

 ALIMENTOS Marluz CALIDAD Y SERVICIO	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID 19

ALIMENTOS MARLUZ SAS



	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

TABLA DE CONTENIDO

1.	JUSTIFICACION	5
2.	OBJETIVO GENERAL	5
2.1	Objetivos Específicos	6
3.	ALCANCE	6
4.	RESEÑA	6
5.	GLOSARIO	7
6.	POLITICA DE DESARROLLO	10
7.	COMITÉ DE CONTINGENCIA	11
8.	PLAN DE COMUNICACIONES PARA LA PROTECCION Y PREVENCIÓN DEL COVID 19.	12
8.1	Comunicación interna	12
8.2	Comunicación externa	12
9.	PLAN DE CAPACITACION	12
	Temática y metodología	13
	Validación de conocimientos	15
	Resultados esperados	15
10.	MEDIDAS PREVENTIVAS	16
10.1	TRABAJADORES	16
10.1.1	Protocolo de Ventilación adecuada	16
10.1.2	Protocolo de Etiqueta respiratoria	17
10.1.3	Uso de la dotación	17
10.1.4	Protocolo de distanciamiento social	19
10.1.5	Protocolo de lavado de manos	20
	Cuando lavar las manos	21
10.1.6	Elementos de protección personal para la prevención del Covid 19	21
	Entrega de EPP	22
	Mantenimiento de EPP	23
	Recomendaciones generales para la limpieza y desinfección de EPP	23
	Reposición de EPP	24
	Disposición final	24
10.1.7	Protocolo de manejo del tapabocas	24
10.1.8	Protocolo para lavar la dotación en casa	27
10.1.9	Protocolo para el uso y limpieza de la careta	27
	Limpieza y desinfección de la careta	29
10.1.10	Protocolo de prevención en casa, desplazamiento al lugar de trabajo y retorno seguro a casa.	30
	Recomendaciones en la vivienda	30
	Filtro sanitario al salir de la vivienda	31
	Filtro sanitario al regresar a la vivienda	29
	Desplazamiento al lugar de trabajo y retorno seguro a casa	31
10.1.11	Protocolo de prevención en la recepción de materias primas	33
10.1.12	Almacenamiento	34

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

10.1.13	Actividades de manipulador de alimentos	35
10.1.14	Línea de servicio y comedor	37
10.1.15	Exhibición de producto en vitrina y mostrador	38
	Medios de pago	38
10.1.16	Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	39
10.1.17	Encuesta de auto reporte, condición de salud	42
	Procedimiento para la medición de temperatura	43
10.2	CLIENTE (ESTUDIANTES, DOCENTES Y PERSONAL ADMINISTRATIVO)	45
10.2.1	Protocolo de distanciamiento social	45
10.2.2	Protocolo de lavado e higienización de manos	45
10.2.3	Protocolo de manejo de tapabocas	46
	Pasos para la colocación y retiro de tapabocas convencional	47
10.3	PROVEEDOR	47
10.3.1	Generalidades para el ingreso, permanencia y entrega de producto	47
11.	Protocolo de prevención en el manejo de residuos solidos	48
	BIBLIOGRAFIA	51

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

ANEXOS

1. Cronograma de capacitación
2. Encuesta de recopilación de datos y morbilidad
3. Ubicación de puntos de lavado de manos, tapetes desinfectantes y puntos de higienización de manos.
4. Protocolo de lavado de manos
5. Matriz de elementos de protección personal
6. Entrega de dotación y Elementos de protección personal
7. Asistencia a capacitación
8. Registro de verificación de lavado de manos y mantenimiento de EPP
9. Instructivo de dosificación de desinfectantes
10. Registros de recepción y devolución de materias primas
11. Control de vehículos transportadores de alimentos
12. Registros de limpieza y desinfección
13. Flujo de movilización en el servicio de alimentación
14. Reporte sobre el estado de salud de proveedores y visitantes
15. Cronograma de entrega de proveedores
16. Seguimiento caso Covid
17. Reporte de estado de salud
18. Certificación Cumplimiento de protocolos de Bioseguridad

INFORMACION DE LA EMPRESA	
NOMBRE	ALIMENTOS MARLUZ S.A.S
NIT	900279916-4
DEPARTAMENTO	BOGOTA
NOMBRE DE LA SEDE	COLEGIO AGUSTINIANO NORTE
REPRESENTANTE	Maria Luzmeri Chaverra
Teléfonos	2538988-
Correo Electrónico	Alimentosmarluzrh@gmail.com/ Alimentosmarluz2007@hotmail.com

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

1. JUSTIFICACIÓN

Es importante que todas las instituciones realicen un trabajo mancomunado para fomentar la cultura de autocuidado, protección luego que el mundo entero se viera afectado por el COVID-19 (coronavirus) en el año 2020.

ALIMENTOS MARLUZ S.A.S, se une a la tarea de realizar un buen trabajo preventivo en aras de disminuir el riesgo de contagio; permitiendo a los empleados, proveedores, clientes y demás personas realizar una inclusión en sus labores; pero también brindar la confianza frente a los protocolos como una forma de disminuir el riesgo de contagio del covid-19.

Cabe resaltar que en la actualidad Colombia y muchos otros países se encuentran con un elevado número de casos del covid-19 y por tal razón se deben mantener las medidas de distanciamiento físico ante este nuevo virus; ya que aún no se cuenta con anticuerpos o vacuna que permita defenderse, por ende todos somos susceptibles a esta infección, en especial los adultos mayores o personas con enfermedades crónicas y enfermedades de base, y posiblemente ALIMENTOS MARLUZ, cuenta con este tipo de población vulnerable.

De igual manera se hace relevante, trabajar en el protocolo de seguridad para garantizar la salud de nuestros clientes entre los cuales se encuentran menores de edad, docentes y demás planta de empleados de las instituciones educativas en las que nos encontramos inmersos.

La empresa ALIMENTOS MARLUZ se ha destacado en su Misión por ser una empresa comprometida con la calidad de nuestros productos y el servicio; por tanto, se adquiere este nuevo reto y compromiso de disminuir el riesgo de contagio.

2. OBJETIVO GENERAL

Definir las estrategias, alternativas y actividades necesarias para minimizar o mitigar la transmisión del virus COVID-19, de manera que asegure la protección de los colaboradores de Alimentos Marluz, dando cumplimiento a los lineamientos para la prestación del servicio de alimentación, de acuerdo al esquema de presencialidad bajo el cual trabaja el colegio y aplique su modelo de alternancia, es clave para el servicio de alimentación la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa de acuerdo a las Directivas 011 del 29 de mayo y 012 del 02 de junio de 2020 expedidas por el Ministerio de Educación y la Resolución 666/2020 y la resolución 223 de 2021.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

2.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Identificar los medios de transmisión del COVID-19 en los lugares de trabajo, hogares y sociedad en general.
- ✓ Establecer medidas de prevención individual para los funcionarios de ALIMENTOS MARLUZ, frente a la exposición del COVID 19.
- ✓ Fijar los medios y mecanismos de comunicación para el reporte de síntomas de resfriado, gripe o posibles sospechas de casos de COVID-19.
- ✓ Establecer, documentar y estandarizar medidas de desinfección de las instalaciones y elementos que entran en contacto directo y que representan un riesgo de contagio del Covid 19.
- ✓ Establecer algunos protocolos para evitar el contagio dentro de nuestros procesos operativos y la prestar nuestro servicio a estudiantes, personal administrativo y personal en general.

3. ALCANCE

El presente protocolo establece criterios para la aplicación de la medida para la comunidad, que incluye: niños y adolescentes, padres de familia, personal directivo, docentes y demás personal administrativo y de apoyo, para los cuales se establece la difusión, orientación e implementación sobre las medidas generales de bioseguridad para reducir el riesgo de transmisión del Covid 19.

4. RESEÑA

Los coronavirus son una familia de virus que suelen causar enfermedades en animales, aunque algunos pueden afectar también a humanos. En las personas pueden producir infecciones respiratorias que pueden ir desde un resfriado común hasta enfermedades más graves. En el 80% de los casos, la infección por este nuevo coronavirus, denominado oficialmente SARS-Cov-2, produce síntomas respiratorios de caracteres leves a graves. Con el nombre de COVID-19 se denomina la enfermedad respiratoria producida por este virus, la cual fue detectada por primera vez en Wuhan, China, en diciembre de 2019, razón por la cual el 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró pandemia global al COVID 19. Posteriormente el día 12 de marzo de 2020, el presidente de

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

la República, doctor Iván Duque Márquez declaró la Emergencia Sanitaria en todo el territorio nacional. El mismo 12 de marzo de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Decreto 385 de 2020 declaró la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19 y adoptó medidas para hacer frente al virus. Ante la llegada de este fenómeno de salud pública a Colombia, el país inició la fase de contención en la cual es importante brindar instrucciones e información en el marco de la intervención, respuesta y atención de la enfermedad, en especial para el uso racional de elementos de protección personal entornos de salud y comunitarios. En relación a la situación presente de orden sanitario que muestra el país, se diseña el siguiente protocolo con orientaciones y recomendaciones para mitigar la pandemia en la empresa ALIMENTOS MARLUZ, antes y después de reanudar sus actividades. Con la Resolución 223, modifica en algunos parágrafos, la Resolución 666, estableciendo las medidas generales que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus:

- Lavado de manos
- Distanciamiento físico
- Uso de tapabocas
- Adecuada Ventilación

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas, contactos y aerosoles), se deben mantener los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos.

5. GLOSARIO

- **Aislamiento:** separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa, de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.
- Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.
- Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.
- Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-19 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.
- COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.
- Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
- Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.
- Elementos de protección personal (EPP): es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo.
- Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

- Limpieza: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- Mascarilla Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.
- Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.
- Medida Preventiva: son todas acciones que se toman para proteger eficazmente la vida y salud de los trabajadores.
- Medidas preventivas para evitar la transmisión por gotas: Acciones para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (>100 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente. El uso de mascarillas y distanciamiento físico son las principales medidas para prevenir este tipo de transmisión.
- Medidas preventivas para evitar transmisión por contacto: acciones para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entre en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud u otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico, siendo el lavado de manos, la limpieza y desinfección de superficies y áreas donde las manos pueden entrar en contacto, con las gotitas respiratorias que pueden depositarse sobre superficies y objetos. Es posible que una persona contraiga el COVID-19 al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos aunque nose cree que la propagación a través del contacto con superficies contaminadas sea una forma común de propagación. El lavado de manos, la limpieza y desinfección de superficies son las principales medidas para prevenir este tipo de transmisión.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Medidas preventivas para evitar la transmisión por aerosoles: acciones para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por aerosoles (< 100 micras) que pueden permanecer en el aire a distancias mayores a 2 metros y que pueden ingresar principalmente por inhalación a través de la nariz y la boca de la persona que está en contacto con el contagiado.
- Ministerio de Salud: que de ahora en adelante se relacionará como Min Salud.
- Ministerio de Trabajo: que de ahora en adelante se relacionará como Min Trabajo.
- Organización Mundial de la Salud: OMS.
- Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.
- Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.
- Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega, porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.
- SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

6. POLITICA DE DESARROLLO

De acuerdo con la OMS y el Gobierno nacional, las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son lavado de manos, distanciamiento social y uso de tapabocas; elementos que se relacionan en el siguiente documento. Las medidas o acciones establecidas en el desarrollo de este documento para los terceros o proveedores, trabajadores y usuarios, determinadas para nuestro sistema operativo, son de estricto cumplimiento y para lo cual se describirán en los siguientes capítulos.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

7. COMITÉ DE CONTINGENCIA

Alimentos Marluz SAS, estableció un comité de contingencia Covid -19, el cual estará encargado de la creación, la ejecución, implementación y supervisión del Protocolo de Bioseguridad, con el objetivo primordial de que toda la empresa y clientes, conozcan en tiempo real y de forma verídica, los decretos impartidos por el gobierno nacional, así como los parámetros establecidos por Alimentos Marluz, para prevenir y evitar el contagio del virus, salvaguardando el bienestar y salud de cada uno de las personas que intervienen en los procesos y consumo de alimentos en el Colegio Agustiniiano Norte.

El comité está conformado por los siguientes cargos

- ✓ Gerente
- ✓ Subgerente
- ✓ Jefe de Talento Humano
- ✓ Ingeniero de Alimentos
- ✓ Administrador
- ✓ Jefe de Personal Operativo
- ✓ Auxiliar responsable del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo

Dentro de las responsabilidades de este comité estarán

- ✚ Informar a todos los funcionarios, que la empresa implantará un plan de preparación para hacer frente a la pandemia y que todos los colaboradores podrán generar ideas y opiniones para realizar seguimiento a dicho plan.
- ✚ Elaborar un plan de preparación, así como definir responsabilidades. Dicho plan debe incluir todos los procesos que hacen parte del funcionamiento total de los procesos de Alimentos Marluz SAS.
- ✚ Establecer estrategias que permitan dar cumplimiento a lineamientos tanto de las autoridades locales y nacionales, según apliquen.
- ✚ Realizar seguimiento a las estrategias establecidas, de forma tal que permita por medio de la recolección de información obtener estadísticas que permitan cuantificar la eficacia de las estrategias establecidas en el protocolo.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- ✚ Mantener comunicación permanente con la comunidad educativa sobre las medidas preventivas recomendadas para disminuir riesgos y medidas tomadas en la institución.
- ✚ Realizar un proceso de capacitación a colaboradores, de implementación y cumplimiento del protocolo de bioseguridad.
- ✚ Planear y ejecutar el plan de contingencia para empleados en aislamiento.
- ✚ Vigilar, reportar y tomar acciones correctivas que permitan la mejora continua de las estrategias implementadas por la empresa.

8. PLAN DE COMUNICACIONES PARA LA PROTECCION Y PREVENCIÓN DEL COVID 19.

8.1 COMUNICACION INTERNA.

La Empresa generará un flujo de comunicación permanente con sus trabajadores, que permite afianzar una cultura de autocuidado a través de la apropiación de comportamientos que actúan bajo el cumplimiento de las medidas de bioseguridad estipuladas por el Gobierno Nacional, la capacitación en prevención y protección y actividades de promoción del bienestar integral de los trabajadores. Hacer uso de las herramientas de comunicación para transmitir a todos los trabajadores. La información se distribuye mediante cartelera informativa, medio virtuales, cartillas entre otros.

8.2 COMUNICACION EXTERNA

ALIMENTOS MARLUZ S.A.S a través de medios electrónicos y telefónicos divulgará a sus clientes, proveedores e institución la información pertinente promoviendo una cultura de autocuidado a través de la apropiación de comportamientos que den cumplimiento a las medidas de bioseguridad estipuladas por el Gobierno Nacional, Local y de la empresa.

9. PLAN DE CAPACITACION

ALIMENTOS MARLUZ S.A.S, elaboró un plan de capacitación que se dirige a todas las personas de la empresa. El plan de Capacitación consta de 5 Módulos, los cuales se socializarán con todo el personal involucrado en los procesos.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

Las capacitaciones se realizan de acuerdo con la siguiente programación y se detalla en el **Anexo 1. Cronograma de Capacitación.**



El plan de capacitación tiene como objetivo promover y fortalecer las políticas de la cultura del cuidado y protección de la salud personal, familiar y del grupo de trabajo, así como comprender el mecanismo de propagación de enfermedad y fortalecer la adopción de conductas definidas para la prevención del Covid-19.

Temática y metodología

El curso es de carácter obligatorio, la formación se desarrolla a través de módulos de aprendizaje en los que se enseñan los temas claves para la adopción de comportamientos que impulsen la aplicación de los protocolos y cuidados definidos para el proceso operativo.

Los contenidos se desarrollan a través de diapositivas con ilustraciones animadas, infografías y videos que garantizan la comunicación funcional (aplicación) de los protocolos, impulsando la adopción de los comportamientos establecidos. El lenguaje claro, dirigido y contextual permite la comprensión de los lineamientos establecidos de acuerdo con el negocio en el cual desarrollan sus funciones. Duración total del curso: 2 horas.

Se permite a través del Microlearning ajustar el despliegue de la estrategia en el aula virtual corporativa y poder realizar su uso por canales de movilidad como WhatsApp, SMS, impresión, reproducción en medios audiovisuales u otros que se definan, permitiendo que quienes no tengan computador puedan acceder a los recursos ya indicados (infografías, ilustraciones animadas y videos).

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

Módulos de aprendizaje y su desarrollo.

MODULO 1: Conocimientos y recomendaciones generales sobre Covid-19

Conoce que es el COVID-19

Recomendaciones en el transporte

Recomendaciones al entrar y salir de casa

Recomendaciones de convivencia con personas de alto riesgo.

MODULO 2: Protocolos y cuidados en el puesto de trabajo

Protocolo de lavado de manos

Protocolo de elementos de protección personal

Qué son los elementos de protección personal

Qué elementos de protección debemos utilizar de acuerdo a nuestro cargo

Uso correcto del tapabocas

Forma de colocar y quitar el tapabocas

Utilización de careta o gafas

Forma correcta de colocar y quitar careta o gafas

Utilización de guantes

Forma correcta de colocar y retirar los guantes.

Limpieza y desinfección de elementos de protección personal

Disposición final de elementos de protección personal.

Protocolo de comportamientos en el lugar de trabajo

MODULO 3: Protocolo de limpieza y desinfección en los procesos de elaboración de alimentos

Dotación del personal

Manejo de elementos personales y elementos de protección personal

Procesos de manipulación de alimentos

Prevención de la contaminación cruzada

Procesos de limpieza y desinfección

Servicio de alimentos a la comunidad educativa.

MODULO 4: Distanciamiento físico y filtro sanitario

Que es el distanciamiento físico

Bajo que norma se establece

En donde debemos realizar distanciamiento físico

Importancia del distanciamiento físico

Como nos afecta el no cumplimiento del distanciamiento físico.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

Que es un filtro sanitario

En qué momento se usa el filtro sanitario

Donde encontramos los filtros sanitarios en Alimentos Marluz SAS

Desinfección de las materias primas e insumos

Organización en almacenamiento y área de destino

MODULO 5: Movilización y manejo de residuos solidos

Flujos de movilización en los diferentes espacios habilitados en el área del servicio de alimentación.

Que son residuos solidos

Clases de residuos que se generan en nuestras áreas.

Recolección de los residuos en cada una de las áreas.

Almacenamiento de los residuos

Disposición final de los residuos sólidos y manejo correcto de los mismos

Ruta sanitaria de los residuos solidos

Limpieza de recipientes y áreas de recolección

VALIDACIÓN DE CONOCIMIENTOS Al finalizar cada módulo se realizará la evaluación del curso el cual se aprueba con el 90%.

RESULTADOS ESPERADOS

- Certificación del conocimiento: a través de aprobación de evaluación del curso con resultado igual o superior a 90%
- Aplicación: Realización de inspecciones en planta y área de servicio.

CAPACITACION CONTINUA

Se garantiza la capacitación continua del personal en el cumplimiento del protocolo de bioseguridad y los anexos relacionados, a través de los siguientes canales:

- Sesiones por Teams
- Mensajes corporativos
- Campañas de calidad
- Habladores
- Boletines informativos

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

10. MEDIDAS PREVENTIVAS

10.1 TRABAJADORES.

1. Los colaboradores que tengan edad de más de 60 años deben permanecer en sus hogares de acuerdo a la Resolución 666 de 2020 y la Resolución 223 de 2021, con el fin de mitigar el riesgo de contagio.
2. De acuerdo a lo anterior, se establecen las personas que deben asistir a realizar sus labores presenciales. Determinar número de personas de acuerdo con cada área y actividades desarrolladas.
3. Cada persona que ingresa a trabajar con Alimentos Marluz, debe diligenciar la encuesta de morbilidad, por medio de la cual se determina su condición de morbilidad y la de sus familias. La base de datos por medio de la cual se recopila la información de Morbilidad se observa el **Anexo 2. Encuesta de Morbilidad.**

10.1.1 Protocolo de ventilación adecuada

Respecto a la adecuada ventilación, ALIMENTOS MARLUZ establece las siguientes disposiciones:

- Las oficinas, se mantendrán con la puerta abierta, en todo el momento que se encuentren en actividades laborales.
- Se mantendrán abiertas las ventanas y sistemas de ventilación para lograr intercambio de aire natural.
- Se realizan las adaptaciones necesarias para garantizar una adecuada ventilación, y evitará que haya grupos de personas trabajando en lugares de baja ventilación.
- Se mantienen grupos de trabajo separados en tiempo y lugar, favoreciendo el distanciamiento físico entre personas de distintas áreas.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

10.1.2 Protocolo de Etiqueta Respiratoria.

El protocolo de etiqueta respiratoria lo establece ALIMENTOS MARLUZ con el fin de establecer medidas de prevención y mitigación de enfermedades respiratorias.



Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente



Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado



Utiliza mascarilla. Consulta su obligatoriedad en la normativa de tu Comunidad Autónoma.



Limpia con regularidad las superficies que más se tocan



Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralos tras su uso



Mantén al menos 1,5 metros de distancia entre personas



Si presentas síntomas, aíslate en tu habitación y consulta cómo actuar en la web del Ministerio de Sanidad



Prioriza los espacios al aire libre en lugar de los espacios cerrados



Ventila de forma frecuente los espacios cerrados

10.1.3 Uso de dotación

- El personal del servicio de alimentación, se colocará su dotación en los vestieres, los cuales serán utilizados en grupos de 4 personas, con el fin de respetar el distanciamiento entre una persona y otra de mínimo 2 metros de distancia entre ellas.
- La ropa de cada colaborador y sus zapatos deben ser guardados en bolsas plásticas y ellas en los casilleros asignados a cada persona, no se debe dejar ninguna prenda de vestir fuera del casillero.
- No es permitido dejar ningún tipo de alimento dentro del casillero.
- No está permitido el consumo de alimentos en el área de vestieres o de casilleros.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- La organización, limpieza y desinfección de los casilleros, son responsabilidad de cada colaborador. La desinfección de los casilleros se debe realizar por aspersión diariamente.
- Se realizará la limpieza y desinfección de los casilleros de acuerdo con lo establecido en el CL-PR-04 Programa de Limpieza y desinfección. Se llevará registro de la actividad, en el CL-FO-06 Control de Limpieza y Desinfección.
- La dotación del personal consta de pantalón, blusa, gorro, tapabocas y botas antideslizantes, suecos y un delantal impermeable. Cada persona tiene 6 uniformes los cuales son utilizados de acuerdo con los colores detallados en la siguiente tabla.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
				CUCHARAS	

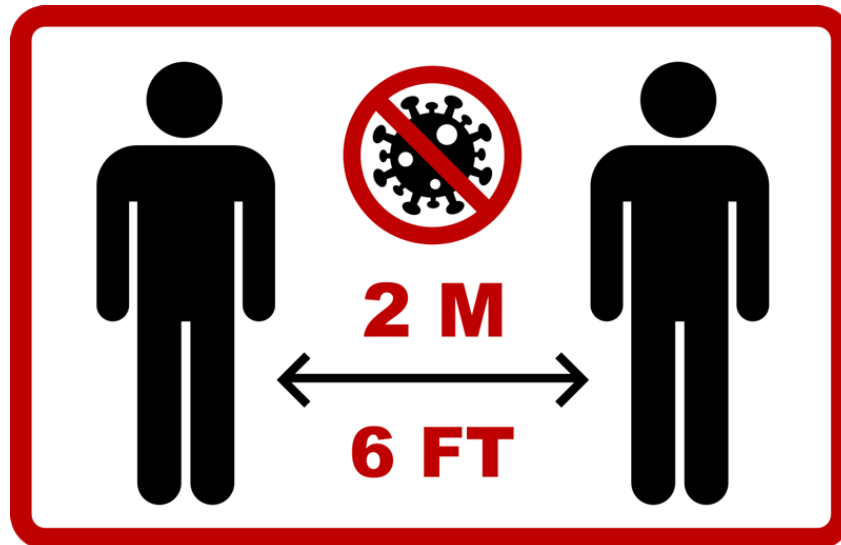
- La dotación de cada colaborador es en material antilíquido y de uso diario y personal, no se deben prestar prendas entre compañeros, su limpieza y desinfección se realizará de acuerdo con el Protocolo de lavado de uniformes. Las especificaciones se impartirán en la capacitación establecida en el plan de capacitación.
- El personal debe hacer uso de dotación limpia, no debe llegar a la operación con esta puesta debajo de la ropa de calle, así mismo no debe dejarse la ropa de calle puesta debajo de la dotación.
- Al hacer uso de las instalaciones sanitarias no debe portar la chaqueta de cuarto frío, peto o delantal, estos deben ser ubicados en el área destinada para tal fin.
- La dotación debe llegar guardada en una bolsa aparte, no mezclada con otros elementos diferentes, para evitar contaminación cruzada.
- El personal operativo y administrativo una vez porte la dotación no puede desplazarse hacia exteriores.



	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

10.1.4 Protocolo Distanciamiento social

De acuerdo con la Resolución 666 de 2020 y a la Resolución 223 de 2021, el distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa, de esta forma, el establece los siguientes parámetros y son ajustados por ALIMENTOS MARLUZ en todas sus sedes:



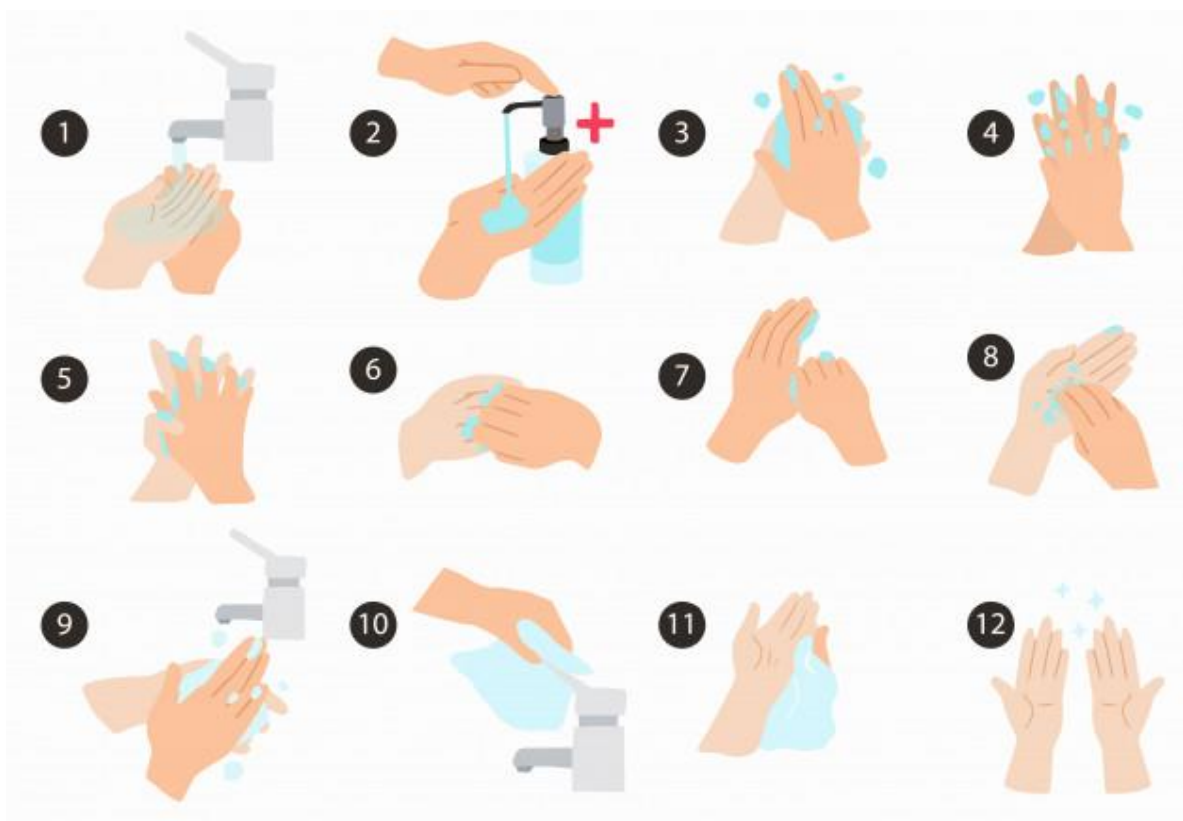
- Dentro de las instalaciones del área de elaboración, comedor y tienda escolar tanto al interior como al exterior de esta última, todos los funcionarios y colaboradores deben permanecer al menos a dos (2) metros de distancia de otras personas, norma que también se aplicará en los puestos de trabajo evitando el contacto directo.
- Al terminar la jornada laboral, cada trabajador debe entregar su puesto de trabajo de manera individual para mantener la distancia.
- Para acceso a áreas comunes tales como área de descanso y comedor no se permite concentración de más de cincuenta (120) personas garantizando espacio mínimo de dos (2) metros entre cada uno. Se debe seguir el distanciamiento indicado. Se controlará el distanciamiento de los empleados en todo momento.
- Evitar cualquier contacto físico al momento de saludar como es el beso, abrazo o de mano.
- En los baños se debe mantener la distancia, en ningún caso este espacio será usado para hacer reuniones. Se identificaron los lavamanos que se pueden usar de forma que se evidencie claramente el distanciamiento entre las personas.
- Se cancelan celebraciones

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Se realizarán capacitaciones presenciales manteniendo dos (2) metros de distancia entre cada persona.
- Cuando se trate un asunto presencial, se deben mantener dos (2) metros de distancia entre cada persona.
- Los trabajadores mayores de 60 años y que presenten comorbilidades preexistentes identificadas como factores de riesgos para COVID-19 son asignados a labores de trabajo en casa.

10.1.5 Protocolo de lavado de manos

- La empresa Alimentos Marluz SAS, cuenta con 3 unidades de lavamanos en el área del servicio sanitario utilizado por el personal manipulador de alimentos y en la zona de proceso con 2 unidades de lavado de manos de pedal lo que evita el contacto manual, dichos puntos disponen de insumos para realizar el lavado de manos con agua limpia, jabón antibacterial, toallas desechables para el secado de manos y canecas para la disposición de las toallas. Se colocará un lavamanos de accionamiento no manual en el recibo de materia prima.



	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Se dispone de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en partes estratégicas, en caso de no poder acceder en ese momento al lavado de manos con agua y jabón.
- Se puede observar en el **Anexo 3. Ubicación de los puntos de lavado de manos y los puntos de higienización de las manos o dispensadores de gel desinfectante.**
- Los manipuladores de alimentos lavaran las manos con agua y jabón desinfectante (durante mínimo 20 segundos) o aplicarse gel antibacterial o alcohol glicerinado cubriendo la totalidad de las superficies de las manos. Las uñas estarán siempre cortas y limpias, Ver el **Anexo 4. Protocolo de lavado de manos**, el cual debe ser realizado cada 2 horas.
- Se dispondrá de recordatorios técnicos sobre el protocolo lavado de manos en cada punto que se establezca.
- Se establecerá en las instalaciones de la empresa un recordatorio cada dos horas (2), para que el personal realice el lavado de manos.
- Los secadores de manos implican la propagación del virus, razón por la cual se inactivarán los secadores de manos y se colocarán toallas desechables para realizar esta actividad.

Cuando lavar las manos

ALIMENTOS MARLUZ SAS, ha establecido el lavado de manos cada 2 horas, para el personal manipulador de alimentos, quienes deben realizar lavado de manos o higienización con gel antibacterial en las siguientes situaciones:

- ✚ Al ingresar a la zona de proceso de alimentos.
- ✚ Al cambiar de actividad.
- ✚ Después de tocar elementos como barandas, puertas, llaves, celulares entre otros.
- ✚ Antes y después de utilizar el servicio sanitario
- ✚ Antes de consumir algún tipo de alimentos.
- ✚ Antes y después de manipular el tapabocas o cualquier elemento de protección personal.
- ✚ Después de manipular dinero
- ✚ Antes y después tocarse la cara, toser o estornudar.

10.1.6 Elementos de protección personal EPP para prevención del COVID19

Los Elementos de Protección personal EPP, constituyen una medida de control en los trabajadores, estos permiten reducir aún más la probabilidad de transmisión de

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

agentes infecciosos como el virus SARS-CoV-2 que produce la enfermedad COVID-19.

- Conforme a la normatividad y las directrices recomendadas por la ARL se expone los elementos de protección personal (EPP) de acuerdo con el análisis de riesgo, descrito en el **Anexo 5. Matriz de Elementos de Protección Personal.**

- Los EPP del personal manipulador de alimentos consta de:

- Tapabocas
- Cofia
- Guantes
- Careta
- Delantal
- Botas
- Zapatos antideslizantes

Se imparte formación sobre el uso de elementos de protección personal (EPP), cuidado y desinfección de estos en cada uno de los protocolos.

- Los elementos de protección personal (EPP) no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- Ningún trabajador debe usar elementos de protección personal (EPP) por fuera de sus actividades laborales.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los elementos de protección personal (EPP).
- Se deberá garantizar el uso de EPP adicionales para los riesgos expuestos en su actividad laboral diaria.
- Se permite uso de guantes de nitrilo limpios, sin rotura o imperfectos para actividades de prealistamiento que lo requieran y descomide. El uso de estos no exime el lavado de manos, este se debe realizar conforme a lo descrito en el instructivo de lavado de manos.

Entrega de los elementos de protección personal

Para la entrega de los elementos de protección personal para los empleados se ha dispuesto del **Anexo 6. Entrega de dotación y elementos de protección personal**, en donde se genera la evidencia escrita de dicha entrega. En este documento se detalla tanto el uniforme completo como los EPP por áreas. Esta entrega se realiza semestralmente.

Es fundamental que el jefe inmediato y el responsable del sistema de seguridad y salud en el trabajo garanticen la capacitación de todo el personal referente a la importancia del uso correcto de los elementos de protección personal, actividades

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

en las que se deben emplear, limpieza y desinfección, almacenamiento, reposición y disposición final de los mismos, este registro queda consignado en el formato ***Asistencia a Capacitación. Ver Anexo 7.***

Mantenimiento de los elementos de protección personal

Es indispensable realizar una inspección periódica a los elementos de protección personal para determinar si es necesario realizar su reposición o si por el contrario se puede realizar un mantenimiento preventivo. Esta verificación, asegura un óptimo funcionamiento de los EPP y previene accidentes, lesiones o infecciones originadas por su inadecuada manipulación y uso.

El mantenimiento debe incluir inspección, cuidado, limpieza, reparación y un correcto almacenamiento con el fin de garantizar la protección requerida ya sea visual, respiratoria o auditiva; estas inspecciones son realizadas por personal de Alimentos Marluz SAS, personas del comité de contingencia y el personal que pertenece al COPASST. Dicha actividad se puede verificar en el ***Anexo 8. Registro de verificación de lavado de manos y mantenimiento de elementos de protección personal.***

Recomendaciones generales para la Limpieza y Desinfección de EPP

- Se realizará una verificación de la efectividad en el cumplimiento de los protocolos implementados, esta verificación se realizará por grupos y se registrará la información de limpieza y desinfección de los EPP en ***Registro de verificación de lavado de manos y mantenimiento de elementos de protección personal Anexo 8***, de forma tal que se evidencie el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y el seguimiento de las medidas adoptadas ALIMENTOS MARLUZ.
- Cada persona puede consultar el material de apoyo entregado y desarrollado en el plan de capacitación, en el cual se detalla el manejo y limpieza de los elementos de protección personal.
- Los EPP se deben desinfectar frecuentemente, después de usarse o cuando se considere necesario. Ver protocolos de manejo y limpieza por cada uno de los elementos de protección personal.
- Cada funcionario es responsable de la limpieza y desinfección de los elementos de protección personal.
- Los Elementos de protección Personal (EPP) se almacenarán en sus respectivos contenedores individuales, completamente secos.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Evite rayarlos, golpearlos, desgastarlos, dañarlos, perforarlos, limpiarlos o lavarlos con sustancias inadecuadas como disolventes, detergentes abrasivos o agua muy caliente. No mezcle productos químicos.
- Dentro del plan de capacitación se incluye el uso correcto e higiénico de cada uno de los elementos de protección personal, establecido por la Empresa. Dentro de estas capacitaciones se promueve la limpieza y desinfección de los elementos de protección personal que no son desechables y su correcto manejo de forma tal que se controle la contaminación y contagio por este medio. En constancia de la capacitación cada funcionario se registra en el formato **Asistencia a Capacitación. Ver Anexo 7.**

Reposición de los EPP

En cada caso de que el EPP se deteriore o dañe antes de su vida útil, será reemplazado por la persona encargada del SG-SST, Sistema de Gestión, salud y seguridad en el trabajo, quien deberá revisar lo establecido en las fichas técnicas y las instrucciones del fabricante para solicitar según sea el caso, la solicitud de compra a la Gerencia o cambio correspondiente al proveedor.

Disposición final

Los elementos de protección personal que se deterioren durante su uso o hayan sido expuestos a riesgo químico o riesgo biológico recibirán un tratamiento especial y su disposición final se realizará en recipientes marcados e identificados para tal fin y se realizará su manejo de acuerdo con lo establecido en el **CL-PR-02 Programa de Manejo de residuos sólidos**, estos elementos de protección personal recibirán una disposición final a través de la empresa prestadora de servicios de aseo. Los EPP recolectados se almacenarán en el área de residuos sólidos del colegio y se les adicionará un químico de color, que elimine la posibilidad que sean reutilizados.

10.1.7 Protocolo de Manejo de Tapabocas

Como medida de protección ALIMENTOS MARLUZ S.A.S establece que el uso de tapabocas obligatorio durante la jornada laboral al igual que en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas, el uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Los tapabocas de cada colaborador son en material antilíquido, la limpieza y desinfección se realiza de acuerdo con las especificaciones impartidas en este protocolo.
- La limpieza y desinfección del tapabocas y su correcto uso se socializa en las capacitaciones programadas con el personal manipulador de alimentos.
- Al momento del consumo de alimentos o bebidas el tapabocas se debe guardar en una bolsa cerrada y garantizar el distanciamiento social como medida preventiva. En ningún caso el tapabocas debe ponerse en contacto con superficies o personas.
- La empresa entrega dos tapabocas de material antilíquido, con tirillas de dos colores diferentes, los cuales se deben lavar cada día y ser utilizados día de por medio.
- Se dispondrá de tapabocas desechables, para casos en los que el tapabocas se humedezca, se rompa o ensucie. El trabajador deberá reportar la necesidad de cambio a su jefe inmediato cuando sea necesario.



Pasos para colocación y retiro de tapabocas

- Lavase las manos antes de colocarse el tapabocas.
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si 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.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- Sujete las cintas de forma que quede firmemente.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldee la banda sobre el tabique nasal.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde los elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítelo en una bolsa o basura.
- Si el tapabocas es desechable no se debe reutilizar, si el tapabocas es reutilizable se debe cumplir el protocolo de limpieza y desinfección y garantizar el cambio diario.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (Mesas, repisas, escritorios, equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.
- Solo se permite retirar el tapabocas para realizar el consumo de alimentos o bebidas. Si se necesita retirar el tapabocas o cambiarlo en algún momento de la jornada, debe hacerse rápidamente, mirando hacia las paredes y no hacia otras personas y hacer higiene de manos.
- El correcto uso del tapabocas, su limpieza y desinfección se divulgará a todo el personal, en las capacitaciones programadas, como registro de esta actividad se diligencia el formato **Asistencia a Capacitación. Ver Anexo 7.**

Ten en cuenta los siguientes pasos:



	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

10.1.8 Protocolo para lavar la dotación en casa

- Cumpla con los protocolos de regreso a casa.
- Al llegar a casa saque las prendas de la dotación que son de uso exclusivo en Alimentos Marluz.
- Para minimizar la posibilidad de que el virus se disperse por el aire, no sacuda la ropa sucia.
- Inmediatamente coloque todas las prendas a lavar con jabón o detergente y agua caliente de ser posible. Recuerde incluir el tapabocas reutilizable.
- Coloque la bolsa en que lleve alguna de las prendas en el recipiente de la basura. No la reutilice para ningún fin.
- Realice acción mecánica para retirar impurezas y eliminar suciedad, posteriormente enjuague con agua, hasta retirar los residuos de detergente.
- Deje secar en un lugar aireado y donde no se pueda contaminar.
- Lávese de inmediato las manos con jabón y agua, o use un desinfectante para las manos a base de alcohol.



10.1.9 Protocolo para el uso y limpieza de la Careta

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha advertido que la transmisión principal del coronavirus (COVID-19), se realiza a través de las gotículas que las personas portadoras expectoran al toser o estornudar y que permanecen flotando en el aire o bien quedan depositadas en superficies durante algún tiempo. Si una persona sana las inspira o bien toca una superficie en la que el virus está presente y luego se lleva las manos a la nariz, la boca o los ojos se producen el contagio. También se ha documentado científicamente que el coronavirus también puede estar presente en la mucosa ocular, no sólo en las secreciones respiratorias, y

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

puede producir una moderada conjuntivitis en menos del 1% de los casos estudiados.

ALIMENTOS MARLUZ SAS., ha establecido el uso de careta de protección para el personal que manipula alimentos en los autoservicios, así como el personal que atiende o recepciona proveedores y visitantes, por considerar dentro de la **Matriz de Elementos de Protección personal. Ver Anexo 5**, el personal más expuesto a contagios del Covid 19, por tal razón se establece el uso de careta para evitar la exposición de la mucosa ocular.



A continuación, se describe el uso correcto de la careta de protección:

- Antes de colocar el protector lave las manos.
- La tira para la diadema tiene dos partes una que va en la frente y una en la parte posterior de la cabeza.
- Use la pestaña del extremo de la diadema para encajar en las ranuras de modo que quede bien posicionado en la cabeza, sin quedar demasiado apretado o suelto.
- Los remaches ayudan a que la careta suba y baje, debe hacerlo sosteniendo con una mano la diadema en la frente y con la otra moviendo la careta con cuidado.
- Evitar el contacto con el protector mientras lo utilice.
- Al retirar el protector debe tomar la tira de la diadema y desencajar las pestañas.
- Guarde la careta en una bolsa limpia y déjela en el casillero después de lavarla y desinfectarla.
- Este elemento no reemplaza el uso del tapabocas.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

Limpeza y desinfección de la Careta

- Retire la careta de acuerdo con lo estipulado anteriormente.
- Para la desinfección de la careta no utilice disolventes como acetona. Solo se deben usar los productos químicos estipulados por ALIMENTOS MARLUZ de acuerdo con el ***Instructivo de dosificación de desinfectantes, Ver Anexo 9.***
- Para la desinfección aplique alcohol sobre una toalla no abrasiva y proceda a frotar directamente sobre la careta, verifique que el alcohol cubra toda la superficie de la careta, tanto interna como externamente.
- Deje secar al aire libre y colóquela en la bolsa marcada y utilizada exclusivamente para este fin.

10.1.10 Kit de desinfección

Alimentos Marluz SAS, entregará a cada uno de los funcionarios administrativos un Kit de desinfección, el cual esta compuesto por un aspensor pequeño con alcohol al 60% a 70% y una toalla desechable; con los cuales debe realizar desinfección de sus elementos de oficina, entre los cuales están esferos, computador, teclado y pantalla, escritorio, y demás elementos de oficina que son manipulados por varias personas.

La limpieza de Kit de desinfección de describe a continuación:

- ✚ Durante la jornada laboral y al finalizar, coloque la toalla dentro de una bolsa plástica.
- ✚ Al llegar a casa cumpla con los protocolos establecidos en el hogar.
- ✚ Retire la toalla de la bolsa, inmediatamente lávela con agua y jabón.
- ✚ Póngala a secar, en un sitio donde no se contamine.
- ✚ Para el regreso a la empresa llévela en una bolsa limpia.
- ✚ Recuerde que estas toallas son de uso exclusivo para la limpieza y desinfección de su lugar de trabajo.

Para la limpieza del atomizador.

- ✚ Lávelo con agua y jabón en su parte exterior.
- ✚ No lo haga cuando este esté destapado, ya que puede haber una mezcla de productos químicos y puede ser toxico para su salud.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- ✚ Para la desinfección del atomizador, en la toalla desechable, aplique un poco de la sustancia que contienen el atomizador y frote el atomizador por todas partes.
- ✚ Hágalo todos los días después de terminar la jornada laboral.

10.1.11 Protocolo de prevención en casa, desplazamiento al lugar de trabajo y retorno seguro a casa.

Recomendaciones en la vivienda

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar aglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.
- No ingrese a las habitaciones con las prendas de ropa con las que estuvo en la calle.
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que pertenecen al grupo de riesgo de contagio.



Filtro sanitario al salir de la vivienda

- Verifique su estado de salud antes de salir, si presenta algún síntoma de fiebre o cualquiera de los síntomas asociados al Covid-19, debe quedarse en casa y reportar a su jefe inmediato y no se desplace a su sitio de trabajo.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Antes de salir colóquese una chaqueta impermeable y zapatos que solo se utilicen para salir a la calle y se encuentran al ingreso de su vivienda. Recójase el cabello antes de salir.
- Lávese las manos antes de tocar el tapabocas o mascarilla.
- Inspeccione el tapabocas o mascarilla para ver si tiene agujeros o rasgaduras.
- Colóquese los elementos de protección personal, tapabocas o mascarilla.

Filtro sanitario al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe de lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente.
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

Desplazamiento al lugar de trabajo y retorno seguro a casa

Todos los trabajadores de ALIMENTOS MARLUZ S.A.S, se comportan como actores viales ya sea como peatón, ciclista, motociclista, pasajero y conductor. Cuyo correcto comportamiento y compromiso en la seguridad vial evita la ocurrencia de los accidentes de tránsito.

De acuerdo con los diferentes medios de desplazamiento, la empresa realiza las siguientes recomendaciones.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

En bicicleta, motocicleta o patineta

- ✓ Incentivar la movilidad o el desplazamiento en uno de estos medios, contribuyendo a la facilidad de adquisición de estos y creando comunidad de trabajadores con rutas comunes que permite brindar seguridad y compañía en el recorrido.
- ✓ Incentivar el uso integral de los elementos de protección correspondientes a cada medio, junto con su adecuado mantenimiento.
- ✓ Usar guantes durante el recorrido y limpiarlos diariamente.
- ✓ Limpiar el medio de transporte a diario, especialmente en los manubrios.
- ✓ Mantener limpio el casco, gafas y elementos de protección.
- ✓ En caso de ser utilizado por más de una persona realizar limpieza después de cada uso.
- ✓ Mantener distancia adecuada al acercarse a un vehículo, sus ocupantes podrían estornudar o toser sin advertir la presencia de quien se desplaza.

Carro

- ✓ Incentivar recorridos compartidos entre los trabajadores que se movilizan en carro particular.
- ✓ Mantener los vidrios arriba, puede contribuir a que se respire una mejor calidad aire, ya que la mayoría de los carros cuentan con filtros.
- ✓ Evitar viajar con personas que tengan síntomas gripales en caso de hacerlo solicitar que se haga uso de tapabocas y mantener ventilado el vehículo.
- ✓ Limpiar las superficies de uso frecuente como: cinturón de seguridad, timón, área de instrumentos y freno de mano.
- ✓ Verificar el estado del filtro de aire acondicionado, es importante que los ductos de aireación deben permanecer limpios.

Como usuario del transporte público

- ✓ Evitar el desplazamiento en horas pico.
- ✓ Evitar tocar pasamanos y barras de agarre.
- ✓ Evitar manipular tu celular y tocarte la cara.
- ✓ Usar los lavamanos y otros sistemas de limpieza disponibles, antes y después del recorrido.
- ✓ Mantener, en lo posible, una distancia superior a un (1) metro de otros usuarios.
- ✓ Evitar adquirir o recibir alimentos y otros elementos durante el recorrido. En caso de que se deba usar efectivo, pagar con el valor exacto.
- ✓ Abrir las ventanas en lo posible, para favorecer la ventilación interna del vehículo.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- ✓ Considerar caminar o usar bicicleta, en recorridos cortos.

10.1.12 Protocolo de prevención en la recepción de materias primas

Se deben seguir cada una de las siguientes consideraciones desde la parte inicial de la cadena de alimentación

- Todo producto, paquete o insumo que llegue pasara por un filtro sanitario, donde se desinfectara en su parte exterior. Este proceso será realizado antes del ingreso de materias primas e insumos a la operación, estas son desinfectadas con desinfectantes con actividad viricida certificada, las cantidades y tiempos se podrán consultar en el **Anexo 9. Instructivo de Dosificación de Desinfectantes.**
- Si es posible retirar el empaque superficial o secundario, se retirará y desechará de inmediato.
- Toda materia prima alimenticia que llegué a Alimentos Marluz será verificada en los registros **CL-FO-13 Recepción de alimentos Perecederos, CL-FO-14 Recepción de alimentos No Perecederos y CL-FO-15 Recepción de Fruver, Ver Anexo 10**, en los cuales se evalúan las características organolépticas, de empaque, rotulado, y de temperatura de recepción. Cabe anotar que todas las materias primas alimenticias, productos listos para consumo e insumos provienen de proveedores de excelente calidad y los productos llegan empacados o embalados de forma tal que se evita la contaminación durante el transporte.
- Para los alimentos la recepción se realiza de acuerdo con lo establecido en el Programa de Recepción de Materias Primas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria al área de recibo de materias primas, al inicio y final de la jornada laboral, de ser necesario se realizará una limpieza y desinfección en cualquier momento del proceso.
- La persona encargada del recibo debe portar uniforme, tapabocas, protector facial para la recepción de materias primas, productos terminados o insumos.
- El almacenista o responsable de la actividad de la recepción de materia prima debe evaluar el estricto cumplimiento por parte del proveedor en cuanto al uso de elementos de protección personal (EPP) mínimos requeridos para la contingencia (tapabocas, monogafas o careta), al igual que las condiciones de presentación personal y dotación (bata o uniforme, cofia y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura BPM, en caso de no cumplir con las condiciones higiénico sanitarias, se realizara la devolución de los productos y se

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

diligenciara el formato **CL-FO-16 Control de devoluciones y productos dados de baja. Ver Anexo 10.**

- Los vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos en sus condiciones de limpieza y desinfección deben ser verificados por el almacenista o el responsable de esta actividad, en el **CL-FO-24 Formato de Control de Vehículos transportadores de alimentos. Ver Anexo 11.**
- El proveedor no debe ingresar al área de operaciones, el almacenista o la persona responsable de esta actividad realiza la respectiva verificación de documentos, cantidades, temperatura (si aplica) en la entrada de la operación, esto con el fin de limitar el ingreso de proveedores a la misma, para el ingreso al área de recibo de materia prima quien ingresa debe realizar el procedimiento de limpieza e higienización de manos y desinfección de calzado haciendo uso del punto de desinfección para calzado.
- Las materias primas como frutas y verduras sin proceso serán transvasadas a canastillas propias de la operación. En caso de ser entregadas en canastillas estas deben estar limpias, de igual forma se transvasarán a las canastillas de uso de Alimentos Marluz. Para realizar la desinfección, si se evidencia suciedad visible no se recibirá la materia prima.
- Las operaciones deben establecer tiempos de entrega para atención a proveedores y recepción de materia prima.

10.1.13 Almacenamiento

- Realizar limpieza y desinfección de las diferentes áreas de almacenamiento de la empresa, de acuerdo con lo establecido en CL-PR-04 Programa de Limpieza y desinfección.
- Se estipula que solo entraran las personas a las áreas de almacenamiento que tienen incidencia en el tema.
- Se garantiza la desinfección de ambientes una vez al día en las áreas de almacenamiento de materias primas e insumos con desinfectantes con actividad virucida certificada.
- El recibo de la materia es parte muy importante en la mitigación del Covid 19. Los productos que lo requieran se pasan a canastillas, las cuales se encuentran limpias, estas deben ser lavadas y desinfectadas previamente, este procedimiento se encuentra documentado en el Programa de Limpieza y Desinfección.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Se cuenta con estantes en perfectas condiciones, para garantizar la protección de los alimentos en almacenamiento.
- Se refuerza la limpieza de las instalaciones del área de almacenamiento, pisos, paredes y techos, así como de estantes, estibas y recipientes de almacenamiento.
- Se registrarán estas actividades en el formato **FP06 Control de limpieza y desinfección de áreas. Ver Anexo 12.**
- Se garantiza la protección permanente de los alimentos, su forma de conservación y su uso adecuado.
- Se asegura la ventilación permanente de las áreas de almacenamiento.

10.1.14 Actividades de Manipulación de alimentos

- Para el desarrollo de las actividades de control, limpieza y desinfección se promueve el lavado frecuente de manos y se garantiza la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso).
- Se debe implementar la aplicación periódica de desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación, esta debe realizarse, al inicio del proceso y al finalizar las labores de elaboración de alimentos.
- Se garantiza la frecuencia de limpieza y desinfección de áreas, superficies y equipos que se emplean para la preparación de alimentos. Los protocolos establecidos se realizarán según prioridad de acuerdo con el uso que se haga de los mismos.
- Las áreas de producción se encuentran demarcadas de acuerdo con la posición de trabajo, conservando la distancia de dos (2) metros entre el personal.
- Se garantiza el mantenimiento de los sistemas de ventilación en cada operación.
- Las labores de mantenimiento se llevarán a cabo en tiempos diferentes a la producción de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.
- Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con desinfectantes químicos, de acuerdo con el **Instructivo de Dosificación de Desinfectantes. Ver Anexo 9.**
- El detalle de cada una de las actividades de limpieza y desinfección se puede observar en el Programa de Limpieza y Desinfección CL-PR-04.
- Se actualizó el Programa de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta manijas, chapas, botones de equipos, interruptores de luz y conexiones eléctricas, entre otras, se deben tener en cuenta todas las superficies que entran en contacto con las manos.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Se contará con 2 tapetes desinfectantes en la entrada del comedor y uno en el ingreso del área de recepción de materias primas, Este tendrá un desinfectante de acuerdo con lo establecido en la tabla de dosificación de desinfectantes. El detalle del procedimiento de limpieza y desinfección del tapete desinfectante se puede observar en Programa de Limpieza y Desinfección CL-PR-04.
- Se contará con el personal, en cantidad necesaria para intensificar las labores de limpieza y desinfección, de acuerdo con lo planteado en este protocolo.
- Se cuenta con el **Instructivo de Dosificación de Desinfectantes Ver Anexo 9**, utilizados en el cual se detallan las sustancias manipuladas en cada una de las áreas del servicio de alimentación.
- Se realizará capacitación, a todo el personal involucrado en las actividades de manipulación de alimentos.
- El plan de capacitación incluye un módulo especial, para las personas manipuladoras de alimentos; esta capacitación hace énfasis en las practicas higiénicas de manipulación de alimentos, dentro de las cuales se tiene en cuenta la contaminación cruzada, lavar utensilios después de cada actividad, desinfección de equipos y utensilios, protección de utensilios desinfectados, desinfección de menaje y cubiertos entre otros.
- Se realiza supervisión y registro de las actividades de limpieza y desinfección en el formato **Control de Limpieza y Desinfección de áreas CL-FO-06**.
- Se desarrollará limpieza y desinfección de zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico, lugares de alto contacto como botones eléctricos, entre otros, con una frecuencia mayor a la habitual.
- El personal ocupará la mitad de la capacidad de lo normalmente establecido. De tal forma que se pueda dejar una distancia mínima de 2 mt entre ellos.
- Los utensilios para servir los alimentos serán limpiados y desinfectados previo a su uso, de acuerdo con el **CL-PR-04 Programa de Limpieza y Desinfección**. Serán de uso exclusivo para el servicio. Se reemplazarán en cada cambio de servicio o se realizará un proceso de limpieza y desinfección previo a su uso.
- Los cubiertos se empacarán en bolsa de papel individual, lo que garantiza que no tengan contacto con otras superficies o sean manipulados por varias personas.
- Se garantiza la segregación de los residuos sólidos y el desplazamiento de estos en las rutas de evacuación, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en el **Programa de manejo de residuos sólidos CL-PR-02**.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

10.1.15 Línea de Servicio y Comedor

- Se cuenta con dos tapetes con desinfectante y dos dispensadores con desinfectante para manos en el área de ingreso al comedor. Se realiza demarcación en el piso de los flujos que se debe seguir para la distribución de los alimentos. El flujo se puede observar en el **Anexo 13. Plano de flujo de movilización en el servicio de alimentación.**
- El personal debe lavarse las manos según protocolo establecido antes de ingresar al servicio de alimentación, al ingreso del servicio de alimentación se colocaron dispensadores de gel antibacterial para el uso de los clientes.
- Los clientes, se desplazarán en orden manteniendo el distanciamiento planteado e identificado hasta los autoservicios habilitados para la distribución de alimentos.
- Al momento del servicio en la línea el cliente (docentes, estudiante, trabajador etc.) debe respetar la señalización demarcada en el piso, para evitar acumulación de personas.
- Al llegar al autoservicio se evitará al máximo la posibilidad de contacto de los utensilios utilizados para el desarrollo de esta actividad. La persona del lineal toma la bandeja limpia y desinfectada, ofrece cada uno de los componentes del menú y los va colocando en la bandeja, dentro de este proceso se coloca la bebida, ensalada y cubiertos de forma tal que el estudiante o colaborador recibe su bandeja completa, para disponer a sentarse.
- Los vasos o pocillos se manipularán de la parte media a la base evitando contacto directo.
- Las personas que atienden en este lugar mantienen el distanciamiento físico de 2 metros entre ellos y con los clientes. Para la atención usan la dotación completa, más los EPP.
- Las mesas en el comedor estarán separadas de acuerdo con la normatividad y la ubicación es sectorizada por grupos, se garantiza que la personas cumplen con el distanciamiento social.
- Se realizará énfasis a los estudiantes que las porciones deben ser individuales y no para compartir.
- Se ubican dos personas por mesa, las mesas tendrán una separación aproximada de 2 metros entre persona y persona. Está prohibido unir mesas o reubicar sillas.
- Una vez finalizado el consumo de alimentos el cliente (docente, estudiante, trabajador etc.) debe colocarse el tapabocas y desplazarse por los flujos establecidos con la señalización demarcada hasta el sitio establecido para realizar el descomide de las bandejas, se respetará la señalización demarcada en el piso y el distanciamiento social.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Una vez el cliente (docente, estudiante, trabajador etc.) se haya retirado de la mesa de consumo de alimentos, el personal de servicio realizará limpieza y desinfección de mesas y sillas.
- Se robustecen los esfuerzos para la realización de labores de limpieza y desinfección del comedor, esta es realizada después de cada servicio.
- El comedor cuenta con una puerta de salida para el egreso de los clientes después del servicio, evitando así el contraflujo de personas. Ver **Anexo 13. Plano de flujo de movilización en el servicio de alimentación.**

10.1.16 Exhibición de productos en vitrina o mostrador

- Los alimentos listos para consumo serán protegidos con películas plásticas o tapas. Abstenerse de exhibir productos sin protección, para aquellos que estén al alcance de los consumidores.
- Se permite uso de guantes desechables transparentes para actividades de manipulación de alimentos en línea de servicio. El uso de estos no exime el lavado de manos, este se debe realizar conforme al protocolo establecido.
- Dentro de la tienda escolar está prohibido el consumo de alimentos.
- Para realizar la compra en la tienda escolar se demarcará el distanciamiento social.

Medios de pago

Para pago en efectivo, con el fin de limitar el contacto de dinero, Alimentos Marluz establece una persona responsable de la recepción del dinero y otra persona responsable de la manipulación de los alimentos; de tal forma que se evite el contacto y la manipulación de billetes y monedas de parte del manipulador de alimentos.

- Después de la manipulación de dinero el personal de servicio debe realizar lavado de manos, de acuerdo con lo establecido en el protocolo de lavado de manos. El personal en la caja cuenta con un dispensador de gel antibacterial el cual podrá utilizar después de cada servicio.
- Se garantiza la disposición de un dispensador de gel antibacterial o alcohol glicerinado mínimo al 60% para uso del cliente en el punto de pago.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05



10.1.17 Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Personal Restringido preventivamente:		
No	RESPONSABLE	ACTIVIDAD
1	Trabajador	<ol style="list-style-type: none"> 1. Debe reportar el estado de salud por medio de la encuesta de morbilidad. 2. Dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad y dar información veraz y oportuna a la empresa al diligenciar el formato de morbilidad.
2	Jefe inmediato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibe informe del área de SST y Talento humano para conocer casos de personal con restricciones 2. Verifica que el empleado cumpla con los protocolos de bioseguridad que permite disminuir el riesgo de contagio.
3	Área de SST	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar encuesta de morbilidad a todo el personal; para conocer estados de salud, edad, mujeres en embarazo, enfermedades preexistentes identificadas como factor de riesgo para Covid-19) Diabetes Enfermedad cardiovascular, Accidente Cerebrovascular – ACV), VIH, Cáncer, que usen corticoides o inmunosupresores, que tengan enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC).

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Realiza el reporte y registra en el formato actualización de datos y encuesta morbilidad (Anexo 2) para conocer el total de casos. 3. Entrega reporte a los jefes. 4. Solicitar los soportes al empleado en caso de requerirlos.
--	--	---

Casos Sintomáticos y Casos Sospechosos:		
1	TRABAJADOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reporta la condición de salud a través de la encuesta de reporte diario estado de salud de los trabajadores, el cual se puede diligenciar virtual, por medio de un link enviado a todos los trabajadores o la persona que no tenga acceso a internet lo diligencia en formato físico (Anexo 17); si tiene síntomas respiratorios como: dificultad respiratoria, Fiebre mayor a 38°C, tos seca, dolor garganta, falta o pérdida del sentido del olfato y/o del gusto. 2. Reporta si tuvo contacto estrecho con caso positivo para Covid-19. 3. Cumplir con las recomendaciones y aislamiento de acuerdo con el direccionamiento de la entidad de salud
2	Jefe inmediato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si el trabajador va a ingresar a las instalaciones de la empresa y presenta sintomatología respiratoria y puede valerse por sí mismo, se le indica al trabajador que regrese a su casa, con uso de tapabocas, tener en cuenta las medidas preventivas para la sociedad, la familia y el ámbito laboral. 2. Se brinda información sobre lo que debe hacer para realizar un debido protocolo. Por tanto, el empleado debe comunicarse a la línea de la secretaria municipal o departamental de salud, y EPS a la cual se encuentra afiliado. (Línea 123 Centro Regulador de Urgencias y Emergencias, Línea 192 Línea del Gobierno Nacional para orientación Covid19) https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Directorios.aspx y la aplicación del gobierno nacional Coronapp. 3. Reportar a través de correo alimentosmarluzrh@gmail.com para el direccionamiento 4. Si el trabajador se encuentra en las instalaciones de la empresa y presenta sintomatología severa; la cual no le permite valerse por sí mismo; el empleado es trasladado al punto que establece la institución educativa para ser atendido por personal capacitado. El jefe inmediato se contacta con la persona referenciada por el empleado y se realiza el direccionamiento con EPS.
3	AREA DE SST	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibe reporte y lo registra en la base seguimiento.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

Casos Sintomáticos y Casos Sospechosos:		
		2. Realiza seguimiento telefónico al trabajador de la condición de salud, a los síntomas, seguimiento al reporte de las pruebas de detección si fueron realizadas; Anexo 18
4	TRABAJADOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Debe informar al jefe de todas las indicaciones dadas por el médico tratante o la entidad de salud 2. Usar la mascarilla convencional en todo momento 3. Si al trabajador le toman muestra Covid-19, debe informar de inmediato al jefe inmediato y debe reportar fecha de toma de la muestra, al igual que el resultado de esta.

CASOS POSITIVOS DE COVID 19		
NO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD
1	TRABAJADOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reporta al jefe inmediato la condición de salud, reporte de la prueba 2. Cumplir con las recomendaciones y aislamiento de acuerdo con el direccionamiento de la entidad de salud. 3. Atender el seguimiento realizado por los entes de salud y el área de SST.
2	JEFE INMEDIATO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reporta al área de SST, los datos del trabajador. 2. Garantizar que se realice la limpieza y desinfección de todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales la persona tuvo contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto. Las áreas como pisos, baños, cocinas de acuerdo con el protocolo establecido en la empresa. 3. Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata. Para procesos hasta realizar la desinfección en todas las áreas. 4. Medida exhaustiva de lavado de manos por lo menos 6 veces al día de los trabajadores, uso EPP y cumplir con todas las medidas de bioseguridad establecidas.
3	Area SST	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibe reporte, registra en la base de seguimiento Formato control casos positivos.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

CASOS POSITIVOS DE COVID 19		
		<ol style="list-style-type: none"> 2. Realizará reporte a la EPS, Dirección Territorial de Salud, ARL de acuerdo con el Flujograma GUIA DE GESTIÓN PARA LA VIGILANCIA EN SALUD DE LOS TRABAJADORES A EN TIEMPOS DE COVID-19. 3. Realiza seguimientos: Identifica los contactos estrechos que tuvo el trabajador confirmado con los otros trabajadores, el seguimiento consiste en conocer la condición de salud del trabajador y que siga las recomendaciones e indicaciones que le dio la EPS o la secretaria municipal o departamental de salud, se da asesoría en caso de inquietudes de manejo al jefe, y medidas preventivas. 4. Anexo 16. Registro de contactos caso positivo covid19. 5. Si el resultado de la segunda prueba es positiva: El trabajador continúa en aislamiento preventivo hasta que el resultado de negativo en la prueba. 6. Negativa: Sin síntomas de Covid-19, retornar al trabajo. 7. Con síntomas de Covid-19 continua en aislamiento preventivo *Esto puede variar de acuerdo con las indicaciones médicas de la EPS o médico tratante del trabajador. Importante el trabajador reporte las indicaciones médicas
4	TRABAJADOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guardar confinamiento absoluto en su domicilio. 2. Actúe de acuerdo con las indicaciones que reciba del médico tratante o de la entidad de salud. 3. Recuerde las medidas generales de prevención e higiene. 4. Comunique a la empresa cualquier novedad relativa a su enfermedad a través del jefe inmediato.

10.1.18 Encuesta de auto reporte Condición de salud

Con el fin de conocer las condiciones de salud de todos los trabajadores y continuar con la protección de la salud y con la prevención del Covid 19, Alimentos Marluz, registra el estado de salud al ingreso de cada trabajador en el formato de Reporte de Estado de salud, este reporte se puede realizar por medio digital o la persona que no tiene la conexión a internet realiza el reporte en formato físico. **Ver Anexo 17. Reporte de estado de salud.**

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

Termómetro infrarrojo.

Para controlar la temperatura corporal de cada trabajador, Alimentos Marluz cuenta con un termómetro infrarrojo, el cual es un equipo electrónico que permite la toma de temperatura corporal y la visualiza en la pantalla LCD.

Recomendaciones

- Se realiza toma de temperatura diariamente al inicio y final del turno de trabajo.
- Se realiza limpieza del termómetro con alcohol o de acuerdo con la especificación de la ficha técnica del proveedor
- No medir a través de superficies transparentes como vidrio, plásticos o telas. El vapor de agua, polvo, humos, entre otros, pueden dificultar las mediciones correctas ya que obstruyen la óptica del equipo
- Mantener alejado el termómetro de cualquier equipo que pueda emitir ondas como microondas, celulares, routers, entre otros.
- Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste servicios a Alimentos Marluz, teniendo en cuenta las reservas de información.
- Se fomenta el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.

Procedimiento para la medición de la Temperatura

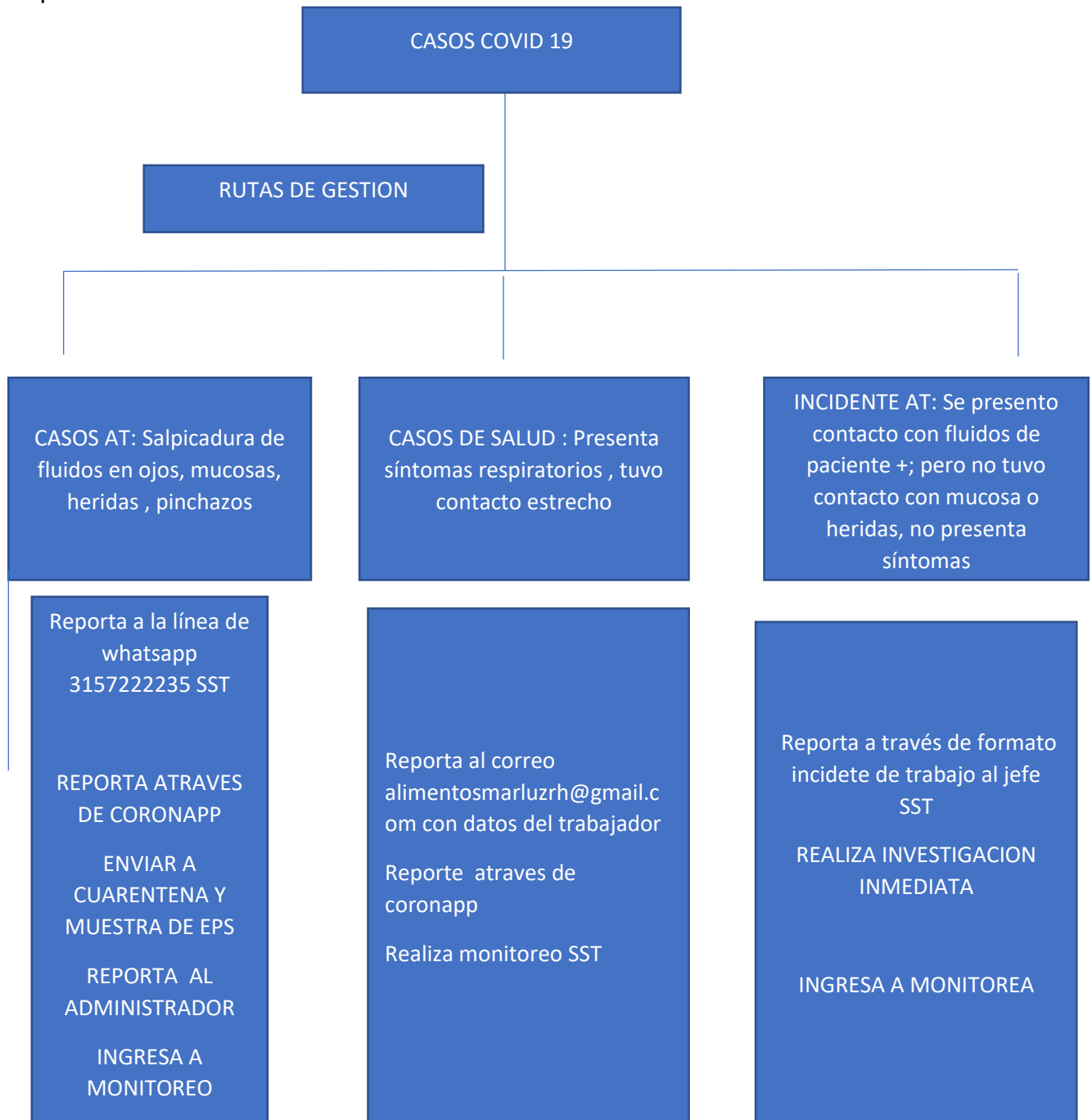
- Utilizar los Elementos de Protección Personal definidos.
- Ubíquese al lado del trabajador, manteniendo una distancia de separación equivalente al brazo extendido. No se debe ubicar de frente al trabajador.
- Si la temperatura es mayor a 38 C°, remite al trabajador a asistencia médica, según las indicaciones dadas en el punto anterior. En todos estos casos, indícale al trabajador que reporte la situación a su jefe inmediato y al correo alimentosmarluzrh@gmail.com.
- Si es evidente que el trabajador presenta sintomatología respiratoria (estornudo, tos o secreción nasal), no realizar la medición. Esta persona debe desplazarse al área designada por el colegio y se seguirá lo estipulado el protocolo de manejo de posible caso.
- Se realizará capacitación sobre el adecuado manejo del termómetro corporal, al personal en general.



	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

REPORTE INCIDENTE ACCIDENTE:

CONTACTO ESTRECHO: Tuvo exposición NO PROTEGIDA; compartiendo un espacio menor a dos metros y más de 15 minutos con una persona positiva para COVID 19 durante el periodo sintomático; de igual manera haber estado sin protección o uso de protección inadecuada; con secreciones infecciosas o manipulación de elementos contaminados.



	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

10.2 CLIENTE (ESTUDIANTES, DOCENTES Y PERSONAL ADMINISTRATIVO)

10.2.1 Protocolo Distanciamiento social

- Dentro de las instalaciones del comedor y al exterior de la tienda escolar, todos los estudiantes, docentes y personal administrativo deben permanecer al menos a dos (2) metros de distancia de otras personas.
- Para el acceso al área de comedor se realizará por la puerta sur del comedor y la salida será por la puerta norte del mismo. **Ver anexo 13. Flujos de movilización en área de servicio de alimentación.**
- El ingreso se realizará ordenadamente y guardando el distanciamiento de 2 m entre cada persona, se tendrán demarcaciones en el piso para garantizar la distancia.
- Al momento de pasar por sus alimentos, estos ya están servidos y será colocada la bandeja en un extremo del lineal, de modo que se tenga un distanciamiento entre el comensal y el empleado de Alimentos Marluz.
- Al momento de sentarse, Las mesas en el comedor serán separadas de acuerdo con la normatividad, y se ubicaran dos personas por mesa y las mesas se organizan por grupos, se garantiza que las personas cumplan con el distanciamiento social. Las personas quedaran ubicadas diagonalmente y nunca de frente. La distribución se podrá observar en el **Anexo 13. Flujos de movilización en área de servicio de alimentación.**
- Una vez finalizado el consumo de alimentos el cliente (docente, estudiante, trabajador etc.) debe colocarse el tapabocas y llevar el menaje al espacio destinado para tal fin, este debe respetar la señalización demarcada en el piso y siempre cumpliendo con el distanciamiento con otras personas superior a 2 metros de distancia, para evitar acumulación de personas.
- Una vez el cliente (docente, estudiante, trabajador etc.) haya terminado el consumo de alimentos el personal de servicio debe realizar limpieza y desinfección de mesas y sillas.
- El comedor cuenta con una puerta de salida para el egreso de los clientes después del servicio, evitando así el contraflujo de personas.

10.2.2 Protocolo de lavado e higienización de manos

- Antes de ingresar al comedor la persona debe haberse lavado las manos, de acuerdo con lo establecido en el Protocolo de Bioseguridad del Colegio Agustiniiano Norte.
- En el comedor se contará con dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% para el uso de los estudiantes, docentes o personal administrativo que se encuentren en este.
- Se dispondrá de señalización informativa técnica sobre el protocolo de la importancia de la higienización de las manos, ubicados de forma estratégica

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

para recordación de los estudiantes, docentes y demás personas que hagan uso de este.

- Todo estudiante, docente o personal administrativo del colegio debe ingresar al comedor con su tapabocas puesto.



**OBLIGATORIO
DESINFECTARSE
LAS MANOS**

Cuando higienizar las manos

Después de haber entrado en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, bandejas, etc), antes y después de ir al baño, manipular dinero, antes del consumo de alimentos y luego de retirarse del comedor o tienda escolar, al tocarse la cara, toser o estornudar, antes y después de manipular el tapabocas.

10.2.3 Protocolo de Manejo del Tapabocas

ALIMENTOS MARLUZ S.A.S, ha establecido que el uso del tapabocas es obligatorio durante el ingreso al comedor, solo será retirado una vez está sentada la persona en su puesto y lista para el consumo de los alimentos. Cabe aclarar que el tapabocas debe ser retirado de acuerdo con lo estipulado en el presente documento y se colocara en una bolsa limpia, por ningún motivo se debe colocar encima de la mesa, en los bolsillos sin protección o en la silla. Apenas termine el consumo de alimentos la persona, antes de levantarse para retirarse del comedor debe colocarse el tapabocas correctamente.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales

- Lavase las manos antes de colocarse el tapabocas.
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si 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.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- Sujete las cintas o coloque de forma que quede firmemente.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldee la banda sobre el tabique nasal.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno limpio.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirado, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítelo en una bolsa o basura.
- Si el tapabocas es desechable no se debe reutilizar, si el tapabocas es reutilizable se debe cumplir el protocolo de limpieza, desinfección y garantizar el cambio diario.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (Mesas, repisas, escritorios, equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

10.3 PROVEEDORES.

10.3.1 Generalidades para el ingreso, permanencia y entrega de productos.

ALIMENTOS MARLUZ ha establecido las siguientes medidas para el manejo adecuado

- Todo proveedor debe tener documentado su protocolo de medidas sanitarias frente al COVID-19 y debe ser entregado a la administración de Alimentos Marluz, con el fin de verificar que se estén cumpliendo las normas establecidas por el Gobierno Nacional. Cada proveedor debe firmar la ***Certificación de cumplimiento de los Protocolos de bioseguridad. Ver Anexo 18.***

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Todo proveedor o aliado debe cumplir con las medidas de seguridad que se establecen en el presente documento y en sus protocolos establecidos.
- Para el ingreso a las instalaciones de Alimentos Marluz, se comunicarán de la portería del Colegio, y si se tiene estipulada la visita por parte del proveedor o aliado se dará el aval para que ingrese a las instalaciones de Alimentos Marluz. Siempre debe tener presente el distanciamiento con otras personas durante la estancia en el Colegio.
- Para el ingreso a las instalaciones debe mantener la distancia mínima de 2 metros con el personal de Alimentos Marluz. Si en algún momento se rompe el distanciamiento social se debe informar a la empresa y se tomarán las medidas requeridas.
- Para el ingreso a las instalaciones el personal externo debe diligenciar el formato **Reporte sobre estado de salud Proveedores y visitantes. Ver Anexo 14.** Se le tomará la temperatura corporal y si registra una temperatura mayor a 38 °C, no se les permitirá el ingreso a las instalaciones.
- Antes del ingreso se realizará la divulgación a proveedores y aliados de las medidas preventivas frente al COVID-19 emitidas por ALIMENTOS MARLUZ.
- Se regularán los tiempos de entrega de alimentos, esto se evidencia en el **Cronograma de entrega para proveedores de alimentos Ver Anexo 15**, esto con el fin de garantizar no solo un orden de llegada de los proveedores, sino también de poder establecer un flujo dentro del colegio de acuerdo con las necesidades de este y así evitar aglomeraciones.
- Solo pueden ingresar personas que realizan actividades específicas y necesarias para el funcionamiento de la operación, las rutinas de mantenimiento en la sede se deben programar fuera de horario de producción. Todo visitante debe registrarse en el formato ingreso de visitantes **Ver Anexo 14. Reporte estado de salud.**
- Se escalonarán los tiempos de ingreso y salida de proveedores, así como los días para que lleguen los productos y paquetes de proveedores regulares.
- El personal de recepción tiene los elementos de protección personal establecidos de acuerdo con la Matriz de riesgos y será capacitado con toda la autoridad en hacer cumplir lo establecido en el Protocolo de Bioseguridad. Si tiene alguna duda en el momento que llegue un proveedor y/o visitante, esta persona podrá ponerse en contacto con el personal del Comité de Contingencia. La persona que realiza la recepción de materias primas lava sus manos antes y después de realizar dicha actividad. Al terminar la actividad debe lavar y desinfectar los EPP de acuerdo con los instructivos correspondientes anexos al presente protocolo.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- Se debe asegurar que los proveedores y/o visitantes se dirijan a los lugares en los que van a desarrollar su actividad, evitando recorridos innecesarios.
- Todo proveedor de alimentos de requerírsele debe presentar soporte de la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de sus vehículos.
- El personal de Alimentos Marluz realizará control de las condiciones higiénico-sanitarias de los vehículos de acuerdo lo establecido en el formato **CL-FO-24 Control de vehículos transportadores de alimentos. Ver Anexo 11**
- Todo proveedor debe cumplir con la higiene mínima, esto incluye el correcto uso del tapabocas y su dotación en general, ya que se verificará su correcto uso, por parte del personal de ALIMENTOS MARLUZ.
- El proveedor y/o visitante debe pasar por el filtro sanitario establecido por Alimentos Marluz, en este se debe desinfectar su calzado e higienizar sus manos.
- Todo proveedor o aliado debe reportar al área de Seguridad y Salud en el Trabajo de Alimentos Marluz, por correo electrónico alimentosmarluzrh@gmail.com los casos positivos de su empresa y que hayan estado en Alimentos Marluz, donde deben diligenciar los siguientes datos
 - Proveedor
 - Nombre de trabajador
 - Cedula
 - Numero de contacto del trabajador
 - Cargo
 - Origen del contagio
 - Punto de trabajo
 - Fecha notificación del diagnostico

11. Protocolo de prevención en el manejo de residuos solidos

Alimentos Marluz, ha establecido un plan de saneamiento bajo el cual estandariza el manejo de residuos sólidos en sus instalaciones, teniendo en cuenta la producción de alimentos.

- ✓ La empresa cuenta con recipientes de recolección de residuos sólidos, en los cuales realiza la clasificación correspondiente de acuerdo con lo establecido en el **Programa de manejo de residuos sólidos**.
- ✓ La separación de los residuos se realiza en residuos Orgánicos Aprovechables, residuos Aprovechables, residuos No aprovechables y Residuos EPP.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- ✓ Los recipientes utilizados en las instalaciones se encuentran ubicados de forma tal que representan el menor riesgo para la contaminación y contagio de los clientes de la comunidad estudiantil.
- ✓ Los recipientes son de material liso, lavable y se encuentran identificados, cuentan con bolsa y tapa, la cual debe estar colocada en todo instante de los procesos.
- ✓ Alimentos Marluz, cuenta con dos recipientes ubicados en las áreas del servicio de alimentación para la recolección exclusiva de EPP, estos se recolectan en doble bolsa negra y se realiza su disposición final con los residuos No aprovechables.
- ✓ La limpieza y desinfección de los recipientes de recolección se realiza al finalizar la jornada laboral de acuerdo con lo establecido en el **Programa de limpieza y desinfección**.
- ✓ El colegio cuenta con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual es exclusiva para esta actividad, diariamente se trasladan los residuos generados en los procesos de producción de alimentos, el traslado de dichos residuos se realiza de acuerdo con la ruta sanitaria establecida para proceso.
- ✓ El traslado de los residuos se realiza una vez en el día, al finalizar el proceso, momento en el cual no hay riesgo de contaminación, o exposición de los recipientes.
- ✓ El personal que realice el traslado de los residuos debe realizar los siguientes pasos para su manejo:
 - Colocarse los guantes y peto exclusivos de esta actividad previamente desinfectados.
 - En las bolsas utilizadas para recolección de EPP, aplicar azul de metileno, creolina o sustancia química que no permita la reutilización de los elementos de protección personal.
 - Tomar la bolsa de la parte superior y asegurar con nudo la bolsa de residuos.
 - Remover la bolsa de residuos del recipiente de recolección de residuos.
 - Desinfectar el exterior de la bolsa de residuos con la solución desinfectante en uso.
 - Trasladar los residuos dando, cumpliendo con la ruta sanitaria y depositar las bolsas en el área establecida para el almacenamiento temporal de los mismos.
 - Retirarse los guantes y peto y realizar limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el Programa de Limpieza y desinfección.
 - Realizar lavado correcto de manos.

	CALIDAD	SI-PL-01
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FRENTE A LA PREVENCIÓN Y CONTAGIO DEL COVID-19	23 MAR 2021
		VERSION 05

- ✓ El Colegio realiza la disposición final de los residuos sólidos ordinarios cada tres días, con la entidad Distrital responsable de esta labor.



BIBLIOGRAFIA

1. Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación. GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD. Ministerio de Salud.
2. Ley 09 de 1979.
3. Resolución 2674 de 2013
4. Normograma de alimentos y bebidas
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
5. Resolución 385 de 2020
6. Resolución 380 de 2020
7. Resolución 666 de 2020
8. Resolución 223 de 2021
9. Decreto 689 de 2020.
10. Decreto 126 de 2020
11. Organización Mundial de la Salud OMS
12. Organización Panamericana de la Salud OPS
13. Ministerio de Salud y Protección Social
14. Instituto Nacional de Salud INS
15. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.