

Protocolo para

# PARA MANEJO DE OLLAS POPULARES



#### ALCANCE DEL DOCUMENTO

Este instructivo orientará y proporcionará asesoramiento a los equipos de trabajo locales o comunitarios en cuanto al manejo e implementación de medidas sanitarias preventivas para la contención del COVID-19 y otras enfermedades respiratorias en el desarrollo de actividades como las ollas populares en el territorio nacional.

## COMO SE PREVIENE LA PROPAGACIÓN DE COVID-19

La mejor manera de prevenir la infección es evitar estar expuesto al virus por lo que se indica tomar las precauciones generales de resfriado y gripe para ayudar a evitar que las personas propaguen COVID-19. Se insta a:

- Lavado de las manos: lávese las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar. Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol de un grado de al menos 70º. Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- Al toser y/o estornudar, cubrir la boca y nariz con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable. Se recomienda el uso de tapabocas desechables.
- Adherirse al distanciamiento social recomendado por el MSPBS
- Evitar el contacto estrecho y limitar el saludo tradicional (evitar abrazo, beso, apretón de
- Limpiar y desinfectar los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.
- No compartir mate, tereré, vasos y otros artículos de uso personal.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos no higienizadas.

## RECOMENDACIONES PARA COMEDORES Y EQUIPOS DE **TRABAJO**

#### a. Planificación

- Seguir recomendaciones para la elaboración de ollas populares durante la época del
  - (https://drive.google.com/file/d/1CNXfN8GEp\_pPw2YCQxmbNZtCgR9MSsDl/view)
- Identificar y designar un coordinador y/o grupo de trabajo que se encargue de liderar la implementación de las acciones de prevención y contención del Coronavirus (COVID-19).
- Establecer grupos de trabajo para la elaboración, dispensación y atención de personas. Estos grupos de trabajo no deben compartir el espacio físico y deben cumplir funciones de manera separada.
- Organizar las entregas de plato de comida, acorde a manzanas, grupos vecinales o áreas determinadas.







- Prever espacio adecuado para elaboración de comidas y dispensación de platos. Los espacios previstos deben evitar aglomeración.
- Disponer de mascarillas y alcohol en gel para público en general.
- Junto con comunicar fechas y actividades previstas a la comunidad, se deben comunicar las medidas sanitarias a
- Disponer la entrega de platos por familia a un miembro.
- Prever servicio de agua y espacios para garantizar limpieza y lavado de manos.
- Disponer rutina de higienización para el personal con contacto directo con clientes.
- Prever espacio para lavado de utensilios.
- Prever botes de basura para disposición de desechos.

## b. Previa a la actividad - desinfección de lugares de trabaio

- Seguir recomendaciones para la elaboración de ollas populares durante la época del COVID-19
  - (https://drive.google.com/file/d/1CNXfN8GEp\_pPw2YCQxmbNZtCgR9MSsDl/view)
- Intensificar frecuencia de limpieza diaria junto con limpieza de superficies, mobiliario, estantería u otro elemento de frecuente utilización.
- Lavar y desinfectar los cubiertos, utensilios, equipos y superficies preferentemente con agua caliente (Temperaturas superiores a 80° C).
- Para la recepción de víveres: lavado de manos previo a la utilización de utensilios. Seguir las recomendaciones de desinfección de envases y bolsas, dadas por el MSPBS e INAN.





SALUD PÚBLICA







### c. Durante la actividad

- Seguir recomendaciones para la elaboración de ollas populares durante la época del COVID-19
  - (https://drive.google.com/file/d/1CNXfN8GEp\_pPw2YCQxmbNZtCgR9MSsDl/view)
- El equipo de elaboración de comidas no debe presentar síntomas de alguna enfermedad o ser contacto de casos positivos de COVID-19. Evitar integrantes que formen parte del grupo de riesgo:
- Personas con enfermedades crónicas y/o respiratorias.
- Personas mayores de 60 años.
- Personas en proceso de gestación y mujeres en periodo de lactancia.
- Personas que hayan padecido recientemente dengue (en el último mes).
- Personas con algún tipo de discapacidad







- El coordinador/a o grupo coordinador deberá controlar cumplimiento de rutina de higienización establecida para los equipos de trabajo. Realizará recorridos de verificación de cumplimiento de medidas.
- Controlar uso correcto de tapabocas de públicos y equipo de trabajo.
- El equipo de elaboración de comidas deberá utilizar protector de cabeza, mascarilla, guantes y protector facial para las tareas a llevar adelante. No tener uñas largas ni pintadas, no utilizar joyas ni relojes o cualquier accesorio en las manos y brazos.
- El personal que cumpla funciones de entrega o atención a personas, deberá utilizar durante su labor delantal, cobertor de cabeza, mascarilla y guantes junto con disponer de alcohol en gel para higienización y cumplir con el distanciamiento social establecido con público y equipo de trabajo.
- Exhibir en lugares visibles las "Medidas de higiene". Los materiales gráficos y audiovisuales se encuentran disponibles en https://www.mspbs.gov.py/covid-19.php
- Garantizar insumos para la limpieza e higiene personal de equipo de trabajo y público concurrente como jabón, toallas de papel, desinfectantes, alcohol en gel, otros.
- Facilitar dispositivos para higienización de manos para el personal y público concurrente.
- Evitar ingreso de menores y personas del grupo de riesgo mencionado arriba. Indicar y controlar lavado de manos de personas que ingresan.
- Controlar ingreso de un miembro por familia para entrega de platos.
- No compartir utensilios. Lavar los utensilios en las rotaciones previstas.
- Prever sistema de control de disposición de basura.
- Garantizar medidas de distanciamiento social en las filas, las personas deben mantener mínimo 2 metros de distancia entre una y otra.
- Asegurar que los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia sean debidamente desinfectados.
- Activar un Filtro Social para la identificación de cualquier caso que se presente con fiebre con signos y síntomas respiratorios para indicar medidas de aislamiento y contacto al 154 para auto reporte acorde a indicaciones del Ministerio de Salud.
- Ante la identificación proactiva de personas con signos y/o síntomas respiratorios, el coordinador deberá comunicar a la persona identificada las indicaciones del Ministerio de Salud y Bienestar Social, además de facilitar tapa boca e instar al aislamiento social.
- No compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Respecto a alimentos, se insta a cocinarlos por encima de los 70° C y conservar manteniendo la cadena de frío si corresponde.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film o recipientes con tapas.
- Limitar la manipulación directa y/o utensilios por parte del público concurrente. Así mismo, se deberán cambiar los utensilios frecuentemente.

Se insta al cumplimiento de las recomendaciones para la selección, compra y manipulación de alimentos en época de COVID-19, difundidas por el INAN.

Recordatorio: los materiales gráficos y audiovisuales oficiales se encuentran disponibles en la página web oficial del Ministerio de Salud y Bienestar Social: https://www.mspbs.gov.py/covid-19.php

Evitar difusión de mensajes falsos y recurrir a fuentes oficiales para información general en relación al COVID-19 en el Paraguay.

El presente documento podría sufrir ediciones atendiendo a la evidencia científica y curva epidemiológica del COVID-19 en el territorio nacional y otros países.











Parazuay de la zente