por ello también evitar la práctica de consumo del mate cebado.

Si alguna persona del equipo de trabajo muestra algún síntoma de COVID-19, debe informarlo con antelación, no acudir al lugar de trabajo para evitar el contacto con los destinatarios y articular con la autoridad sanitaria.

Proceder a uso de elemento tapabocas y nariz de uso personal según se disponga; en las etapas de trabajo con módulos de alimentos en los establecimientos escolares a modo preventivo y siguiendo los lineamientos de la recomendación de adoptar medidas precautorias que contribuyan a minimizar riesgos en manipulación de las materias primas alimento y en contexto Covid-19.

El tapabocas y nariz es un elemento de protección que, conforme el artículo 5° del decreto 255/2020 de la Provincia de Buenos Aires, es de uso obligatorio cuando haya dos o más personas y en todos los espacios cerrados de acceso público (tales como los establecimientos educativos en los que se entrega el módulo alimentario). Asimismo, la mencionada norma dejó establecido que “la obligación dispuesta en el presente, no exime del cumplimiento de las restricciones impuestas por el Decreto Nacional N° 297/2020 y sus prórrogas”.

El uso de barbijos sanitarios ha sido limitado para el uso a personal de salud, conforme el artículo 9° de la misma norma.

El Ministerio de Salud de la Nación recomienda que “Debemos hacer nuestros propios barbijos. Los barbijos de tela hechos en casa con materiales comunes se pueden usar como una medida de salud pública sumada al distanciamiento social e higiene. Cuando hagas tu barbijo, es importante que: (1) Se ajuste bien pero cómodamente contra el puente nasal y el costado de la cara; (2) Esté asegurado con lazos o elásticos para las orejas; (3) Tengan varias capas de tela (al menos 2); (4) Permitan la respiración sin dificultad Y (5) Se pueda lavar y secar en el lava ropas sin daños o sin cambiar su forma y a mano con jabón”

Además recomienda las siguientes medidas de prevención: “Para ponerte, usar y quitarte bien un barbijo tené en cuenta: (1) antes de ponerte un barbijo, lavate las manos con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol; (2) Cubrite la boca y la nariz con el barbijo. Asegurate que no haya espacios entre el barbijo; (3) Evitá tocar el barbijo mientras lo usás; si lo hacés, lavate las manos con agua y jabón o con desinfectante a base de alcohol, (4) Cambiá de barbijo en cuanto esté húmedo o visiblemente sucio y (5) Para quitarte el barbijo: Hacelo por detrás sin tocar la parte delantera del barbijo, ponelo inmediatamente en un recipiente cerrado y lavate las manos con agua y jabón o con desinfectante a base de alcohol” (tutorial en la página Facebook del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires).

El uso de barbijos sirve para reducir el contagio, pero no reemplaza las acciones de higiene personal, limpieza, desinfección y ventilación de los ambientes; y distanciamiento social.

Adecuadas prácticas personales Se aconsejan que las personas que manipulan alimentos utilicen vestimenta, calzado adecuado; sujeten y cubran el cabello con elemento de uso personal. Evitar tocarse la cara, preservar la higiene respiratoria (toser o estornudar en el pliegue interno del codo y/o o con un pañuelo).

Está prohibido fumar en los establecimientos educativos y en las actividades de manipulación de los alimentos.

Los alimentos nunca se apoyarán en contacto directo con el piso, por lo que debe utilizarse tarima / paletizado a una distancia mínima de 14 cm del piso, o utilizar las mesadas / mesas de trabajo/ estanterías existentes para punto de apoyo en procesos y tareas con alimentos.

Sectorizar las operaciones de manipulación de alimentos mínimamente en: zona recepción y control; zona almacenamiento; zona armado de módulos/cajas alimentos; zona de despacho/ entrega/retiro y aparte un espacio / zona de residuos.

Procesos Operativos con Alimentos



Se recomienda a Directivos y quienes en los establecimientos escolares dirijan procedimientos operativos con alimentos y armado de módulos alimentarios, también consulten a los equipos de gestión local distrital en la mejor posible implementación de las recomendaciones que aquí se explican y buenas prácticas en el quehacer diario teniendo en cuenta capacidad operativa de cada escuela.

Recepción y Control

En el establecimiento escolar, punto de abastecimiento al que llegan las materias primas alimentos, autoridad escolar responsable y/o quien se designe, deberá proceder a controlar la recepción de los alimentos y en revisión del documento comprobante de aprovisionamiento mismo ya descripto, para constatar coincidencia entre el documento y el real abastecimiento.

Ítems a controlar:

- Cantidades
- Tipos de productos denominación de venta, marca comercial, envase y contenido neto
- Fechas de vencimiento (en productos cuya vigencia es menor a 3 meses envase indica día, mes y año; en productos cuya vigencia es mayor a 3 meses envase indica mes y año), datos de fabricante-origen. No aceptar alimentos vencidos. Tampoco aceptar productos alimenticios próximos a vencer ya que el módulo se entrega para un aprovechamiento en el hogar que es quincenal.
- Estado y presentación: productos alimenticios envasados cerrados herméticos, sanos, íntegros, limpios, rotulación de origen completa cuando así corresponda. Las latas no podrán aceptarse con signos de oxidación; ni abolladas, ni abombadas, ni rotas; ni rezumantes.
- Características intrínsecas: color, olor, aspecto visual y organolépticos característicos según corresponda a cada alimento; libres de impurezas y agentes extraños/ ajenos al alimento
- Frescos con cadena de frío: deberá verificarse la transportación y llegada a la escuela sin interrupción de la cadena de frío y adecuada temperatura de refrigeración.

Se recomienda ante inquietudes que se produzcan al mismo momento de la recepción de los alimentos, consultar a los equipos distritales de gestión programa SAE antes de proceder a la firma de comprobante de aprovisionamiento.

Almacenamientos

Una vez realizados los controles al ingreso, proceder al acondicionamiento de los alimentos en el almacenamiento.

Organizar que los empaques que contienen alimentos se dispongan ordenados siguiendo estas pautas de buena práctica:

- ✓ Los almacenamientos de alimentos no se realizarán a la intemperie, sino en espacio seco y protegido
- ✓ Los alimentos con cadena de frío deberán almacenarse en equipos de frío inmediatamente a su ingreso
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios no se colocarán a la exposición luz solar directa.
- ✓ Ordenar según fechas de vencimiento según la regla PEPS
“Primero Expira (vence) Primero Sale”
- ✓ Los alimentos secos que se rompen por presión - fidería, galletitas, etc.- deberán acondicionarse para evitar deterioro sin sobrecargar estibado.
- ✓ Visualizar en bandejas de envases tipo brik / enlatados la indicación de unidades empaques admitidos para el estibado y seguir dicha recomendación.
- ✓ Los productos alimenticios líquidos cuyo empaque/ envase pudiera accidentalmente romperse y producirse derrame, evitar colocar arriba de otros alimentos o en estantes superiores.

- ✓ Los productos y elementos de limpieza y desinfección no se almacenarán junto a los alimentos. Buscar un lugar de almacenamiento diferente (preferentemente y en lo posible asignar un espacio / sector con puerta con cierre y llave)
- ✓ No apoyar los alimentos en contacto directo con el piso. En los posible disponer de tarimas / pallets, canastos; y a su vez organizar uso de mobiliarios comunes del establecimiento para utilizar como punto de apoyo.
En la práctica, si se cuenta con canastos plásticos se sugiere colocar uno boca abajo vacío como punto de apoyo en el piso, a modo de soporte y aislamiento; sobre dicho canasto, se podrán apoyar por encima y hacia arriba en estiba, los empaques con productos alimenticios.

Ensamble/ armado de Módulos / Caja / Bolsón

Organizar en sector próximo a los almacenamientos mesadas de trabajo próximas entre sí para el armado de los módulos bolsones.

Se aconseja que, a cada mesa de trabajo con una persona, se le asigne hasta 3 productos en la colocación a la caja/ bolsón modular y coordinar así una tarea de armado en serie que agilice los tiempos y que evite errores por faltantes en la caja / bolsón final, y que esto favorezca la observación directa que ejerce el personal asignado a monitorear el correcto estado de hasta 3 variantes de productos alimenticios que se agregan por cada mesada de trabajo a la conformación final.

Si el modular incluye frutas frescas o vegetales, estos se acondicionarán en mesada de trabajo dispuesta a este fin y podrán ser dispuestos en bolsa cristal para la entrega. Serán entregados justo en el momento en que el destinatario/a retira el módulo/ bolsón de alimentos a fin de evitar pérdidas por aplastamiento o presión.

Si el modular incluye huevos frescos, estos se acondicionarán en mesada de trabajo dispuesta a este fin y serán entregados justo en el momento en que el destinatario/a retira el módulo/ bolsón de alimentos a fin de evitar pérdidas por rotura.

La persona a cargo de esta tarea, durante su ejecución, no estará manipulando otros alimentos, y deberá proceder al lavado frecuente de manos según método ya descripto, antes; durante la tarea y al finalizar la misma.

Si la conformación modular incluye algún alimento con cadena de frío, el mismo se retirará del equipo de frío justo en el momento en que el destinatario/a retira módulo/ bolsón de alimentos.

No se deberán realizar fraccionamientos de productos alimenticios cuya rotulación de origen impresa en envase de comercialización es de carácter obligatorio según Cap. V del Código Alimentario Argentino; esta práctica conduce a:

- incrementar riesgos de contaminación por manipulación;
- pérdida de hermeticidad de los envases;
- eximir a los fabricantes de la responsabilidad por la calidad del producto;
- impedir a los destinatarios/as consumidores finales acceder a la información de rotulado reglamentario.

Los módulos / bolsón, una vez armados, se acondicionarán de forma tal que se evite el contacto directo con el piso y preferentemente próximos a la zona de distribución y retiro.

Sector despacho y retiro

No permitir aglomeraciones de personas alrededor del punto/ mesada de retiro de los módulos de alimentos programa SAE

Indicar a las personas con carteles señaléticos de confección manual que se puedan colocar bien visibles en paredes del sector, que mantengan la distancia mínima de 1 metro entre sí durante todo el proceso de retiro.

Si es posible, se debe indicar con cinta adhesiva (papel) en el piso cinta plástica o sogá un área perimetral de un metro alrededor de la mesada de entrega / retiro de alimentos.

Se aconseja implementar un registro en la escuela, para asegurar que cada responsable de niño/a, adolescentes destinatarios/as que regularmente asiste a la escuela y recibe programa SAE, se le haya entregado la prestación módulo de alimentos.

Será importante que acuda una sola persona responsable por los niños/as y adolescentes para el retiro del módulo de alimentos programa SAE, no grupos.

Se sugiere coordinar el retiro de acuerdo a los números de finalización de DNI de los niños/as matricula de la propia escuela. Por ejemplo: Lunes 0-1; Martes 2-3; Miércoles 4-5, Jueves 6-7; Viernes 8-9.

Cada escuela a su vez puede coordinar si se trata de un responsable de alumnos/as de la misma escuela que son hermanos/as para que familiar responsable concurra 1 sola vez al retiro.

En lo posible desde la coordinación que resuelven los equipos educativos con la comunidad escolar, advertir que no se recomienda asistan personas que se consideran grupos de riesgo como personas mayores de 60 años, embarazadas y personas con enfermedades crónicas. También este mensaje se puede difundir en cartel señalético de confección manual que se exhiba al ingreso del establecimiento escolar.

Zona Residuos

Disponer en la organización de un sector para acondicionar los residuos que no sea el mismo lugar de almacenamiento o de armado de módulos / bolsones.

Los residuos correspondientes a embalajes de alimentos deberán acondicionarse plegados para minimizar el volumen espacio que ocupan.

Prever en los recipientes de residuos la colocación de bolsas y que se mantengan cerrados con tapa.

Evitar dejar recipientes de residuos llenos sin recambio de bolsa para el día subsiguiente.

Proceder a higiene diaria de los recipientes de residuos existentes.

Las bolsas de residuos, deberán disponerse diariamente al retiro por recolección final distrital. Los residuos sólidos secos de empaques, cartones o plásticos, de mayor volumen y que no se embolsan, según posibilidades de cada establecimiento podrá organizarse retiro programado periódico.

Etapa higiene y ventilación de los espacios

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias.

Todas las superficies, más allá de la modalidad de las operaciones con alimentos deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mesas, barandas, picaportes, puertas, vehículos de transporte, recipiente de residuos, entre otros.

Todos los utensilios de cocina, platos, tazas y cubiertos deben ser desinfectados con regularidad. La limpieza y desinfección debe realizarse diariamente.

Se recomienda realizar un procedimiento sencillo, en los siguientes pasos:

Primer Paso: limpiar

- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
- Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en (balde 1), escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- Enjuagar solo con agua con un segundo trapo (trapo 2) sumergiéndolo en el segundo recipiente con agua (balde 2).

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

Segundo Paso: desinfectar

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Esta acción produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.

El proceso es sencillo y económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua fría, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico común (lavandina con concentración de 25 g CL/litro o 55 g CL/litro).

Tabla 1. Concentración recomendada de la solución de hipoclorito de sodio para desinfección equipos, mobiliarios y superficies

Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	40 ml o 4 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 g Cl/litro	20 ml o 2 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua

Si se quiere hacer un balde (10 litros) multiplicar los valores de Tabla 1

*Así 10 litros de agua, agregar 20 cucharadas soperas de lavandina comercial 55 -60 g Cl / litro

- Preparar la solución desinfectante según indicaciones recomendadas de la Tabla 1 .
- Sumergir el trapeador o paño limpio y secador, en la solución preparada en el balde
- Rociar con la solución y distribuir con ayuda de secador y paño limpio las superficies a desinfectar.
- Dejar secar la superficie, sin utilizar trapo o rejilla para secar.

La materia orgánica reduce la efectividad de los clorados, por eso es importante que la superficie esté limpia ANTES de colocar la solución diluida de cloro.

Tener en cuenta que el cloro concentrado o en mezcla con otros productos de limpieza o con agua caliente es una sustancia tóxica que puede causar irritación e inflamación en los ojos, la garganta y la nariz. Al preparar y usar una solución desinfectante se debe tener en cuenta que el personal tome las medidas de protección establecidas por la autoridad sanitaria y las que se describen en el rotulo de los envases de estos productos químicos.

Las soluciones preparadas de hipoclorito de sodio con agua corriente tienen una vida útil máxima de 24 horas, no deben conservarse en envases destapados y deben ser descartadas si no son utilizadas.

La ventilación de ambientes cerrados debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. Se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire, previendo que el mismo provenga de espacios/áreas limpias.

Al finalizar la distribución del día, asegurar que el lugar y las mesas y mobiliarios de trabajo utilizados se limpien según lo indicado en el apartado anterior. Retirar todas las señalizaciones con cintas / sogas, higienizar el área de lavado de manos y el sector de residuos.

Referencias consultadas:

- ANMAT Código Alimentario Argentino, Ley 18284. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Impacto de la pandemia de COVID-19 en la seguridad alimentaria y nutricional de niños, niñas y adolescentes asistentes a comedores escolares en Argentina Guía Federal de Recomendaciones para equipos que lleven a cabo la implementación de comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19, versión 1.0, edición 07 de abril 2020.
- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas, Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca Presidencia de la Nación, año 2011
- Boletín de Difusión. Procedimientos Operativos estandarizados de Saneamiento. Programa Calidad de los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA
- UNICEF, WHO, IFRC. Mensajes y acciones importantes para la prevención y el control del COVID-19 en las escuelas. UNICEF, WHO, IFRC; 2020.
- Organización Mundial de la Salud. Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus. OMS; 2020.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos, Hazelwood, D. y Mc Lean, A. D., Ed. Acribia S.A., Zaragoza, 1991.
- Manual Curso-Taller Manipulación de Alimentos”, Oficina de Alimentos, Ministerio de Salud de la PBA, 2011 y actualización 2018
- OMS/ OPS La seguridad alimentaria y nutricional en situaciones de emergencia. Guías preparadas por el Instituto de la OPS/OMS de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) Disponible en: <https://www.paho.org/es/emergencias-salud/seguridad-alimentaria-nutricional-situaciones-emergencia>