

# RESUMEN PROTOCOLO ALIMENTACIÓN EN CONTEXTO COVID-19

## SODEXO PARA ALIANZA FRANCESA SANTIAGO

### Esquema preventivo en abastecimiento en sitios

#### PERSONAL

- Refuerzo diario medidas de prevención (Covid-19).
- Consultas diarias sobre síntomas o contacto con personas contagiadas.
- Refuerzo diario uso de EPP.
- Mantener 1 metro de distanciamiento.
- Reforzamiento de protocolos, limpieza en las área de trabajo.

#### MANEJO SUBCONTRATISTAS

- Cumplimiento de las normas higiénicas y uso de EPP.
- Se restringe el ingreso de personal con síntomas respiratorios.
- Uso obligatorio de mascarilla facial para todos los terceros.
- Mantener 1 metro de distanciamiento.

#### CONTROLES OPERACIONALES

- Limpieza de las áreas comunes diariamente dos veces por jornada.
- Minimizar el ingreso de personal para servicios no prioritarios.
- Rigurosidad en los controles durante el recibo de materias primas, registro y controles de temperatura.

#### CADENA DE SUMINISTRO

- Gestión cadena de suministro para asegurar disponibilidad de alimentos básicos, químicos de limpieza, jabón de mano, EPP, sanitizadores.
- Implementar plan de mitigación de riesgos para productos con alta demanda.
- Administración inventarios de los sitios para evitar pérdidas por vencimiento.
- Aumentar alimentos quinta gama.

#### INGRESO DE PROVEEDORES

- Prohibición de ingreso a proveedores a zona de recepción "barrera física".
- Exigir utilización de EPP por parte del proveedor.
- Limpieza y Sanitización de equipos de medición (balanza / termómetro) POES Nº9, 31 MACC.
- Limpieza y Sanitización de equipos y herramientas según POES Nº8, 12 / 23 / 37 MACC.

#### MANIPULADORES

- Instalar dispensadores de gel desinfectante a base de alcohol gel en zonas de producción y comedores.
- Uso de mascarillas en área de producción.
- Uso de mascarillas reutilizables o de confección propia para transporte del personal.
- Mantener 1 mt de distanciamiento.
- Contar con personal de back up para dar continuidad al servicio.

#### SUPERFICIES

- Uso de productos químicos de alto espectro para la limpieza de superficies de alto contacto (puertas, manillas, pasamanos entre otros).
- Limpieza con químicos de alto espectro para utensilios y vajilla que tendrán contacto con nuestro consumidor.
- Limpieza de línea de atención y comedor entre turnos de servicio.

#### PROCESOS

- Acordar con el cliente la entrega a de una minuta con estructura simplificada.
- Servicio formato dirigido en la línea de servicio.
- Eliminar islas de autoservicio.
- Entregar cubiertos embolsados y alcuza en formato sachet.

Unidos por la Seguridad sodexo

### 20 medidas para prevenir el contagio

#### Previo al Inicio del Trabajo

- Uso de Reloj control, tarjeteros, libros
- Uso de lápiz personal
- Informar condiciones de salud de riesgo
- Check list de higiene y salud
- Aseo de vestidores y baños

#### Consumo de alimentos

- Sanitización de mesas POES 28
- Lavado de manos y distanciamiento social
- Manipular alimentos y utensilios en forma personal
- Consumo solo en lugares habilitados
- Prohibir compartir alimentos entre trabajadores

#### Reuniones y Capacitaciones

- Use siempre mascarilla
- Charlas y reuniones con distanciamiento social
- Charlas en espacios abiertos y grupos pequeños
- No traslapar turnos para entregar información
- Prohibir celebraciones de cumpleaños

#### Otras recomendaciones

- Restringir accesos a zonas como bodegas u oficinas
- No compartir teléfonos
- Cumplir 12 procedimientos críticos
- Analice comportamientos de su equipo
- Use EPP en forma responsable

# Cómo enfrentar el COVID 19

Evite Exponerse al Riesgo	Limpieza y desinfección	Cuidado Personal	Prepare un plan por si se enferma
<ol style="list-style-type: none"><li>Lávese las manos con frecuencia.</li><li>Mantenga la distancia entre usted y otras personas</li><li>Compre suministros para periodos al menos semanales</li><li>Trate de ir a comprar durante las horas en que haya menos gente.</li><li>Quédese en casa todo lo posible.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Use guantes desechables o reutilizables para limpieza de rutina</li><li>Siga las instrucciones de la etiqueta para garantizar un uso seguro</li><li>Puede utilizar una solución de cloro con agua ( 1 cuch / 1lt agua)</li><li>Puede utilizar soluciones de alcohol al 70%</li><li>Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con mayor frecuencia</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Establezca una dieta saludable y nutritiva (sistema inmunológico)</li><li>Límite el consumo de alcohol, bebidas azucaradas y tabaco</li><li>Haga ejercicio, entre 30 y 150 minutos de actividad física para los adultos</li><li>Cada vez que pueda tome un descanso de tres minutos cada media hora</li><li>Infórmese de fuentes confiables una o dos veces al día</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Defina cómo mantenerse en contacto con otras personas</li><li>Asegúrese de contar con medicamentos, pañuelos termómetro, etc.</li><li>Mantenga la distancia entre usted y otras personas</li><li>Coordine como recibir alimentos y medicamentos en su casa</li><li>Establezca a que centro de salud asistirá si tiene síntomas</li></ol>

## Plan de trabajo COVID

### ACTIVIDADES DE REGISTROS DIARIAS:

1. Pauta de Autoevaluación Medica
2. Toma de Temperatura

### CAPACITACIONES ( al ingreso y luego reforzamiento de alguna temática en el mes)

1. GUIA CORONAVIRUS
2. PTS CORONAVIRUS SARS COV 2
3. Obligación de informar covid-19 (Video)
4. Poner y quitar epp para casos covid-19
5. 20 Medidas de Prevención para evitar el contagio por COVID-19
6. POES ( 1,2,5,7,12,22 y 28)

### ENTREGA DE EPP COVID

1. Mascarilla quirúrgica (diaria)
2. Marcarilla reutilizable de transporte
3. Protector facial
4. Delantal desechable (a evaluación)

<https://www.saludsodexolatam.com/>

830DEXOTEMECESITA

sodexo  
SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA

INICIO FORMACIÓN SALUD Y SEGURIDAD SALUD EMOCIONAL CONFIRMA TUS EPP

**Centro de Recursos del Colaborador**  
**Health Care Covid-19**

- La disposición de las mesas del comedor, se encuentran a 2 metros de distancia.
- Las mesas tienen capacidad para dos personas y cuentan con barrera acrílica.
- Los trabajadores, solamente se deben retirar la mascarilla para comer.
- Se dispondrán toallitas higienizantes, para higiene de superficie, para que los usuarios dispongan de esto si lo requieren.
- El área de comedores, se debe mantener en buenas condiciones de limpieza.
- Se debe proporcionar solución de alcohol gel para manos, para uso de los usuarios antes de ingresar a la línea de servicio.
- El servicio es completamente dirigido por el personal de Sodexo.