

VIGILADA MINEDUCACIÓN



alimentación

PROTOCOLO

de bioseguridad para la prevención del contagio y propagación del coronavirus sars-cov-2

COVID-19



Objetivo

Establecer las acciones que se implementaran en los restaurantes, cafeterías, cafés, kioscos y centros de producción de los Servicios de Alimentación de la Pontificia Universidad Javeriana, durante la emergencia sanitaria por COVID 19 o cuando aplique.

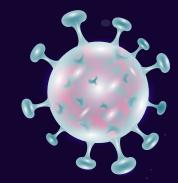


Alcance

El presente documento aplica para todos los procesos que se desarrollen en los Servicios de Alimentación de la Pontificia Universidad Javeriana, y debe ser aplicado por el personal manipulador de alimentos, garantizando el cumplimiento de cada acción.



Definiciones



Pandemia

Se produce una pandemia de gripe cuando surge un nuevo virus gripal que se propaga por el mundo y la mayoría de las personas no tienen inmunidad contra él. Por lo común, los virus que han causado pandemias con anterioridad han provenido de virus gripales que infectan a los animales.



Desinfección

Es el tratamiento físico-químico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento y ambientes con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad de los alimentos.



Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Condiciones generales

Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del Coronavirus COVID-19 es persona a persona, se hace necesario aplicar las siguientes recomendaciones preventivas adoptando los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social:

Mediante el Formato de Valoración Individual de Riesgo IRA - Covid-19 (Anexo 1) se establecerán los grupos de trabajo presenciales que apoyarán la prestación del servicio (censo aplicado a trabajadores de planta y temporales de la Institución).



Una vez se realice el filtro a través del censo, se socializará con la Oficina de Servicios de Alimentación los trabajadores que podrán hacer parte del equipo presencial que apoyaran las actividades en el campus Universitario.

La validación médica se realizará por parte de la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo a cargo de Medicina Laboral.





Se dispone de gel en las cajas registradoras para que los clientes hagan uso de él.

Acciones administrativas para garantizar medidas de prevención



Se garantiza que los puntos de venta cuenten con agua potable mediante mediciones de pH y cloro dejando evidencia en "formato medición de pH y cloro (SC-P32-F15).

Cada caja registradora cuenta con habladores para mantener 2 metros de distancia entre los usuarios.



Se garantiza que los alimentos exhibidos en las líneas de servicio estén cubiertos.



Durante la emergencia sanitaria estarán bajo modalidad presencial cafeterías: La Central, HUSI, Básicas, Medicina y Giraldo, cafés: La Pecera, El Sauce, Urgencias y Estación, El Food Truck El Nómada de la U, atendiendo al personal del hospital San Ignacio y comunidad Javeriana.

Acciones administrativas para garantizar medidas de prevención





Se garantiza el distanciamiento de dos metros entre los usuarios a través de señalización en piso.



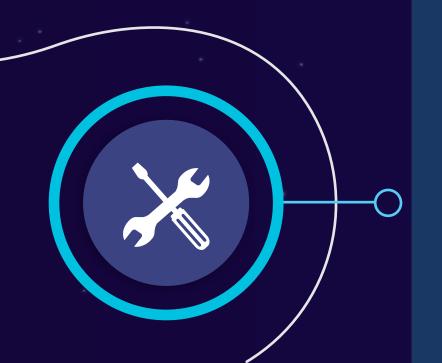
Se impulsa la venta de producto para llevar.



Acciones administrativas para garantizar medidas de prevención



Se habilitan los domicilios, con estrictas medidas de bioseguridad, estos se solicitarán por vía electrónica y telefónica. Se entregan los productos listos para el consumo, empacados en recipientes plásticos y aislados en cambros para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos. Los domicilios serán entregados por personal de Servientrega cuando su entrega sea por fuera de la Universidad o por personal de Servicios de Alimentación, cuando su entrega sea interna.



Se limitan labores de mantenimientos de equipos e instalaciones con proveedores externos, y otros servicios especialmente durante labores productivas.



Para los proveedores externos se les solicita un protocolo de bioseguridad para el ingreso a las instalaciones.

Acciones administrativas para garantizar medidas de prevención





Reprogramación de capacitaciones de calidad, auxiliares de mostrador, mercadeo e inventarios de los meses de abril y mayo, para el segundo semestre, esto respetando la recomendación de evitar reuniones o concentraciones de más de 20 personas.



Se implementa caretas o monogafas para personal que tenga contacto directo con el cliente y proveedores (meseros y auxiliares de mostrador).

Acciones administrativas para garantizar medidas de prevención



Los Servicios de Alimentación nombra a una persona con autoridad y mando para realizar el seguimiento de las actividades de prevención propuesta en este protocolo; adicional, esta persona será el canal de comunicación con la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo para la activación de los mecanismos de reporte COVID-19, y la asesoría en materia de salud y seguridad correspondiente.



Se realizará estrategias de testeo aleatorio (toma de temperatura) de Covid-19 a los trabajadores de acuerdo a lo dispuesto por el Ministerio de Salud y Protección Social.



Para el registro de ingreso y salida del personal, se utiliza únicamente el código y temporalmente estará desactivado el lector biométrico.

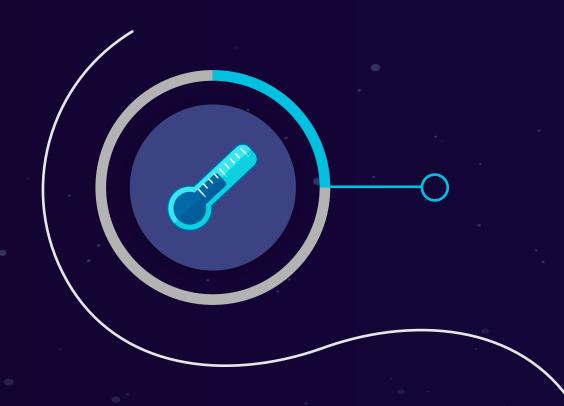
Acciones para ingresar a los puntos de Servicios de Alimentación



Para el servicio de los lockers se debe mantener el protocolo de distanciamiento. Se establecerán los turnos para el ingreso a los vestier.



En la entrada a los vestier y puntos de venta se colocarán tapetes sanitizantes o atomizadores con solución desinfectante para el calzado del personal operativo y para los clientes, con el fin de hacer desinfección del mismo.



Antes de iniciar labores, se tomará la temperatura a cada persona mediante termómetro infrarrojo. La toma de temperatura se realizará por parte de un brigadista o responsable de cumplimiento de las medidas preventivas manteniendo los distanciamientos entre personas.

Acciones para ingresar a los puntos de Servicios de Alimentación





Una vez el operario se coloque los elementos de protección correspondientes se debe proceder al lavado de manos antes de ingresar a los puntos. Los lavamanos están provistos con dispositivo de pedal para el agua y jabón para evitar el contacto con las superficies. Cada lavamanos cuenta con una pieza grafica con imágenes ilustrativas informando al usuario como debe ser el lavado correcto manos.

Acciones durante la jornada laboral

En el caso de recepción de dinero en la Oficina de recaudos, el personal de arqueos deberá contar con tapabocas, cofia y guantes; solo permitirá el ingreso de una auxiliar de mostrador (debidamente protegida), manteniendo una distancia prudente.

Teniendo en cuenta que la entrega se realiza todos los días en horario de 2:00 p.m. a 3:00 p.m. las demás auxiliares deberán esperar a fuera de la oficina y guardando la respectiva distancia.



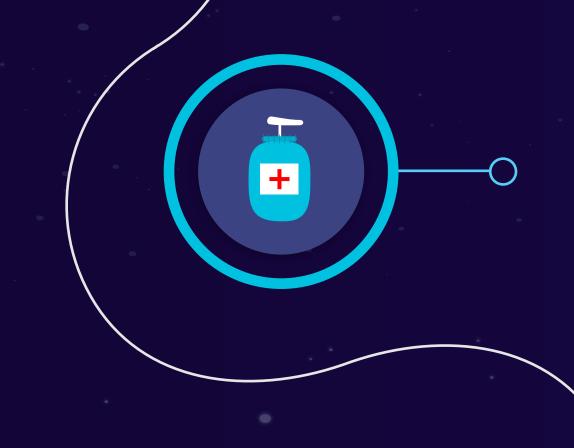
En los horarios de almuerzo y desayuno, una persona en la entrada de los puntos de venta hará control de ingreso de los clientes al interior de los mismos. En este punto acogemos el ofrecimiento del HUSI de organización de turnos de 15 minutos cada uno.



En la oficina de administrativos se realiza limpieza y desinfección de escritorios computadores, etc., de igual manera se realizarán aspersiones con amonio.

Limpieza y desinfección de espacios





Se aplicarán con rigurosidad, bajo supervisión de coordinadores, supervisores y personal de calidad los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, mesas, sillas, utensilios, equipos, según programa de limpieza y desinfección ya establecido.

Para lo anterior, los Servicios de Alimentación definió los periodos de limpieza y desinfección de cada espacio de tránsito y cada lugar de permanencia de personas de acuerdo a la siguiente tabla:

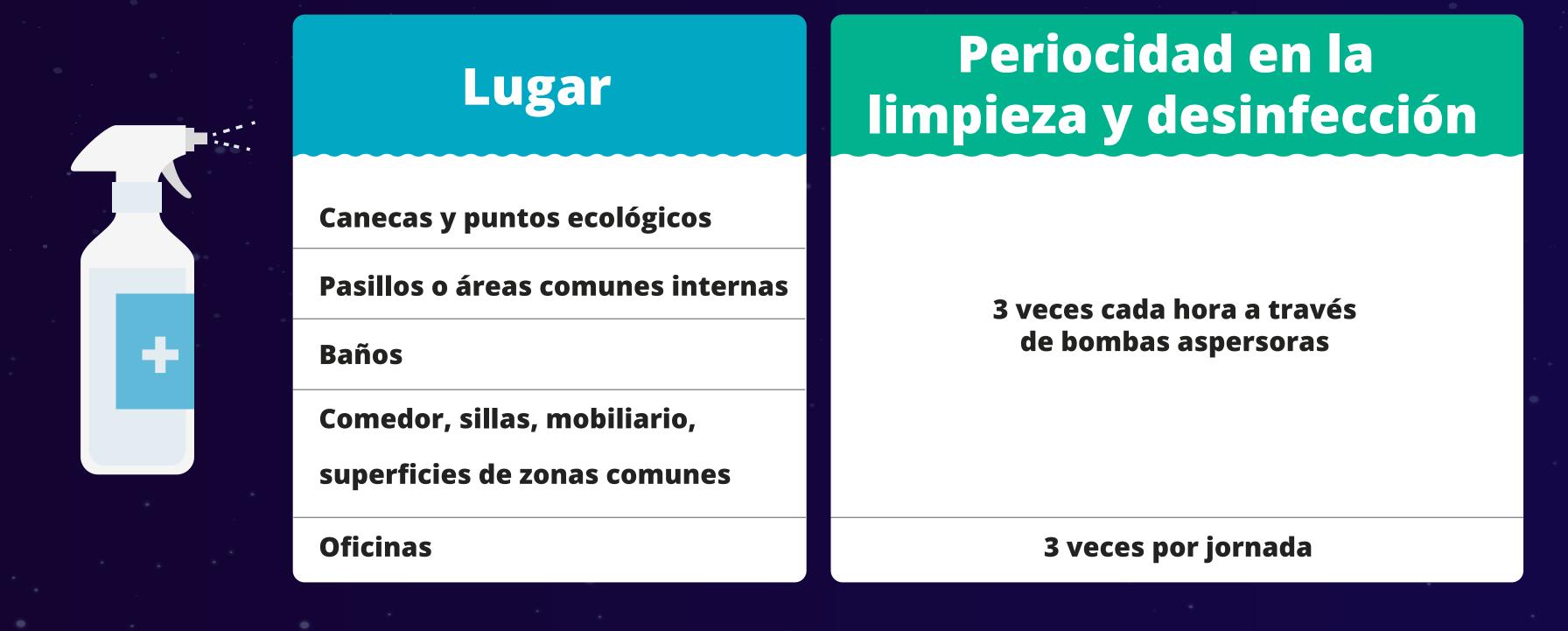


Tabla 1. Lugares y tiempos de limpieza y desinfección.



Para fines de la emergencia sanitaria se exigirá además de los EPP de seguridad establecidos para el cargo, el uso permanente de guantes, tapabocas desechable y encima mascarilla plástica transparente para todo el personal operativo.

Elementos de protección personal



El personal administrativo hará uso de tapabocas desechables, cofia y batas durante toda la jornada laboral.



Los elementos de protección personal como mascarilla plástica, mono gafas y caretas se desinfectarán de manera regular (mínimo una vez por jornada) con agua y jabón.

Medidas ante situaciones de riesgo

Los Servicios de Alimentación deberá establecer un espacio para el aislamiento preventivo. Cuando alguno de los trabajadores o personal externo experimente síntomas respiratorios o fiebre, se realizará aislamiento preventivo en el espacio definido con uso de mascarilla quirúrgica.



Se deberá informar a la Secretería Distrital de Salud al 123 para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social. Si corresponde a un trabajador se deberá notificar a la Oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo.



Frente al nuevo coronavirus (nCoV-2019), se establece que las diferentes áreas de aislamiento en donde se ubique el caso sospechoso o confirmado se denominaran área de cuidado de salud, por lo tanto, la desinfección que se realizará será de alto nivel.



De acuerdo al diagrama 1: Protocolo de activación general caso sospecho COVID-19, se activarán los mecanismos de reporte por sospecha de contagio COVID-19. mediante los siguientes actores y números de contacto.

