PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 COMEDORES, RESTAURANTES, CAFETERIAS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN SITIO LÁCTEOS APPENZELL SAS

Appenzell
PRODUCTOS ALIMENTICIOS

SEDE PRINCIPAL, ADMINISTRATIVA Y PLANTA DE ENSAMBLE (FUNZA, CUNDINAMARCA) KM 7 AUTO. MEDELLÍN CELTA TRADE PARK LT 159 BG 1 - 2;

SEDE SABANA CENTRO PLANTA DE ENSAMBLE Y BOD. DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS (COTA, CUNDINAMARCA) VEREDA PARCELAS, PARCELA 54 C;

SEDE SABANA NORTE BOD. ALMACENAMIENTO ALIMENTOS (TOCANCIPÁ, CUNDINAMARCA) KM 22 AUTO. NORTE, ZONA INDUSTRIAL CANAVITA, COMPLEJO NAVCAR BODEGA 4;

SEDE HUILA, PLANTA DE PORCIONADO DE QUESOS (PALERMO, HUILA) PARQUE INDUSTRIAL PALERMO BODEGA D-25;

SEDE CAQUETA, PLANTA DE PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS (CURILLO, CAQUETÁ) KILOMETRO 1 VÍA FLORENCIA;

SEDE CAQUETA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS (DONCELLO, CAQUETÁ) CALLE 11 No. 55 QUESILLERIA

comercial@lacteosappenzell.com

826 97 90

INTRODUCCION

Teniendo en cuenta la información, instrucciones y recomendaciones que ha emitido el Gobierno Nacional en cabeza del Ministerio de Salud y de Trabajo y de acuerdo con la resolución 666 del 24 de abril de 2020 y la resolución 1050 de junio de 2020" Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de "*entrega para llevar'*; para las actividades de expendió a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562), así como el protocolo de bioseguridad en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619) dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior".

Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación y cafeterías mediante el siguiente documento establece los procedimientos a llevar a cabo que permitan evitar la propagación del virus, garantizar el distanciamiento social y cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente.

Contenido

INTRODUCCION 2
OBJETIVOS: 5
ALCANCE: 5
RESPONSABLES: 5
VIGILANCIA Y CUMPLIMIENTO DE LOS PROTOCOLOS 6
MARCO TEÓRICO 7
DEFINICIONES: 7
MEDIDAS GENERALES: 10
Proceso de Ingreso del personal Lácteos Appenzell 11
Instalaciones: 11
Ingreso del personal: 11
LAVADO DE MANOS: 13
Técnica de lavado de manos: 14
Distanciamiento: 14
Servicio a la mesa: 14
Ingreso de personal Lácteos Appenzell: 15
Elementos de Protección Personal: 16
Manejo y uso del tapabocas: 17
Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales y de tela: 17
Manejo y Uso de los guantes de nitrilo: 18
Limpieza y desinfección: 19
Proceso de limpieza y desinfección de caretas 21
Como se realiza la desinfección y limpieza de las áreas de trabajo 21
Proveedores: 22
Manejo Integrado de Residuos: 22
Protocolo para los domiciliarios: 23
Limpieza y Desinfección de los vehículos y habitáculos de transporte de alimentos para domicilios y

personal domiciliario:.....23
En Lácteos Appenzell.....24
Al momento de la entrega al comensal para proyectos privados.....25
Servicio en comedores comunitarios y escolares:.....25
Protocolos para los empleados fuera del establecimiento:.....25
Al salir de la vivienda.....25
Capacitar al personal operativo y/o administrativo en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo:.....26
Al volver a la vivienda:.....27
Reporte de casos:.....27

OBJETIVOS:

Orientar al personal de Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación y cafeterías las medidas generales de bioseguridad para prevenir la propagación del coronavirus en el personal que labora con nosotros y en las entregas a domicilio y otras actividades inherentes al desarrollo de nuestro restaurante. Este protocolo se rige bajo la resolución 666 de abril de 2020 y la resolución 1050 de junio de 2020 y sus anexos.

1.1. Objetivos específicos:

- Determinar las condiciones de operatividad de Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación.
- Establecer las condiciones de ingreso del personal y los protocolos para el manejo de su ropa y EPP
- Reforzar las operaciones de lavado de manos
- Determinar las condiciones de preparación, los turnos, horarios y espacios de trabajo
- Establecer el control de ingreso a las áreas de trabajo
- Reforzar los procesos de limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios de trabajo
- Determinar las condiciones de recibo de materias primas
- Establecer las condiciones de entrega de los domicilios

ALCANCE:

Este documento aplica para todo el personal operativo de Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación, los procesos de entrega de alimentos y domicilios; así como al personal administrativo de los restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación y visitantes de todas las unidades de servicio atendidas por la organización, dichas unidades de servicio de alimentación tendrán alcance dentro del documento como anexo de este.

RESPONSABLES:

Gerencia:

- Capacitar al personal de forma permanente sobre los protocolos de Bioseguridad
- Realizar la entrega de los elementos de protección
- Brindar las herramientas necesarias para poder ejecutar las labores manteniendo las distancias establecidas
- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos, la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a todo el personal (operativo y administrativo) y comunidad en general.
- Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de COVID-19, y en conjunto con estas realizar el diagnóstico y actividades que permitan evitar la propagación del virus

Personal operativo:

- Seguir las recomendaciones dadas por la Gerencia, en cuanto al distanciamiento social
- Realizar el lavado de manos siguiendo las indicaciones dadas por la gerencia
- Utilizar las EPP de acuerdo con las indicaciones del protocolo
- Reportar al área de Talento Humano de Lácteos Appenzell cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia, para que se adopten las medidas correspondientes mediante el correo electrónico talentohumano@lacteosappenzell.com.

VIGILANCIA Y CUMPLIMIENTO DE LOS PROTOCOLOS

El cumplimiento de los protocolos es parte de la política empresarial de Lácteos Appenzell, y la supervisión estará a cargo del administrador o supervisor del servicio de alimentación o chef del punto.

A nivel distrital la supervisión estará a cargo de la Secretaria de Salud Municipal y/ o regional en el área de inspección y vigilancia.

MARCO TEÓRICO

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV, Se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos, la cultura y los mercados financieros, entre otros. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores del país, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal.

Por lo anterior desde el Ministerio de Salud y Protección Social se han generado los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus.

DEFINICIONES:

- Aislamiento: separación de una persona o grupo de personas que se sabe o

se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

- Aislamiento respiratorio: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 2 metro).
- Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.
- Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.
- Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.
- Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.
- Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con

otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

- Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.
- COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.
- Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
- Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.
- Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.
- Mascarilla Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.
- Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.
- Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.
- Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados

durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

- Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.
- SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).
- SARS-Coll-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

MEDIDAS GENERALES:

Teniendo en cuenta cada una de las recomendaciones dadas por el Ministerio de Salud, Lácteos Appenzell, determina como condición principal implementar para servicio al público como primera instancia mediante domicilios, en dado caso de atención al público nos acogeremos a las medidas tomadas por el centro comercial, de tal forma que podamos garantizar el distanciamiento social y las aglomeración de personas para el caso de los restaurantes de servicio al público, en los casos de servicios de alimentación privados o mediante contratación publica se desarrollara de acuerdo con las condiciones pactadas en el contrato y garantizando las condiciones de bioseguridad, aforo e implementos establecidos en los documentos contractuales.

Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación desarrollara sus actividades garantizando el cumplimiento de los protocolos de parte de nuestro personal, e inicia desde:

Proceso de Ingreso del personal Lácteos Appenzell

Instalaciones:

Encuesta de estado de salud del personal: teniendo en cuenta que la pandemia ha avanzado vertiginosamente y en pro de evitar la propagación dentro de nuestro personal, Lácteos Appenzell a establecido como primer paso realizar una encuesta al personal sobre su estado de salud y el de sus familiares

Appenzell PRODUCTOS ALIMENTICIOS

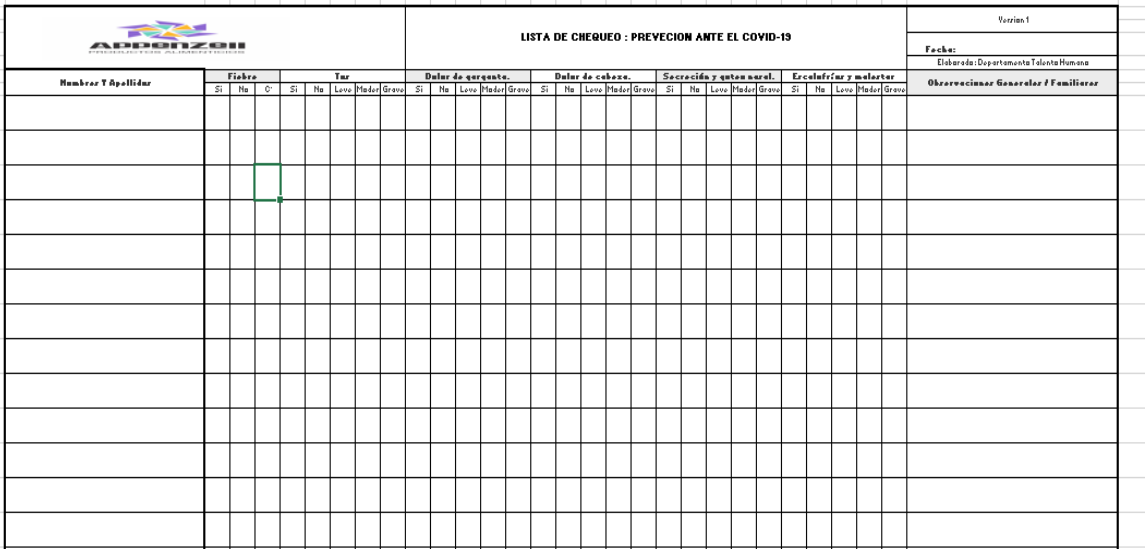
ENCUESTA DE APERTURA POR COVID

NOMBRE DEL PERSONAL	EDAD	ESTADO DE SALUD			PERSONAS CON QUIEN VIVE		ESTADO DE SALUD DE SU FAMILIA			MEDIO QUE USA PARA DESPLAZARSE AL TRABAJO
		B	R	M	PARENTESCO	EDAD	B	R	M	

Ingreso del personal:

- Teniendo en cuenta las condiciones establecidas en la normatividad, Lácteos Appenzell establece como protocolo de ingreso la toma de temperatura de todos los empleados del Restaurante, aclarando que quien supere los 37,5°C no podrá ingresar
- Se debe diligenciar de forma diaria antes de ingresar a las labores la encuesta de síntomas de Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación

Appenzell PRODUCTOS ALIMENTICIOS



LISTA DE CHEQUEO : PREVECION ANTE EL COVID-19

Version 1

Fecha:

Elaborado: Departamento Talento Humano

Nombres Y Apellidos	Fiebre			Tos					Dolor de garganta.					Dolor de cabeza.					Secreción y goteo nasal.					Escalofríos y malestar					Observaciones Generales / Familiares
	Si	No	C°	Si	No	Leve	Moder	Grave	Si	No	Leve	Moder	Grave	Si	No	Leve	Moder	Grave	Si	No	Leve	Moder	Grave	Si	No	Leve	Moder	Grave	

- Uso obligatorio de tapabocas para poder ingresar a las instalaciones.
- Limpieza de calzado: se realizará desinfección por aspersión tomando como referencia los desinfectantes viricidas aprobados y la rotación de estos
- Proceder a ingresar a la zona determinada para cambiarse de ropa, el personal manipulador ingresara máximo una persona, dada el área establecida para la actividad.
- Uso de la dotación: se cuenta con un área especial para que el personal se cambie de ropa usando una dotación antifluido de color claro, adicionalmente se dispone de una caneca con bolsa especial para la disposición de la ropa y los zapatos de cambio
- Uso de tapabocas exclusivo para la labor, de acuerdo con la normatividad establecida y manteniendo las condiciones de inocuidad de los alimentos, el personal de Lácteos Appenzell empleara un tapabocas exclusivo durante su jornada laboral, el cual será suministrado con su dotación (4 tapabocas).
- Lavado de manos: este proceso aparece descrito de forma más amplia en el plan de saneamiento, su única modificación corresponde a la frecuencia de la actividad; de acuerdo con la contingencia el personal deberá realizar el lavado de manos cada dos horas
- Aplicación de gel antibacterial en concentración del 95% para la desinfección

cada 20 minutos, como parte del proceso de sanitización

Nota: Si algún empleado o visitante presenta síntomas respiratorios y/o fiebre no debe ingresar a las instalaciones y se debe comunicar de inmediato el área de talento humano y la EPS para el aislamiento y seguimiento correspondiente

LAVADO DE MANOS:

- Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación dispone de los elementos necesarios para el lavado de manos, jabón, alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95% y toallas de un solo uso (toallas desechables) y/o secador de aire, en el área de baños y se cuenta con un punto de gel al ingreso al Restaurante
- Se dispone de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%, en lugares de acceso fácil para poder realizar su uso de forma frecuente, por lo cual se tendrán instalados los dispensadores de la siguiente forma: uno en cada lavamanos ubicado en los baños del personal, uno en cada lavamanos de ingreso a las áreas de producción, uno en el área de producción, Adicional a esto se cuenta con dispensadores en el área de recepción (1), área de alistamiento (1).
- Todo el personal deberá realizar el lavado de manos cada 2 horas, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de tocar el tapabocas, y cada que 15 suministros entregados deberán aplicarse gel
- Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.
- Se intensifican las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio. Se envía

- Información como plegables, videos, carteles para reforzar la actividad de lavado de manos vía mensajes de WhatsApp, y se cuenta con carteles informativos en las diferentes áreas de la planta como baños y zonas comunes.
- EL procedimiento y frecuencia del lavado de manos es supervisado por el chef o administrador del restaurante, el supervisor o el líder del comedor a través del formato establecido

Técnica de lavado de manos:

- Mojarse las manos con agua corriente
- Aplicar una cantidad suficiente de jabón para cubrir las manos mojadas
- Frotar por toda la superficie de las manos (el dorso, el espacio entre los dedos y debajo de las uñas) durante, al menos, 20 segundos.
- Aclarar bien con agua corriente
- Secarse las manos con un paño limpio, una toalla de un solo uso o secador de aire.
- Aplicar gel antibacterial y/o alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.

Nota: este procedimiento se debe realizar cada 2 horas por parte del personal operativo, o cada vez que se requiera. Y cada 3 horas por parte del personal administrativo y/o visitante.

Distanciamiento:

Servicio a la mesa:

- Para el ingreso se establece control de sintomatología, toma de temperatura
- Desinfección de calzado
- Uso correcto y obligatorio de tapabocas
- En las mesas se establece que dependiendo de las áreas de servicio que se cuenten se determina el número de comensales que puedan ingresar

manteniendo la distancia social de 1 metro

- Para el caso de restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación se empleará menaje de un solo uso, para el caso de comedores comunitarios y restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación escolares se empleará menaje y se intensificaran los procesos de desinfección
- Los implementos empleados para el suministro de alimentos se lavarán y desinfectarán cada tres horas
- Para el caso de los comedores comunitarios y escolares las condiciones de ingreso y horarios para atención de estudiantes se establecerá en común acuerdo con las entidades contratantes.
- Se realizará procesos de limpieza y desinfección de mesas y sillas cada tres horas, para el caso de servicios de alimentación comedores escolares o comunitarios, la desinfección se realizará cada cierto numero de servicios entregados lo cual se acordará con la entidad contratante
- Se procederá a realizar desinfección de ambientes cada 2 horas, para el caso de servicios de alimentación comedores escolares o comunitarios, la desinfección se realizará cada cierto número de servicios entregados lo cual se acordará con la entidad contratante

Ingreso de personal Lácteos Appenzell:

- Para el ingreso de nuestro personal, Lácteos Appenzell para el caso de restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación se desarrollará un plano esquemático de las áreas y distancias, la cuales permitirán determinar el número de empleados por área y los horarios de trabajo
- Para el caso de comedores comunitarios y restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación escolares la actividad anterior se desarrollará en conjunto con las entidades contratantes y los documentos soporte dichos contratos, de igual forma tomando como referencia las dimensiones de las áreas de preparación y las necesidades de cada uno de los servicios.
- Cada uno de los auxiliares tendrá un área específica determinada de labores y un horario especifico de ingreso para evitar las aglomeraciones o que no se cumpla con el distanciamiento
- En la zona de alistamiento de pedidos y domicilios solo se contará con un

auxiliar administrativo una para el manejo de la información y otra para el alistamiento de los pedidos, esto para el caso de los restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación

- Para los restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación escolares y comedores comunitarios se deberá ampliarlos horarios de servicio y establecer solo dos máximos 3 personas en línea las cuales deberán guardar el distanciamiento social; esta actividad dependerá de las condiciones de infraestructura del comedor, para el caso de las bebidas se determinará un área diferente de la línea de servicio y una persona exclusiva para esta actividad.

De acuerdo con los lineamientos de la resolución 666 de abril de 2020 y la resolución 1050 de junio de 2020, las áreas actuales Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación y Cafeterías privados determina trabajar en horario de 7:00 a 19:00 de lunes a domingo, para comedores comunitarios y escolares, el horario de atención y servicio dependerá de las condiciones determinadas por los entes contratantes.

Respecto del ingreso a laborar, se debe realizar manteniendo el distanciamiento social de 2 metros entre cada uno, igual que dentro de las instalaciones del Restaurante, adicionalmente desde el mismo momento del ingreso debe llevar puesto el tapabocas, e higienizar sus manos

No se permiten reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona. Aprovechando las ayudas tecnológicas el personal administrativo realizará teletrabajo en los cargos donde aplique.

Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se hacen recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas, es una de las mejores medidas para evitar la propagación

Elementos de Protección Personal:

Todo el personal operativo de Lácteos Appenzell Restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación cuenta con la siguiente dotación:

- Personal de cocina: Dotación antifluido de color claro, gorro o cofia o malla, tapabocas en material antifluido
- Personal de alistamiento: emplea dotación en antifluido, cofia y tapabocas y

careta

- Personal administrativo: su dotación corresponde a una malla para recoger su cabello y el tapabocas de antifluido y careta
- Nuestro personal de domicilios deberá usar gorra, tapabocas, dotación antifluido y careta.
- Guantes de manipulación, solo es usado por el personal administrativo y de entregas, el resto del personal mientras se encuentre laborando deberá realizar el lavado de manos de acuerdo con las indicaciones dadas.
- Para el caso de los servicios de alimentación al momento del servicio en la línea se deberá emplear guantes, pero esto no exime del respectivo lavado de manos
- Para las actividades de limpieza y desinfección se debe usar guantes.
- Para el caso de los guantes y el uso de tapabocas desechables se deben disponer en la caneca establecida en el área de vestiers.

Manejo y uso del tapabocas:

- Se debe cubrir la nariz y boca para reducir la probabilidad de contacto con secreción nasal o saliva de otra persona.
- El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso. Se mantienen visibles las técnicas de uso y disposición de EPP.
- Se puede usar tapabocas de tela, el cual debe ser lavado de manera habitual (diario) con agua y jabón con guantes o en lavadora, se pueden usar durante el día, de acuerdo con lo establecido en el GIPS18. (Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia. Ministerio de Salud y Protección Social).
- Se debe realizar siempre el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.

Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales y de tela:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.

- Ajuste los elásticos del tapabocas por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- La cara del tapabocas convencional con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa, la colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador y acumulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- El tapabocas de tela no tiene estas restricciones y permite la respiración normal.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldee la banda sobre el tabique nasal.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura. El tapabocas de tela debe ser sometido a proceso de lavado mediante agua y jabón.
- No reutilice el tapabocas convencional.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

Manejo y Uso de los guantes de nitrilo:

- Su uso no elimina la realización del lavado de manos, de acuerdo con lo

establecido para la realización de esta actividad.

- El uso correcto de los guantes de nitrilo es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso. Se mantienen visibles las técnicas de uso y disposición de EPP.
- Se debe realizar siempre el lavado de manos antes y después de usar y retirar los guantes.
- Los guantes de nitrilo se deben retirar con precaución para así evitar la contaminación de las zonas donde se realice esta actividad.
- Los guantes se deben depositar en bolsa negra destinada para tal fin.
- Los guantes son de uso exclusivo del personal administrativo y de entregas (domiciliarios)

Limpieza y desinfección:

- Se fortalece el protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de lugares de trabajo, en el cual se definen los procedimientos, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, elementos de protección empleados, entre otros. (Ver Programa de limpieza y desinfección)
- Se incrementa la frecuencia de limpieza y desinfección de todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo (ejm. Lavamanos, pasamanos de la escalera, mobiliario del área social. Adicional de la desinfección de ambientes y lavado de manos). (Ver Programa de limpieza y desinfección).
- Se cuenta con un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo al inicio y finalización de actividades, incluyendo las áreas comunes y mobiliario, con productos de desinfección de uso doméstico o industrial. (Ver Programa de limpieza y desinfección).

- Así mismo se garantizan las jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día.
- Se ejecuta el Programa de Manejo Integrado de Plagas establecido en Appenzell S.A.S. para realizar el control de roedores e insectos y así evitar y prevenir una posible contaminación mediante estos vectores, esto teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se cuenta con los instructivos (Físicos y/o digitales) sobre los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el programa de limpieza y desinfección. (Ver Programa de limpieza y desinfección).
- Se cuenta con el proceso de desinfección previa al uso de cualquier elemento, equipo, ambiente en el área de trabajo. (Ver Programa de limpieza y desinfección).
- Se garantiza que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos de protección necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.
- Se dispone de jabón y desinfectante que permita limpiar o desinfectar las áreas de contacto de los equipos o elementos de uso general (ej. barandas, manijas etc.) por lo cual se designa a una persona exclusiva que se encarga de esta actividad.
- Para el control de la realización de las actividades LyD se realiza seguimiento y monitoreo a través de registros y/o formatos.
- Se realizan capacitaciones a todo el personal operativo sobre el programa de LyD.
- Todos los insumos empleados para realizar las actividades (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) se limpian y desinfectan de manera constante de acuerdo con lo establecido. (Ver Programa de limpieza y desinfección).
- Se cuenta con las hojas de seguridad y fichas técnicas de los desinfectantes, desengrasantes, jabones o detergentes

de forma digital.

Todos los procesos de limpieza y desinfección se encuentran documentados en los planes de saneamiento, y son intensificados de acuerdo con la actual necesidad

Lácteos Appenzell no cuenta máquinas de snack ni ascensores

Proceso de limpieza y desinfección de caretas

a. Abra la llave de agua y coloque a chorro la careta
b. Aplique jabón desinfectante
c. Enjuague con abundante agua
d. Séquela con una toalla de papel
e. Coloque la careta en una superficie limpia
f. Repita el proceso al terminar procesos diariamente

Como se realiza la desinfección y limpieza de las áreas de trabajo

- El personal operativo que realiza el proceso de limpieza y desinfección utiliza todos los elementos de protección personal establecidos (cofia, guantes, y tapabocas, mono gafas y petos (en caso de ser requerido)).
- Se realiza la limpieza y desinfección de las áreas y superficies, de acuerdo con lo establecido en el proceso de Ly D con el fin de lograr una desinfección efectiva. (Ver Programa de limpieza y desinfección)
- El personal operativo que realiza las actividades de limpieza y desinfección debe lavar sus manos antes y después de realizar estas actividades, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Posterior al uso de guantes y paños se debe lavar, desinfectar y dejar secar en un lugar ventilado. (Ver Programa de limpieza y desinfección).
- Se tiene destinada el área exclusiva para el almacenamiento de los insumos de limpieza y desinfección, la cual es de material sanitario, lavable y de fácil mantenimiento y cuenta con puerta para evitar el ingreso y mantener control de los insumos.

Proveedores:

Se realiza programación semanal de entregas, proyectando días específicos y horarios

PRODUCTO	DIA DE ENTREGA	HORARIO
PROTEINAS	SABADOS	07:00 A 10:00
FRUVER	LUNES	07:00 A 10:00
ABARROTES	MARTES	07:00 A 10:00
BEBIDAS	MIERCOLES	07:00 A 10:00

- Cada uno de los proveedores debe tener protocolo de bioseguridad el cual debe estar aprobado por la entidad competente
- Cada una de las materias primas debe venir en empaques o embalajes limpios, los cuales serán desinfectados al momento del ingreso a las áreas de producción
- Las zorras o carretillas o patines que se emplean para su movilización deberán ser desinfectadas al momento del ingreso a las áreas de producción y/ o almacenamiento
- Para el registro de la información del recibo de materias primas se emplearán guantes y esferos de uso exclusivo del personal de Appenzell y se tendrá una dotación especial para uso de los proveedores
- Todos los insumos y materias primas empleadas son desinfectadas antes de su ingreso a las áreas de preparación y almacenadas de acuerdo con sus condiciones
- Los vehículos para domicilio, así como los cajones para su entrega son lavados de forma diaria al terminar las actividades y desinfectados por aspersión

Manejo Integrado de Residuos:

De acuerdo con los procedimientos de Lácteos Appenzell se establece

que los residuos generados corresponden a orgánicos y comunes, no se generan residuos peligrosos

- Lácteos Appenzell realizara permanentemente capacitación en temas relacionados con la manipulación de alimentos y manejo de residuos, contamos con avisos alusivos
- Se cuenta con puntos ecológicos y canecas de basura con sus respectivas bolsas para la separación de residuos.
- Los tapabocas desechables y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el oficio de reciclaje. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tal corno papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa azul.
- Se realizar la recolección de residuos al terminar actividades y almacenamiento de estos hasta tanto pase el carro recolector sin que sean fuente de contaminación.
- Se realizar la limpieza y desinfección de las canecas de acuerdo con lo establecido. (Ver Programa de limpieza y desinfección)
- Se garantizan los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- De forma permanente el personal operativo a cargo de las labores de limpieza y desinfección al terminar sus labores debe realizar el lavado de manos.

Protocolo para los domiciliarios:

Limpieza y Desinfección de los vehículos y habitáculos de transporte de alimentos para domicilios y personal domiciliario:

El proceso de domicilio aplica para todos los proyectos públicos y privados de Lácteos Appenzell sas:

a. Proceso para el Personal Domiciliario:
    - El personal contará con dotación especial antifluido
    - Realizara cambio de ropa al momento de ingreso al local y dejara su ropa en una bolsa especial
    - Deberá desinfectar el calzado para ingresar a el restaurante
    - Deberá realizar el lavado de manos cada dos horas y la

higienización cada 15 minutos mientras se encuentre en el restaurante, más adelante se describe el protocolo para las entregas de los pedidos

- Se contará con recipientes plásticos de un solo uso, amigables con el ambiente, bolsas plásticas para el transporte de alimentos, todo esto será desinfectado antes de su uso por aspersión como medida de protección
- Realizara las entregas y el recibo de dinero con guantes de nitrilo
- Cuando el domicilio sea pagado en efectivo deberá desinfectar por aspersión el dinero antes de ser recibido
- Los domicilios serán entregados guardando la distancia mínima establecida y no serán entregados mano a mano sino colocados en una superficie limpia
- Luego de la entrega el domiciliario desinfectara sus manos
- Al finalizar el recorrido de entregas deberá realizar el proceso de lavado y desinfección de manos
- Al finalizar las labores se deberán desinfectar los cascos y otros elementos de protección empleados

b. Habitáculos de transporte de alimentos

- Los elementos para el transporte de domicilios se lavan y desinfectan dos veces al día con las sustancias químicas aprobadas por los programas de calidad y saneamiento de Appenzell
- Para cada entrega se realiza proceso de desinfección del habitáculo por aspersión
- Las bolsas de entrega se desinfectan antes de empacar los alimentos y al momento de las entregas

Appenzell PRODUCTOS ALIMENTICIOS

En Lácteos Appenzell

- Al momento de recibir el pedido, se informa al domiciliario la ruta de entrega
- No se debe programar un solo domicilio sino una ruta
- Se realiza la entrega de los pedidos en el área establecida

por el Restaurante
- Se realiza proceso de limpieza y desinfección al área antes de colocar las bolsas
- Se desinfectan las bolsas para evitar la contaminación
- Se debe realizar proceso de higienización de manos con gel para recibir el pedido y almacenarlo
- Previamente se realizó proceso de lavado y desinfección del vehículo y el habitáculo de transporte del alimento

Al momento de la entrega al comensal para proyectos privados

- Desinfección de manos al momento de llegar al punto
- Desinfección de zapatos al momento de ingresar al punto
- Desinfección de bolsas
- Entrega del pedido
- Se solicita en su mayoría pago por canales virtuales de ser necesario recibir el pago, usar guantes de nitrilo para su recibo y realizar la desinfección de este

Servicio en comedores comunitarios y escolares:

- De acuerdo con las áreas establecidas por las entidades contratantes se determinará el número de personal empleado en línea de servicio
- Se realizará proceso de desinfección de línea cada 25 a 30 servicios entregados
- En este mismo lapso se realizará proceso de desinfección de ambientes y el personal de línea realizará lavado de manos y aplicación de gel antibacterial
- La entidad contratante deberá garantizar el menaje necesario para la atención de servicios con el fin de no realizar proceso de lavado durante el servido de alimentos con el fin de prevenir actividades inadecuadas

Protocolos para los empleados fuera del establecimiento:

Al salir de la vivienda

- Se refuerza en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público establecidos por las

autoridades competentes. Como son el uso obligatorio del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (2 m) entre las personas al interior del vehículo.

- Cuando el personal se traslade en bicicleta o moto, debe realizar el uso de tapabocas durante todo el trayecto, mantener la distancia con los demás bici y moto usuarios. Adicional cuando se trasporte en moto no puede llevar parrillero.
- El personal que se traslada en carro particular debe realizar el uso del tapabocas en caso de compartir el vehículo con otra(s) personas. No deben circular en el vehículo más de 2 personas. Se debe evitar el uso de calefacción/aire acondicionar que circulen aire.
- Se debe mantener gel antibacterial para su aplicación a la subida y bajada del transporte público y/o privado y se debe mantener una ventilación constante durante el recorrido.
- Ya que se realiza el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros, se debe realizar la desinfección de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc, mediante aspersión de solución desinfectante de acuerdo con la sustancia que se encuentre en uso en las instalaciones.
- Las bicicletas, motos y carros serán desinfectados mediante aspersión de solución desinfectante de acuerdo con la sustancia que se encuentre en uso en las instalaciones.
- Todo el personal debe cumplir con lo establecido en los numerales 6.5 Manejo y uso de los tapabocas convencionales y de tela, 6.5.1 Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales y de tela. Adicional el tapabocas que se usa para el desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo debe ser reemplazado al ingresar a las instalaciones de Lácteos Appenzell deberá cumplir lo establecido en los numerales 6.1 Proceso de ingreso a las instalaciones, 6.2 Lavado de manos y técnica de lavado y 6.6 Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales y de tela, para el ingreso a las instalaciones.

Capacitar al personal operativo y/o administrativo en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo:

- Se dispone de información general relacionada con los lugares de

la empresa en los que puede haber riesgo de exposición

- Factores de riesgo del hogar y la comunidad
- Factores de riesgo individuales
- Signos y síntomas
- Importancia del reporte de condiciones de salud
- Uso adecuado de los EPP
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección

Al volver a la vivienda:

- Retirar los zapatos a la entrada, y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano, y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de la familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- No reutilizar ropa sin antes lavarla. Bañarse con abundante agua y jabón.
- Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar

Reporte de casos:

- Comunicar a su jefe inmediato.
- Usar el tapabocas de manera adecuada.
- Deberá seguir los protocolos de aislamiento y reporte de síntomas a la EPS en la que se encuentra afiliado el trabajador para identificación y manejo.

Appenzell PRODUCTOS ALIMENTICIOS	**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID - 19**	VERSION: 3
ELABORADO POR: ÁREA DE PRODUCCIÓN	APROBADO POR: GERENCIA	Fecha: JULIO 2020

Appenzell
PRODUCTOS ALIMENTICIOS