PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD DAGO Y BENITEZ S.A.S

OBJETIVO GENERAL

Establecer medidas preventivas y de control para las actividades realizadas en las cafeterías operadas por Diago y Benites S.AS. por medio de los criterios y condiciones establecidas para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado adoptando el protocolo de bioseguridad establecido en la resolución 777 de 2021 del ministerio de protección social para evitar la propagación del virus COVID-19.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas en la resolución 777 de 2021
- Establecer procedimientos para los colaboradores que laboran en Diago Y Benitez S.A.S
- Disponer procedimientos para terceros que visitan las instalaciones de Diago Y Benitez S.A.S
- Complementar los procedimientos en los programas de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura.

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 1 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, e indirecto 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.

Autocuidado: según la definición de la Organización Mundial de la Salud, "el autocuidado comprende todo lo que hacemos por nosotros mismos para establecer y mantener fa salud, prevenir y manejar la enfermedad.? (OMS, 1998). En el contexto de la Ley Estatutaria de Salud, el primer deber de la persona con el servicio de salud es "propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad'. El autocuidado comprende las capacidades, decisiones y acciones que el individuo toma para proteger su salud la de su familia, aplicando prácticas como el autoaislamiento, monitoreo de signos vitales como la temperatura, oximetría, tensión arterial.

Aglomeración: Se entiende por aglomeración toda concurrencia de personas en espacios cerrados y abiertos en los cuales no se pueda guardar el distanciamiento físico de mínimo 1 metro entre persona y persona. También se considera que existe aglomeración cuando la disposición arquitectónica del espacio y la distribución de muebles y enseres dificulte o impida dicho distanciamiento.

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.

COVID-19: nueva enfermedad causada por un nuevo coronavirus 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.

Clientes o usuarios: toda persona natural o jurídica, entidad e institución, que use o consuma bienes y servicios.

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.

Eventos públicos y privados: congregación planeada de personas, reunidas en un lugar con la capacidad o infraestructura para ese fin, con el objetivo de participar en actividades reguladas en su propósito, tiempo, contenido y condiciones de ingreso y salida, bajo la responsabilidad de una organización que aplica medidas de bioseguridad, con el control y soporte necesario para su realización y bajo el permiso y supervisión de entidades u organismos con jurisdicción sobre ella.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados que tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Corno 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.

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

Prestadores de servicios de salud: refiere 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.

Proveedores: persona natural o jurídica, entidad e institución, que produzca o provea bienes y servicios.

Residuo Biosanitario: Son todos aquellos e1ementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas, puede causar riesgos o efectos no deseados, directos e indirectos, a la salud humana y el ambiente. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los empaques, envases y embalajes que estuvieron en contacto con ellos.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severa Acute Respiratory Syndrome).

SARS-CoV-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.

INTRODUCCION

El Ministerio de Salud y Protección Social ha impartido los lineamientos de implementación inmediata para evitar la propagación del COVID-19 en establecimientos del sector productivo, para la actividad realizada por Dago y Benítez aplican los lineamientos establecidos en las Resoluciones 777 del 2 de junio del 2021 y la Resolución 748 de 2020 específica para el sector productivo de alimentos.

Estos protocolos complementan los programas previamente establecidos en los programas del plan de saneamiento básico del establecimiento.

De esta manera, se han establecido procedimientos específicos encaminados a proteger la vida y salud de nuestros empleados, así como la de nuestros.

RESPONSABILIDADES.

Debido a lo delicado de la situación y buscando crear conciencia de la importancia del presente protocolo se establecen responsabilidades as cuales se dan unas de parte del empleador o contratante y otras a cargo del trabajador independientemente tipo de contrato vinculante:

A cargo del empleador o contratante

Adoptar, adaptar e implementar las normas contenidas en los protocolos ajustadas a la legislación.

Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas en este protocolo. Mediante diferentes canales de comunicación

Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los trabajadores, y demás personas que estén presentes en las instalaciones o lugares de trabajo

Adoptar medidas de control administrativo. Relacionadas con turnos de trabajo, operaciones que se pueden a realizar por teletrabajo etc.

Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de COVID-19.

Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.

Promover ante sus trabajadores y contratistas, que tengan celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.

A cargo del trabajador, contratista, cooperado o afiliado participe.

Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por DAGO Y BENITEZ S.AS. durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.

Reportar a DAGO Y BENITEZ S.A.S cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia, para que se adopten las medidas correspondientes.

Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp.

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y AUTOCUIDADO PARA TODOS LOS SECTORES

Medidas generales. Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

a. Medidas de autocuidado

b. Cuidado de la salud mental

c. Lavado e higiene de manos

d. Distanciamiento físico

e. Uso de tapabocas

f. Ventilación adecuada

g. Limpieza y desinfección

h. Manejo de Residuos Medidas de autocuidado

MEDIDAS ADICIONALES PARA APERTURA DE ESTABLECIMIENTO

A cargo del responsable del establecimiento

- Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos, así como indicaciones para el cumplimiento de las condiciones de bioseguridad.
- Garantizar el distanciamiento físico de (un) 1 metro entre personas en las barras y de dos (2) metros entre mesas o grupos de personas.
- Señalizar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.
- Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como barras, taquilla, ropero, baños, definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas, control en la entrada de los baños.
- Habilitar en lo posible; una puerta de ingreso al establecimiento y otra de salida con el fin de controlar el flujo y circulación de personas.
- Contar con un encargado del establecimiento que ubique y oriente a los clientes según lo indique el personal del punto de ingreso.
- Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal.

- Evitar la disposición de alimentos y productos en barras o en la modalidad de autoservicio, tanto para clientes como para empleados, incluyendo elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.
- Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual hasta el momento que el cliente los solicite.
- Eliminar el uso de cartas o menús en físico. Se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras, aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
- Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.
- Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas.
- No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.
- Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento.

Para el usuario

- Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca, dentro del establecimiento y solo retirarlo cuando se ingieran alimentos y bebidas.
- Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona, diferentes a su grupo, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.

PROGRAMA PARA COLABORADOES

PRESENTACIÓN PERSONAL

El personal de DAGO Y BENITEZ debe destacarse por su buena presentación personal esto se refiere a limpieza, peinado y compostura, llevar el pelo recogido, no uso de joyas, ni maquillaje el personal de cocina; otro personal maquillaje

discreto, y uso de uniforme en buen estado y limpio. Los caballeros deberán estar bien rasurados.

PRACTICAS HIGIENICAS

En DAGO Y BENITEZ todo el personal manipulador cumple con las siguientes prácticas higiénicas reforzadas dada la situación actual

• Se deberá hacer la verificación diaria de salud de personal con preguntas específicas para síntomas de COVID-19 , Cuando se tengan síntomas de diarrea, catarro, infección en la piel, se debe dar aviso al jefe de producción para ser enviado al a servicio de salud EPS. La verificación incluye:

Toma de temperatura con termómetro verificando esta sea menor o igual a 37.5 y registrarla

Verificación de ausencia de síntomas como dolor de cabeza, dolor de garganta, ausencia de olfato o gusto, diarrea.

Indagar sobre salud de círculo familiar cercano

• En caso de que algún trabajador llegue al establecimiento con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), debe remitirse al aislamiento domiciliario e informar del caso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica. Procurar establecer un formato interno de reporte de síntomas para identificar de manera preventiva casos sintomáticos, así como establecer controles de temperatura a los funcionarios del establecimiento.

• Promover las medidas de autocuidado, como lo es el lavado de manos.

• Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario.

• Lavarse las manos con agua y jabón, al llegar a su sitio de trabajo después de haber usado transporte público, cada vez que se cambie de actividad, después de utilizar el servicio sanitario, toser, sonarse, sacar la basura, antes y después de preparar los alimentos, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento y cuantas veces sea necesario.

• Cuidar el aseo personal, con baño diario, uñas cortas, limpias y sin esmalte.

• Usar guantes adecuados para la operación que se requiera, limpios y sin roturas.

• No uso de maquillaje (Res 2674 de 2013)

• No usar durante las horas laborales, anillos, argollas, pulseras, relojes, u adornos que puedan caer en los alimentos.

• No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar ó escupir en cualquier área en que exista riesgo de contaminación del alimento.

• Cuando se sufra una cortadura o herida, se debe acudir inmediatamente al botiquín de primeros auxilios para realizar la curación correspondiente.

• Cuando se cambia de traje, no se debe hacer en donde se almacenan los alimentos, se deben utilizar los vestidores, dejar la ropa de calle debidamente guardada en bolsa dentro del locker.

• En áreas de trabajo los puestos deberán guardar distanciamiento social. Mínimo de 1 metro. se establecen turnos de trabajo y horarios que garanticen esta medida.

• Toda persona que procese o manipule alimentos debe utilizar ropa adecuada y limpia. El uniforme no debe estar desgastado, sucio o roto. No debe utilizarse el uniforme de trabajo fuera de las áreas de procesamiento, debe permanecer limpio. Y los bolsillos deben ser por encima de la cintura (Res 2674 de 2013)

• Durante el trabajo, deben utilizarse gorras higiénicas, o redecillas o mallas para el cabello. El personal que procesa alimentos no debe tener cabellos largos, barba, bolígrafos, lápices u otros instrumentos no requeridos para el trabajo.

• Queda prohibido el uso de celular en áreas de procesamiento de alimentos.

- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos esto se hará mediante carteleras expuestas.

  Debido a la situación de pandemia.

  • En áreas de trabajo los puestos deberán guardar distanciamiento social, mínimo de 1 metro; se establecen turnos de trabajo y horarios que garanticen esta medida.

• Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus

• Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos esto se hará mediante carteleras expuestas.

LLEGADA AL SITIO DE TRABAJO

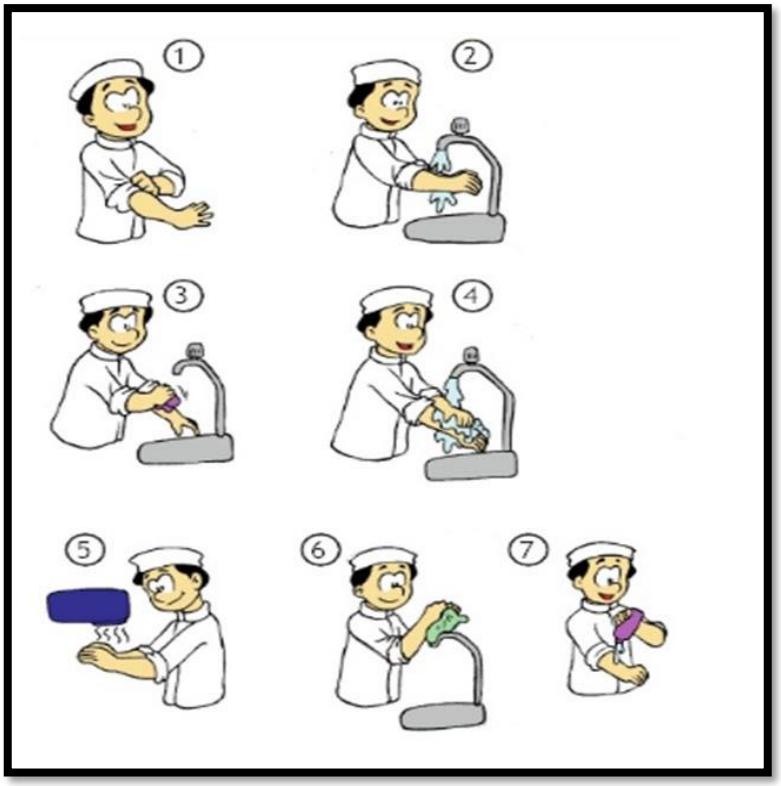
Al llegar al sitio de trabajo se verificará el cumplimiento de las practicas higiénicas básicas como manipuladores de alimentos, así como su estado de salud registrando los datos en el formato adjunto.

El operario deberá cambiarse de ropa y ponerse el uniforme limpio. La ropa será guardada en el locker personal.

Dejar superficies desinfectadas para el siguiente usuario.

Una vez puesto el uniforme y antes de ingresar a áreas de preparación de alimentos, el manipulador deberá hacer operaciones de Higienización de manos y calzado.

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS


1
2
3
4
5
6
7

El personal se lava las manos antes de comenzar o regresar al trabajo, después de ir al baño, después de fumar, si se toca la cabeza, nariz, cabellos u otras partes del cuerpo, si se toca la cabeza, nariz, cabellos u otras partes de cuerpo, si se toca dinero ó productos frescos. Todas estas son fuentes importantes de contaminación. En general las uñas y las manos se mantienen pulcramente limpias cuando se manipulen alimentos.

Procedimiento para el lavado de manos:

- Enjuagar primero las manos y el antebrazo con agua.
- Cubrir las manos y el antebrazo con solución jabonosa ó germicida
- Restregar las manos entre si fuertemente, limpiando los dedos, las palmas, uñas, entre dedos y restregar los antebrazos. El procedimiento debe durar 20 segundos mínimo
- Enjuagar las manos y el antebrazo con abundante agua para remover el jabón.
- Secar las manos y el antebrazo con Toallas desechables ó con secador de aire.

Paso por filtro sanitario calzado

- El manipulador debe hacer uso de filtro sanitario para calzado antes de entrar a áreas de preparación de alimentos.
- Al finalizar la actividad el calzado deberá ser higienizado con solución desinfectante y permitir airearse antes del siguiente uso.
- El filtro sanitario deberá cumplir con las especificaciones de concentración de solución en caso de ser líquido y la solución ser cambiada al menos 2 veces al día.



UNIFORME, ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP) Y VESTIERES

El personal que labora en DAGO Y BENITEZ cuenta con dotación empleada por cada operario.

Consta de:

Personal de cocina

- Tapabocas.
- Malla - Gorro.
- Peto tela
- Blusa
- Pantalón
- Zapatos

De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

El uso de guantes se implementará solo en operaciones que sean estrictamente necesarias como aquellas que impliquen exposición al exterior o atención a público.

Personal que atiende público será dotado adicionalmente con careta protectora.

MANEJO DE TAPABOCAS:

El tapabocas deberá ser de uso personal y diferente al usado durante el transporte público.

Se debe colocar de los cauchos y evitar tocarlo durante las horas de trabajo.

Solo retirarlo para los horarios de consumo de alimentos dejándolo guardado en una bolsa evitando colocarlo sobre superficies contaminadas o que lo contaminen.

Al momento de desecharlos colocarlo en una bolsa y disponerlo en la caneca si es desechable o llevarlo para su correcto lavado en casa.

El tapabocas tendrá un uso de la jornada laboral tiempo después del cual deberá ser retirado desechado o dispuesto para lavado.

Al terminar la jornada de trabajo, el manipulador deberá poner en la bolsa su uniforme, para poder levarlo y lavarlo ojalá con agua caliente (60C) y traerlo limpio y desinfectado la siguiente jornada.

LOCKERS:

Los empleados deben de contar con sitio para guardar su ropa de calle y objetos personales de manera segura.

Se deberá proveer un spray con solución desinfectante para superficies de tal manera que, una vez usado por cada manipulador, el Vestier y Locker las superficies sean higienizadas.

Los Locker deben estar marcados con el nombre del operario. Deben mantenerse cerrados.

No se deben guardar comida.

La ropa deberá guardarse dentro de bolsa plástica igual que el calzado de calle.

Una vez cerrado se debe dejar desinfectada la superficie.

CAPACITACION:

Se realizarán actividades de capacitación especificas relacionadas con la prevención de la enfermedad, así como lo relativo a los procedimientos contenidos de estos protocolos de Bioseguridad, con el fin de implementarlos y cumplirlos en lo relativo al uso de tapabocas, distanciamiento social, lavado de manos uso adecuado de elementos de protección, identificación de síntomas (fiebre, tos seca, dificultad para respirar.

MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO Y CONTAGIO.

QUE HACER EN CASO DE UN EMPLEADO ENFERMO.

Toda persona que padezca gripe, fiebre, salpullido, alguna enfermedad contagiosa, llagas o heridas infectadas, deberá avisar a su supervisor y será excluido de los procesos en los cuales haya contacto directo con los alimentos.

Ninguna persona que sufra de lesiones o heridas deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables.

Además, en el caso de que las lesiones sean en las manos deberán utilizarse guantes para evitar el contacto con el alimento.
En caso de presentarse un caso positivo de COVID-19

La institución deberá actuar rápidamente según sus protocolos de bioseguridad los cuales deberán estar alineados con lo establecido en la Resolución 748 de 2020 expedida por el Ministerio de salud y Protección Social.

Se deberá aislar el caso positivo detectado y el personal que estuvo en contacto con esta persona, y paso seguido asegurar la inocuidad de los alimentos y materias primas.

Posteriormente, se deberá comunicar a la EPS correspondiente la situación presentada y se sugiere suspender de manera inmediata las actividades productivas de la planta o de la línea de producción en la que se presentó el evento y adelantar las labores de limpieza y desinfección correspondientes. En de áreas de proceso y áreas comunes que comparten los trabajadores de la planta

(parqueaderos, cafeterías, pasillos, mesas, baños, entre otras) y equipos y utensilios.

Se debe avisar a la autoridad sanitaria correspondiente y con ellos definir los mecanismos de seguimiento epidemiológico que se debe realizar sobre el individuo que dio positivo para COVID-19, así como también para las demás personas que pudieron estar en contacto directo pudiendo ser contagiadas, quienes deberán acogerse al aislamiento preventivo (cuarentena) durante el tiempo que dicha autoridad sanitaria así lo determine.

Si como resultado de lo anterior, se determinó que solo algunos de los trabajadores de la línea de proceso pudieron haber tenido contacto, la empresa puede reorganizar al personal del área de proceso para reiniciar labores de producción, reubicando temporalmente puestos de trabajo a fin de minimizar los traumatismos en el área de procesamiento de alimentos.

Si por el contrario el número de individuos con sospecha de contagio supera las posibilidades de reorganización de puestos de trabajo que permitan continuar con el proceso productivo se podrá buscar una empresa que garantice las BPM en alimentos y que pueda cumplir con las obligaciones.

PROTOCOLOS DE AUTOCUIDADO FUERA DE LA PLANTA

Se informa al personal los protocolos de autocuidado en transporte publico

• Uso de elementos de protección como tapabocas y protección de ojos, evite tocarse la cara, hablar por celular, mantenga el distanciamiento físico. No se retire el celular por ningún motivo y use el kit de limpieza de manos después de tocar superficies.
• Llegada a casa luego de haber usado transporte público.
• Deberá dejar calzado fuera de la casa, retirarse ropa y dejarla en balde con jabón, para posterior lavado ojalá con agua caliente 60C
• Bañarse, y luego integrarse al círculo familiar.
• Desinfecte elementos de protección (celular, billetera, gafas, llaves, etc)

MANEJO DE PERSONAL EXTERNO

Las diferentes referencias bibliográficas nacionales, así como la EFSA, (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria) han dispuesto que el recibo de materias primas a dispuesto u protocolo de contacto cero para recibo de domicilios; este protocolo podrá ser adoptado para el recibo de materias primas.

Se deberá limitar el acceso de personal externo o terceros a la planta.

Los terceros más frecuentes son los proveedores y a ellos se les realizara el procedimiento de verificación de estado de salud.

Paso por filtros sanitarios y se manejara protocolos de entrega contacto cero.

Este protocolo está relacionado con el contacto que el repartidor y el operario pueda establecer con la materia prima recibida o embalaje, las principales empresas del sector han establecido un protocolo estándar común, *Este protocolo, que denominan "cero contactos"* consiste en los siguientes pasos:

La persona que recibe deberá portar todos los elementos de bioseguridad como son tapabocas, careta y lavarse las manos antes y después de haber recibido la materia prima

1. La transacción económica deberá hacerse en lo posible a través de la página web o pago electrónico.
2. El repartidor deberá usar desinfectante de manos antes de realizar la entrega. Además de estar provisto de casco y guantes y tapabocas.
3. Una vez que el repartidor llega, se le debe indicar sobre que superficie disponer el pedido (una estiba, caja, mesa) previamente desinfectada.
4. El pedido se coloca sobre una superficie limpia. Así se evita que los productos toquen el suelo.
5. Inmediatamente el repartidor se aleja a una distancia mínima de dos metros y espera a que el cliente recoja el producto previo verificación de las condiciones de calidad de este.

Una vez recibida la requisición en canastilla con bolsa tina de protección y a todo lo recibido se le realiza por un proceso riguroso de desinfección antes de ingresar a los cuartos fríos, la bolsa tina es desechada y la canastilla desinfectada para el siguiente proceso de recepción.

EN EL SERVICIO

• El servicio se establece con un aforo máximo del 75 % de capacidad del establecimiento
• Se proveerá un sistema de desinfección de manos de los comensales para antes de comer
• Y paso por filtro sanitario de calzado
• Se tomará registro de temperatura antes del ingreso verificando esta esté en valores inferiores a 37.5C.
• El comensal deberá retirar su tapabocas justo antes de consumir alimentos en la mesa, y guardarlo en bolsa de esta manera no queda expuesto y está protegido de superficies externas.
• Alimentos exhibición: protegidos, la exhibición se realizará con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, complementando así el aislamiento que nos dan los separadores de cristal que ya existen, los cuales serán desinfectados cada 30 minutos.
• No permitirá que el comensal manipule cubiertos o alimentos.
• Se promoverá el distanciamiento social
• Indique donde se debe ubicar los asistentes para el acceso en fila
• Marque donde ubicarse en las mesas
• Garantice a ventilación del área
• Las superficies comunes deberán ser desinfectadas al terminar cada servicio
• Tales como dispensadores, datafonos etc
• Se le indicara al comensal evitar colocar servilletas usadas sobre la mesa, estas serán desechadas en caneca con resto de alimentos

Al terminar el servicio, la mesa será limpiada y desinfectada según los procedimientos descritos en el programa de L&D para superficies.

Otras consideraciones

- Es responsabilidad del trabajador cumplir con los protocolos
- Es responsabilidad del trabajador cuidar los elementos de protección personal
- *Los trabajadores deben lavarse las manos mínimas cada dos horas*. Así como al empezar y terminar servicios. Si algún trabajador presenta síntomas de gripa deberá informar a la autoridad sanitaria o a la EPS

- Se debe fomentar entre sus trabajadores el consumo de agua potable y la disminución de tabaco.
- Se les debe recordar constantemente que el uso correcto del tapabocas
- Este debe cubrir boca y nariz y siempre debe estar en buenas condiciones.
- No tocarlos y manipularlo de los cauchos
- No tocarse la cara

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

No se sabe cuánto tiempo puede sobrevivir el virus que causa COVID-19 sobre las superficies, pero parece probable que se comporte como otros coronavirus, con una variabilidad que oscila entre 2 horas y 9 días.

El tiempo de supervivencia depende de una serie de factores, que incluyen el tipo de superficie, la temperatura, la humedad relativa y la cepa específica del virus.

Dando cumplimiento a los requerimientos especiales por la pandemia, se hace énfasis en reforzar los procedimientos de higiene y desinfección:

• Los procedimientos de limpieza y desinfección se aplicarán con rigurosidad en áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección.

• En áreas comunes se enfatizará las operaciones de aseo como son limpieza de mesas cada vez que se cambia de clientes; superficies de baños como grifería, chapas y barandas haciendo énfasis en áreas de contacto común

• Según protocolos previamente establecidos – aplicar alcohol al 70%. El presente protocolo se aplicará para la limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

LIMPIEZA

Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre

DESINFECCION

Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos.

DESINFECTANTES

Los desinfectantes de uso ambiental más usados son las soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles, existiendo otros productos en que hay menor experiencia de su uso.

Para los efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% (dilución 1:50 si se usa cloro doméstico a una concentración inicial de 5%. Lo anterior equivale a que por cada litro de agua se debe agregar 20cc de Cloro (4 cucharaditas) a una concentración de un 5%. (concentración comercial)

Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.

Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.

Se recuerda que estos elementos deben de tener un sitio exclusivo para su almacenamiento. Debidamente identificado.

Los dispensadores de Spray deberán estar debidamente rotulados con la solución que contienen, así como la concentración en fueron preparados.

Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse utilizando los productos arriba señalados.

Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo es: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

TIPO	CONCENTRACIÓN	PREPARACIÓN	FORMAS DE USO
SUPERFICIES CONTACTO COMÚN (barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).	HIPOCLORITO COMERCIAL 5,25% Alcohol 70%	1000 ppm 20ml hipoclorito/ Litro de agua	Lave bien las superficies. removiendo la materia orgánica e inorgánica mediante fricción con ayuda de detergentes Retire bien el jabón. Aplique con spray o ayuda de tollas de microfibra o desechables Retirar los excesos.
MESAS DATAFONOS, TABLETAS ELECTRONICA	HIPOCLORITO COMERCIAL 5,25% Alcohol 70%		
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Solución de hipoclorito 250ppm	5cm/ litro de agua	Esparcir sobre los empaques de producto recibido. Repasar con toalla desechable Permitir aireación Llevar a bodega hasta su utilización para hacer protocolos corrientes repasar con toalla desechable
PROTOCOLO ASEO DE LOCKERS			Al terminar de usar el Vestier y Locker ya cerrado ✓ Con un spray rocíe las superficies que haya tocado para dejarlas

	HIPOCLORITO COMERCIAL 5,25% Alcohol 70%	1000 ppm 20 ml hipoclorito/ Litro de agua	desinfectadas para el siguiente usuario del área ✓ Con ayuda de una toalla desechable retire excesos en caso de requerirse
L&D FRUTAS Y VERDURAS	HIPOCLORITO 5ml/litro		Una vez lavadas las frutas y verduras bajo chorro de agua Desinfectar por aspersión O inmersión en solución desinfectante. Una vez desinfectadas usarlas o permitir su secado en sitio aireado para que se sequen.

MANEJO DE RESIDUOS

En principio, se asume que los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los elementos de protección personal. (EPP) desechables se consideran potencialmente peligrosos.

• Identificar los residuos generados en el área de trabajo.

• Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.

• Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tal como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.

• Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.

• Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.

• Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.

• Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.

• Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.

RESIDUOS potencialmente PELIGROSOS:

Los elementos de desechables usados en operaciones de limpieza o los de protección personal y los elementos de protección personal. (EPP) desechables, se podrán eliminar como residuos sólidos asimilables, los que deben ser entregados al servicio de recolección de residuos municipal, asegurándose de disponerlos en doble bolsa plástica resistente, evitando que su contenido pueda dispersarse durante su almacenamiento y traslado a un sitio de eliminación final autorizado.

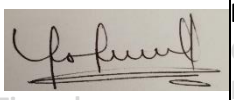
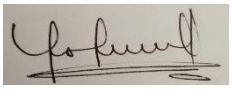
• Recuerde que el tapabocas se debe utilizar por un tiempo máximo entre 6 y 8 horas, deberá removerlo, desecharlo y reemplazarlo por uno nuevo.

• Para desechar de manera segura su tapabocas, asegúrese de cortarlo o rasgarlo y tirarlo a un contenedor de basura cerrado. Se recomienda, usar una bolsa exclusiva para depositarlos. Puede ser la bolsa verde

• Para evitar su reutilización, cerciórate de cortar con unas tijeras alguna parte del tapabocas.

• Lava muy bien tus manos al finalizar este proceso.

FECHA	DONDE MODIFIQUE	QUE Y POR QUE MODIFIQUE
2020	Documento original	
14/12/2021	Objetivos, definiciones, anexos medidas de bioseguridad	Se actualiza a resolución vigente 777 de 2021

Elaboró / Actualizó	Revisó	Aprobó
Firma:  Original Firmado	**Firma:** Original Firmado 	**Firma:** Original Firmado
Nombre:	**Nombre:**	**Nombre:**
Cargo:	**Cargo:**	**Cargo:**