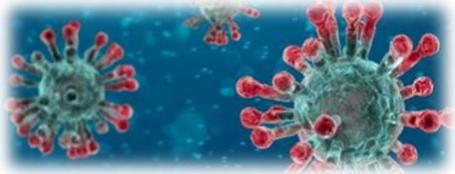


PROTOCOLO PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS LINEAMIENTOS EMITIDOS POR ENTIDADES GUBERNAMENTALES, OMS Y NORMATIVAS PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

INTRODUCCIÓN

Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave.

El Coronavirus 2019 (Covid 19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV. La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del



virus en las gotículas de saliva que entran en contacto con otras personas, cae en superficies de acceso continuo y permanece en ellas por diferente tiempo de acuerdo al material. El Covid-19 tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80% se recupera sin tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún

síntoma. Puede causar enfermedades que van desde leves a graves y en algunos casos fatales. El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional (ESPII). Se han identificado casos en todos los continentes.

En relación con la inocuidad de los alimentos, según estudios de entidades como la EFSA (European Food Safety Authority) no han encontrado que el virus se transmita a través de los alimentos, sin embargo la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución que incluyen consejos para seguir buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos.

OBJETIVO: Establecer medidas preventivas para mantener el suministro de productos de Alianza Team Inocuos y seguros estableciendo protocolos para evitar contaminación de las personas y los alimentos por el COVID-19.

ALCANCE: Procesos productivos de Alianza Team



1. CONDICIONES GENERALES

- 1.1 Cada planta de Alianza Team cuenta con un equipo calificado y estructurado como Seguridad y Salud (SST) en el Trabajo y Médico por turno laboral
- 1.2 En caso de que un trabajador, visitante, proveedor, contratista, mensajero o conductor llegue al establecimiento con fiebre (Temperatura superior a los 37,5 grados) o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá prohibirse su ingreso a las instalaciones y posteriormente informar a Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), al médico de turno y al líder en caso de ser un funcionario de Alianza Team.
- 1.3 En caso que algún trabajador, visitante, proveedor, contratista, mensajero o conductor dentro de las instalaciones llegue a presentar fiebre (Temperatura superior a los 37,5 grados) o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá prohibirse inmediatamente la manipulación de alimentos y remitirlo al médico de turno, SST o brigadista de turno para valoración y de ser necesario su traslado a la EPS o información del caso a la autoridad sanitaria competente y aplicar lo definido en el punto 7.3
- 1.4 Se asegura el suministro adecuado de equipos de protección personal (EPP) y equipos como: Termómetros, guantes desechables, mascarillas y desinfectantes, así mismo realizar capacitación para familiarizar a los empleados sobre su uso.

2. GESTIÓN DE COLABORADORES

- Se activa el comité de crisis a través del cual se busca garantizar que los colaboradores tengan conocimiento de las acciones ejecutadas y a ejecutar, para garantizar la continuidad del negocio y su protección.
- El comité de crisis se establece teniendo en cuenta principal y suplente, de tal manera que se garantice continuidad en la toma de decisiones y liderazgo en caso de ausencia de algunos de sus miembros.
- Se establecen horarios de trabajo flexibles para quienes por sus actividades deban asistir a la planta de producción o las oficinas administrativas, para minimizar los riesgos de contaminación por desplazamientos. Además, se implementa trabajo en casa para quienes no afecten operativamente la continuidad de la operación.
- Para el caso de personal comercial, se establecen equipos de trabajo en donde se garantice la segregación física del personal, manejando horarios alternos de trabajo o trabajo en casa.
- En el caso del personal comercial que deba realizar labores como visitas comerciales, cobro de cartera o atención de requerimientos de Clientes este personal aplicará las

medidas de bioseguridad definidas por los entes legales, organizacionales y requerimientos de las alcaldías locales según aplique

- Se suspenden todos los viajes nacionales e internacionales del personal de Alianza Team.
- El comité de crisis, tendrá como fuente de información, aquella suministrada por fuentes oficiales, direccionadas por los procesos de comunicaciones para la toma de decisiones.
- Todas las operaciones de Alianza Team en los diferentes países donde se encuentra, cumplirá los mismos lineamientos definidos por el comité de crisis.
- Se revisan los últimos viajes realizados por los colaboradores de la empresa para identificar si provienen de ciudades o países con casos positivos para COVID-19. En caso de ser así, se establece como medida preventiva y de control, aislamiento en su casa por un tiempo mínimo de 14 días, con respectivo control medico y kit de desinfección y guía médica con recomendaciones de aislamiento y convivencia
- Durante el período de monitoreo de 14 días al regreso del colaborador, se consideran horarios de trabajo flexibles, como teletrabajo y teleconferencia para que los empleados trabajen desde casa.
- Se realiza un inventario de los empleados mayores de 60 años, para establecer medidas especiales de trabajo, según aplique.
- El comité de crisis, identifica y mantiene e informa a todo Team mediante comunicaciones información de los contactos de emergencia o atención medica de cada localidad de operación.
- SST a través de médico de la planta hará seguimiento a las condiciones de salud de los trabajadores y establecerá los canales de comunicación con la ARL o EPS según sea el caso acorde con los protocolos establecidos.

2.1 OBLIGACIONES DEL PERSONAL

- Cumplir con los protocolo de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o contratante durante el tiempo que permanezcan en las instalaciones de la empresa o lugar de trabajo
- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o en su familia
- Adaptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionadas con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en Coronaapp
- El empleado debe acatar las recomendaciones de distanciamiento físico tanto en el ambiente de trabajo como en todos los lugares donde pueda tener encuentro con otras personas.

2.2 INTERACCIÓN CON TERCEROS (visitantes, contratistas, domicilios, proveedores, clientes):

- Usar siempre tapabocas y guantes
- Mantener la distancia de 2 metros
- Realizar protocolo de lavado de manos al finalizar el encuentro
- Evitar el pago con dinero en efectivo, utilizar en lo posible tarjeta. Desinfectarla al terminar la operación
- Si requiere firmar usar su propio esfero.

2.2.1 DOMICILIOS: además del anterior.

- Usar tapabocas y guantes para recibir los domicilios
- Solicitar que el producto venga en doble bolsa
- Desinfectar las bolsas y/o cajas y desecharlas de inmediato, no reúse bolsas.
- Desinfectar la superficies externa del producto que ha solicitado
- Retirarse los guantes, desecharlos.
- Realizar lavado de manos

3. CAPACITACIÓN Y COMUNICACIÓN AL PERSONAL

- Se prohíben las capacitaciones y/o reuniones en donde se encuentren más de 10 personas.
- Se actualizan los planes de capacitaciones de acuerdo a la contingencia presentada, para conocimiento del COVID-19, aplicación de medidas de autocuidado y fortalecimiento del hábito “me protejo y protejo a los demás”. Temas relevantes como: Lavado y desinfección de manos, prácticas higiénicas y autocuidado, mantener el virus fuera de nuestras casas y de nuestras plantas, recomendaciones para el uso de elementos de protección personal frente al virus. Para dar cumplimiento a la restricción de número de personas por capacitación, éstas se realizan en lo posible de manera personalizada o en grupos manteniendo la distancia de 2 metros entre las personas.
- Se establece un canal de atención para colaboradores, con el objetivo de atender preguntas referentes al coronavirus y mantener actualizado al personal sobre las medidas de autocuidado.
- Se cuenta con comunicaciones permanentes sobre el coronavirus y las medidas de Alianza Team a todo el personal a través de diferentes canales de comunicación como: correos electrónicos, videos, carteleras, teleconferencias, foros entre equipos y presidencia.
- Se trabaja en la motivación y reconocimiento del personal que permite garantizar la continuidad de la operación y aportar en la seguridad alimentaria del país.

- Se define que el proceso de comunicaciones será el encargado de difundir toda la información de control y prevención frente al coronavirus implementado por Alianza Team.
- Se comunica a los colaboradores sus roles y responsabilidades, antes del brote del virus asegurando su comprensión a través de retroalimentación con sus respectivos líderes.
- Teniendo en cuenta las partes interesadas identificadas por la organización, se redactan los mensajes clave para cada uno de ellos, sobre medidas de contingencia en caso de brote de virus.

4. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO

Se suministra elementos de protección personal (tapabocas o guantes si se requiere) a los trabajadores para la manipulación de alimentos de la siguiente manera:

4.1 TAPABOCAS: todo el personal de áreas de empaque o donde el alimento esté expuesto y quienes ingresen a estas (sin excepción) deben usarlo y según lo establecido en el manual de BPM (TE-SIG-MA-001).

Par usar el tapaboca seguir las recomendaciones a continuación:

¿Cómo colocarse, usar, quitarse y desechar una mascarilla?

- Antes de colocarse el tapaboca, lavarse las manos y desinfectarlas
- Cubrirse la boca y la nariz con el tapaboca y asegurarse de que no haya espacios entre la cara y el tapaboca. Si el tapaboca es de tiras, se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello
- Evitar tocar el tapaboca mientras se usa; si lo hace, lavarse las manos previamente.
- Cada vez que inicie el turno tomar un tapaboca nuevo y cambiarlo cuando esté húmedo, roto o sucio. No reutilizarlo ni usarlo para más de un turno.
- Para quitarse el tapaboca: quitarlo por detrás (no tocar la parte delantera); desechar inmediatamente en una caneca de color rojo que se ubica a la salida del área de empaque o en los vertieres; lavarse las manos y aplicarse gel antiséptico. Disponer estos como residuos biológicos. El manejo de residuos se hace aplicando el programa de gestión integral de residuos sólidos peligrosos y no peligrosos (TE-GEA-PG-001)

NOTA: Los tapabocas solo son eficaces si se combinan con el lavado frecuente de manos. Evite hablar mientras esta cerca a la máquina así tenga tapabocas



Las condiciones de inocuidad de los tapabocas se verificarán durante las inspecciones de hábitos y comportamiento que se realicen en cada planta y quedarán registradas en el formato correspondiente.

Evite dejar los tapabocas sin protección encima de superficies (mesas, repisas, escritorios, equipos etc)

Para Bogotá: El tapaboca de tela con el que se llega de la calle debe ser guardado en una bolsa exclusiva para este fin, aislado del resto de objetos que se tengan en el bolso.

Los ingenieros de planta y/o supervisores de proceso verificarán que su personal cumpla con las directrices antes descritas.

En caso de requerirse en uso de tapabocas de tela, se debe seguir el mismo protocolo de uso del tapaboca desechable y lavarlo después de cada uso siguiendo el paso a paso a continuación descrito:

1. Sumergirlos en una solución jabonosa (detergente) por 15 minutos.
2. Estregar con fuerza
3. Enjuagar con abundante agua
4. Sumergirlo en solución desinfectante por 15 minutos (hipoclorito comercial) en dilución de 1 L de agua x 40 mL (aproximadamente tres cucharadas caseras)
5. Enjuagar y dejar secar.
6. Planchar (importante ayuda a eliminar microorganismos)
7. Empacar en bolsa plástica limpia antes de usarlo.

NOTA: evitar lavar con el resto de la ropa de la familia.

4.2 GUANTES: el uso de guantes es obligatorio para el personal que realice operaciones de limpieza y desinfección o manipulación de residuos. Para el caso del personal de empaque se continúa con la práctica de lavado y desinfección de manos cada cambio de actividad.

Para el caso de los guantes al finalizar las actividades de limpieza estos deben lavarse tanto en el exterior como en el interior, dejarlos secar y aplicar solución desinfectante por medio de aspersion previa a cada uso. Los guantes son de uso personal e intransferible.

Los guantes deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

NOTA 1: el uso de guantes NO exime de realizarse el lavado de manos con las frecuencias descritas a continuación.

NOTA 2: En ningún caso los trabajadores deben usar la dotación o EPP's empleados en las actividades laborales por fuera de sus actividades laborales o viceversa.

4.3 LAVADO DE MANOS: El personal debe lavarse las manos obligatoriamente por lo menos cada 3 horas y en los siguientes momentos.

- a) Al llegar a la planta antes de cambiarse
- b) Al ingresar y salir de áreas de proceso, bodegas, oficinas, talleres o su puesto de trabajo
- c) Antes y después de ir a tomar los alimentos (para el caso de planta Bogotá se adecuó la poceta de salida del área de envase y Branquilla y Buga en los casinos hay lava manos).
- d) Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otras personas como manijas, pasamanos, cerraduras, transporte. Después de manipular dinero o manipular el celular.
- e) Después de ir al baño
- f) Antes y después de usar tapaboca o antes de tocarse la cara, ojos, nariz
- g) EN LA PLANTA DE PROCESO: cada cambio de actividad.
- h) Al finalizar el turno.
- i) Siempre al llegar a su respectivo domicilio.

4.3.1 APLICACIÓN DE GEL ANTISÉPTICO

- a) Siempre después del lavado de manos
- b) Mientras se encuentre realizando la misma actividad
- c) Cuando esté en el transporte público.
- d) Cuando haya tocado superficies comunes como perillas, barandas, herramientas, baldes, elementos de limpieza, etc.

NOTA: Se prohíbe saludar de mano o dar besos. El gel debe usarse con las manos secas

El correcto lavado de manos será verificado durante las inspecciones de hábitos y comportamientos.

El adecuado protocolo de lavado de manos debe durar entre 20 y 30 segundos.

4.4 MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL: Promover las medidas de distanciamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de 2 metros, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento. Desarrollo del talento de cada planta definirá en cada planta los horarios para que tomen los alimentos dentro del comedor y uso de vestieres que se respete distancia de mínimo 2 metros entre las personas.

4.5 CAMBIO DE VESTIMENTA, CUMPLIMIENTO DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS. Se cumple según lo definido en el Manual de Buenas prácticas de Manufactura (TE-SIG-MA-001)

5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA CADENA DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS



5.1 RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

5.1.1 Conductores: Se debe tomar la temperatura al momento de reportar el ingreso a las instalaciones.

Los conductores deben permanecer en la zona designada para este fin.

Los conductores deben mantener la distancia social de mínimo 2.0 metros y usar tapabocas durante su permanencia en las instalaciones.

Deben lavarse las manos al descender del vehículo y aplicar gel antiséptico.

Hacer desinfección de cabina, carrocerías, unidad de carga y llantas actividad realizada con personal interno de Team. Los vehículos de ingredientes y empaques deben nebulizarse internamente. En la bodega de almacenamiento realizar aplicación directa en los empaques de ingredientes y empaques.

Se prohíbe a los conductores el saludo de mano y entablar conversaciones innecesarias con el personal de planta.

5.1.2 Desinfección ambiental: Las bodegas de ingredientes y empaques serán desinfectadas a diario incluyendo los materiales de empaque de todos los ingredientes para evitar contaminación cruzada y eliminar de las superficies el virus en caso de encontrarse allí.

El resto de los controles asociados a almacenamiento y transporte se registrarán bajo lo descrito en el sistema HACCP de cada planta.

6.0 AGUA POTABLE

Se garantizará el abastecimiento de agua potable con la calidad requerida en todos los puntos de la red interna de distribución. Todos los días se debe monitorear pH y Cloro para garantizar concentraciones y evitar posible contaminación microbiológica. Se realizarán los análisis microbiológicos de acuerdo al plan de muestreo definido e cada planta.

Los dispensadores de agua se limpiarán teniendo en cuenta las precauciones enviadas por el proveedor y que se encuentran en el **Anexo No. 1** del presente documento.

Tener en cuenta las siguientes precauciones al usar los dispensadores de agua:

- a) Lavarse y desinfectarse las manos antes de usarlos
- b) No tocar los dispensadores y las boquillas
- c) No acercarse al vaso, botella o termo a las boquillas de las máquinas
- d) No reutilizar vasos y solo utilizar los indicados
- e) Evitar utilizar botellas de agua de pico pequeño

7.0 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y FILTRO SANITARIO

7.1 El ingeniero de turno debe garantizar que todo su personal al ingresar a la planta cumpla con todos los pasos definidos en el filtro Sanitario, así:

- a) Dotación correspondiente al día: limpia, en perfecto estado y planchada (esta medida ayuda a reducir carga microbiológica)
- b) Uso de cofia correspondiente al día o desechable según corresponda.
- c) Lavado de manos de acuerdo al protocolo establecido por TEAM
- d) Uso de la estación de desinfección de suelas en los filtros o al ingreso de la planta
- e) Desinfección de manos
- f) Diseño de cabina de desinfección con sustancia aprobada para uso en alimentos y desinfección de manos. El paso por este mecanismo es de manera **Voluntaria**
- g) Promoción del uso de la aplicación del Ministerio de Salud “Coronapp”

El personal de calidad y/o quién corresponda verificará aleatoriamente el cumplimiento de estos requisitos al ingreso de los turnos.

Nota: el personal debe guardar la ropa de trabajo sucia en una bolsa antes de introducirla en su bolso o antes de que tenga contacto con otros objetos de uso común. Después de cambiarse debe lavarse las manos.

7.2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y SUPERFICIES

7.2.1 LIMPIEZA DE MÁQUINAS: Se realizará la limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en el estándar de cada línea. Al finalizar el turno cada operario deberá dejar desinfectada la máquina para entregar al siguiente turno. Ver recomendaciones y protocolo en **Anexo No. 2**

7.2.2 LIMPIEZA DE SUPERFICIES COMUNES: (ascensores, Barandas, pisos, puertas, pasamanos, herramientas, incluidas las de mantenimiento): **Ver anexo No. 3**

NOTA 2: si comparte elementos de trabajo con algún compañero (ejemplo teléfonos corporativos, herramientas etc) asegúrese de:

1. Lavase las manos cuando lo vaya a usar
2. Limpiarlos y desinfectarlos frecuentemente y siempre antes de pasarlo a otro compañero.
3. Evitar dejarlos sobre las máquinas y de ninguna manera en el piso

Nota: Cada operario debe tener y no compartir esferos.

7.2.3 SUPERFICIES DE TANQUES: (dentro de áreas de envasado): Se realizará desinfección de estas superficies cuando se realice la nebulización ambiental tal como se establece en el Anexo No 3.

NOTA: La limpieza y desinfección semanal es obligatoria y se añadirá el paso de desinfección externa de equipos de acuerdo al Anexo No 3.

7.2.4 DESINFECCIÓN AMBIENTAL: se realizará desinfección una vez al día de las siguientes áreas: salas de envasado y/o donde se fabrique producto, vestidores, baños, casinos, bodegas (ingredientes, empaques y producto terminado), talleres, oficinas de logística y recepción. Cada tercer día el resto de áreas incluyendo laboratorio. Ver videos tutoriales Anexo No.4. Dejar evidencia de la actividad en los registros correspondientes en cada planta.

NOTA: en caso de requerirse realizar desinfección en áreas donde hay sospecha de presencia de COVID-19, utilizar un traje tyvek y desechar en caneca roja, una vez finalizada la actividad.

7.2.5 CASINO Y SITIOS DE ALIMENTACIÓN:

- Se dispondrá de desinfectante para asear el panel de control de hornos microondas entre cada persona que lo utiliza
- Se dispondrá de dispensadores de desinfectante para la aplicación en mesas antes y después de hacer uso de ellas.

NOTA: no se deben compartir los utensilios de comida entre personas. Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos y utilizar un nuevo tapabocas para retornar al trabajo

7.2.6 TRANSPORTE SUMINISTRADO POR LA EMPRESA:

- El vehículo debe ser desinfectado por medio de nebulización una vez se baje el turno entrante y antes de que se suba el personal de turno saliente. Asegurarse de nebulizar superficies de contacto frecuente. Incluir la cabina del conductor.
- El personal debe guardar lo distancia durante el recorrido en la ruta.

7.3 PROCEDIMIENTO EN CASO DE COVID POSITIVO DENTRO DE LAS EMPRESAS

En caso de detectarse una persona positiva o con síntomas asociados al Covid dentro de las instalaciones de las Empresas de Alianza Team se debe cumplir con el siguiente protocolo:

Aislar a la persona en los sitios definidos y aplicar lo definido en el punto 2. **GESTIÓN DE COLABORADORES**

Con respecto al área de trabajo de la persona afectada

- Paro del área donde la persona ejercía sus actividades
- Ingreso de personal definido y entrenado para hacer actividades de limpieza y desinfección de áreas externas y que pudieron ser tocadas por la persona afectada o en caso de no tenerlo activar ingreso de Empresa especializada previamente seleccionada para esta labor

- Airear la zona afectada por lo menos 2 horas asegurando que se renueva el aire, manteniendo barreras de filtración de aire para evitar el ingreso de contaminación al área para el caso de áreas sensibles.
- Enviar al grupo de personas que estuvieron en contacto cercano a cuarentena mientras se define si el caso es positivo para Covid o no. Apoyarse en el médico de turno de Team
- Reactivar actividades manteniendo los protocolos definidos de Bioseguridad

8.0 VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (GRANELES)

Tal como se viene realizando, el 100% de los vehículos deben ser verificados antes del descargue y cargue del producto.

Adicionalmente los vehículos de carga seca se desinfectarán antes de cada cargue con aspersor manual por parte del personal de la bodega de producto terminado. Para el caso de los vehículos de cargue a granel se garantizan las condiciones de inocuidad por medio del lavado antes de cada cargue.

El personal que ingresa a los vehículos a inspeccionarlos debe usar: guantes de nitrilo desechables antes del ingreso y colocarse polainas desechables tal como se viene realizando.

9.0 FOOD DEFENSE

- a) Se restringe el ingreso de contratistas o visitantes a la planta. De ser necesario para la continuidad de la operación el ingreso deben estar autorizado por la gerencia de planta y se debe realizar la vigilancia epidemiológica correspondiente y cumplir con los lineamientos definidos en el presente documento.
- b) Los contratistas “in house” deben establecer protocolos de vigilancia epidemiológica para su personal y cumplir con todas las directrices del presente documento.
- c) Las actividades de desinfección se realizarán con productos previamente validados por el área de calidad y aptos para uso en industrias de alimentos.
- d) Los conductores no deben estar en sitios diferentes a los asignados por Alianza Team.
- e) El proveedor de suministro de alimentos debe entregar protocolos de control ante el COVID-19.

10. RECOMENDACIONES AL PERSONAL

Para mantener las buenas prácticas implementadas en las Empresas de Alianza Team se hacen las siguientes recomendaciones a todos los empleados y trabajadores:

10.1 PARA SALIR DE SUS CASAS

- a) Usar Chaqueta de o blusa de manga larga, no usar aretes, relojes, pulseras

- b) Usar tapabocas o mascarilla antes de salir de su casa
- c) Intentar no usar transporte público, en caso de usarlo en lo posible evitar tocar superficies innecesariamente
- d) Si tose o estornuda, hágalo en el codo, no en las manos o en el aire
- e) No se toque la cara hasta que tenga las manos limpias, mantenga distancia al menos de un metro con otras personas
- f) Compre los alimentos en cantidad necesaria, revise fechas de vencimiento. Evite comprar alimentos en la calle
- g) Planifique la compra inicie con los alimentos no perecederos y termine con los perecederos
- h) Lave y desinfecte frutas y verduras antes del consumo.
- i) Conserve buenas prácticas de manipulación en la preparación y almacenamiento de alimentos
- j) Evite sitios con aglomeraciones de personas y visite solamente aquellos lugares estrictamente necesarios
- k) Asigne un adulto para hacer las compras que no pertenezca a ningún grupo de riesgo

10.2 PARA EL REGRESO A SUS CASAS

- a) Quítese los zapatos antes de entrar a la casa
- b) Mantenga una solución desinfectante a la entrada de su casa y aplíquela a bolsos, llaves y todo lo que haya tenido contacto exterior
- c) Quítese la ropa y lávela (a parte de la del resto de la familia). No reutilizar ropa. No sacudir la ropa
- d) Báñese o haga lavado de partes externas como las manos, cara antes de tocar algo en su hogar o de tener contacto con miembros de su familia
- e) Mantenga la casa ventilada, limpie y desinfecte área y superficies de manera regular

10.3. CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el Covid-19 , (diabetes, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), mal nutrición (desnutrición y obesidad), fumadores o personal de servicios de salud, deben extremar medidas de precaución como:

- a) Cumplir el protocolo del punto 10.2 al regreso a casa
- b) Mantener la distancia, mínima de 2 metros
- c) Utilizar tapabocas, especialmente en espacios compartidos con las personas de alto riesgo
- d) Airear el hogar

- e) Mantener buenas prácticas de limpieza y desinfección diarias de todas las áreas de la casa incluyendo elementos que son tocados habitualmente como suiches, barandas, puertas, ventanas, cocina, puerta de nevera, baños, etc.
- f) Limpiar y desinfectar todo lo que venga del exterior de la vivienda
- g) Lavar con regularidad fundas, sábanas y cobijas

11. GESTIÓN DE PROVEEDORES Y CLIENTES

- Se identifican los proveedores críticos o esenciales para la operación y proveedores de servicios, con el objetivo de definir la continuidad con ellos o con los servicios contratados, durante la época de control y mitigación. Así mismo, para conocer sus planes de contingencia frente al coronavirus.
- Con relación a los clientes se revisan sus medidas de control para cumplirlas y garantizar la entrega de productos de manera segura. Así mismo, como método de aprendizaje de buenas prácticas a implementar.
- Desde el proceso de logística se comparten a las Empresas de transporte las medidas para ingreso a las plantas de los vehículos y conductores y se pide compartir los protocolos de las Empresas de Transporte
- Se identifica desde el proceso de compras, posibles proveedores alternos de acuerdo a los proveedores críticos previamente identificados.
- Se restringe el ingreso de externos a realizar labores de mantenimiento y otros servicios, salvo que sea de vital importancia para la continuidad de los proceso de fabricación (ejemplo control de plagas o laboratorio de microbiología), para estos casos se deberá realizar la vigilancia epidemiológica tal como se realiza con el personal.

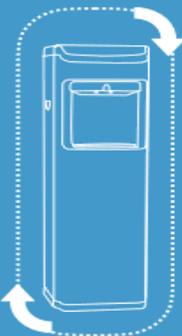
VER ANEXO No. 1
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE DISPENSADORES DE AGUA

PROTOCOLO DIARIO

DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID-19

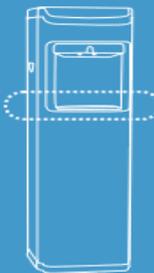
LA MÁQUINA

1 LIMPIEZA EXTERIOR



Limpiar todos los costados de la máquina.

2 DESINFECCIÓN DE BANDEJA



Retire la bandeja recolectora de agua.

Con una toalla de papel desechable limpia elimine todos los residuos físicos presentes en el equipo (partículas de polvo, manchas, etc.).

Lavar con solución jabonosa y enjuagar con abundante agua.

Deseche la toalla de papel.

3 LIMPIEZA DE TANQUE



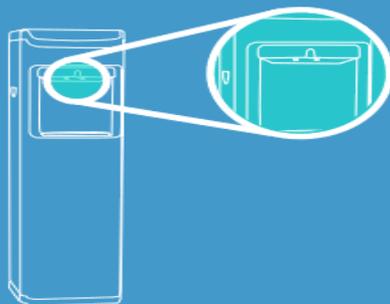
Deje correr 2 litros de agua todos los días, antes de iniciar la utilización del dispensador. Deseche el agua recolectada.

PROTOCOLO DIARIO

DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID-19

LAS BOQUILLAS

RUTINA: 3 VECES X DÍA



1 LIMPIEZA EXTERNA

Limpiar las boquillas de salida de agua con un paño o toalla desechable limpia, humedecida con una solución de detergente neutro o en su defecto alcohol etílico al 70%.
Puede utilizar un atomizador para aplicar el producto de limpieza.
Deseche la toalla de papel o paño utilizado.

2 LIMPIEZA INTERNA

Desinfectar las boquillas por dentro utilizando un aplicador o copito de algodón humedecido con la solución desinfectante preparada o en su defecto con alcohol etílico al 70%.
Puede utilizar un atomizador para aplicar el desinfectante, después de rociar el desinfectante déjelo actuar por 2 minutos.
Deseche el aplicador o copito utilizado.

VER ANEXO No. 2 PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MÁQUINA EN EL CAMBIO DE TURNO

PARTES EXTERNA (no tienen contacto con el producto, pero sin son manipuladas)

1. Pasar un paño wypall limpio con desengrasante en toda la superficie de la máquinas, incluyendo puertas, cubiertas de material de empaque, cubiertas de llenadoras, acrílicos, tableros de control, paros de emergencia o cualquier otro punto que se manipule frecuentemente con las manos etc
2. Lavar el paño hasta eliminar el detergente.
3. Con la ayuda del mismo paño retirar el jabón de la superficie.
4. Proceder con la desinfección por aspersión con la sustancia que se esté rotando en la semana en todos lo puntos enunciando en el ítem 1 del protocolo.
5. Siempre que la máquina haya parado por algún tiempo, inicie su actividad desinfectando tanto los puntos en contacto con los alimentos como toda la parte exterior en donde puede ser tocada por otro personal de la planta.

PRECAUCIONES: Evite tocar partes en contacto con el producto como rodillos de material de empaque, alambres de corte, flautas sin haber primero realizado el protocolo de limpieza y desinfección de las manos. Si por alguna razón toca esto puntos con las manos sucias, limpie y desinfecte la superficie inmediatamente.

Evite usar herramientas en contacto con puntos que están en contacto con el producto sin haber realizado previamente desinfección (bisturís, llaves y todas las herramientas que usan los operarios)

ANEXO NO 3

LIMPIEZA DE SUPERFICIES ÁREAS COMUNES (Ascensores, secadores, dispensadores, Barandas, pisos, puertas, pasamanos, herramientas, incluidas las de mantenimiento)

PISOS:

1. Limpiar el piso de acuerdo al protocolo ya establecido.
2. Preparar en el carro escurridor una solución de desinfectante y con ayuda del trapero desinfectar todas las áreas

FRECUENCIA: dos veces al día

NOTA: Para el caso de las áreas de envasado, fraccionamiento, bodegas y otras en donde se fabrique o almacene productos usar Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad. En el resto de las áreas utilizar la sustancia de desinfección de rutina.

PUERTAS:

1. Limpiarlas de acuerdo al protocolo establecido.
2. Tomar un aspersor manual con Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad y asperjar en toda la superficie haciendo énfasis en las perillas y/o manijas.

FRECUENCIA: dos veces al día mínimo

PASAMANOS Y BARANDAS:

1. Limpiarlas de acuerdo al protocolo establecido.
2. Tomar un aspersor manual con Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad y asperjar en toda la superficie

FRECUENCIA: dos veces al día mínimo

MECANISMOS DE APERTURA DE PUERTAS:

1. Limpiarlas de acuerdo al protocolo establecido.
2. Tomar un aspersor manual con Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad y asperjar en toda la superficie

FRECUENCIA: dos veces al día mínimo

BAÑOS, COMEDORES Y VESTIERES:

1. Limpiarlas de acuerdo al protocolo establecido.



2. Tomar un aspersor manual con Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad y asperjar en toda la superficie

FRECUENCIA: mínimo tres veces al día

TOMA MUESTRAS

1. Limpiar con desengrasante (realizar acción mecánica)
2. Enjuagar
3. Tomar un aspersor manual con Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad y asperjar en toda la superficie

FRECUENCIA: antes de cada uso

MANGUERAS DE LAVADO (en las plantas que aplique):

1. Limpiar con desengrasante usando un paño wypall
2. Lavar el paño hasta retírale todo el jabón y usarlo para retirar el jabón de la superficie de la manguera
3. Tomar un aspersor manual con Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad y asperjar en toda la superficie.

FRECUENCIA: una vez al día

MESAS Y MESONES

1. Limpiar con desengrasante usando un paño wypall
2. Lavar el paño hasta retírale todo el jabón y usarlo para retirar el jabón de la superficie de la manguera
3. Tomar un aspersor manual con Virex al 0.2% (Bogotá) o el desinfectante que designe el área de calidad y asperjar en toda la superficie.

FRECUENCIA: dos veces al día mínimo

COMPUTADORES, TECLADOS Y TELEFONOS

1. Tomar un paño wypall impregnar con la solución desinfectante que designe el área de calidad y limpiar la superficie.



NOTA: los teléfonos personales deben ser desinfectan por cada persona al llegar a la planta y a su casa y los corporativos deben entregarse desinfectados en el cambio de turno

SUPERFICIES DE TANQUES: (dentro de áreas de envasado)

1. Durante las nebulizaciones ambientales realizar aplicación a tanques, válvulas, bandas etc

NOTA 1: los operarios deben asegurar que todos los tanques se encuentren tapados antes de realizar la aplicación

NOTA 2: La evidencia de la limpieza y desinfección se dejará en el registro definido por cada planta.

ELEMENTOS DE LIMPIEZA: (escobas, traperos, trapos, esponjas y baldes): en cada cambio de turno deben quedar limpios y desinfectados tanto las parte de contacto superficies como los mangos desde donde se manipulan

LIMPIEZA DE HERRAMIENTAS Y CUIDADO DURANTE EL MANTENIMIENTO

Siempre que se requiera intervención de máquina o equipos por parte del personal de mantenimiento:

1. Asegúrese de lavar y desinfectar las manos antes de tocar cualquier parte del equipo
2. Desinfecte las herramientas por medio de aspersion con la sustancia que esté rotando en la semana.
3. Evite dejar herramientas en el piso
4. Al terminar la tarea limpie las herramientas con un paño wypall y desengrasante y déjelas desinfectadas (aplique desinfectante por aspersion) en su lugar.
5. Al terminar el mantenimiento asegúrese de dejar el área limpia y entréguele al operario para que realice la correspondiente limpieza y desinfección de la superficie intervenida.
6. Respete los filtros sanitarios y evite ingresar por lugares no autorizados.

BIBLIOGRAFÍA

1. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. U.S. FOOD&DRUG. [https:// www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions](https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions)
2. Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. EFSA. <http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
3. EFSA. Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. <http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
4. Resolución 2674 de 2013
5. Norma internacional FSSC 22000
6. Invima. Covid-19. Actividades esenciales en el manejo de los alimentos y bebidas ante la emergencia sanitaria. (19/03/2020)
7. Resolución 666 de 2020. Por la cual s adopta el protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar un manejo adecuado de la pandemia del Coronavirus COVID-19