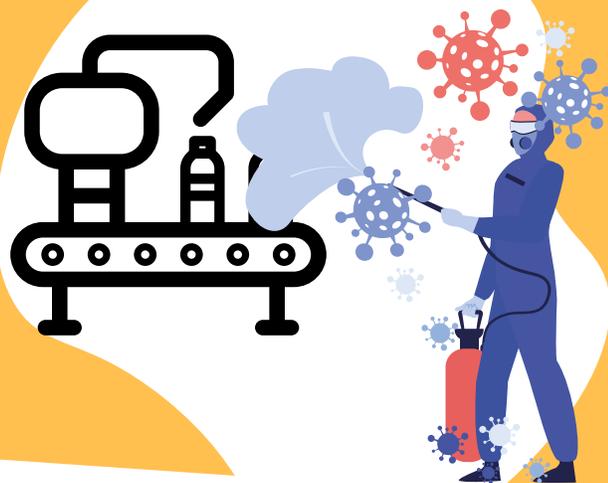


PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS



1. ACCIONES PREVIAS A LA ACTIVACIÓN DE OPERACIONES

1.1 Antes de que el establecimiento inicie operaciones, es importante que realice una encuesta que le permita identificar las condiciones de salud y otros aspectos importantes de los empleados.

1.2 Al iniciar a operar, siempre al ingreso del establecimiento una persona debe estar regulando la temperatura de los empleados y clientes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar.

1.3 Realizar marcas visuales de las diversas posiciones de trabajo para conservar la distancia mínima de 2 metros entre el personal. En las zonas de proceso y áreas donde no sea posible asegurar ese distanciamiento se dispondrá el uso de elementos de protección personal (EPP) que garanticen la protección física efectiva de los trabajadores.

1.4 Recibir los insumos en las zonas establecidas para tal fin garantizando el no ingreso de personas ajenas a las zonas de procesos.

1.5 Divulgar a los empleados la información sobre las medidas adoptadas por el establecimiento en relación con limpieza y desinfección, cuyo cumplimiento es responsabilidad de ellos.

1.6 Implementar los controles de calidad e inocuidad de acuerdo con el tipo de establecimiento y alimento o bebida.

1.7 Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua.



2. DISTANCIAMIENTO FÍSICO Y ESPACIO DE TRABAJO

- 2.1 Al recibo de las mercancías se deberá mantener una distancia mínima de 2 metros respecto de la persona que entrega. Antes de la verificación de los insumos el receptor deberá rociar externamente los empaques con una sustancia desinfectante compatible con alimentos.
- 2.2 En caso de que un operador de producción deba salir de las instalaciones, se prohíbe hacerlo con la dotación de trabajo y deberá hacerlo en ropa de calle, de igual forma a su retorno deberá seguir el protocolo de ingreso.
- 2.3 Antes de ingresar a la zona de proceso, y antes de cada cambio de zona o actividad se deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón. En caso de no cambiar de actividad, se deberá realizar por lo menos cada 2 o 3 horas.
- 2.4 Cambiar de lugar los puestos de trabajo en las líneas de producción para que los empleados no estén situados unos frente a los otros.
- 2.5 Organizar a los empleados en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos.
- 2.6 Adoptar esquemas operativos que garanticen la continuidad del servicio o actividad y que permitan disminuir el riesgo de contagio para los empleados y demás personas que presten sus servicios a la empresa.
- 2.7 Determinar el número máximo de empleados en cada turno, dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, de producción, operación y/o de centro de despacho, entre otros, previa concertación entre empleador y trabajador de horarios de trabajo flexibles.
- 2.8 El personal de oficina y los oficios que lo permitan, deben desarrollar sus actividades bajo la modalidad de teletrabajo o trabajo en casa.
- 2.9 Realizar toma rutinaria de temperatura al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma. Esta información deberá ser registrada por escrito.



3. INTERACCIÓN CON TERCEROS (PROVEEDORES, CLIENTES, ALIADOS, ETC.)

3.1 La atención a los clientes debe ser sin contacto, dejando y recogiendo los productos en una zona de entrega y manteniendo la distancia mínima de 2 metros.

3.2 Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% al ingreso de las instalaciones y asegurarse de requerir la desinfección por terceros antes de su ingreso.

3.3 No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa, tos, disnea, dificultades para respirar, ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.

3.4 Exigir el uso de tapabocas, guantes u otros elementos de protección definidos por la empresa para ingresar en las instalaciones.

3.5 Establecer turnos para la interacción con proveedores, clientes, aliados y cualquier otro personal externo a la empresa.

4. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

4.1 Realizar el protocolo de limpieza y desinfección de la planta como mínimo en los cambios de turno, con productos efectivos para erradicar el virus de las superficies, se debe verificar que los productos utilizados no causen molestias a los trabajadores si el protocolo es realizado en su presencia.

4.2 Incorporar el protocolo a los sistemas de gestión de calidad.

4.3 Aplicar el protocolo de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del establecimiento con especial atención en pisos, zonas de tránsito, servicios sanitarios, cocinas, utilizando los productos de limpieza y desinfección que tengan actividad virucida contra el COVID-19 y su uso debe ser acorde con lo especificado por el fabricante.

4.4 Promover el uso frecuente de alcohol glicerinado mínimo al 60% y advertir, que su uso no sustituye el lavado de manos.



4.5 Reforzar las buenas prácticas de higiene de manos con agua y jabón durante mínimo 20 segundos. Garantizar los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso.

4.6 Garantizar el proceso de limpieza y desinfección en las máquinas que estén en uso y las superficies de trabajo.

4.7 Ventilar y mantener en condiciones higiénicas las áreas de almacenamiento de material o insumos.

5. HERRAMIENTAS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN

5.1 Evitar en lo posible el uso de las mismas máquinas por diferentes operarios. Si no es posible, desinfectar máquinas antes de cambiar de operador.

5.2 Está prohibido utilizar su ropa de dotación en sitios diferentes a su lugar de trabajo.

5.3 Informar las recomendaciones de uso eficiente de los elementos de protección personal.

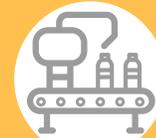
5.4 Lavar y desinfectar los elementos de protección personal no desechables antes de ser almacenados en un área limpia y seca.

5.5 Instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.

5.6 Designar un espacio donde los empleados puedan cambiarse conservando la distancia de al menos 2 metros, de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.

6. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

6.1 Usar guantes si se van a manipular elementos como residuos y cualquier otro producto o insumo que requiera de manejo con protección. Para las demás actividades se debe realizar el lavado de manos con agua,



jabón, utilizando para el secado toallas desechables.

6.2 Si se usan guantes estos deben ser sustituidos continuamente y debe lavarse las manos después de retirarlos.

6.3 Si se usan tapabocas se deberá implementar los lineamientos generales para su uso.

6.4 Limpiar y desinfectar las máscaras de protección facial o gafas protectoras cuando se utilicen de manera rutinaria.

6.5 Desinfectar los vehículos de transporte de manera integral, esto es puertas tanto de cabina como de furgón, manijas, pisos del furgón, etc.

6.6 El conductor deberá disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60%, para su uso frecuente en la cabina del vehículo y deberá asegurarse de mantener limpia la cabina con solución desinfectante: volante, palanca de cambios, espejos retrovisores, pantallas o botones de uso frecuente, cada vez que regrese al vehículo.

7. MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

7.1 Solicitar que el proveedor de insumos y productos tenga implementado el protocolo de limpieza y desinfección.

7.2 Aplicar buenas prácticas para el manejo de materias primas.

7.3 Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

7.4 Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.

7.5 Para productos terminados, se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos, cuando sea posible.

7.6 No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal.



7.7 Disponer de un sitio de almacenamiento de insumos con el respectivo control de inventarios de almacenamiento.

7.8 Mantener fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.

7.9 Cumplir con el adecuado manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes y elementos de protección personal.

7.10 Zona de descargue: En la zona de descargue o zona sucia los proveedores o empresa de logística deberán descargar los insumos y pedidos.

7.11 Posterior al descargue, el personal de limpieza, utilizando las medidas de protección adecuadas, deben desinfectar la caja o embalaje utilizando alcohol mínimo al 60% o mantenerse en la zona entre 24 y 72 horas permitiendo la inactivación del virus.

7.12 El personal de bodega que recibe habitualmente los insumos, y que no ha tenido contacto con el personal de la zona de descargue debe tomar los insumos recibidos y ubicarlos en los estantes correspondientes.

7.13 El personal de bodega debe, antes y después de recibir los insumos, lavar sus manos con agua y jabón.

7.14 Desinfectar los productos para despachar antes de ubicarlos en el área de despacho, en los vehículos o antes de la entrega al punto de venta.

7.15 Si las entregas se realizan en vehículo de la empresa, se deben limpiar y desinfectar las superficies de almacenamiento, así como los elementos donde se carguen los mismos, al comenzar y terminar la jornada laboral, y antes de cargar cada despacho.

7.16 Una vez finalizado cada despacho, se debe desinfectar el contenedor o plataforma de transporte utilizado, para mover la carga en el lugar de despacho, rociándolo con alcohol mínimo al 60% al igual que los accesorios que utilice.

8. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS



8.1 La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos y realizando la limpieza y desinfección de los contenedores.

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

8.3 Se debe disponer de un punto de acopio, previamente señalado para la posterior recolección y entrega al proveedor correspondiente.

8.4 Se recomienda que los pañuelos, los elementos de protección personal, mascarilla y dotación desechable que el personal emplee, se depositen en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y accionados por pedal.

Fuente de información:

Organización Mundial de la Salud. Orientaciones técnicas sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV). Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidanceOccupational>

Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud frente al covid-19-MinsaludColombia - 2020.

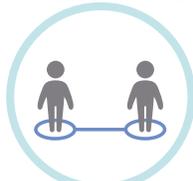
COVID-19 PREVENCION



LAVESE LAS MANOS CON
AGUA Y JABON



DESINFECTE LAS SUPERFICIES



MANTENGA LA DISTANCIA 2M



EVITE LAS AGLOMERACIONES



UTILICE TAPABOCAS



PERMANECA EN CASA



CUBRASE CON EL
ANTEBRAZO