

Protocolo de Control de Higiene en el Comedor, empresa proveedora de servicios de alimentación

Plan para la vigilancia, prevención y control del COVID-19

| Punto de control | Definición | Acción |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Control de Proveedores externos | Los proveedores externos cumplirán con los estándares de calidad, higiene e inocuidad, haciendo entrega de la mercadería (materias primas) en unidades de transporte en buen estado de conservación e higiene. | SOLUCIONES BALANCE EIRL se asegurará que los proveedores externos cuenten con todos los permisos y licencias establecidos de acuerdo con ley antes de contratar sus servicios. *Se realizará un muestreo aleatorio de los alimentos recibidos a través del Área de Control de Calidad de los proveedores para asegurar que se cumplan con todos los estándares de calidad e higiene. |
| 2. Almacén de Alimentos | El área de almacén se encontrará en condiciones higiénicas y óptimas, asegurando un adecuado estado de conservación. | *Las materias primas serán ingresadas al área de almacén, y se respetará la altura del acomodo de jabas, las cuales se encontrarán en buen estado de conservación e higiene, respetando las distancias de separación para su adecuada circulación (PEPS). * Se mantendrán en los almacenes un stock de emergencia para cubrir la producción de 3 días y un stock de emergencia externo para cubrir la producción de 15 días en caso existan problemas de escasez. |
| 3. Indumentaria de Empleados | El proveedor contará con la indumentaria necesaria para sus empleados, con el fin de que estos puedan realizar sus labores cumpliendo con los lineamientos de Higiene e inocuidad. | *El personal de SOLUCIONES BALANCE EIRL encontrará correctamente uniformado mostrando una buena higiene y presentación personal. * Contará con elementos de protección personal (botas antideslizantes) y estará dotado de elementos de protección alimentaria (guantes, mascarillas, cofias), todo esto, previo lavado y desinfección de manos (cada 60 minutos y cada vez que se cambie de actividad.). |
| 4. Capacitación de Empleados | Para cumplir con los criterios de Higiene e inocuidad es necesario la Capacitación de los empleados de SOLUCIONES BALANCE EIRL. | *El personal de SOLUCIONES BALANCE EIRL, se encuentra capacitado para la ejecución de actividades propias para la recepción, procesamiento, transformación y expendio de alimentos, cumpliendo con las condiciones estipuladas en la norma sanitaria. *El personal será capacitado de manera constante en temas de manipulación de alimentos, higiene y desinfección, ETA's, BPM y demás temas que garanticen la inocuidad alimentaria. |
| 5. Limpieza en las áreas de cocina | Se garantizarán las condiciones higiénicas para el procesamiento de alimentos. | * Se contará, en el área de cocina con dispensadores de jabón líquido, alcohol en gel y papel toalla para el uso del personal. Los utensilios y equipos de cocina se encontrarán en óptimas condiciones de conservación e higiene, estarán ubicados en lugares específicos los cuales no obstruyan las áreas de tránsito y no estén en contacto con la zona de acumulación de desperdicios |
| 6. Exámenes ocupacionales | El proveedor realiza exámenes médico - ocupacionales con la finalidad de descartar cualquier tipo de afección que pudiese alterar la inocuidad alimentaria. | Se realizan exámenes médicos a todos y cada uno de los trabajadores que laboran en el concesionario de alimentos y además se les hace seguimiento para que acaten las normas brindadas por el Ministerio de Salud para evitar cualquier riesgo. |