DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZON INMACULADO DE MARÍA
CONVENIO 7457 DEL 2021

PROTOCOLO PARA LA PREVENCION DE COVID 19 EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

OBJETIVO GENERAL

Asegurar la inocuidad e idoneidad de los alimentos localmente disponibles y de los que se reciban.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Implementar medidas para garantizar la salud tanto de empleados como de personas mayores.
- ✓ Prevenir y/o mitigar la propagación del virus Covid 19
- ✓ Acompañamiento a medidas sociales que se implementen o que las autoridades competentes recomienden
- ✓ Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos

INTRODUCCION

El protocolo se basa en el reforzamiento de los procesos de limpieza y desinfección; recibo de materia prima; control de personal, dotación y aseo, incluyendo los siguientes aspectos:

AREA	ACTIVIDAD DE REFUERZO
TRANSPORTE	Se solicita a los proveedores reforzar la limpieza y desinfección de los vehículos transportadores de materia prima
	No se permite el ingreso del personal transportador al servicio
	Al momento de la recepción se realiza inspección visual de la dotación del personal transportador
RECEPCION MATERIA PRIMA	Se realiza limpieza de alimentos perecederos por aspersión con solución desinfectante, se quita empaque secundario y se deshecha para realizar el ingreso de los alimentos, dejando los alimentos solamente con el empaque primario (empaque de contacto directo con los alimentos)
	Los alimentos perecederos son desinfectados por aspersión.
	Se realiza revisión del alimento y empaque en canastillas las cuales son lavadas y desinfectadas previamente, evitando canastillas, cajas y otro tipo de empaques provenientes de los proveedores

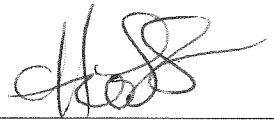
DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZON INMACULADO DE MARÍA
CONVENIO 7457 DEL 2021

ALMACENAMIENTO	Antes del ingreso de la materia prima se realiza limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento y los utensilios necesarios como canecas, estanterías y superficies.
PREPARACION DE ALIMENTOS	Previo a la preparación de alimentos la materia prima a utilizar es higienizada.
	Se refuerza la limpieza y desinfección de los elementos del menaje, equipos y utensilios, así como las superficies y demás áreas del servicio antes durante y después de cada proceso.
COMEDOR	Se refuerza con el personal auxiliar de enfermería el lavado de manos antes de la atención de las personas mayores durante los tiempos de comida.
MENAJE	El menaje de las personas mayores que se encuentran en aislamiento se encuentra debidamente marcado y se lava y desinfecta separadamente del restante menaje
PERSONAL MANIPULADOR	Se refuerzan las medidas para el ingreso al Hogar y al servicio de alimentos el cual consta de: ✓ Cambio de ropa al ingreso ✓ Lavado de manos frecuente y al cambio de actividades, lo cual no debe ser mayor a dos horas ✓ Mantener la dotación colocada adecuadamente y distancia entre el personal ✓ Estricto cumplimiento de las normas de manipulación ✓ Refuerzo de la limpieza y desinfección para todas las áreas del servicio ✓ Cambio diario de uniforme con lavado entre 60 y 90 grados
	Si algún manipulador presenta síntomas respiratorios debe informar oportunamente, evitar el ingreso al servicio, dejar registro dela novedad
	En el hipotético caso de presentar caso sospechoso o confirmado de COVIC, informar inmediatamente al Hogar, aislamiento en caso y reporte a la ARL correspondiente

- **RESPONSABLES**

- Are de Nutrición
- Técnico en cocina
- Auxiliares servicio de alimentos
- Apoyo área de Gestión Ambiental

DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZON INMACULADO DE MARÍA
CONVENIO 7457 DEL 2021

APROBACION DEL DOCUMENTO				
Fecha		**Nombre**	**Cargo/Rol**	**Firma**
Elaboró	01/06/2022	Claudia Cardozo Ortiz	Nutricionista	
Revisó	01/06/2022	Fernando Salcedo Méndez	Coordinador Encargado	
Aprobó	01/06/2022			