PROTOCOLO DE MANEJO DE EVENTUALIDADESEN SERVICIO DE ALIMNETOS CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 2

OBJETIVO GENERAL.

Establecer las acciones preventivas, correctivas y de respuesta inmediata ante eventualidades que puedan presentarse en la preparación, servicio y consumo de alimentos para personas con discapacidad, garantizando su seguridad, bienestar y continuidad en el servicio**.**

ALCANCE.

Este protocolo aplica a todo el personal involucrado en las áreas de:

Recepción de materias primas

Almacenamiento

Preparación y distribución de alimentos

Servicio a comensales o personal con discapacidad

Limpieza y desinfección

Personal administrativo y de apoyo.

Plan de Contingencia para Corte de Energía en el Servicio de Alimentos

En caso de un corte de energía que afecte el servicio de alimentos, se deben seguir los siguientes pasos para garantizar la inocuidad de los alimentos y la continuidad del servicio:

1. **Identificación del Corte de Energía:**
    - El responsable o coordinador de la unidad operativa deberá identificar el corte de energía lo más pronto posible y notificar inmediatamente al personal de nutrición o ingeniería de alimentos para determinar las acciones a seguir.
2. **Evaluación del Impacto en la Cadena de Frío:**
    - Si el corte de energía es programado y tiene una duración menor a 3 horas, se recomienda mantener los equipos de refrigeración y congelación cerrados, abriendo las puertas solo una vez para minimizar la pérdida de frío.

- Si la duración es superior a 3 horas, se deben monitorear las temperaturas de los alimentos en refrigeración o congelación. De ser necesario, trasladar los alimentos perecederos a unidades con energía o utilizar generadores eléctricos para mantener la cadena de frío.

3. **Traslado de Alimentos Perecederos:**
    - En caso de que el corte de energía sea mayor a 24 horas, se procederá con el traslado inmediato de todos los alimentos perecederos a unidades operativas cercanas que cuenten con energía. Esto incluirá alimentos como carnes, productos lácteos, frutas y verduras, entre otros.
    - Se deberá coordinar con el equipo de transporte para garantizar que los alimentos sean trasladados en vehículos con las condiciones necesarias (refrigeración o congelación, según corresponda).
4. **Comunicación con Autoridades Locales:**
    - Se debe comunicar el corte de energía a la empresa proveedora del servicio para obtener estimaciones sobre la duración del corte y coordinar posibles soluciones. Además, se debe informar a las autoridades o coordinadores superiores de la SDIS para tomar decisiones sobre el servicio de alimentación durante el período de corte de energía.
5. **Ajuste en el Menú o Preparaciones:**
    - Si el corte de energía afecta la preparación de alimentos, el responsable de la unidad operativa deberá ajustar el menú para utilizar alimentos que no requieran refrigeración, o que puedan ser preparados sin los equipos de cocina afectados por el corte de energía.
6. **Monitoreo Continuo:**
    - Durante el corte de energía, el personal de la unidad operativa deberá realizar un monitoreo constante de las condiciones de los alimentos, ajustando las estrategias según la evolución de la situación y la duración del corte.
7. **Documentación y Reporte:**
    - Se debe registrar la situación de manera detallada, incluyendo las medidas tomadas, los tiempos de corte y las acciones implementadas. Este reporte debe enviarse a los responsables correspondientes y mantenerse como un registro para futuras revisiones.

Plan de Contingencia para Corte del Servicio de Agua en el Servicio de Alimentos

En caso de un corte del servicio de agua que afecte el servicio de alimentos, se deben implementar las siguientes acciones para asegurar la correcta operación y mantener los estándares de higiene y seguridad alimentaria:

1. **Identificación del Corte de Agua:**
    - El responsable o coordinador de la unidad operativa debe detectar el corte de agua de inmediato y notificarlo a todo el personal involucrado en la preparación y manipulación de alimentos. Además, se debe informar al equipo de nutrición y a los proveedores de servicios de agua (si es necesario).
2. **Uso de Almacenes de Agua:**
    - Las unidades operativas deben contar con tanques de reserva de agua para situaciones de emergencia. Si el corte de agua es menor a un día, los tanques existentes deben ser utilizados para cubrir las necesidades básicas de higiene y operación (lavado de manos, limpieza de utensilios, etc.).
    - Si el corte se extiende más de un día, es necesario solicitar el envío de carro-tanques de agua a las autoridades correspondientes o a la empresa encargada del suministro de agua, dando prioridad al suministro para los servicios de personas en situación de vulnerabilidad.
3. **Revisión de las Condiciones de Agua:**
    - Se debe verificar que el agua recibida en los carro-tanques cuente con la licencia sanitaria requerida para asegurar que es apta para el consumo humano. Además, se debe realizar un control de calidad para garantizar la potabilidad del agua.
4. **Ajuste en los Procesos de Preparación y Servicio:**
    - Si la cantidad de agua disponible es limitada, el menú debe ajustarse para optimizar su uso. Se deberán priorizar preparaciones que no requieran grandes cantidades de agua y se podría considerar el uso de agua embotellada para necesidades específicas como el lavado de frutas o alimentos sensibles.
    - Para la higiene, se deben usar elementos desechables biodegradables (vasos, platos, cubiertos) para minimizar la necesidad de lavado.
5. **Monitoreo de Higiene:**
    - Durante el corte de agua, el personal debe seguir protocolos estrictos de higiene, utilizando gel antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, en caso de que no sea posible el lavado tradicional con agua. Además, se debe extremar la limpieza de superficies y utensilios utilizando el agua disponible.
6. **Comunicación con las Autoridades:**

- El responsable de la unidad operativa debe comunicarse con la empresa de acueducto para recibir información sobre el tiempo estimado de restablecimiento del servicio. En caso de que el corte sea inesperado o prolongado, se deben mantener actualizados los protocolos de respuesta y compartir la situación con los coordinadores de la SDIS para determinar medidas adicionales.

7. **Traslado de Alimentos:**
    - Si el corte de agua impide el adecuado servicio de alimentos, se deberá evaluar la posibilidad de trasladar los alimentos a otras unidades operativas cercanas con disponibilidad de agua. Este traslado debe ser gestionado de inmediato, notificando tanto al personal de transporte como al equipo de nutrición para asegurar que los alimentos mantengan sus condiciones de seguridad alimentaria durante el transporte.
8. **Documentación y Reporte:**
    - Se debe registrar el corte del servicio de agua, especificando la duración del corte, las acciones realizadas y cualquier dificultad experimentada en la operación. Este registro debe ser enviado al coordinador local de la Subdirección para tomar las decisiones adecuadas y garantizar que no haya afectaciones en la calidad del servicio.