



PROCEDIMIENTO CONTROL DE PREPARACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código:	SSOpr0030	
Versión N°:	02	
Fecha de Elaboración:	Mayo - 2020	
Elaborado por:	Supervisor Senior de Seguridad	
ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Firma: 	Firma:  Firma: 	Firma:  <small>Marco Céspedes Caballero Gerente de Salud y Seguridad</small>
Omar Bellido Valencia Supervisor Senior 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 Céspedes Caballero
Fecha: 21/01/2021	Fecha: 21/01/2021	Fecha: 22/01/2021

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).....	6
5.2. PROCESO OPERATIVO	8
5.2.1. EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y LA CADENA DE FRÍO.....	9
6 DOCUMENTOS DE REFERENCIA	9
7 REGISTROS	9
8 ANEXOS Y FORMATOS.....	9
9 CONTROL DE CAMBIOS	10

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.
- Asegurar que los proveedores de alimentos cumplan el presente procedimiento.
- Participar de las inspecciones programadas con los representantes de los trabajadores a los ambientes donde se preparan alimentos.
- Inspeccionar los ambientes donde se preparan los alimentos

Gerencia de Salud y Seguridad Ocupacional

- Programar inspecciones aleatorias con los representantes de los trabajadores a los ambientes donde se preparan alimentos.

4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

4.1. Definiciones

- **Contenedor:** Recipiente cerrado que se puede limpiar y desinfectar, amplio que permite conservar y proteger los productos envasados y empaquetados que se encuentran dentro del mismo.
- **Distanciamiento físico:** 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):** 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 con lo establecido en la norma R.M. N° 972-2020-MINSA.
- c) Relación de personal con Certificados de Salud (Ver formato N°1).

Nota: Los puntos **a** y **c** 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 Auditorias trimestrales para EC 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

- Definir el aforo de todas las áreas (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), ventilar y garantizar el distanciamiento físico no menor a un 1.5 metros. 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 la 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. En el caso de secadores de manos eléctricos evidenciar el mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo.
- Sustituir el control de asistencias con marcadores de huella digital por otros que no impliquen el contacto con los trabajadores.
- Realizar y registrar la limpieza y desinfección de todos los ambientes (ver formato N°3), ubicar el registro 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 y evidenciar 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. Colocar 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 entrega de alimentos, la cual debe realizarse de forma continua durante la jornada de trabajo considerando lo siguiente:
 1. **Durante toda la jornada de trabajo:** Se debe limpiar y desinfectar de manera **permanente** 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.

2. Antes de iniciar la operación de reparto de alimentos en las instalaciones del concesionario: Se debe limpiar y desinfectar las mesas de trabajo los contenedores deben ser limpiados y desinfectados interna y externamente esparciendo solución de lejía u otro desinfectante autorizado por SMCV para ese fin, asimismo los contenedores deben de permitir mantener las características del alimento que se transporta. En caso los contenedores sean cajas de cartón, estos no deben ser reutilizables.

3. Limpieza y desinfección para vehículos de transporte de alimentos

Se debe limpiar y desinfectar el vehículo incluida la cabina antes de realizar el transporte de los alimentos y de ser necesario cuando se produzca algún tipo de contaminación durante el transporte. Ver formato N° 4.

- a. En la cabina del vehículo se debe disponer de alcohol en gel o alcohol al 70% y es obligatorio el uso de mascarilla.
- b. 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 deben limpiar y desinfectar.

5. El personal de limpieza debe contar con lentes de seguridad, mascarilla y guantes.

6. Para la segregación de residuos, el personal que realiza el recojo no debe 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)

- Controlar la temperatura del personal al ingreso y salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- Controlar la sintomatología del todo personal diariamente (ver formato N° 02).
- 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.
- Mantener la distancia mínima de 1.5 metros.
- Uso de mascarilla y otros EPP específicos para la tarea

A. Antes del inicio de actividades

- 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.
- 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 llevo al local, en una bolsa cerrada, el calzado se debe colocar en una bolsa cerrada, separada de la ropa.

- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Deben 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:

- 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.

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.
- Cumplir con el proceso de limpieza y desinfección.

D. Personal de Reparto

- 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,
- Deben llevar el cabello corto, manos limpias, uñas cortas y limpias, vellos nasales no visibles, afeitados, uniforme limpio, sin alhajas y/o anillos.
- Previo a retirar los pedidos la persona que reparte los alimentos debe lavarse las manos.

E. El pedido

- De preferencia se utilizará táper 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.
- 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, esta 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 los estándares “SSOst0044 Medidas de higiene continua y medidas de convivencia” y “SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento físico”.

5.1.4. Pedidos de Alimentos y Medios de Pago

- El pedido de alimentos se debe realizar vía teléfono o correo electrónico.
- Para el pago optar por medios de pago virtuales, en caso de no ser posible hacer el pago con el uso de POS con una frecuencia quincenal aplicando desinfección continua.

5.2. Proceso Operativo

Para las tareas de compra de insumos y alimentos, recepción de insumos y alimentos, almacenamiento, preparación de pedidos, despacho de alimentos, transporte de alimentos y entrega de alimentos se debe considerar lo siguiente:

- Lavado y/o desinfección continua de las manos
- Uso de mascarillas y otros EPP necesarios para la tarea
- Mantener el distanciamiento
- Verificar que el proveedor cumpla las medidas de seguridad durante el servicio.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Aplicar limpieza y desinfección en las superficies
- Realizar un manejo responsable de los residuos y evitar proximidad a los alimentos

5.2.1. 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 el transporte** según aplique.

6 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- RM 142-2020 Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio.
- RM 250-2020-MINSA Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio.
- Protocolo de delivery para restaurantes durante el covid19.
- RM 972-2020-MINSA Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
- SSOst0044 Medidas de Higiene Continua y Medidas de Convivencia.
- SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento físico.

7 REGISTROS

Nombre del Registro	Responsable del Control	Tiempo Mínimo de Conservación
Certificados de Salud	Responsable del Área Usuaría	1 año
Ficha de control de sintomatología	Responsable del Área Usuaría	1 año
Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Alimentos y entrega de Alimentos	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos	Administrador de contrato	1 año

8 ANEXOS Y FORMATOS

8.1 Anexos

- No aplica.

8.2 Formatos

- Formato N° 01: Certificado de Salud
- Formato N° 02: Ficha de control de sintomatología
- Formato N° 03: Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos
- Formato N° 04: Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Alimentos y entrega de Alimentos

9 CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
2	<p>En el ítem 4.1 Se modifica la definición de Contenedor. Se cambia la definición de “Distanciamiento Social” por “Distanciamiento Físico.”</p> <p>En el ítem 5.1.2 Instalaciones y Servicios de la Empresa que provee alimentos en el inciso 2 se especifica que los contenedores deben de permitir mantener las características del alimento que se transporta. En caso los contenedores sean cajas de cartón, estos no deben ser reutilizables.</p> <p>En el ítem 5.1.3 Controles para el personal (administrativo y operativo), se agrega mantener a distancia mínima de 1.5 metros, en el inciso F. Desembarque y entrega de pedido, indica que las personas encargadas de repartir los alimentos deben cumplir con los estándares “SSOst0044 Medidas de higiene continua y medidas de convivencia” y “SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento social”.</p> <p>En el ítem 6 se agregan las normas y estándares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • RM 250-2020-MINSA Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio. • RM 972-2020-MINSA Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2. • SSOst0044 Medidas de Higiene Continua y Medidas de Convivencia. • SSOst0045 Aseguramiento del distanciamiento social. <p>En el ítem 8.2 se actualiza el formato N° 01 Certificado de Salud, se retira el formato de relación de vehículo, se actualiza el formato N°2 Ficha de Control de Sintomatología, se agrega el formato, N°03 Control de limpieza y desinfección para áreas de preparación de alimentos y formato N°4 Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Alimentos y entrega de Alimentos.</p>	Ene-21

Formato N° 01

CERTIFICADO DE SALUD

Yo,, identificado con C.M.P. N°:, médico de profesión, declaro que el Señor (a) no refiere ninguna de las condiciones de riesgo ante el Covid-19, tales como:

- No ser personas mayores de 65 años
- No presentan Comorbilidades, tales como: Hipertensión arterial , enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes mellitus, asma moderada o grave, enfermedad pulmonar crónica, insuficiencia renal crónica en tratamiento con hemodiálisis, obesidad con (IMC \geq 40), enfermedad o tratamiento inmunosupresor u otros que establezca la Autoridad Nacional de Salud.

Del mismo modo, ha sido evaluado y actualmente no presenta sintomatología ni signología de ninguna etiología, encontrándose clínicamente sanos.

FIRMA Y SELLO DE MÉDICO
CMP N°:

LUGAR Y FECHA:

Formato N° 02

FICHA DE SINTOMATOLOGÍA SOBRE INFORMACIÓN RELACIONADA AL COVID – 19

Ficha de sintomatología COVID-19		
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, lo cual es una falta grave.		
Empresa:	RUC:	
Apellidos y nombres:		
Área de trabajo:	DNI:	
Dirección:	Número (celular):	
Fecha de nacimiento:	Edad:	
En los últimos catorce (14) días ha tenido algunos de los síntomas siguiente:		
	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre (especificar)		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3. Dolor de garganta		
4. Congestión o secreción nasal		
5. Expectoración o flema amarilla o verdosa		
6. Pérdida del olfato o pérdida del gusto		
7. Dolor abdominal, náuseas o diarrea		
8. Dolor en el pecho		
9. Desorientación o confusión		
10. Coloración azul en los labios		
11. Está tomando alguna medicación (detalle):		
En los últimos catorce (14) días (detallar, de ser afirmativa la respuesta):		
	SI	NO
1. Ha tenido contacto con personas casos sospechosos o confirmados de COVID-19		

2. Ha viajado al exterior		
3. Ha visitado un establecimiento de salud		
Tiene los siguientes factores de riesgo:		
	SI	NO
1. Edad mayor de 65 años		
2. Hipertensión arterial		
3. Enfermedad cardiovascular (especificar)		
4. Cáncer		
5. Diabetes mellitus		
6. Obesidad con IMC de 40 a más		
7. Asma o enfermedad pulmonar crónica (detallar)		
8. Insuficiencia renal crónica		
9. Enfermedad, tratamiento inmunosupresor u otro estado de		
10. inmunosupresión		
11. Otro (detallar)		

Fecha: / /

Firma:

Formato N°03



CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Área:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección													Responsable: Nombre, Apellido y Firma	
		Hora	Pisos, paredes y techo	Mesas	Cocinas y hornos	Utensilios de cocina	Electrodomesticos	Cámaras de congelación y refrigeración	Vidrios de ventanas	Puerta y chapa	Control de Temperatura al personal	Otros	Otros	Otros		Otros
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
Observaciones:																

Formato N°04



CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE ALIMENTOS

Empresa:

Placa:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección									Responsable: Nombre, Apellido y Firma
		Hora	Barandas	Gradas	Furgón (piso, paredes y techo)	Cabina demarcación de área	Uso de guantes	Distanciamiento social	Uso de mascarillas	Otros	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											