



POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RURALIDAD
DE COLOMBIA

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS DE BIOSEGURIDAD PARA EL REGRESO AL TRABAJO EN EL SECTOR ALIMENTOS Y RESTAURANTES



Positiva Prevención



Positiva Prevención



Positiva Prevención



@PositivaCol



El emprendimiento
es de todos

Minhacienda

1 RECOMENDACIONES GENERALES

- Gozar de buena salud.
- Promover la higiene personal.
- Hacer hincapié en la higiene efectiva de las manos, lavado durante al menos 20 segundos especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Hacer uso de Elementos de Protección Personal – EPP mascarilla o tapabocas convencional, guantes desechables y los demás que la actividad requiera.
- Establecer flexibilidad en el horario de trabajo (por ej. turnos de trabajo escalonados).
- Hidratación frecuentemente, preferiblemente con agua.

2 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

- Identificar los trabajadores de mayor vulnerabilidad (mayores de 60 años con patologías concomitantes) seguimiento específico y cuidado de su salud
- Si un empleado está enfermo en el trabajo, enviarlo a casa de inmediato. Limpiar y desinfectar las superficies y elementos de su espacio de trabajo y las instalaciones con contacto cercano (es decir, dentro de 2 metros).
- Durante el desarrollo del trabajo lavarse las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos y después de usar el baño, para garantizar la seguridad alimentaria general.
- Usar guantes para evitar el contacto directo de manos desnudas con alimentos listos para comer.
- Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies de contacto con alimentos, vajilla, utensilios, superficies de preparación de alimentos y equipo para bebidas, después de su uso. En lo posible usar agua jabonosa caliente.



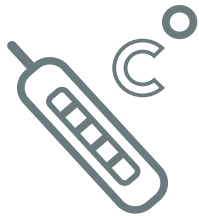
- Considerar usar toallas de papel para limpiar las superficies de la cocina. Si se usan toallas de tela, lavarlas a menudo con agua caliente.
- Aplicar de manera correcta los cuatro pasos para la preparación de alimentos: limpiar, separar, cocinar y enfriar.
- Enjuagar las frutas y verduras frescas con agua corriente del grifo, incluidas aquellas con pieles y cáscaras que no se comen. Frotar los productos firmes con un cepillo limpio. Con productos enlatados, recuerde limpiar las tapas antes de abrirlos
- Mantener buenas prácticas de seguridad alimentaria, tales como control de tiempo / temperatura, la limpieza de manos, la ausencia de trabajadores enfermos, el almacenamiento adecuado de alimentos, etc., evitando la contaminación cruzada.
- Diseñar e implementar procesos de limpieza y desinfección de las áreas comunes como cafeterías, vestier, baños y las tocadas repetidamente por los empleados o clientes tales como pomos de puertas, manijas de equipos, estantes, refrigeradores, mostradores, manijas de carritos de supermercado, etc. Registrar lo correspondiente a la frecuencia y el producto utilizado con la ficha de seguridad.
- Si es posible reducir servicios como barras de ensaladas, buffets y estaciones de servicio de bebidas que requieren que los clientes usen utensilios o dispensadores comunes.



- Ordenar los alimentos y bebidas en línea, para entrega.
- Orientar a los clientes a practicar el distanciamiento social al entregar alimentos.
- Implementar mecanismos como entregas “sin contacto” y envío de alertas de texto o llamando cuando hayan llegado las entregas. Evitar hacer filas.
- Usar el pago sin contacto (pague sin tocar dinero, use una tarjeta o un teclado). Si debe manejar dinero, una tarjeta o usar un teclado sin guantes, lávese las manos inmediatamente después, con agua y jabón o use desinfectante para manos.
- Si se debe manipular dinero en efectivo es necesario garantizar que este sea depositado en bolsa plástica y hacer lo mismo, si es necesario devolver dinero a cambio.
- Si se tienen que entregar o recibir productos, dejarlos o pedir que los dejen sobre alguna superficie (mesa, mueble, mesón) para evitar contacto directo con la otra persona.
- Limpiar los productos o elementos con una toalla de papel y solución desinfectante a base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol, y luego arrojar la toalla a la basura.



- Si se debe atender público, es preferible atender por ventanas de atención y puntos de entrega que den a la calle y mantener la distancia.
- Limitar la cantidad de personas que pueden entrar a las áreas de preparación o entrega de productos y alimentos.
- Evitar al máximo el contacto físico, mantener una distancia de dos metros con todas las personas. Si esto es inevitable, limitar al máximo el tiempo de exposición.
- Utilizar guantes al tocar cualquier artículo o zona que pueda estar contaminada.
- Evitar tocar artículos no contaminados con guantes contaminados.
- Evitar usar elementos, utensilios u otras herramientas y equipo de trabajo de los compañeros de labores.
- Asegurar la disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos, así como de papel higiénico en los baños.



- Implementar protocolo para seguimiento de condiciones de salud en los diferentes eventos. Trabajador con síntomas, trabajador con contacto positivo cercano, trabajador COVID 19 positivo.
- Comunicar y capacitar a los miembros de la organización en los diferentes protocolos y tener preparado un plan de contingencia en caso de ser necesario por contagio de COVID 19.

Consulta más información en nuestro sitio web posipedia.co y en las páginas oficiales del Ministerio de Salud y Protección social, Ministerio de Trabajo, Instituto Nacional de Salud, Organización Mundial de la Salud, Organización Panamericana de la salud, entre otras.

FUENTE:

Lineamientos para Prevención del Contagio por Covid-19 para el Personal que realiza Actividades de Asistencia Social Versión 01

Guía sobre la Preparación del Personal de la Industria Manufacturera para el Virus COVID-19

Mejores prácticas para tiendas minoristas de alimentos, restaurantes y servicios de recolección / entrega de alimentos durante la pandemia COVID-19 <https://www.fda.gov/>



Para más información y contenidos de Prevención y otros temas de interés en Covid 19 consulta los siguientes enlaces de contacto:

Para tele asistencia psicológica, ingresa a:



APP Conexión Positiva

Disponible para descargar en APP Store y Play Store

Si ya estás registrado, accede con tu usuario y contraseña. En el home encontrarás el ícono de Positivamente a tu lado

Si no estás registrado, sigue los pasos para crear tu usuario



En Posipedia: Nuestro Centro Virtual de Seguridad y Salud en el Trabajo (botón prevención de enfermedades respiratorias - CORONAVIRUS)

<https://portal.posipedia.co/>

En nuestras redes sociales



@PositivaPrevención



@PositivaPrevención



@PositivaPrevención



Positiva Colombia

www.positiva.gov.co



El emprendimiento es de todos

Minhacienda