

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.