

	PROTOCOLO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM POR COVID-19			Logo del colegio
	Versión:001	Código: SST-PC-010	Fecha: 26/06/2020	

<p style="color: red;">El presente Protocolo debe integrarse al Programa de BPM y sus actividades se articularán dentro del mismo.</p>	
Objetivo	Establecer medidas de control y normas de bioseguridad, con el fin de garantizar buenas prácticas de manufactura (manipulación de alimentos), y prevenir contagios en el marco de la emergencia sanitaria por COVID-19.
Alcance	Este Protocolo incluye todas las actividades de prevención y control en el marco de las buenas prácticas de manufactura (manipulación de alimentos), desarrolladas en el marco del cumplimiento del protocolo general de bioseguridad por COVID-19, ejecutadas en la Sede de Aspaen llamada XXX .
Disposiciones legales	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución 666 de 2020, Ministerio de Salud. • Lineamientos para la prestación del servicio de educación en casa y en presencialidad bajo el esquema de alternancia y la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa, Ministerio de Educación.
Responsabilidades	<p>Comité Directivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Destinar los recursos humanos, técnicos y financieros, requeridos para la implementación del presente Protocolo. <p>Comité de Bioseguridad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la verificación periódica de la aplicabilidad del presente protocolo. <p>Compras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantizar compra y disponibilidad de los elementos y herramientas del personal manipulador de alimentos. <p>Colaboradores y estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir las normas establecidas por el servicio de alimentos. <p>Docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientar a los estudiantes a cargo, referente a las normas establecidas por el servicio de alimentos. <p>Responsable SST:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitar en el contenido y aplicabilidad del presente protocolo. • Verificar documentación que acredite competencia del personal manipulador de alimentos. • Capacitar en prevención de riesgos de la actividad de manipulador de alimentos. • Capacitar en uso adecuado de los elementos y herramientas del personal manipulador de alimentos. • Actualizar el contenido presente protocolo, de acuerdo a disposiciones legales. • Realizar inspecciones de cumplimiento, que incluya los lineamientos contenidos en el presente protocolo. <p>Comité Paritario de Seguridad y salud en el trabajo.</p>

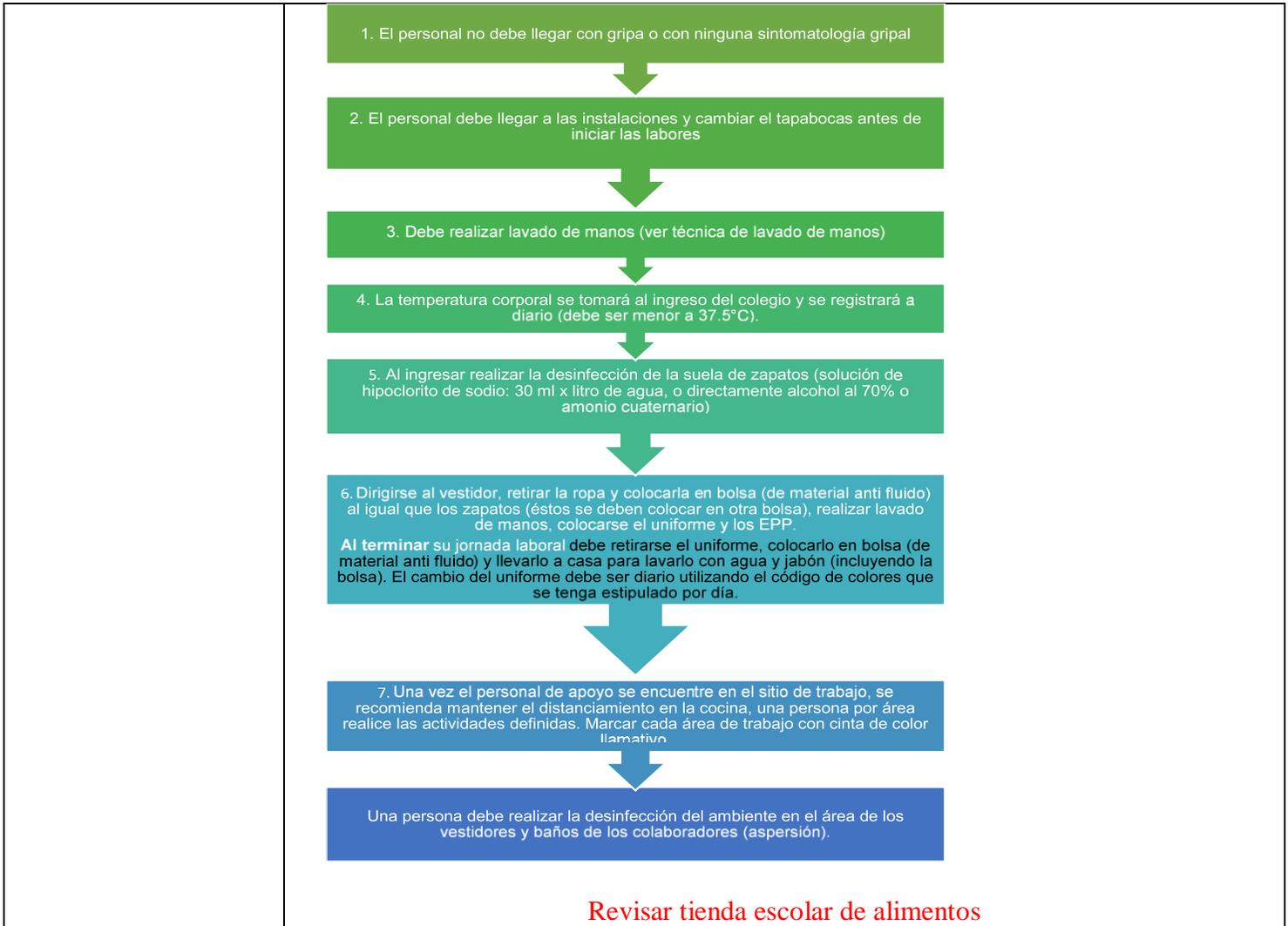
	PROTOCOLO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM POR COVID-19			Logo del colegio
	Versión:001	Código: SST-PC-010	Fecha: 26/06/2020	

	<ul style="list-style-type: none"> Realizar las actividades de promoción y control, que incluya los lineamientos contenidos en el presente protocolo. <p>Coordinador administrativo operativo: (verificar nombre del cargo)</p> <ul style="list-style-type: none"> Verificar cumplimiento de todos lineamientos establecidos al personal manipulador de alimentos. Identificar las condiciones de salud del personal a su cargo (estado de salud, hábitos y estilo de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio), en especial si presentan síntomas asociados al COVID-19. <p>Manipulador de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar higiene de manos, previo a la manipulación de alimentos, de acuerdo al protocolo establecido. Realizar limpieza y desinfección de elementos y herramientas, utilizados en la manipulación de alimentos, de acuerdo al protocolo establecido. Permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Mantener vigente la documentación que le acredita la competencia como manipulador de alimentos. Hacer uso de los EPP establecidos Informar a su jefe inmediato, estado de salud en general, si presentan síntomas asociados al COVID-19 fiebre, temperatura corporal por encima 37,5° centígrados, tos, dificultad para respirar, dolor de garganta.
Descripción del Riesgo	<ul style="list-style-type: none"> Daño a la salud por la inadecuada ejecución de los lineamientos contenidos en el presente protocolo.
Definiciones	<p>Alimento: sustancia natural, semielaborada o elaborada que ingerida proporciona los nutrientes y la energía necesarios para mantener la vida en buen estado de salud. Para poder comercializar, los alimentos deben reunir ciertas características que están dadas en la legislación alimentaria.</p> <p>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 del personal.</p> <p>Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en</p>

	PROTOCOLO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM POR COVID-19			Logo del colegio
	Versión:001	Código: SST-PC- 010	Fecha: 26/06/2020	

	<p>condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.</p> <p>Coronavirus: Los coronavirus son una extensa familia de virus, algunos de los cuales puede ser causa de diversas enfermedades humanas, que van desde el resfriado común hasta el SARS (síndrome respiratorio agudo severo).</p> <p>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.</p> <p>Higiene de alimentos: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.</p> <p>Inocuidad: es un término que implica seguridad, es decir, seguridad que tiene el consumidor al ingerir un alimento que no va a causarle un daño. Esto significa que debe aportar los nutrientes que necesita el organismo humano para mantener la vida y reunir los requisitos higiénicos sanitarios que garanticen que no se producirá una enfermedad cuando se consuman.</p> <p>Manipulador de alimentos: el término manipulador de alimentos se refiere a aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.</p> <p>Manipulación de alimentos: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de los alimentos y otras materias extrañas o indeseables.</p>
Medidas generales	El personal del servicio de alimentos, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

	PROTOCOLO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM POR COVID-19		Logo del colegio
	Versión:001	Código: SST-PC-010	



Revisar tienda escolar de alimentos

Elementos de Protección Personal – Limpieza y Desinfección		
Ítem	Referencia fotográfica	Limpieza y desinfección
<div style="background-color: #0070C0; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	Zapato cerrado  antideslizante	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enjuagar con abundante agua. 2. Dejar secando en un lugar apropiado y destinado para tal fin. 3. La desinfección se realiza con los zapatos limpios sumergiéndolos en la solución desinfectante o, al pasar con ellos puestos por un tapete de desinfección antes del ingreso al área de preparación.

Elementos de protección personal.

	PROTOCOLO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM POR COVID-19			Logo del colegio
	Versión:001	Código: SST-PC-010	Fecha: 26/06/2020	

			<p>4. El personal de alimentos debe cambiarse los zapatos de calle por los zapatos asignados, las cuales deben permanecer en buen estado limpios.</p>
	<p>2</p> <p>El elemento debe contar con registro</p>  <p>invima</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar lavado de manos o limpieza con desinfectante antes y después de usar el tapabocas. 2. Lavar el tapabocas de tela con agua y jabón, déjelo secar al aire libre. 3. Almacenar en una bolsa plástica limpia para su nuevo uso. 4. El cambio de tapabocas durante la jornada se hará 4 veces al día
	<p>3</p> 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar la careta usando un paño y jabón suave; evitar usar limpiadores abrasivos, de esta manera conserva la vida útil del visor o material acrílico. 2. Repetir la operación sólo limpiando con agua. 3. Para finalizar limpiar todas las partes con solución desinfectante. 4. Almacenar en un empaque plástico limpio y desinfectado.
	<p>4</p> 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y desinfectar la dotación en casa todos los días. 2. Cambiar el uniforme todos los días. 3. Reportar cualquier daño o deterioro del uniforme al jefe inmediato.
Descripción del Protocolo	<p>Una vez revisados las disposiciones legales, expedidas en el marco de la pandemia por COVID19, se evidenció que se puede dar continuidad al Programa de saneamiento básico, implementado en cada sede. Relacionar código y nombre.</p>		
Señalización	<p>En cada Sede, se implementará la señalización informativa, tendiente a informar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico. • Uso de EPP de bioseguridad (Tapabocas). • Higiene de manos. 		

