

1. ADQUISICION DE VIVERES:

Por lo general, los alimentos en estas situaciones proceden de fuera en razón de que la producción local está colapsada y las existencias estén averiadas o contaminadas. En este caso debe vigilarse las condiciones organolépticas de los productos frescos sobre todo los de carácter perecedero son normales, los envasados respecto al Registro sanitario y fecha de vencimiento. Cuando se trate de productos donados se deben revisar igualmente si están registrados en su origen, fechas vigentes y condiciones de los envases y embalajes, rechazando cuando se presente oxidados, abollados, hinchados o rezumantes. Los alimentos deben haber sido transportados separados de otros productos sobre todas sustancias químicas que pudieran causar contaminación cruzada.



2. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO.

Los alimentos deben recepcionarse en un espacio limpio y protegido, con suficiente luz como para una adecuada inspección, se registrará la cantidad y condiciones de calidad y salubridad de cada lote y se separarán aquellos que no cumplen con los criterios de aceptabilidad, para su evaluación y condena de ser el caso.

A falta de un local de almacén se ubicará un espacio cerrado, techado protegido de la humedad y del sol en el que se conservarán los alimentos, éstos deben apilarse (sacos o cajas) en rumas sobre 0.20 m del piso (parihuelas) dejando 0.50 m entre



rumas y de las paredes y también se utilizarán estantes para los productos sueltos. Se practicará la rotación del stock.

3. PREPARACION:

En la preparación se seguirá un flujo iniciado con la parte sucia que consisten en el pelado y lavado de hortalizas, carnes, pescado, o cualquier otro producto con tierra o contaminado, luego siguen las operaciones intermedias de cortado, picado y cocimiento y finalmente la parte limpia que corresponde al servicio de las comidas ya listas para ser consumidas, este flujo debe respetarse para evitar la contaminación cruzada: En razón de las condiciones precarias se evitará la preparación de ensaladas y otros platos crudos que pueden ser causa de transmisión de enfermedades. El agua empleada para preparar alimentos y realizar todas las operaciones de cocina deberá ser "agua segura".

4. MEDIDAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO:

Terminada la preparación las ollas y utensilios deberán lavarse con agua y jabón y desinfectarse con agua hervida caliente o con agua clorada (una cucharita de lejía por litro de agua, luego enjuagar con agua segura). Asimismo se limpiará y desinfectará el área de preparación, al final del día.

El personal que prepara debe aparentar buena salud y mostrarse higiénico debe lavarse las manos antes de preparar los alimentos y cada vez que agarre objetos sucios, después de ir al baño o recoja basura y cuantas veces sea necesario.

Los residuos de la preparación deben recolectarse en un depósito de metal o plástico y la basura debe eliminarse diariamente, lavando y desinfectando el recipiente.



5. DISTRIBUCIÓN Y SERVIDO

Las comidas deben distribuirse de inmediato y consumirse dentro de las dos horas en lo posible los beneficiarios deben portar sus platos y cubiertos limpios y si es factible utilizar platos, vasos y cubiertos desechables



Evite la presencia de animales en la cercanía del área de preparación y servido. Elija un ambiente protegido de la intemperie, techado y no expuesto a las inundaciones.

DIGESA, trabajando por el bienestar de nuestros hermanos del sur

DIGESA

Dirección General de Salud Ambiental
TELEFONO DE EMERGENCIA DIGESA: 4402334 - 4400071
Central Telefónica: 4428353 Anexo: 219
CORREO: digesa-emergencia@digesa.minsa.gob.pe
digesa@digesa.minsa.gob.pe

Dirección: Calle Las Amapolas N° 350 Urb. San Eugenio – Lince
<http://www.digesa.minsa.gob.pe>



Vigilancia Sanitaria de Alimentos en situaciones de desastre

Cartilla para Coordinadores de albergues, Técnicos en Saneamiento y Promotores de Salud



**Lima – Perú
2007**