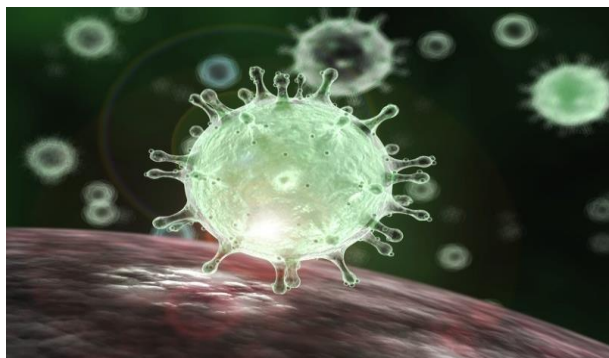




FICHA

CONTINGENCIA ANTE EMERGENCIAS

EN PRUEBA



**CONTROL
EMERGENCIA
BIOLOGICA**

JUSTIFICACIÓN

Orientar a los colaboradores de la empresa frente a las acciones que se requieren implementar en el sector de alimentos y bebidas, por alertas causadas por emergencias biológicas como el COVID- 19, en el marco del Reglamento Sanitario Internacional- RSI, cuya finalidad es "prevenir la propagación internacional de enfermedades, proteger contra esa propagación, controlarla y darle una respuesta de salud pública proporcionada y restringida a los riesgos para la salud pública y evitando al mismo tiempo las interferencias innecesarias con el tráfico y el comercio internacionales"

OBJETIVOS	PELIGROS ASOCIADOS	
Prevenir la propagación de enfermedades, proteger de la propagación, controlar y darle manejo durante la manipulación de alimentos. Para lo cual es crucial mantener las actividades que son decisivas para la salud pública, tales como: el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos, en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria	CLASIFICACION	DESCRIPCION
TIPO DE MEDIDA	LUGAR DE APLICACIÓN	
Prevención	Instalaciones de trabajo de la empresa	

MEDIDAS DE MANEJO

SALUD LABORAL:

1. Control de salud de los trabajadores y manipuladores de alimentos bajo el protocolo de vigilancia epidemiológica de la empresa, que se aplicara con rigurosidad con el fin de realizar la verificación frecuente del estado de salud y promover las indicaciones de autocuidado y prevención que se hayan emitido en la etapa de contención del contagio
2. En caso que algún trabajador llegue al establecimiento con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá prohibirse inmediatamente su ingreso a las instalaciones de la empresa e informarse al área de HSEQ, quien dara las instrucciones correspondientes dentro de las que se encuentran la remisión al aislamiento domiciliario e informará a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica, en caso de ser necesario, e informará al área de talento humano para todas las gestiones de nomina que sean requeridas
3. Deberán utilizar los elementos de protección personal - EPP (en especial el tapabocas y la careta), los trabajadores que interactúan con los clientes, así como el personal que adelanta labores de limpieza y desinfección, estos elementos serán entregados por el área de HSEQ cada vez que sea necesario, acompañada de instrucciones y supervisión por parte de los líderes de área para el correcto uso de estos elementos, dejando evidencia de esta supervisión en el formato control BPM diario del personal. De igual forma, los líderes de cada área deben promover el lavado de manos cada dos horas y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, alcohol glicerinado, gel anticatarral y toallas de único uso o secadores), mediante el reporte al área de HSEQ, en caso de proximo desabastecimiento para el respectivo envío de los mismos
4. Mantener las medidas de aislamiento social entre los compañeros de trabajo, evitando el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; mantener la distancia mínima de un metro, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y cancelar el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento

INOQUIDAD PLANTAS:

1. 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 potable en el formato muestreo PH y Cloro

2. Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario, mediante el reforzamiento de las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos dejando evidencia en el formato inspección HSEQ al personal
3. Aplicar con rigurosidad los protocolos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, garantizando el uso y concentración de las sustancias químicas conforme a lo establecido en las fichas de dilución y haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras)
4. Verificar la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos, antes del cargue y durante la recepción de materias primas, evidenciando la actividad en el formato check list vehiculos y equipos de transporte
5. Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, evidenciando la actividad en los controles de temperatura de producción, en el check list vehiculos de transporte y en los formatos de recepción de plataforma
6. Eliminar reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas, mientras permanezca el peligro vigente
7. Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes y áreas de descanso de los trabajadores, con el fin de garantizar que no se presenten picos ni reuniones que puedan concentrar más de cincuenta (50) personas en un mismo recinto, procurando espacio mínimo de un metro entre los trabajadores
8. Restringir labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación

INOCUIDAD PUNTOS:

1. Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad los procesos de limpieza y desinfección personal, mediante el reforzamiento de las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos dejando evidencia en el formato inspección HSEQ al personal
2. Aplicar con rigurosidad los protocolos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, garantizando el uso y concentración de las sustancias químicas conforme a lo establecido en las fichas de dilución, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras)
3. Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición y el transporte de los mismos
4. Eliminar el contacto y manipulación directa de los consumidores, con los alimentos dispuestos para la venta y espaciar a una distancia de un metro entre ellos para la atención, indicando a los clientes la importancia de respetar la señalización instalada en el piso con este fin y en puntos mas pequeños coordinar el ingreso de a una persona por vez, para evitar aglomeración durante la venta y concentraciones mayores a 50 personas
5. Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos
6. Recomendar a los clientes la desinfección de manos antes de la manipulación de los alimentos mediante avisos alusivos, así como verbalmente y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica
7. Impulsar la venta de los alimentos para llevar y domicilio prohibiendo el consumo en el punto de venta
8. Solicitar a los administradores de centros comerciales, grandes superficies y edificios con plazoletas de comida, la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.)
9. Solicitar las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en las sucursales
10. Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieren terminar de ser preparados en el hogar), dejando evidencia en el formato control de temperaturas
11. Verificar la limpieza y desinfección diaria de los vehículos y contenedores donde se transportan los alimentos entregados a domicilio
12. Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos
13. Impulsar en los compradores el pago de las cuentas con tarjeta y medios electrónicos para evitar el contacto y la circulación de efectivo
14. No realizar degustación de alimentos y bebidas

RESPONSABLE	SEGUIMIENTO Y MONITOREO
Coordinador SST Coordinador de Calidad y atención al cliente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisión diaria del resultado de la inspección HSEQ al personal cargo de los líderes y del equipo de HSEQ 2. Entrega y capacitación de EPP, RS y/o EPI al personal 3. Disponibilidad de agua potable, jabón, alcohol glicerinado, gel anticaterial y toallas de único uso 4. Verificación del cumplimiento de controles en los diferentes formatos establecidos durante la operación de plantas y puntos de venta