majar

Logística de alimentos

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD MAJAR LOGÍSTICA DE ALIMENTOS

DIRIGIDO A LA APLICACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD EN EL COMEDOR ESCOLAR DEL COLEGIO AMERICANO DE BOGOTÁ

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN

2. PROPÓSITO

3. ALCANCE

4. DEFINICIONES

a. Definiciones relacionadas con salud
b. Definición de la guía relacionada con protocolos de servicio
c. Definiciones relacionadas con manipulación de alimentos
d. Definiciones relacionadas con protocolos de producción

5. DESARROLLO

a. Marco legal
b. Definición de coronavirus
c. Definición de covid 19
d. Protocolo para el comedor
e. Ingreso de empleados del restaurante
f. Uso de vestier
g. Salida de empleados
h. Inicio labores empleados
i. Instrucciones para un adecuado lavado de manos
j. Instrucciones para un adecuado uso, y desecho de implementos desechables de protección personal
k. Protocolo de limpieza y desinfección de las áreas del comedor y cocina
l. Protocolo de limpieza y desinfección
m. Protocolo de higienización de superficies: mesas, sillas mesones y paredes
n. Protocolo de higienización de televisor y computadores
o. Protocolo de higienización de paredes
p. Protocolo de higienización de vidrios y ventanas
q. Protocolo de higienización de pisos de producción
r. Protocolo de higienización de elementos de aseo
s. Protocolo de higienización de canecas de basura
t. Protocolo de higienización de utensilios de cocina
u. Protocolo de higienización de hornos rational
v. Protocolo de higienización de neveras
w. Manejode residuos sólidos
x. Control de plagas
y. Recepción de insumos para el restaurante
z. Protocolo para el control de salud del personal de restaurante, en caso de presentar síntomas compatibles con el covid-19.

6. Protocolo de saneamiento interno de producción majar logística de alimentos sas, según requerimientos de secretaría de salud

7. Referencias

1. INTRODUCCIÓN

Este protocolo tiene como objetivo definir y establecer el respectivo proceso para la prestación de servicio de alimentación, en medio de la pandemia del nuevo coronavirus COVID-19, basándonos en los lineamientos establecidos por el gobierno, para minimizar los riesgos de contagio, entre nuestros usuarios; también implementar el protocolo de bioseguridad en la empresa MAJAR LOGÍSTICAS DE ALIMENTOS, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 1050 de 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección social para reapertura de restaurantes, y la resolución 0666 para la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa con el fin de prevenir la infección y contagio por COVID – 19, a través de la adopción de medidas basadas en los principios de higiene de manos, uso de elementos de protección personal, limpieza y desinfección de áreas de trabajo y distanciamiento social. De igual forma, ajustar y dar cumplimiento a los lineamientos emitidos por las entidades de control (Ministerio de salud, gobierno nacional, Ministerio de Educación)

2. PROPÓSITOS

Majar Logística de Alimentos SAS, como empresa prestadora del servicio de alimentación escolar del Colegio Americano de Bogotá y atención de eventos alimentarios, tiene como objetivo compartir este protocolo con nuestro personal de cocina y asistentes, usuarios, docentes y personal administrativo del Colegio Americano de Bogotá, para hacer correcto uso de los implementos de protección y del espacio destinado para preparar y recibir los alimentos.

3. ALCANCE

Evitar y mitigar cualquier forma de contagio de infecciones respiratorias como el COVID -19, estableciendo de la mano de administración y rectoría del colegio los horarios, aforo (35%) y adecuación de la estructura del comedor para poder dar cumplimiento a los lineamientos ordenados por el gobierno nacional, al igual que la aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección tanto en producción, como en el comedor y como nos lo exige la Secretaría de Salud de Bogotá, continuar aplicando el ***protocolo interno de saneamiento ambiental.***

4. DEFINICIONES

Definiciones relacionadas con salud

a. COVID -19: enfermedad respiratoria muy contagiosa, causada por el virus SARS-CoV-2. Según investigaciones, se piensa que este virus se transmite de una persona a otra en pequeñas gotas que se dispersan cuando la persona infectada, tose, estornuda o habla. Pueden quedar partículas en superficies y de allí que quien las toque y se lleve las manos sin lavar a la boca, ojos, o nariz, puede estar expuesta a contagiarse.

b. Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación, al igual que a las bacterias, virus, y protozoos (organismos unicelulares que viven en ambientes húmedos) impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

c. Asepsia: ausencia de gérmenes que puedan provocar una infección

d. Bioseguridad: la bioseguridad es el conjunto de principios, normas, protocolos, tecnologías y prácticas que se implementan para evitar el riesgo para la salud y el medio ambiente que proviene de la exposición a agentes biológicos causantes de enfermedades infecciosas, tóxicas o alérgicas.

e. Aislamiento social: medida excepcional que el gobierno nacional adopta en un contexto crítico, para proteger la salud pública frente a la propagación del nuevo coronavirus, disponiendo que todas las personas que habiten en zonas de alto riesgo de contagio, deban permanecer aislados en sus respectivos domicilios, saliendo de ellos, únicamente a aprovisionarse de artículos de primera necesidad.

f. Cuarentena: aislamiento durante un periodo de tiempo no específico, como método para evitar o limitar el riesgo que se extienda una enfermedad o una plaga.

g. Desinfectante: sustancia o proceso que se usa para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que causan infecciones y enfermedades.

h. Distanciamiento físico: limitar el contacto físico o mantener la distancia física entre las personas para evitar contagiarse del virus COVID-19, e infectar a otras personas. Se recomienda guardar una distancia de 2 metros entre las personas, incluso entre aquellas que son asintomáticas; para ello se deben evitar aglomeraciones y evitar espacios cerrados.

i. Higiene: cuidados, prácticas o técnicas utilizados para la conservación de la salud y la prevención de las enfermedades.

j. Limpieza: acciones que permiten eliminar la suciedad de algo o alguien.

Continuación

k. Material contaminado: objetos inanimados que transportan microorganismos patógenos (agente que produce enfermedad) y por lo tanto pueden servir como fuente de infección.

l. Residuos peligrosos: residuos o desechos que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radioactivas, pueden causar riesgos, daños o efectos no deseados, directos o indirectos, a la salud humana y el ambiente. También se consideran residuos peligrosos a los empaques, envases y embalajes que estuvieron en contacto con ellos.

m. Residuos biosanitarios: son los específicos de la actividad sanitaria, potencialmente contaminados con sustancias biológicas al haber estado en contacto con pacientes o líquidos biológicos.

n. Hipoclorito de sodio: compuesto químico, fuertemente oxidante, que contiene cloro en forma de oxidación. Es un oxidante fuerte y económico que se usa para desinfección del agua y a gran escala para la purificación de superficies, blanqueamiento, eliminación de olores.

o. Protocolo: reglamento o serie de instrucciones que se fijan por tradición o por convenio. Ampliando el significado puede ser un documento o una normatividad, que establece cómo actuar en ciertos procedimientos.

p. Asintomático: que no presenta síntomas de un contagio.

q. SARS: enfermedad respiratoria viral causada por un coronavirus, llamado coronavirus asociado al SRAS (SRAS-CoV)

r. SARS-COv-2: virus que causa una enfermedad respiratoria llamada enfermedad por coronavirus de 2019 (COVID-19). Es un virus de la gran familia de los coronavirus, que infecta a seres humanos y a algunos animales. Se piensa que este virus se transmite de una persona a otra en las gotitas que se dispersan cuando la persona infectada, estornuda, tose o habla.

b. Definición de la guía relacionada con protocolos de servicio



Distanciamiento social:

1. Señalización y control del recorrido de los usuarios de restaurante, desde el ingreso hasta la salida del comedor.

2. Asignación de los lugares para consumir los alimentos, demarcando el número de personas por mesa.



Limpieza y desinfección:

1. El usuario debe desinfectar las manos con gel o alcohol isopropílico al ingreso del comedor, después de haber hecho un adecuado proceso de limpieza, bajo la supervisión de un coordinador.

2. Desinfección por aspersión, al inicio y finalización del servicio



Control de temperatura:

1. Se tomará la temperatura al momento del ingreso al comedor.



Servicio a la mesa y línea de servicio:

1. Se servirá directamente a la mesa a los usuarios de preescolar y primaria, para limitar la manipulación y peligro de contaminación.

2. Para bachillerato, docentes y personal administrativo, se mantendrá la distancia de 2 metros en la fila entregando la bandeja con cubiertos desde producción para garantizar la conservación de la debida desinfección de los utensilios.

c. Definiciones relacionadas con manipulación de alimentos

1. Buenas prácticas de manufactura: normas establecidas oficialmente para la fabricación o procesamiento de alimentos junto a procesos adecuados de limpieza y desinfección, higiene personal, manipulación, controles, registros, almacenamiento, que garantizan calidad y seguridad alimentaria.

2. Manipulación de alimentos: acción que ejerce quien produce, transporta, cosecha, comercializa, cocina y sirve los alimentos. Su desempeño está relacionado directamente con la buena calidad de los alimentos y la forma correcta de manipularlos higiénicamente.

3. Curso de manipulación de alimentos: formación mediante la cual se transmiten a los manipuladores de alimentos, los conocimientos requeridos para desempeñar su actividad laboral, manteniendo los niveles de calidad, higiene y seguridad alimentaria, de forma que se favorezca la prevención de posibles riesgos para la salud de los consumidores.

4. Examen de manipuladores de alimentos: exámenes requeridos que demuestran que el manipulador de alimentos se encuentra sano y sin ninguna condición o enfermedad que ponga en riesgo la salud de los usuarios.

5. Alergia alimentaria: respuesta del sistema inmunitario, ante ciertos alimentos que puede provocar una reacción con efectos que van desde la inflamación, tos y dolores de estómago hasta dificultades en la respiración, disminución de la tensión arterial o incluso shocks anafilácticos.

6. Intolerancia alimentaria: incapacidad del sistema digestivo para digerir adecuadamente ciertos alimentos o sustancias.

7. Intoxicación. Proceso provocado por ingerir alimento o agua contaminados por bacterias, parásitos, virus o toxinas.

8. Seguridad alimentaria: uso de distintas estrategias y recursos para garantizar tanto la disponibilidad como el acceso de forma periódica al consumo de alimentos inocuos, nutritivos y seguros por parte de la población.

9. Contaminación: presencia en alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos, de forma que lo hacen inadecuado para el consumo, por las personas ya que pueden poner en riesgo su salud.

10. Contaminación cruzada: consiste en la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otros no contaminados. Puede producirse mediante el contacto directo entre alimentos o de forma indirecta ya sea a través de las manos del personal o del material usado (utensilios, equipos o superficies). Se da comúnmente con carnes crudas o con la sangre de las mismas.

11. Cadena de frío: pasos que se deben seguir para garantizar la correcta refrigeración o congelación de un producto perecedero, sin romper esta cadena para mantener la calidad del producto alimenticio.

d. Definición de la guía relacionada con protocolos de producción:



Buenas prácticas de manufactura:

1. Cumplimiento de la normatividad vigente.
2. Control permanente del estado de salud de los manipuladores de alimentos.
3. Uso obligatorio de elementos de protección personal.



Limpieza y desinfección:

1. Limpieza y desinfección constante de superficies, utensilios, menaje y ambientes
2. Seguimiento programado para cada etapa de producción o servicio.



Temperatura de cocción:

1. Se verifica mediante termómetros para alimentos, siguiendo las tablas de temperatura.



Protocolo proveedores:

1. Se recibirán los proveedores según los protocolos de bioseguridad establecidos por el colegio, para el ingreso de externos.

2. Limpieza y desinfección exigida al ingreso de las instalaciones y requerimientos básicos de transporte y uso debido de equipos de protección.

5.DESARROLLO

a. Marco legal:
La crisis de salud global generada por el COVID-19 exigió la declaratoria de emergencia sanitaria en Colombia, establecida mediante Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, ampliada mediante la Resolución 844 del 26 de mayo de 2020, y condujo a las declaratorias de Emergencia Económica, Social y Ecológica definidas mediante los Decretos 417 del 17 de marzo de 2020 y 637 del 7 de mayo de 2020, que otorgaron facultades al orden nacional para tomar las medidas presupuestales de contingencia, según se requiera en cada sector, para asegurar la protección y el bienestar de los ciudadanos, incluida la medida de aislamiento preventivo obligatorio.
Igualmente, el Ministerio de Protección social expide la resolución No. 666 del 24 de abril por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.
Según la resolución 1055 del 26 de junio de 2020 se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU5612) Y expendio de otro tipo de comidas preparadas (CIIU5619) dentro del establecimiento para municipios, autorizados por el ministerio del interior.
De igual forma la secretaria de educación de Bogotá, expide la Guía General Para el Desarrollo de una Reapertura Gradual Progresiva y Segura de Jardines Infantiles y Colegios Privados de Bogotá, donde proporciona los lineamientos para la reapertura gradual, progresiva y segura, que garantice el bienestar de las comunidades educativas durante la situación de pandemia generada por el COVID-19, bajo la resolución 666 del 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.

b. Definición de coronavirus:
Familia de virus que causan enfermedades como una simple gripe hasta graves enfermedades respiratorias que pueden llegar a causar la muerte. Se puede presentar tanto en humanos como en animales y su nombre se debe a su aspecto, ya que tiene forma de corona.

c. Definición de covid 19:
Es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad, eran desconocidos antes que estallara el brote en Wuhan en diciembre de 2019.

d. Protocolo para el comedor:
1. El estudiante debe llegar al comedor con las manos previamente lavadas, según los lineamientos que determine el comité de protocolos del Colegio; así mismo Majar Logística de Alimentos le suministrará gel desinfectante al ingreso.
2. El estudiante debe ingresar con el tapabocas, utilizado de forma correcta.
3. Se adecuará un ingreso diferente a la salida para evitar posible riesgo de contagio por cruce de personas.

4. Majar Logística de Alimentos cuidará especialmente el espacio de los usuarios de restaurante para la aplicación de los protocolos de bioseguridad.
5. Los usuarios harán la fila respetando los 2 metros de distanciamiento, los que se marcarán debidamente en el piso
6. La institución determinará los horarios, teniendo en cuenta el aforo y así evitar aglomeraciones.
7. Los estudiantes se deben sentar únicamente en los puestos señalados, que se hará de 2 personas por mesa en posición alineada, de forma que no quede enfrente uno del otro.
8. El usuario deberá llevar una bolsa desechable para guardar el tapabocas, antes de disponerse a consumir los alimentos. El retiro del tapabocas se debe hacer de las bandas elásticas y guardarlo en la bolsa mientras consume los alimentos. Si el usuario olvida la bolsa, Majar logística de Alimentos, le suministrará una
9. El usuario debe evitar dejar comida en la bandeja de servicio
10. El usuario no debe sacar el menaje del comedor
11. El usuario debe volver a colocar el tapabocas antes de salir del comedor y desechar en las canecas dispuestas, la bolsa utilizada para guardarlo.
12. Los estudiantes no deben entablar conversaciones ni intercambiar objetos durante el tiempo de alimentación.
13. A la hora del almuerzo los alumnos deben estar acompañados por las personas que designe el colegio, sin que ello sobrepase el aforo del comedor.
14. Al terminar de almorzar, los alumnos de primaria dejarán las bandejas sobre la mesa y los alumnos de bachillerato entregarán las suyas en el sitio indicado para ello, respetando la distancia de los 2 metros
15. En el comedor y la cocina se aplicarán debidamente los procesos de limpieza y desinfección de superficies y áreas según lo exigido por la Secretaría de Salud.

e. Ingreso de empleados del restaurante:

• Los trabajadores de Majar Logística de Alimentos, deberán cumplir con la aplicación de los protocolos establecidos por el Colegio Americano de Bogotá.
• Una vez pase este primer filtro, se dirigen al Vestier designado únicamente para el personal del restaurante, donde depositarán su traje de calle y elementos personales en bolsas plásticas que se desecharán al final de la jornada o si son reutilizables se lavarán para el siguiente servicio.
• Dentro del Vestier harán el cambio a su uniforme e implementos de protección, haciendo un lavado de manos previo.
• Antes de ingresar a la cocina, realizará una nebulización de la ropa con una solución de alto espectro, indicada para este proceso (amonio cuaternario) pasando luego por el tapete de desinfección que se ubicará en las diferentes entradas del comedor y cocina.
• Se llevará el respectivo control de temperatura y registro de hora de llegada.

f. Uso de vestier:

• El Vestier será utilizado por turnos y no podrá haber más de 2 personas, lo que se hará por orden de llegada

• El Vestier y casilleros deberán quedar limpios y desinfectados al terminar la jornada laboral.

• Se llevará un registro del aseo y desinfección del Vestier.

g. Salida de empleados:

1. Se vuelve a tomar temperatura y se deja registro al igual que al ingreso
2. se hace lavado de manos y aplicación de gel antibacterial
3. nebulización de uniformes, antes de ingresar al vestier

h. Inicio labores empleados:

• Lavar las manos por lo menos durante 20 segundos

• Cambiar su ropa y depositarla en las bolsas como se indica en el uso del Vestier

• Desinfectar las manos con gel antibacterial dispuesto en el Vestier y a las entradas de la cocina y el comedor

• Ingresar únicamente con la dotación indicada y dispuesta para el trabajo

• Evitar el contacto con sus compañeros de trabajo

• Lavar las manos con agua y jabón durante 20 segundos, cada 2 horas como mínimo

• Lavar los utensilios de cocina cada vez que se dejen de utilizar

• No consumir alimentos dentro del área de trabajo

• No compartir elementos de uso personal

• No estornudar sin cubrir nariz y boca con el antebrazo y cambiar el tapabocas después de esto, destruyéndolo y desechándola en la basura, lavando las manos nuevamente.

i. Instrucciones para un adecuado lavado de manos:

• lavarse las manos, mínimo por 20 segundos y cada 2 horas como mínimo luego del lavado de manos, usar gel antibacterial.

• Secar las manos con toallas descartables

i. Instrucciones para un adecuado lavado de manos:



MOJE SUS MANOS



USE ABUNDANTE JABÓN



FROTE SUS MANOS PALMA CON PALMA



APOYE LA PALMA DE LA MANO CONTRA DORSO DE MANO, ENTRELZAN-DO LOS DEDOS.



APOYE EL DORSO DE LOS DEDOS CONTRA LA PALMA DE LA MANO



MOVIMIENTOS CIRCULARES CON EL PULGAR SOBRE LA PALMA DE LA MANO



ENJUAGUE CON ABUNDANTE AGUA



SEQUE BIEN CON TOALLA DESECHABLE

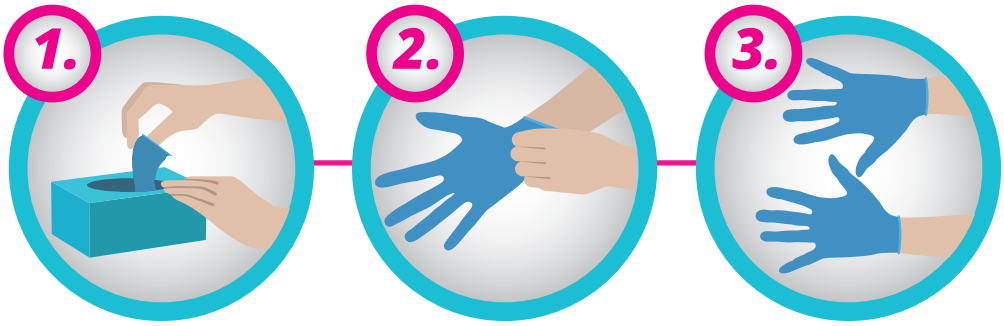


LISTO, MANOS LIMPIAS.

j. Instrucciones para un adecuado uso, y desecho de implementos desechables de protección personal:

• Lavar y desinfectar las manos antes de colocarse el tapabocas
• Cambiar el tapabocas cuando se tenga que retirar por cualquier motivo
• Lavar las manos cuando se deba cambiar el tapabocas
• Manipular el tapabocas de los elásticos
• El tapabocas debe cubrir boca y nariz
• Evitar tocar el tapabocas mientras se esté usando
• Usar el tapabocas en todo momento
• Cambiar el tapabocas cuando esté sucio, húmedo o desgastado
• Romper el tapabocas antes de desecharlo
• Se usarán guantes de nitrilo mientras se estén haciendo procesos de preparación de alimentos y en el momento de servicio
• Usar guantes que ajusten bien en la mano
• No llevar joyas ni relojes debajo de los guantes
• Usar uñas cortas y sin esmaltes
• Los guantes son de uso personal y se deben cambiar cuando estén desgastados o rotos.
• Sacar un guante de la caja con una mano y colocarlo en la otra, repitiendo la misma operación para la otra mano.
• Para retirar los guantes, deslizar un guante desde la apertura con la ayuda de la otra mano hasta recubrir los dedos con la parte trasera del guante
• Sin soltar la parte trasera del guante, hacer una bola con este guante y sin soltarlo, hacer lo mismo con la otra mano y desechar en la basura.

Para ponerlos



Para retirarlos





• *Lavar y desinfectar las manos antes de colocarse el tapabocas.*



• *Manipular el tapabocas de los elásticos*



• *Ajustar la parte rígida sobre la nariz*



• *El tapabocas debe cubrir boca y nariz*

k. *Protocolo de limpieza y desinfección de las áreas del comedor y cocina:*

Con base en el programa de limpieza y desinfección, establecido en el plan de saneamiento ambiental dispuesto por la secretaría de salud, se definen en forma general, los siguientes protocolos de limpieza y desinfección.

ÁREAS Y ELEMENTOS	FRECUENCIA	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
SUPERFICIES: mesas y sillas	Diaria al comienzo de la jornada	Hipoclorito de sodio (CLORÍN) 6% O sanitizante	8 c/c X Lt. agua	5 minutos
Televisor, teléfono Y computadores	Diaria al comienzo de la jornada	Sanitizante o amonio cuaternario al 10%	5 c/c X Lt. agua	5 minutos
Paredes	Diario	Sanitizante o amonio cuaternario al 10%	6 c/c X Lt. agua	Aspersión no se retira
Vidrios y ventanas	Diario	Peróxido de hidrógeno	30 c/c X Lt. agua	No se retira
Pisos	Diario	Sanitizante o amonio cuaternario	5 c/c X Lt. agua	10 minutos
Elementos de aseo	Diario	Solución jabonosa	10 gr. x Lt.	Enjuagar
	Diario	Hipoclorito de sodio al 6%	10 c/c x Lt. agua	20 minutos
Pocetas, baldes Y canecas	Diario	Solución jabonosa	10 gr. x Lt.	Enjuagar
	Diario	Hipoclorito de sodio al 6%	10 c/c x Lt. agua	20 minutos
Utensilios Y menaje de cocina	Diario	Hidróxido de potasio al 10% y Nitrilotriacetato de trisodio al 5%	2 a 10 gr. x Lt. De agua a 80° centígrados	enjuagar
Hornos de Convección rational	Diario	Pastillas hidróxido de sodio y ácido cítrico	2 pastillas por cada horno	Lavado inteligente
Neveras	Diario	ácido peracético al 6%	3 c/c x Lt. de agua	10 minutos

5.DESARROLLO

l. Protocolo de limpieza y desinfección:

La limpieza y desinfección es una clave del buen desempeño en la calidad y por ende de la inocuidad de los alimentos. La higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en Majar Logística de Alimentos SAS, y también de todos los usuarios. Es muy importante generar un compromiso consciente con el buen desarrollo sanitario del establecimiento, especialmente a lo refiere a limpieza y desinfección.
El propósito del programa de limpieza y desinfección es garantizar al consumidor, el suministro de un alimento inocuo, que se pueda consumir cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad, para evitar un posible contagio por COVID-19.

m. Protocolo de higienización de superficies: mesas, sillas mesones y paredes:

a. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escobas y recogedor.
b. Colocar los residuos en el lugar correspondiente
c. Aplicar los productos, indicados para cada caso
d. Usar toallas o bayetillas, para limpiar el área
e. Enjuagar con agua, eliminando los residuos del producto requerido
f. Verificar que el área esté totalmente limpia

n. Protocolo de higienización de televisor y computadores:

a. Retirar manualmente la mugre visible.
b. Aplicar el producto recomendado, con bayetilla húmeda

o. Protocolo de higienización de paredes:

Aplicación por aspersión del producto indicado antes de comenzar el servicio y al terminar.

p. Protocolo de higienización de vidrios y ventanas:

Aplicar el producto indicado, con bayetilla húmeda.

q. Protocolo de limpieza de pisos de producción:

1. Retirar la mugre visible con escoba y recogedor y trapeador húmedo
2. Colocar residuos en el lugar indicado
3. Aplicar el producto indicado con trapeador

r. Protocolo de higienización de elementos de aseo:

a. sumergir en una solución jabonosa individual, los traperos, toallas y bayetillas en los recipientes o baldes, asignados para esta labor.
b. estregar muy bien los traperos, toallas y bayetillas.
c. enjuagar con suficiente agua, hasta que desaparezca la espuma.
d. aplicar la solución de hipoclorito de sodio y dejar actuar el tiempo correspondiente.
e. enjuagar con suficiente agua y escurrir.

s. Protocolo de higienización de canecas de basura:
a. Retirar las bolsas plásticas de basura, en el caso de las canecas, lavar con una solución jabonosa.
b. Retirar solución jabonosa, enjuagar.
c. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio recomendad y dejar actuar.
d. Enjuagar.

t. Protocolo de higienización de utensilios de cocina:
1. Para el menaje de cocina, retirar residuos y sumergir en agua jabonosa.
2. LLevar a la máquina lava vajillas.
3. Hacer el proceso de lavado y esterilización, según recomendaciones del fabricante.
4. Lavar los demás utensilios de cocina con agua jabonosa y enjuagar.

u. Protocolo lavado hornos rational:
1. Retirar manualmente los residuos al terminar la producción.
2. Disponer las respectivas pastillas limpiadoras en los hornos y según la necesidad programar su lavado.
3. Secar muy bien con bayetilla.

v. Protocolo de higienización de nevera: .
1. Retirar residuos con toalla húmeda
2. Aplicar directamente el producto diluido según se recomienda y dejar secar.

w. Manejo de residuos sólidos:
1. Retiro a diario de residuos de las trampas de grasa ubicadas en los diferentes plateros de la cocina y desechar, según coordinación con la sección de mantenimiento del Colegio, para el posterior retiro por parte de la empresa recolectora.
2. Se ubicará un contenedor con tapa y doble bolsa negra, específicamente para desechar tapabocas y guantes, el que al final de la jornada se marcará como no aprovechable y se depositará en el cuarto de basuras dispuesto por el Colegio, junto con los demás sólidos.

x. Control de plagas:
Una de las responsabilidades de Majar Logística de Alimentos SAS es el aseguramiento en la calidad del servicio es el suministro de una alimentación segura; microbiológicamente que proteja, en lugar de deteriorar la salud de los usuarios.
Este hecho implica que la protección de los alimentos sea responsabilidad moral de la empresa, donde se incluye, gerencia, administrador y trabajadores.
La protección de alimentos comprende entonces todas las condiciones y medidas higiénico-sanitarias que siguen durante:

1. Recepción
2. Almacenamiento
3. Manipulación
4. Distribución

Garantizando la inocuidad, la salubridad y las características naturales de los alimentos. Adicional a estos puntos de referencia, el Colegio realiza fumigaciones permanentes y programadas con empresa especializada, en las zonas de cocina y comedor.

y. Recepción de insumos para el restaurante:

a. Cumplir con los protocolos de recepción de proveedores, establecidos por el Colegio.

b. Recibir los pedidos en la zona especial destinada para recepción de pedidos o como la denomine el Colegio y que permita el lavado de manos y nebulización de la persona que entrega.

c. En el sitio indicado, recibir los productos y realizar la desinfección, previamente establecida por el Colegio.

d. Desinfectar el embalaje externo con el producto recomendado (sanitizador).

e. Hacer uso de todos los implementos de bioseguridad.

f. Garantizar un transporte que cumpla con los protocolos de bioseguridad.

g. LLevar registro de entrega de pedido, como hora, tipo de producto y si es el caso que cumpla con el mantenimiento de cadena de frío.

h. Organizar horarios de recepción según lo establezca el Colegio.

i. Para la firma de facturas, tener siempre un esfero de uso personal.

j. Seguir el protocolo de lavado y desinfección de manos, después de recibir los pedidos.

z. Protocolo para control de salud del personal del restaurante en caso de presentar síntomas compatibles con el covid-19

Majar Logística de Alimentos, cuenta con la asesoría de una empresa especializada en SG-SST, quienes nos brindan su asesoría para apoyar el monitoreo al personal y a las instalaciones para evitar un posible contagio por COVID- 19, implementando el sistema de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) acorde con el decreto único reglamentario para el sector de trabajo No. 1072 de 2015; de igual forma aplicando la EPP.

• Asignación de citas y horarios para la atención.

• Reporte de condiciones de salud. Protocolo de desinfección para ingreso y salida.

• Condiciones de salud iniciales. Control diario de síntomas
• Protocolo de desinfección para el ingreso y salida.

• Mecanismos de reporte ante entidades de control, socialización del protocolo y aceptación del mismo.
Uso de EPP
• Verificación en la implementación y seguimiento del protocolo.

5.DESARROLLO

1. Obligación del trabajador:
a. Cumplir con todos los protocolos de bioseguridad y correcto uso de los elementos de protección personal.
b. Informar al jefe inmediato cualquier presencia de síntomas gripales insipientes (trabajadores o alguna persona con quien convive) o si se presenta fiebre de más de 37° C.

2. Obligación del empleador:
a. Comunicar la condición de síntomas (si se presentan)
al encargado de SST.
b. La persona responsable informará a la EPS
c. Se aislará de inmediato el trabajador que presente síntomas

3. Se tiene la base de datos de las diferentes EPS:

ENTIDAD PRESTADORA DE SALUD	CONTACTO
COMPENSAR	4441234
COOMEVA	7481515
FAMISANAR	3078085
MEDIMAS EPS	6510777
NUEVA EPS	3077022
SALUD TOTAL	4854555
SANITAS	3759000

6. Protocolo de saneamiento interno de majar logística de alimentos sas, según los requerimientos establecidos por la secretaría de salud:

Adicional a la implementación del protocolo de bioseguridad para evitar el riesgo de contagio del COVID-19, Majar Logística de Alimentos SAS continúa con el desarrollo, aplicación y control de los protocolos de saneamiento ambiental y BPM, según la normatividad que establece la Secretaría de Salud de Bogotá:

- ***Programa de limpieza y desinfección***
- ***Ficha técnica jabón***
- ***Ficha técnica hipoclorito de sodio***
- ***Ficha técnica desinfectante ácido peracético***
- ***Ficha técnica sanitizante***
- ***Ficha técnica desengrasante***
- ***Ficha técnica limpiavidrios***
- ***Ficha técnica lava loza***
- ***Ficha técnica jabón de manos***
- ***Control PH agua potable***
- ***Control de plagas***
- ***Manejo de basuras***
- ***Control temperaturas neveras***
- ***Planilla de registro de proveedores***
- ***Planilla de control de personal***
- ***Planilla de control de dotación de personal***
- ***Control capacitaciones en manipulación de alimentos***
- ***Control de contramuestras***
- ***Control desinfección de frutas y verduras***
- ***Limpieza de equipos***
- ***Manejo de grasas y aceites***

7.Referencias

1. Organización mundial de la salud (***https//www.who.int/es***)

2. Ordenamiento Nacional.

3. Resolución Presidencial de la República, Ministerio de Salud y de Protección Social No. 666 del 24 de Abril de 2020.
https://id.presidencia.gov.co/Documents/200424-Resolución-666-Minsalud.pdf

4. Institución Nacional de Salud ***https/www.ins.gov.co/***

5. Ministerio de Salud y Protección Social-Resolución Número 666 del 24 de abril de 2020.

6. Ministerio de Salud y Protección Social-Resolución Número 1050 del 26 de junio de 2020 donde se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU5612) Y expendio de otro tipo de comidas preparadas (CIIU5619) dentro del establecimiento para municipios, autorizados por el ministerio del interior.

7.Guía General Para el Desarrollo de una Reapertura Gradual Progresiva y Segura de Jardines Infantiles y Colegios Privados de Bogotá.

MAJAR
Logística de alimentos
M. 316 830 2068 • majaralimentos@gmail.com
w w w . m a j a r a l i m e n t o s . c o