



PROCEDIMIENTO CONTROL DE PREPARACION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código:	SSOpr0030	
Versión N°:	01	
Fecha de Elaboración:	Mayo - 2020	
Elaborado por:	Supervisor de Seguridad	
ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
No Aplica	Firma:  Firma: 	Firma:  Marco Cespedes Caballero Gerente de Salud y Seguridad
	Luis Grajeda Allende Superintendente de Salud y Seguridad Ivan Llerena Carrera Superintendente de Salud y Seguridad	Gerente de Salud y Seguridad Marco Cespedes Caballero
Fecha:	Fecha: 29/05/2020	Fecha: 29/05/2020

CONTENIDO

1. OBJETIVO(S)	3
2. ALCANCE.....	3
3. RESPONSABLES.....	3
4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS	3
4.1. DEFINICIONES	3
4.2. ABREVIATURAS	3
5. DESCRIPCIÓN	4
5.1. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD	4
5.1.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL (EPP).....	4
5.1.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS DE LA EMPRESA QUE PROVEE ALIMENTOS	5
5.1.3. CONTROLES PARA EL PERSONAL (ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO)	8
5.2. PROCESO OPERATIVO	11
5.2.1. COMPRA DE INSUMOS Y ALIMENTOS	11
5.2.2. RECEPCIÓN DE INSUMOS Y ALIMENTOS COMPRADOS.....	11
5.2.3. ALMACENAMIENTO	12
5.2.4. ACONDICIONAMIENTO	12
5.2.5. PREPARACIÓN DE PEDIDOS.....	12
5.2.6. DESPACHO Y ENTREGA.....	13
5.2.7. EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y LA CADENA DE FRÍO.....	13
5 DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	14
6 REGISTROS	14
7 ANEXOS Y FORMATOS	14
8 CONTROL DE CAMBIOS	14

1. OBJETIVO(S)

Establecer medidas preventivas sanitarias que deben de cumplir los proveedores de alimentos de SMCV con el fin de proteger la salud del personal frente al riesgo del contagio del COVID 19.

2. ALCANCE

El presente documento aplica a todos los Proveedores de Alimentos que ingresan a las instalaciones de SMCV.

3. RESPONSABLES

Gerencia de Recursos Humanos:

- Solicitar a los proveedores de alimentos la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en la empresa.
- Solicitar a los proveedores de alimentos los documentos mencionados en el punto 5.
- Mantener la documentación para demostrar el cumplimiento del presente procedimiento.
- Monitorea y hace cumplir las acciones del presente documento.
- Asegura que los Proveedores de alimentos cumplan con el Procedimiento de Control de Preparación y Control de Alimentos.

Gerencia de Salud y Seguridad Ocupacional

- Establece un proceso de auditoría y verificación de cumplimiento del Procedimiento.

4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

4.1. Definiciones

- **Contenedor:** Recipiente amplio con tapa que permite conservar y proteger los productos que se encuentran dentro del mismo.
- **Distanciamiento social:** Mantener la distancia mínima de 1.5 metros respecto de otras personas.
- **Evaluación de Salud del trabajador:** Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo; incluye el seguimiento al ingreso y salida del centro laboral a fin de identificar precozmente la aparición de sintomatología COVID-19 para adoptar las medidas necesarias.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Proveedor:** Las personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o prestan servicios de cualquier naturaleza a los consumidores.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.

4.2. Abreviaturas

- EPP: Equipo de Protección Personal
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
- DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad

- MINSA: Ministerio de Salud

5. DESCRIPCIÓN

Las empresas contratistas que proveen alimentos a SMCV deben cumplir con presentar los siguientes documentos:

- a) Plan para la vigilancia prevención y control COVID 19 del trabajo, aprobado por las autoridades competentes.
- b) Manual de Empresas Contratistas considerando los riesgos y controles asociados al COVID 19 de acuerdo a lo establecido a la R.M. N° 239-2020-MINSA
- c) Relación de personal con Certificados de Salud (Ver formato N1).
- d) Relación de vehículos y conductores (Ver formato N°2).

Nota: Los puntos **a, c y d** deben presentarse junto con el Manual de Contratistas.

A las empresas contratistas de alimentos que cumplan con tener toda la documentación mencionada se les considera homologadas y aprobadas para que realicen el servicio de entrega de alimentos.

La Empresa que provee los alimentos debe enviar semanalmente a Recursos Humanos de SMCV un Reporte de Cumplimiento de su Plan (certificados, fotografías, etc) éste reporte debe evidenciar que los controles estipulados vienen siendo cumplidos según lo indicado en su Plan para la vigilancia prevención y control COVID 19 del trabajo.

En el Plan de Auditorías trimestrales para Empresas Contratistas se incluirá a las Empresas que proveen alimentos.

5.1. Medidas preventivas de bioseguridad y operatividad

Las empresas contratistas deben implementar medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente procedimiento

5.1.1. Equipos de Protección del Personal (EPP)

- a. EPP en la preparación de los alimentos
 - Lentes
 - Guantes descartables
 - Mascarilla
 - Mandil de plástico
 - Botas
 - Protector de cabello
- b. EPP en la entrega de los alimentos
 - Lentes
 - Mascarilla
 - Guantes
 - Dispensador de bolsillo con alcohol en gel o alcohol de no menos de 70%.

Nota: Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

5.1.2. Instalaciones y Servicios de la Empresa que provee alimentos

A. Requisitos Básicos

- De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social no menor a un 1.5 metros entre el personal. Para el caso de proveedores de insumos, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
- Se debe establecer una zona a las que tendrá acceso la persona que reparte los alimentos para el recojo de ellos.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso. Para el caso de aquellas empresas que utilicen secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.
- Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados como ascensores, escaleras, comedores, entre otros, manteniendo la distancia de 1.5 metros y reduciendo el aforo al mínimo necesario.
- Sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores (tarjeteros, sistemas de reconocimiento facial, etc).
- Al realizar la limpieza y desinfección de las áreas de los distintos procesos de preparación y entrega de alimentos (cocina, almacén, SSHH, transporte de los alimentos etc) se debe tener un registro de limpieza y desinfección ubicada en un lugar visible.

B. Abastecimiento de Agua

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones de Preparación de alimentos. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa.

C. Saneamiento

- La empresa debe de cumplir con el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua). Cumpliendo la norma RM_822-2018-MINSA

D. Servicios higiénicos y vestuarios

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

E. Equipos Sanitarios

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.

F. Limpieza y Desinfección

- La empresa debe contar con protocolos de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos de entrega de alimentos.

La limpieza y desinfección deben realizarse de forma continua durante la jornada de trabajo, tomar en cuenta las siguientes consideraciones respecto a la limpieza en las áreas operativas:

- 1. Durante toda la jornada de trabajo:** Se debe limpiar y desinfectar de manera **permanente** a las áreas de cocina, superficies, utensilios, equipos, pisos, mesas, paredes, cámaras de refrigeración o congelación, canaletas, lavaderos, almacenes, SSHH, muebles, vitrinas, materiales en general etc.

La limpieza y desinfección de pisos, superficies, paredes, almacenes consiste en:

- a. Barrer: Con la escoba barra toda la instalación, asegurando que no queden residuos en los rincones. Se debe de mover los objetos que puedan obstaculizar la labor.
- b. Recoger: Acumule todos los residuos en un solo sitio y con ayuda del recoger páselos a un tacho limpio con bolsa de basura.
- c. Solución para limpiar: Mezcle detergente y agua y humedezca el piso con ella.
- d. Restregar: Refriegue la solución de detergente en el piso con un cepillo o con una escoba de cerdas duras destinadas para tal fin, hasta retirar la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherida al piso.
- e. Enjuague: Enjuague con abundante agua y escurra los excesos con el jalador de agua.
- f. Desinfección: Después de terminar el trapeado y verificar que el piso no haya quedado detergente, prepare solución de lejía, humedezca un trapeador limpio en la solución y páselo por toda el área que ya está limpia.
- g. Reposo: Deje secar por 10 minutos.

La limpieza y desinfección de utensilios, consiste en:

- a. Guantes: Utilice guantes de protección.
- b. Solución para limpiar: Antes de su uso todos los utensilios o vajilla a utilizar para la preparación de alimentos (ollas, cucharones, cuchillos, tablas de cortar, tasones, mesas etc) deben ser lavados con solución detergente (restriegue el utensilio o vajilla).
- c. Enjuague: Enjuague con agua limpia cada vez que sea necesario para asegurar el retiro del detergente.
- d. Desinfección: Ponga los utensilios en un recipiente y llénalo con agua de tal manera que el agua los cubra totalmente, luego agregue una cucharada de cloro.
- e. Reposo: Deje reposar por 15 minutos,
- f. Saca los utensilios y seca con una toalla limpia o papel absorbente.
- g. Este proceso se debe repetir las veces que sea necesario.

La limpieza y desinfección de equipos en general, hornos, cámaras de refrigeración por dentro consiste en:

- a. Inicio: Asegúrese que el equipo este apagado para limpiar por dentro.
- b. Solución para limpiar: Mezcle detergente con agua y con ayuda de un paño humedecido realice la limpieza de las paredes y fondo del equipo.
- c. Desinfectar: Prepare solución de lejía y con ayuda de un atomizador asperje por todas las superficies hasta que sea suficiente solución sobre el equipo.
- d. Secado. Deja actuar el desinfectante por unos 10 minutos.

Nota: La frecuencia de limpieza para hornos es cada vez que se utilice, la frecuencia de limpieza de cámaras de refrigeración por dentro es semanal.

La limpieza de los equipos en general, electrodomésticos, hornos, cámaras de refrigeración, mesas por fuera, consiste en:

- a. Solución para limpiar: Mezcle detergente con agua y con ayuda de un paño humedecido realice la limpieza de los electrodomésticos.
- b. Desinfección: Humedezca un paño con solución de lejía y frote las superficies.

Nota: La frecuencia de limpieza es diaria y cada vez que se utilice.

La limpieza y desinfección de materiales en general (balones de gas, dispensadores de papel, jabón, botellas, etc consiste en:

- a. Desinfección: Humedezca un paño con solución de lejía y frote las superficies de los materiales, este paso puede repetirse hasta en tres oportunidades para asegurar la correcta desinfección.

2. Antes de iniciar la operación de reparto de alimentos: Se deberán desinfectar mesas de trabajo, contenedores para traslado de los alimentos, consiste en:

- a. Solución para limpiar: Deben ser lavados con solución detergente (restriegue las mesas, contenedores).
- b. Enjuague: Enjuague con agua limpia cada vez que sea necesario para asegurar el retiro del detergente.
- c. Desinfección: Humedezca un paño con solución de lejía y frote las superficies de los objetos, este paso puede repetirse hasta en tres oportunidades para asegurar la correcta desinfección.

Nota: No se permite el traslado de alimentos en cajas de cartón, el traslado de alimentos debe ser en contenedores de plástico con tapa. (Ver Anexo N°2)

3. Para la desinfección del transporte de alimentos considerar lo siguiente:

Se debe limpiar y desinfectar antes de cargar el vehículo con los alimentos y después de la descarga y de ser necesario luego de ocurrir alguna contaminación con el vehículo.

- a. Todo compartimiento, receptáculo, plataforma o contenedor para transportar alimentos debe ser sometido a limpieza y desinfección antes de proceder a la carga de los alimentos.
- b. Solución para limpiar: La limpieza consiste en remover la suciedad con cepillos y aplicar detergentes con agua, cepillar y remover bien. Luego enjuagar con agua corriente para remover el detergente (El piso se debe barrer y/o aspirar, luego las puertas, paredes, techo y piso se deben frotar con una escobilla impregnada de solución detergente, después se debe enjuagar con abundante agua).
- c. Desinfección: Para la desinfección aplicar solución de lejía.
- d. Es necesario que después de la desinfección del vehículo y contenedor de alimentos toda persona que suba al furgón para arreglo de los contenedores con comida debe haber pasado por la desinfección del calzado por solución de lejía.
- e. Para acelerar el proceso de desinfección, en lugar de frotar las superficies con solución de lejía y esparcir lejía sobre las superficies, está autorizada la opción de utilizar un atomizador, la solución de amonio cuaternario u otro desinfectante no dañino para la salud ni el medio ambiente, se esparce sobre todas las superficies limpiadas tales como (paredes, pisos, agarraderas, etc). Luego de la desinfección el ambiente debe permanecer cerrado durante 10 min. Para realizar la desinfección al margen del método, se debe utilizar lentes, protector respiratorio, tybeck, guantes de (PVC, polietileno o neopreno) y zapatos de seguridad.
- f. La cabina del vehículo debe pasar por el mismo proceso de limpieza y desinfección antes de ser operado por el conductor.

- g. En la cabina del vehículo se debe disponer de alcohol en gel o alcohol al 70% y es obligatorio el uso de mascarilla.
- h. Por ningún motivo se deben transportar alimentos en las cabinas de los vehículos.

Nota: Cumplir con el SSOpr0026 Limpieza, Desinfección y Mantenimiento de Instalaciones para los ambientes de preparación de alimentos.

- 4. **Los pasamanos, manijas, pestillos, marcador biométrico, counter de atención,** dispensadores (alcohol, jabón, dispensador papel) y casilleros se desinfectarán, con paño humedecido con solución con lejía.
- 5. El personal de limpieza deberá contar con lentes de seguridad, mascarilla, guantes. Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de usar.
- 6. Para la segregación de residuos, el personal que realiza el recojo no deberá juntar los residuos orgánicos con desechos peligrosos (papeles de los SSHH, guantes y mascarillas). No transportar residuos orgánicos junto a los desechos peligrosos.

5.1.3. Controles para el personal (administrativo y operativo)

A. Antes del inicio de actividades

- Verificar el uso de mascarillas.
- Controlar la sintomatología del todo personal diariamente (ver formato N° 03).
- Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa, para ello utilizar pediluvios con solución con lejía.
- Rociar con alcohol a la ropa que lleva puesta.
- El personal debe lavarse las manos hasta los codos y el rostro con jabón y agua durante 20 segundos. Se secará con papel toalla y luego deberá aplicarse alcohol en gel ó alcohol al 70% a las manos.
- La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente.
- Toda la indumentaria utilizada en los ambientes de preparación de alimentos debe ser exclusiva, es decir diferente a la utilizada en la calle. Al momento de cambiarse se guardará la inmediatamente la ropa con la que llego al local, en una bolsa cerrada, el calzado se debe colocar en una bolsa cerrada, separada de la ropa.
- Para dirigirse al puesto de trabajo usar el EPP correspondiente.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Deberán llevar el cabello corto, manos limpias, uñas cortas y limpias, vellos nasales no visibles, afeitados, uniforme limpio, sin alhajas y/o anillos.
- Si algún trabajador se encuentra con síntomas asociados al COVID 19 no puede trabajar y debe comunicar a su supervisión de forma inmediata.
- Se recomienda que la empresa acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.

B. Durante el desarrollo de las actividades:

- Uso obligatorio de EPP.
- Todo el personal debe lavarse las manos y aplicarse alcohol en la culminación de preparación de un plato.
- Cada vez que se cambie de actividad debe cambiar los guantes descartables todas las veces que se requiera y luego de regresar de los SS.HH.
- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Mantener la distancia mínima de 1.5 metros.

C. Al finalizar las actividades

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- Mantener la distancia mínima de 1.5 metros.
- La empresa debe de cumplir con el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

D. Personal de Reparto

- Verificar el uso de mascarillas.
- Controlar la sintomatología del todo personal diariamente (ver formato N °3).
- Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa, para ello utilizar pediluvios con solución con lejía.
- Rociar con alcohol a la ropa que lleva puesta.
- El personal debe lavarse las manos hasta los codos y el rostro con jabón y agua durante 20 segundos. Se secará con papel toalla y luego deberá aplicarse alcohol en gel o alcohol al 70% a las manos,
- Deberán llevar el cabello corto, manos limpias, uñas cortas y limpias, vellos nasales no visibles, afeitados, uniforme limpio, sin alhajas y/o anillos.
- Uso de EPP.
- Previo a retirar los pedidos la persona que reparte los alimentos debe lavarse las manos.
- Mantener la distancia mínima de 1.5 metros.

E. El pedido

- De preferencia se utilizará taper hermético biodegradable para el empaque de la comida.
- Los cocineros o las personas encargadas de empacar los alimentos deben utilizar sticker de seguridad o precinto que no permita su apertura durante el proceso de entrega.

- Luego de colocar la comida en los envases biodegradables éstos se pondrán dentro de una bolsa transparente reciclable o de papel desinfectadas, ésta última será cerradas con grampas para que el contenido llegue en perfectas condiciones de higiene y seguridad.
- La persona que reparte los alimentos recibirá el pedido en una zona neutral que el local lo determine, dicha zona debe limpiarse y desinfectarse, así mismo tener un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.
- Después de tener el vehículo de transporte completamente limpio y desinfectado la persona que reparte los alimentos con todo su EPP puesto acomodará los pedidos en el interior del vehículo, de ser necesario subir al furgón se debe pasar primero por una desinfección del calzado utilizando solución de lejía.

F. Desembarque y entrega de pedido

- Los trabajadores responsables de la entrega de los alimentos deben usar de manera obligatoria mascarillas, lentes (los guantes deben ser desechados al finalizar la tarea) y guantes.
- Cada área de trabajo debe determinar puntos de Entrega de Alimentos.
- Los puntos designados para la entrega de alimentos deben estar debidamente señalizados con un letrero informativo que indique “Entrega de Alimentos” y tener demarcación de forma permanente y estable (no aplica uso de conos ni barras), además deben tener un elemento que permita dejar el pedido (contenedor con alimentos) en una superficie por encima del piso (losa). La desinfección del área de entrega de alimentos debe ser diaria (antes y después) de la entrega de alimentos.
- Los puntos de entrega de alimentos designada deben tener un área amplia donde el personal al recoger los alimentos respete la distancia mínima de 1.5 mts.
- Las personas responsables de la entrega de los alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón, en caso no sea posible se deben desinfectar las manos con alcohol de 70% o alcohol en gel antibacteriano.
- Los contenedores de los alimentos deben estar debidamente ordenados con la finalidad de que cada persona pueda acercarse al contenedor y pueda recoger sus alimentos.
- En caso las áreas designen un lote de alimentos y envíen a un responsable, ésta coordinación se realizará con anticipación para que la empresa de alimentos prepare el pedido y pueda ser entregado a la persona designada.
- El vehículo en que se transportan los alimentos debe ajustarse a la temperatura de los productos.
- Las personas encargadas de repartir los alimentos deben identificar los servicios higiénicos de personal itinerante para su uso cuando lo requieran.
- Las personas encargadas de repartir los alimentos deben cumplir con lo indicado en la Cartilla de requerimientos para personal itinerantes. (Ver anexo N°3 del SSOpr0022_Ingreso de Personal Itinerante).

5.1.4. Pedidos de Alimentos y Medios de Pago

- El pedido de alimentos se debe realizar vía teléfono u correo electrónico, por ningún motivo se debe tener interacción con personas o utilizar un material (lista de pedidos) que vaya de mano en mano.
- Para el pago optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre la persona que reparte los alimentos y el cliente.
- De no ser posible el pago de forma virtual, se opta por hacer el pago con el uso de POS con una frecuencia quincenal. Se debe tomar en cuenta los siguiente:

Pago con tarjeta

- Paso 1: Dejar el medio de pago donde recogió el pedido para proceder al cobro.

- Paso 2: Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero. Dejar el POS en la superficie donde se colocó el producto y alejarse al menos dos (02) metros.
- Paso 3: Solicitar al cliente que digite su clave y dejar el POS en la superficie donde se colocó el producto, volviendo a mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
- Paso 4: Coger el POS y proceder al cobro, consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta dejarlo sobre la superficie donde se colocó el producto.
- Paso 5: Retirarse y proceder con la desinfección de manos y elementos usados en el reparto.

5.2. Proceso Operativo

Descripción de las medidas de bioseguridad

5.2.1. Compra de insumos y alimentos

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP (lentes, mascarilla y guantes).
3. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
4. Debe portar EPP de contingencia durante la compra.

Durante la actividad

1. Verificar que el proveedor cumpla las medidas de seguridad durante el servicio.
2. Mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
3. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
5. Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.

Después de la actividad

1. Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas de seguridad descritas en éste procedimiento.
2. Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación.
3. Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.

5.2.2. Recepción de insumos y alimentos comprados

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
4. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
2. Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
3. Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.). que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
4. Todos los insumos comprados deben pasar por un proceso de desinfección.
5. Usar los delantales en todo momento de la operación.
6. Mantener el distanciamiento social de al menos 1.5 metros durante la operación.

7. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
2. Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
3. Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

5.2.3. Almacenamiento

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.
5. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

Durante la actividad

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos 1.5 metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

5.2.4. Acondicionamiento

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario
2. Mantener el distanciamiento social de al menos 1.5 metros.
3. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones despendiendo del tipo de producto.
4. Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación).
5. Disponer de residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

5.2.5. Preparación de pedidos

Antes de la actividad

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.

3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
2. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
3. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de seguridad establecidas.
4. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
5. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases primarios que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes antes de la entrega al área de despacho.

Después de la actividad

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

5.2.6. Despacho y entrega

Antes de la actividad

1. Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
2. Asegurar que el despachador y la persona que reparte los alimentos se laven o desinfecten las manos.
3. Verificar que el personal cuente con los EPP.
4. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
5. Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases evitando el desplazamiento innecesario del personal
6. Disponer de soluciones detergentes desinfectantes.

Durante la actividad

1. Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
2. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos.
3. Colocar el sticker o precinto de seguridad para garantizar que el pedido no sea manipulado.
4. Definir la zona de entrega con el cliente y la persona que reparte los alimentos respetando la distancia de 1.5 metros.
5. Establecer que el despachador no realice ningún tipo de cobro.
6. Verificar que la persona que reparte los alimentos y cliente usen su EPP.
7. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
8. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
9. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de seguridad establecidas.
10. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

Después de la actividad

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

5.2.7. El transporte de alimentos y la Cadena de Frío

Para que los alimentos lleguen a las instalaciones de la empresa en óptimas condiciones para su consumo es fundamental **mantener la cadena de frío en su transporte**. Los alimentos

perecederos como frutas, verduras, carnes y pescados, así como los productos congelados, necesitan mantenerse a una temperatura controlada de refrigeración o congelación. Si no se mantuvieran estas condiciones térmicas, se podrían producir pudriciones, maduraciones incontroladas o la aparición de microorganismos que podrían poner en peligro la salud pública. Un aspecto fundamental es que se trata de mantener la temperatura, no de enfriar. El objetivo es preservar las condiciones del servicio **desde el momento de la recogida hasta el punto de entrega final**. Por ello, se debe asegurar la cadena de frío desde el momento de la recogida de la mercancía en las instalaciones del productor hasta la entrega final. Por lo tanto, durante todo el transporte de los alimentos, necesitaremos camiones y furgonetas que se ajusten a las temperaturas de los productos, estos vehículos deberán ajustarse a la refrigeración que necesita cada tipología de alimentos.

5 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- RM 142-202 Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio.
- Protocolo de delivery para restaurantes durante el covid19
- SSOpr0022 Procedimiento de ingreso de personal itinerante.

6 REGISTROS

Nombre del Registro	Responsable del Control	Tiempo Mínimo de Conservación
Certificados de Salud	Responsable del Área Usuaría	1 año
Relación de vehículos y conductores	Responsable del Área Usuaría	1 año
Ficha de control de sintomatología	Responsable del Área Usuaría	1 año

7 ANEXOS Y FORMATOS

8.1 Anexos

- Anexo N° 01: Ejemplo de contenedor de alimentos de plástico con tapa abatible.

8.2 Formatos

- Formato N° 01: Certificados de Salud
- Formato N° 02: Relación de vehículos y conductores
- Formato N° 03: Ficha de control de sintomatología

8 CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
-		-

Anexo N° 1

Ejemplo de Contenedor de alimentos de plástico con tapa abatible



Formato 1

CERTIFICADO DE SALUD

Yo,....., identificado con C.M.P N°:, médico de profesión, declaro que el personal en la relación que se describe a continuación no refiere ninguna de las condiciones de riesgo ante el Covid-19, tales como:

- No ser personas mayores de 65 años
- No presentan Co-morbididades, tales como: Hipertensión Arterial, Diabetes Mellitus, enfermedades cardiovasculares, Asma, enfermedad pulmonar crónica, Insuficiencia Renal Crónica, Cáncer , obesidad (IMC $\geq$ 40), otros estados de inmunosupresión u otros que establezca la Autoridad Nacional de Salud..

Del mismo modo, han sido evaluados y actualmente no presentan sintomatología ni signología de ninguna etiología, encontrándose clínicamente sanos.

Nombres y Apellidos

DNI

FIRMA Y SELLO DE MÉDICO
CMP N°:

LUGAR Y FECHA

Formato 2

RELACIÓN DE VEHICULOS Y CONDUCTORES

Actividad a realizar:

Empresa:

N°	Tipo de Vehiculo	Placa	Datos del Conductor (es)	
			DNI	Apellidos y Nombres
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Formato 03

FICHA DE CONTROL DE SINTOMATLOGIA

Ficha para el control de sintomatología⁷		
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad. También he sido informado que de omitir o falsear información estaré perjudicando la salud de mis compañeros y la mía, que, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo las consecuencias.		
Apellidos y nombres:	DNI:	
Dirección:	Celular:	Temperatura:
Descripción de síntomas y situaciones de riesgo	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa		
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):		
Fecha: / / Firma		