

Recomendaciones para Establecimientos Alimentarios en el contexto de la pandemia por el nuevo Coronavirus

La información y medidas contempladas en el presente documento, están basadas en Recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, y de otros organismos internacionales de referencia, a la fecha. El mismo se encuentra en revisión permanente en función de la evolución y nueva información que se disponga del brote en curso. 6 de Mayo de 2020.

Introducción

Los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y en humanos. En los seres humanos pueden causar infecciones respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves, como el síndrome respiratorio de Medio Oriente (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS-SARS). Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, que fue descubierto recientemente (iniciado en Wuhan, China, a fines de 2019) y causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.



La duración de la enfermedad varía de persona a persona. Los síntomas leves en un individuo sano pueden desaparecer solos en unos pocos días, generalmente alrededor de una semana. Similar a la gripe, la recuperación de una persona con otros problemas de salud en curso, como una afección respiratoria, puede llevar semanas y, en casos graves, complicarse o ser potencialmente fatal. **Las personas que tengan fiebre, tos y dificultad para respirar deben buscar atención médica en forma inmediata. (*)**



Este virus se transmite principalmente de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda, habla o exhala.

¿El COVID-19 puede transmitirse a través de los alimentos?

Según la EFSA (Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria) las experiencias de brotes previos de coronavirus relacionados, como el coronavirus del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV) y el coronavirus del síndrome respiratorio del Medio Oriente (MERS-CoV), no indican que se haya producido transmisión a través del consumo de alimentos. Por el momento, **no hay evidencia** que sugiera que el nuevo coronavirus sea diferente a este respecto. Los científicos y las autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido informes de transmisión a través de los alimentos.
<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

Es importante reconocer que, a diferencia de los virus gastrointestinales transmitidos por alimentos (gastrointestinales o relacionados con el estómago) que a menudo enferman a las personas a través de alimentos contaminados, **el coronavirus es un virus que causa enfermedades respiratorias** (relacionadas con la respiración).

La evidencia indica que **el virus se propaga principalmente de persona a persona**. Esto incluye entre personas que están en contacto cercano (menos de aproximadamente 2 metros), y a través de gotas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose, estornuda, exhala o habla. Sería probable que una persona pueda contraer la enfermedad al tocar una superficie u objeto que tiene el virus y luego tocarse la boca, la nariz o posiblemente los ojos, pero no hay casos en los que se haya demostrado que las personas se hayan infectado de esta manera, ni tampoco al comer alimentos contaminados.

Tampoco hay informes de infecciones alimentarias o contacto con superficies secas para otros coronavirus humanos. Además, debido a la estabilidad relativamente baja de los coronavirus en el medio ambiente, si es probable que esto ocurra, sería poco tiempo después de la contaminación. **Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos**; necesitan un animal vivo o un huésped humano. Dado que los virus son sensibles al calor, el riesgo de infección puede reducirse aún más calentando los alimentos.

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf>

La estabilidad de los coronavirus en el medio ambiente depende de varios factores, como la temperatura, la humedad del aire y las condiciones de la superficie, así como las cepas de virus específicas y la cantidad de virus. En general, los coronavirus humanos no son particularmente estables en superficies secas. **La inactivación en condiciones secas generalmente ocurre dentro de un período de unas pocas horas a un par de días**. Pruebas de laboratorio realizadas por un grupo de trabajo estadounidense para el nuevo tipo de coronavirus SARS-CoV-2 muestra que puede permanecer infeccioso hasta 3 horas como aerosol, hasta 4 horas en superficies de cobre, hasta 24 horas en cartón y hasta 2-3 días en acero inoxidable y plástico después de una fuerte contaminación.

https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973?url_ver=Z39.88-2003&rfr_id=ori%3Arid%3Acrossref.org&rfr_dat=cr_pub%3Dpubmed.

Prevenir la contaminación de los alimentos

Así como diariamente se deben limpiar muy bien los objetos que se tocan tales como llaves, anteojos, picaportes, celulares y otros elementos personales, **se debe asegurar que los alimentos**, especialmente los que se consumen crudos, **pasen por un tratamiento higiénico adecuado**.

Por eso, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO) refuerzan y recomiendan poner en práctica **medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos** y las **5 Claves de la Inocuidad de los Alimentos**.

MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

LAVARSE LAS MANOS.

Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón; también **después de** trabajar, hablar por teléfono, usar la computadora, ir al baño, y/o de realizar cualquier otra situación que pudiera ocasionar una contaminación.

LIMPIAR Y DESINFECTAR.

- Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos. Desinfectar con una **solución desinfectante**:

Alcohol 70%: alcohol comercial (96°) diluido en agua (preparación a partir de **7** partes de alcohol + **3** partes de agua)

Hipoclorito de sodio 0,1% : 2 cucharadas soperas (20 cm³) de lavandina concentrada (**55 g Cl/ l**) en **1** litro de agua fría (preparar en el día y no usar después de 24 horas de su preparación)

Para más información sobre **Limpieza y desinfección**, acceda a las **Recomendaciones** del Ministerio de Salud: <http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001899cnt-covid-19-recomendaciones-limpieza-desinfeccion.pdf>

- Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Utilizar siempre jabón y agua limpia.
- Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos (mesadas, heladera, electrodomésticos).
- Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una **solución desinfectante** (ver preparación citada previamente). Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.
- Es muy importante la correcta rotación de las materias primas y alimentos tanto en la alacena como en la heladera, aplicando el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale”. Deberá consumirse primero lo que tenga una fecha de vencimiento más cercana.

PUNTOS CRÍTICOS A TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

- Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a manipular alimentos
- Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar.
- Lavarse las manos antes de pelar o cortar los alimentos.

- Trabajar sobre superficies limpias y sanitizadas (desinfectadas) adecuadamente.
- Al mezclar los alimentos, utilizar utensilios (evitar manipulación directa).
- Conservar alimentos perecederos en refrigeración (2 a 5 °C) o congelación (-18°C), según sea el caso.
- Calentar el alimento como mínimo a 65°C.
- Calcular cantidades justas que se van a utilizar en un corto período de tiempo, evitando recalentar o dejar los alimentos sobre la mesa o sobre una mesada o mostrador.
- Servir los alimentos con utensilios limpios
- Utilizar concentraciones adecuadas de desinfectantes para la higienización y sanitación de vajilla y utensilios alimentarios.

CUIDADOS EN LA COMPRA / RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

- Durante la recepción de materias primas (llegada del camión o transporte de carga) evitar el contacto directo con el chofer/transportista
 - Al recibir la mercadería, ya sea envasada o fresca, deberá ser lavada y desinfectada para luego almacenarlas. En caso de que esta mercadería ingrese en bolsas reutilizables, éstas deben ser lavadas y desinfectadas, previo a su guardado. Si se utilizan materiales descartables (por ejemplo, cajas de cartón), deben ser retirados de inmediato. En caso de que se trate de un envase primario (en contacto con el alimento) antes de ser utilizado deberá ser rociado con agua jabonosa o alcohol, pasándole luego un repasador limpio.
 - Todas las superficies de contacto (mesadas, estanterías) y utensilios deben ser lavadas con detergente y una vez enjuagadas, desinfectadas.
 - Las alacenas, armarios o todo sitio que se utilice para almacenar insumos y mercadería, deben ser lavados y desinfectados con una frecuencia diaria.
- En el caso de que un personal del establecimiento realice las compras, debe hacerlo sin pausa a partir de un listado procurando una permanencia mínima en el local de ventas. Preferentemente debe concurrir solo una persona y en horarios de menor afluencia de público, resguardando siempre el distanciamiento social de 2 metros.

<h3>5 CLAVES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.</h3>
--

1. Utilizar agua y materias primas seguras. Todos los alimentos que se consuman deben provenir de fuentes confiables.

- Usar agua potable o tratada.
- Seleccionar frutas y verduras y limpias, enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 3 gotas de lavandina/litro (dejando actuar 20 minutos)
- Verificar la fecha de vencimiento y nunca consumas alimentos vencidos.

2. Cocinar completamente los alimentos.

- Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.
- Hervir los alimentos como sopas y guisos. Eso asegura que el alimento alcance una temperatura de 70°C. Para las carnes rojas y pollos cuidar que no queden partes crudas.
- Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.

3. Separar los alimentos crudos de los cocidos.

- Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.

- b. Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
- c. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- d. Usar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Cómo y cuándo lavarse las manos?

a. Siempre lavarse las manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien.

Antes de: tocar alimentos para comerlos, antes de cocinar.

Después de: ir al baño, venir de la calle, tocar objetos de uso diario, estornudar, toser, sonarse la nariz, tocar animales y mascotas, viajar en transporte.

5. Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.

a. No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.

b. Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).

c. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C).

d. No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

Sobre las Buenas Prácticas de Manufactura

El Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo II la obligación de aplicar las **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM)**. Asimismo, la Resolución N° 80/96, Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, indica la aplicación de las BPM para establecimientos elaboradores de Alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.

Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación. Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Contribuyen a una producción de alimentos inocuos.

TODAS LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS deben trabajar garantizando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), según las exigencias legales de nuestro país (Ley 18284, Código Alimentario Argentino)

Por ello, los responsables de las empresas alimentarias deben velar por el cumplimiento de los sistemas de los sistemas de gestión de calidad existentes.

1) **Verificar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).** Se deben aplicar las BPM en todos sus aspectos, asentándolo en los registros respectivos (ver Manuales y registros de BPM de cada Empresa)

2) **Verificar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (Limpieza + Desinfección):** Se deben aplicar con rigurosidad todos los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con énfasis en las áreas, superficies y equipamientos de uso comunes / compartidos y de frecuencia intensiva de uso. Cada una de las acciones de deben asentar en los registros respectivos (ver Manuales y registros de POES de cada Empresa)

3) **Verificar el Manejo Integrado de Plagas:** Se deben aplicar los procedimientos de Manejo Integrado de Plagas asentando en los registros respectivos. (ver Manuales y registros de POES de cada Empresa)

Prevenir la propagación viral

Las personas encuadradas como “**de riesgo para el COVID – 19**” NO deben asistir al trabajo (mayores a 60 años y con problemas de salud encuadrados en la Res.2020-207-APN-MT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1° del Decreto N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020)

Aunque todas las normas que se refieran al **personal** sean conocidas, y que su cumplimiento sea indispensable para lograr las BPM, en el contexto de la pandemia por el nuevo coronavirus resulta fundamental efectuar **nuevas acciones a los fines de minimizar la propagación viral**.

1) **Automonitoreo en el hogar:** El personal que se sienta mal en su hogar, con síntomas* de COVID-19, no debe ir al trabajo, debe notificar su situación por teléfono al empleador y buscar atención médica inmediata.

¿Por qué? Podría tratarse de un caso positivo, y el autoaislamiento evita la propagación viral.

2) **Evaluación de síntomas previo al ingreso:**

Se recomienda que los empleadores midan la temperatura del empleado e indaguen acerca de síntomas antes de comenzar a trabajar, preferentemente previo al ingreso al establecimiento. Aquellos que presentan temperatura superior a 37,5 °C no podrán ingresar al mismo y deberán ser evaluados de inmediato por el sistema de salud, siguiendo los protocolos de aislamiento establecidos.

¿Por qué? La separación de casos sospechosos ayuda a prevenir una posible propagación de COVID-19 entre el personal.

3) **Indumentaria adecuada y uso de elementos de protección:** El personal que supere la evaluación anterior, deberá ingresar al sector de vestuario, previo lavado de manos riguroso (*), donde procederá al cambio de ropa “de calle” por la **indumentaria adecuada** a las operaciones que realice (deben incluir ropa protectora, cofia y calzado adecuado)

¿Por qué? Las prendas pueden ser fuente de contaminación.

Asimismo, todos los empleados deben usar **elementos de protección**, como mínimo una máscara facial que cubra nariz y boca en todo momento mientras permanezcan en el lugar de trabajo. Los empleadores pueden proporcionar máscaras faciales o pueden aprobar las cubiertas faciales de tela suministradas por los empleados en caso de escasez.

¿Por qué? El uso de máscara facial puede contribuir a disminuir el riesgo de transmisión

Antes de ponerse una máscara facial, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón. Cúbrase la boca y la nariz con la máscara y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara. Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón. Cámbiese de máscara tan pronto como esté húmeda y no reutilice las máscaras de un solo uso. Quítesela por detrás (no toque la parte delantera); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

4) **Distanciamiento social:** Se debe practicar según lo permitan las tareas laborales, en cada sector del Establecimiento, conservando una distancia segura entre empleados de **2 metros** toda vez que sea posible. En caso de que el espacio sea muy reducido y esto se vea impedido, se deberán establecer turnos de asistencia, para minimizar el número de personas en contacto.

¿Por qué? Cuando alguien con una enfermedad respiratoria, como la infección por el nuevo coronavirus tose o estornuda, proyecta pequeñas gotículas que contienen el virus. Si está demasiado cerca, puede inhalar el virus.

5) Hábitos Higiénicos

a) **Higiene de Manos:** Se deben verificar la higiene de las manos del personal durante la jornada laboral, quien realizará frecuentemente el lavado con agua y jabón, de acuerdo a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (**). Si no está disponible, utilizar un desinfectante de manos a base de alcohol **¿Por qué?** Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar un desinfectante a base de alcohol mata el virus que puede estar en sus manos. Este procedimiento se deberá realizar toda vez que se considere necesario, especialmente:

- Al ingreso al establecimiento
- antes de entrar y al salir de un área utilizada por otras personas,
- después de usar el baño,
- después de toser o estornudar
- Antes de manipular los ingredientes, productos intermedios o productos elaborados.


b) Medidas de higiene respiratoria:

Al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo. Tire el pañuelo inmediatamente y lávese las manos con agua y jabón o utilice desinfectante de manos a base de alcohol. Si no dispone de pañuelos descartables tosa o estornude en el pliegue del codo.

¿Por qué? Al cubrir la boca y la nariz durante la tos o el estornudo se evita la propagación de gérmenes y virus. Si estornuda o tose cubriéndose con las manos puede contaminar luego los objetos o personas a los que toque.

c) Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.

¿Por qué? Las manos tocan muchas superficies que pueden estar contaminadas con el virus. Si se toca los ojos, la nariz o la boca con las manos contaminadas, puede transferir el virus de la superficie a sí mismo.

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



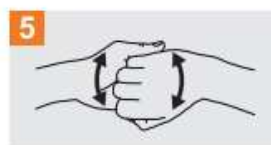
Frótese las palmas de las manos entre si;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



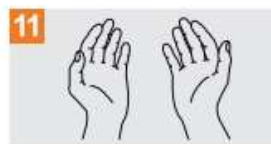
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

(**) Se recomienda que el instructivo de lavado sea exhibido frente a los lugares destinados para tal fin.

Disponible en: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf?ua=1

6) Monitoreo regular y comunicación: Diariamente, todo el personal debe autocontrolarse, debiendo comunicar al empleador inmediatamente ante síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos y dificultad para respirar). En tal caso, deberán ser evaluados de inmediato por el sistema de salud, siguiendo los protocolos de aislamiento establecidos.

En **Misiones**, llame gratis al **0800-444-3400**.

Acceder al consultorio virtual del Ministerio de Salud Pública de Misiones

<https://salud.misiones.integrandosalud.com/>

Se enumeran una serie de **recomendaciones para los empleadores** que pueden contribuir a reducir el riesgo de exposición al nuevo coronavirus:

- Anime a los trabajadores a quedarse en casa si están enfermos.
- Establezca horarios de trabajo flexibles (por ejemplo, turnos escalonados), si es factible.
- Practique distanciamiento social razonable y mantenga al menos 2 metros de distancia entre trabajadores.
- Para actividades laborales donde el distanciamiento social es un desafío, considere limitar la duración de dichas actividades y / o implementar enfoques innovadores, como reposicionar estaciones de trabajo para crear más distancia o instalar barreras (p. ej., protectores plásticos) entre estaciones de trabajo.
- Monitorear recomendaciones emitidas por los Ministerios de Salud Nacional y Provincial sobre COVID-19 para el lugar de trabajo y asegurar que los trabajadores tengan acceso y comprendan esa información.
- Capacite a los trabajadores sobre cómo ponerse, usar / usar, quitarse y mantener adecuadamente la indumentaria, los elementos de protección y equipamiento.
- Exija a los trabajadores que usen máscaras sobre su nariz y boca para prevenir la propagación del virus.
- Fomentar las medidas de higiene respiratorias, como cubrirse con el codo al toser y estornudar.
- Disuadir a los trabajadores de usar las herramientas y equipos de otros trabajadores.
- Use productos químicos de limpieza y desinfección aprobados (con RNPUD)
- Promover la higiene personal. Si los trabajadores no tienen acceso a agua y jabón para lavarse las manos, proporcionar desinfectantes para manos a base de alcohol que contengan al menos 70% de alcohol. Las toallas deben ser de un solo uso (de papel, desechables) o debe disponerse de un equipo secamanos automático.
- Proporcionar desinfectantes y toallas desechables que los trabajadores pueden usar para limpiar las superficies de trabajo.
- Anime a los trabajadores a informar cualquier inquietud de salud y seguridad.

Fuentes consultadas

Ministerio de Salud de Argentina. Preguntas frecuentes sobre el Nuevo coronavirus COVID-19. Consultado el 3/5/2020. Disponible en : <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes#que-es>

FDA. Inocuidad y disponibilidad de alimentos durante la pandemia del coronavirus. Consultado el 3/5/2020. Disponible en: <https://www.fda.gov/consumers/articulos-en-espanol/inocuidad-y-disponibilidad-de-alimentos-durante-la-pandemia-del-coronavirus>

FDA. Inocuidad de los Alimentos y la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Consultado el 3/5/20. Disponible en : <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19#workers>

EFSA. Coronavirus: no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o ruta de transmisión. Consultado el 4/5/2020. Disponible en:<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

BfR. Instituto Federal de Evaluación de Riesgos. Can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects? Updated BfR FAQ dated 23 April 2020. Consultado el 4/5/2020. Disponible en : <https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf>

Ministerio de Salud de Argentina. Covid-19 Recomendaciones para la manipulación higiénica de alimentos. 2 de abril de 2020. Consultado el 4/5/2020. Disponible en: <http://www.msal.gob.ar/images/stories/ryc/graficos/0000001472cnt-covid19-recomendaciones-manipulacion-higienica-alimentos.pdf>

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina. Sistemas de gestión de calidad en el sector agroalimentario. BPM-POES-MIP-HACCP. Edición 2015. Consultado el 4/5/2020. Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2013.pdf

OMS. Consejos para la población sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV): cuándo y cómo usar mascarilla. Consultado el 4/5/2020. Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>

OSHA. COVID-19 Guidance for the Manufacturing Industry Workforce. Consultado el 4/5/2020. Disponible en <https://www.osha.gov/Publications/OSHA4002.pdf>

Ministerio de Salud de Argentina. COVID-19. Limpieza y desinfección. Material sanitario, superficies y ambientes. Recomendaciones. 15 de abril de 2020. Consultado el 6/5/2020. Disponible en: <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001899cnt-covid-19-recomendaciones-limpieza-desinfeccion.pdf>

Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales. Ministerio de Salud. Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca. SENASA. Argentina. Medidas preventivas ante el COVID-19 en cocinas y comedores comunitarios. 26 de abril de 2020. Consultado el 6/5/2020. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/recomendaciones_para_prevenir_el_contagio_de_covid_19_en_cocinas_y_comedores_comunitarios_-_final_26.04.pdf