

Recomendaciones sanitarias para la preparación de alimentos en

OLLA COMÚN



1

Acondicionar el lugar

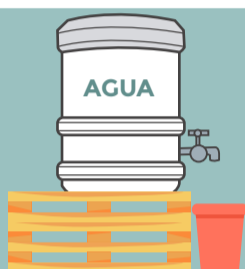
- Afirmar y limpiar el piso.
- Proteger del viento (polvo y lluvias).



2

Tener agua segura

- Bidón limpio con tapa y caño.
- Desinfectar el agua con 2 gotitas de lejía por litro y dejar reposar por 30 minutos. Usar esta agua para el lavado de: manos, alimentos y utensilios.



3

Lavado de manos con con agua y jabón

- Antes de preparar y servir los alimentos.
- Después de utilizar el baño.



4



Recepción de alimentos

- Recibir los ingredientes e insumos y colocarlos sobre tarimas, bancos, mesas, entre otros. Nunca sobre el piso.
- Revisar que los productos envasados tengan fecha de vencimiento vigente y el empaque se encuentre en buenas condiciones.

5

Preparación de alimentos:

- Limpiar, lavar, lavar, lavar y picar los ingredientes o insumos a preparar (figura A).
- Cocinar los ingredientes (figura B).
- Servir los alimentos y colocar los recipientes sobre una mesa o superficie limpia y desinfectada (figura C).



6



Distribución de alimentos

- Se formarán colas guardando una distancia mínima de 1 metro.
- Desinfectarse las manos antes de recibir los alimentos (alcohol en gel o en solución).

Cartilla adaptada de la Resolución Ministerial N° 383-2020-MINSA, Documento Técnico: Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en "olla común" en situaciones de emergencia sanitaria.

Para más información

🌐 página web www.digesa.minsa.gob.pe
Ingresa a la sección **Orientación Covid-19**



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Salud Pública

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria