

CÓDIGO	PROT-12
EMISIÓN	MARZO 2021
REVISIÓN	MARZO 2021

PROTOCOLO DE PREVENCION FRENTE AL COVID-19

PREPARACION, ARMADO Y ENTREGA DE CANASTAS



CONTROL DE DOCUMENTOS			
	ELAVORADO	REVISADO	APROBADO
NOMBRE	Jorge Cortés Campusano.	Marcelo Andueza N.	Pamela Antinao
CARGO	Asesor Experto En Prevención De Riesgos.	Encargado, de Convivencia escolar	Directora
FECHA	19 de Marzo 2021	19 de Marzo 2021	19 de Marzo 2021
FIRMA			

1. ANTECEDENTES

1.A) La enfermedad por nuevo Coronavirus COVID-19

La enfermedad Covid-19 la produce un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas y se ha detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China. Corresponde a una enfermedad respiratoria y la ruta de transmisión primaria es a través del contacto de persona a persona y a través del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda. El periodo de incubación es de entre 2 y 14 días, y los síntomas más comunes incluyen fiebre, tos, y sensación de falta de aire. La infección en niños suele ser asintomática o presentar síntomas leves. Los casos más graves, generalmente ocurren en personas de edad avanzada o que padecen alguna otra enfermedad como, por ejemplo, enfermedades cardiovasculares, respiratorias o trastornos inmunitarios.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) en su documento COVID-19 e Inocuidad Alimentaria, actualmente no hay evidencia de que las personas puedan contraer COVID-19 de alimento o envases de alimentos, así como tampoco a través de los productos de origen animal destinados para consumo humano. No obstante, lo anterior, es fundamental tomar los resguardos sanitarios para evitar situaciones de exposición al contagio. Las empresas prestadoras del servicio de alimentación deberán comunicar y difundir Información siguiendo las recomendaciones de fuentes oficiales para lo que pueden apoyarse en el siguiente material desarrollado por el Ministerio de Salud, que pueden encontrarse en:

- Información general sobre Covid-19:

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/>

- Material de descarga:

<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/material-de-descarga/>

1.B) Publicaciones y Protocolos Precedentes

- Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes – COVID-19 | Ministerio de Salud.
- Recomendaciones de actuación en los lugares de trabajo en el contexto COVID19 Ministerio de Salud.
- Protocolo de contactos de casos COVID- 19. Fase 4. Versión 2.
- Dispone uso obligatorio de mascarillas en lugares y circunstancias que indica Diario Oficial.
- COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario | OPS.
- Protocolo Alimentación en Establecimientos Educativos Junaeb.
- Protocolo Operación en COVID – 19 Manipulación de alimentos Junaeb.

- Protocolo N°2 – Coronavirus COVID-19 en establecimientos educacionales y jardines infantiles I Ministerio de Educación.
- Protocolo N°3 – Limpieza y desinfección de establecimientos educacionales I Ministerio de Educación.

- Protocolo N°1 – Cocinas Junaeb.
- Protocolo N°2 de operación en COVID- 19 – Manipulación de Alimentos I Junaeb.
- Resolución Exenta N°403 de 28 de Mayo de 2020 I Ministerio de Salud.
- Resolución Exenta N°591de 23 de Julio de 2020 I Ministerio de Salud.

2. OBJETIVO

Proporcionar los lineamientos a los prestadores de servicios de alimentación para la ejecución del proceso de armado y entrega de canastas en establecimientos educacionales y de párvulos, en el contexto de la emergencia dada por el virus COVID-19.

3. ALCANCE

Este documento aplica a la función de los prestadores de servicios del Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos a lo largo de todo el país. Su vigencia se mantendrá por el período de emergencia sanitaria por COVID-19 o hasta que se determine su caducidad. Así mismo, puede ser actualizado de acuerdo con nueva información técnica que se pueda desarrollar.

4. RESPONSABILIDADES

• Autoridades sanitarias

Los responsables del seguimiento de casos confirmados y de contactos seguirán siendo los profesionales del Departamento de Epidemiología de la SEREMI de Salud, pudiendo solicitar apoyo a otras áreas de la SEREMI, Servicios de Salud o Departamentos de Salud Municipal.

• Empresas prestadoras del PAE, supervisores y manipuladoras de alimentos.

Serán las empresas prestadoras del PAE quienes en su alcance de armado y entrega de alimentación en canastas deben suministrar los implementos y materiales para la limpieza y desinfección de las instalaciones (incluye las zonas de armado y entrega de las canastas, bodega, baños del personal manipulador y patio de servicio) así como la capacitación y cualquier requerimiento especial que deba implementar el personal manipulador en torno a la prevención de contagio por COVID-19.

La responsabilidad del supervisor de la empresa prestadora:

- Asegurar el entrenamiento de las manipuladoras en los elementos de prevención del contagio por COVID-19, de acuerdo con el presente protocolo y protocolos asociados cuando sea necesario (Ver punto 1.B).
- La gestión de los elementos necesario para asegurar el cumplimiento de los elementos de prevención de COVID-19 de acuerdo con el presente protocolo y protocolos asociados cuando sea necesario (Ver punto 1.B).
- Asegurar las acciones necesarias en caso de identificar riesgo de contagio en la operación de acuerdo con el presente protocolo y protocolos asociados cuando sea necesario (Ver punto 1.B).
- Informar si la condición de salud o sintomatología del personal bajo su dependencia no es compatible con el ejercicio de su trabajo.

La responsabilidad de las manipuladoras de alimentos implica:

- Informar si su condición de salud o sintomatología no es compatible con el ejercicio de su trabajo,
- Cumplir con su higiene personal y usar los elementos de protección personal,
- Evitar el ingreso o acceso indebido o no autorizado a las zonas de almacenamiento, manipulación, armado y entrega de canastas, de personas que no cumplan con las medidas de control de contagio, y de ser necesario reportar dichas situaciones a su supervisión directa,
- Informar a su supervisión directa de cualquier situación que se encuentre fuera del cumplimiento de lo establecido en las bases de licitación vigente, además de lo estipulado en el presente Protocolo.
- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos en las bases de licitación vigente, además de lo estipulado en el presente Protocolo.

5. USO DE MASCARILLA Y DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA MANIPULADORA DE ALIMENTOS

5.A) Higiene

Las trabajadoras manipuladoras de alimentos deberán lavar sus manos con agua y jabón al menos en las siguientes ocasiones:

- Al entrar en las áreas de armado y entrega de canastas;
- Al entrar en las áreas de manipulación o preparación de alimentos;
- Después de cada visita al baño;
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo, fumar;
- Antes y después de comer o beber;

- Durante la jornada cada 1 hora y/o cada vez que cambie de actividad;
- Antes de ponerse y quitarse mascarilla y/o guantes;
- Después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas, tales como equipos, utensilios, etc.; y
- Después de participar en otras actividades que pueden contaminar las manos.

En los 20 segundos que dura el lavado de manos, la manipuladora debe cubrir toda la superficie de la mano (la punta de los dedos, los pulgares, entre los dedos, el anverso de la mano y los nudillos). Una vez que termine el lavado de manos, es importante no tocar el grifo directamente, o bien, lavarlo antes de enjuagar las manos. Para asegurar la higiene del personal y prevención de COVID-19, además del entrenamiento y concientización para cada miembro del personal, el prestador debe implementar un temporizador u otro sistema en el área de armado de canastas que permita asegurar el cumplimiento sistemático del lavado de manos o a lo menos la aplicación de alcohol gel cada una hora (MINSAL, Animaciones población general). De la misma manera disponer de los recursos necesarios para la higiene y lavado de manos, y limpieza tales como; agua, jabón, papel para el secado de manos, papelera con pedal, alcohol gel, mascarillas, desinfectantes, cofias y todos los elementos necesarios para dar cumplimiento al presente protocolo. Los baños del personal manipulador deben ser debidamente higienizados y desinfectados, al menos, cada una hora. Adicionalmente, durante todas las etapas del proceso de preparación las manipuladoras deberán evitar compartir utensilios sin previamente haberlos sanitizado para ser traspasados a otra manipuladora, así como evitar el uso de utensilios sucios los cuales deberán ser lavados antes del uso previsto.

Está prohibido compartir elementos de uso personal, tales como vajilla, cubiertos o cualquier otro utensilio, así como tampoco compartir elementos de higiene personal. Se debe propiciar el aumento de la frecuencia de eliminación de desechos, los que deben acumularse en basureros con tapa. Se debe tener especial precaución durante esta actividad evitando el contacto manual; uso de guantes gruesos al retirar, manipular y desechar las bolsas de basura, así como la técnica correcta del lavado de manos después de manipular y desechar la basura.

5.B) Uso de mascarilla y de elementos de protección personal

Uso de la mascarilla:

Las manipuladoras deberán retirarse la mascarilla sólo al momento de comer, según lo dispuesto en el documento Dispone uso obligatorio de mascarillas en lugares y circunstancias que indica - Diario Oficial.

El prestador deberá de manera obligatoria proporcionar los elementos de protección personal para las manipuladoras tales como: mascarillas, cofia, uniforme

completo, pechera lavable y cualquier otro elemento requerido en el presente protocolo. En el caso de las mascarillas, el prestador deberá proporcionar la cantidad necesaria por manipuladora considerando el tiempo que se encontrará en el establecimiento cada día. Por ejemplo, considerando que las mascarillas desechables duran aprox. 30 min y las manipuladoras estarán en el servicio 2 horas, el prestador deberá entregar 4 mascarillas por cada una de ellas.

La correcta postura y retiro de las mascarillas se describen a continuación:

Cada manipuladora deberá manipular su propia mascarilla, siempre con las manos limpias, y evitando cualquier contacto de ésta con otras personas. La mascarilla debe cubrir la boca y nariz, atada y ajustada firmemente para reducir al mínimo la separación entre la mascarilla y la cara, asegurando que quede bien para evitar tener que acomodarla con las manos durante la manipulación de alimentos. La manipuladora sólo podrá retirar la mascarilla de su rostro al momento de alimentarse, evitando tocar la parte frontal de ésta, que es la parte más expuesta a agentes contaminantes. Si la mascarilla es desechable, la manipuladora, antes de alimentarse, debe botar la que está en uso en un contenedor habilitado para este fin, con bolsa y tapa y, luego de finalizar la comida, debe ponerse una nueva. Esto, tomando en consideración que las mascarillas tienen una vida útil limitada, informada por el proveedor, en cuanto a ser barreras eficaces contra el virus.

El correcto uso de elementos de protección personal se describe a continuación:

El personal que tenga acceso autorizado a las zonas de preparación y armado de canastas, debe usar elementos de protección personal:

- Uniforme para estas áreas.
- Uso de protector de cabello.
- Mascarilla.

Antes de ingresar al área deberá lavarse las manos a lo menos por 20 segundos con agua, jabón y secarlas con papel, desechar en papelería con pedal, y sanitizar con alcohol gel.

Para las manipuladoras adicionalmente se debe considerar:

- Las manipuladoras deben mantener su uniforme limpio previo al uso. La secuencia correcta para colocarse el uniforme es la siguiente:
 - 1.- Lavar las manos al inicio del cambio de ropa;
 - 2.- Se recomienda que previo a usar el cubre cabello (cofia), se utilice un cintillo elástico de al menos 2 cm de ancho, que retenga el pelo y reciba el sudor para evitar la necesidad de pasar las manos por la cara,

3.- Lavarse las manos nuevamente antes de tomar el uniforme para colocarse la ropa de protección limpia y al terminar de vestirse, debe lavarse las manos.

- No debe usar el uniforme en la calle y si debe salir, ir al baño u otra acción fuera, debe hacerlo sin el uniforme.

- La manipuladora debe mantener el uso de mascarilla durante todas las horas de trabajo y proceder al recambio de ésta. Para el caso de mascarillas desechables, deben cambiarse y eliminarse tan pronto cuando se humedezcan o ensucien.

- Al cambiarse ropa por término de jornada, para llevar el uniforme a casa, la manipuladora debe ponerlo en una bolsa impermeable, acto seguido del cual deberá lavar nuevamente sus manos.

- El uniforme debe ser lavado en un ciclo que permita eliminar la suciedad y deberá ser planchado con el objeto de reducir el riesgo de virus en su superficie.

6. PREPARACIÓN, ARMADO Y ENTREGA DE CANASTAS

A continuación, se describe el paso a paso de las consideraciones que deberá tener en cuenta el prestador y su personal dependiente tales como supervisores y manipuladoras de alimentos, para la preparación, armado y entrega de canastas, con objeto de disminuir al mínimo la posibilidad de contagio por COVID – 19 en aquellas instancias de entrega del servicio.

6.A) Recepción de los insumos para la preparación y armado de canastas.

El ingreso de personas y materiales al establecimiento representa un foco de contagio de COVID-19, por lo tanto, uno de los Puntos de Alto Riesgo de Contagio (PARC) de la manipuladora es la recepción de los productos. Por lo anterior el personal que participa en esta actividad debe cumplir con lo siguiente:

PUNTO DE ALTO RIESGO DE CONTAGIO 1 (PARC 1): Recepción de los productos

1.- Al momento de la llegada del camión, el peoneta y el chofer deben siempre tener cofia y mascarilla, además de seguir protocolo de sanitización de calzado y manos.

2.- El peoneta / Chofer debe bajar la yegua de carga del camión y sanitizarla con amonio cuaternario antes de cargarla, sanitizar sus manos con alcohol gel y trasladar los productos del camión a la zona de recepción.

3.- No debe ingresar a la cocina ni bodega ningún peoneta/chofer, los productos no deben entrar con su empaque más externo, éste debe ser retirado antes de entrar a la cocina, en un mesón sanitizado instalado para este objetivo en la zona definida para la recepción, con el siguiente procedimiento:

3.1.- El peoneta deja la caja o bolsa sobre el mesón, la manipuladora con las manos limpias utilizando guantes deberá sanitizar con alcohol al 70% la cara de la caja o zona de la bolsa (más externa) que abrirá para sacar el contenido. Uno de los desinfectantes más comunes es el hipoclorito de sodio (cloro doméstico), el que se podría utilizar siguiendo las instrucciones del fabricante sobre dilución, uso, tiempo de contacto y manipulación.

3.2.- La manipuladora con los guantes limpios, debe extraer el contenido o unidades y ponerlo en el carro de transporte con ruedas sanitizado previamente. Si alguna unidad entra en contacto con una superficie no sanitizada deben ser sanitizadas con alcohol al 70% o trasladar dichas unidades por si misma.

3.3.- El carro, en caso de que exista disponibilidad, debe ser trasladado por la manipuladora para almacenar después sobre las repisas previamente sanitizadas con amonio cuaternario.

3.4. Los productos refrigerados deberán ser almacenados a temperatura de refrigeración (0 a 5°C) o a la temperatura que indique el fabricante del producto en su etiqueta, hasta el momento de su entrega. Al recepcionar los productos en el establecimiento educacional, el prestador, a través de su personal manipulador, deberá realizar control de temperatura y registrarla en el correspondiente formulario de registro definido por el prestador. Posteriormente la frecuencia de monitoreo de temperatura se realizará de acuerdo con lo definido por el prestador en su manual o protocolo de manejo para estos productos. En caso de desviaciones, como quiebres de temperatura, productos en mal estado, entre otros, el prestador deberá adoptar las acciones correctivas que correspondan llevando un registro de estas acciones o medidas adoptadas.

3.5. Los productos congelados deberán ser almacenados a temperatura de congelación (-18°C mínimo) hasta el momento de su entrega. Al recepcionar los productos en el establecimiento educacional, el prestador, a través de su personal manipulador, deberá realizar control de temperatura y registrarla en el correspondiente formulario de registro definido por el prestador. Posteriormente la frecuencia de monitoreo de temperatura se realizará de acuerdo con lo definido por el prestador en su manual o protocolo de manejo para estos productos. En caso de desviaciones, como quiebres de temperatura, productos en mal estado, entre otros, el prestador deberá adoptar las acciones correctivas que correspondan llevando un registro de estas acciones o medidas adoptadas.

Una vez terminada la operación de recepción de productos la manipuladora debe lavarse las manos durante al menos 20 segundos. Una vez que termine el lavado de manos, es importante no tocar el grifo directamente, o bien, lavarlo antes de enjuagar las manos.

En el anexo A, se describe el proceso con las consideraciones detalladas en formato para difusión.

6.B) PREPARACIÓN, ARMADO Y TRASLADO DE LAS CANASTAS

Respecto de la preparación y armado canastas, para prevenir el contagio con COVID-19, las manipuladoras deben considerar lo siguiente:

Infraestructura

Renovar el aire de los espacios de trabajo. La infraestructura de las áreas de preparación y armado de canastas debe estar aislada de las otras áreas del proceso y permitir una adecuada limpieza y sanitización. El detalle de la condición de estas áreas será descrito en el punto 7 de este protocolo.

Retiro de mercadería e insumos desde la zona de almacenamiento

Durante el proceso de almacenamiento o retiro de mercadería desde la zona de almacenamiento, se debe respetar siempre la distancia social considerando que si el espacio es reducido no debe haber más de una persona a la vez.

Proceso de Armado de Canastas

Durante la preparación

Considerando que las vías de contagio del COVID -19 son de persona a persona y por medio de materiales contaminados, y que, en el proceso de recepción de productos, las medidas de control del PARC 1 reducen el riesgo de contagio en esta etapa y en los materiales y productos para la preparación y armado de las canastas, el foco principal de la prevención de COVID-19 durante el proceso se centra en el contacto persona - persona y a través de los utensilios, entonces las manipuladoras deben:

Evitar contacto cercano persona-persona:

- Definiendo claramente los espacios de trabajo en que realizaran sus actividades considerando mantener la distancia social.
- Se deberá evitar que más de 1 manipuladora se encuentre en espacios en los que no se pueda cumplir con la distancia social, tales como bodegas, baños, vestidores, otros.
- En caso de ingreso de personal externo autorizado, la manipuladora debe reforzar siempre el respeto a la distancia física.

Evitar el traspaso de utensilios y otros elementos:

- Evitando el intercambio en actividades no programadas y donde no se considere una sanitización de utensilios previa, para evitar los posibles contagios vía utensilios no sanitizados.
- Las manipuladoras no deben hacer uso de los elementos de protección personal de otras, por ejemplo, la mascarilla de otra persona.
- La manipuladora debe cumplir con todas las normas de prevención de contaminación cruzada establecidas en el manual operacional las cuales establecen evitar el cruce de actividades, preparaciones y también previenen el contagio de COVID - 19.

Acciones especiales:

- En el caso que sea requerido, el personal manipulador de alimentos deberá realizar un proceso de lavado y/o limpieza de frutas y/o verduras con el objetivo que éstas sean entregadas sin suciedad y por separado de los otros productos que se entregan en las canastas, evitando el contacto cercano persona a persona y el traspaso de utensilios.
- En el caso que se requiera manipular alimentos congelados y refrigerados, el personal del prestador debe mantener en todo momento las especificaciones técnicas de almacenamiento de este tipo de productos, hasta el instante de traslado de éstos al lugar especificado para su entrega, evitando los contactos persona a persona y el traspaso de utensilios.
- Para el manejo y distribución de los productos refrigerados y congelados el prestador debe elaborar y entregar al personal que realiza el manejo de éstos, un instructivo de trabajo que incluya los pasos a seguir para el correcto manejo y entrega de los productos, respetando lo indicado en los Manuales de operación dispuestos en el establecimiento, que describen control de productos con sus respectivos registros. En la entrega del producto la empresa prestadora debe incluir carta al apoderado que de orientación sobre uso y manejo de productos refrigerados y congelados (Anexo D), indicando resguardos en el traslado, almacenamiento y en el caso de congelados, la correcta forma de descongelación.
- Cuando la canasta de alimentos incluya, productos refrigerados y/o congelados, el prestador deberá disponer de personal manipulador todos los días de entrega de las canastas a los beneficiarios, a fin de resguardar el correcto cumplimiento de manejo y cadena de frío que requieren estos productos.

Durante todo el proceso de preparación y armado de canastas de alimentos, la manipuladora debe lavarse las manos cada 1 hora o a lo menos aplicar alcohol (MINSAL, Animaciones población general) y deberá usar la mascarilla (ver punto 5.B). Antes de ingresar al área de armado de canastas, la manipuladora deberá

lavarse las manos a lo menos por 20 segundos con agua, jabón y secarlas con papel, desechar en papelería con pedal, y sanitizar con alcohol gel.

Traslado y ubicación de las canastas en el área de entrega:

Es recomendable que el área de entrega esté inmediatamente contigua al área de armado de canastas o almacenamiento de estas, pero debidamente separadas por una barrera, pudiendo usar para ello mesas y sillas u otras barreras físicas que disponga el establecimiento. En caso de que las canastas deban ser trasladadas desde el lugar en que se armaron hacia el lugar dispuesto para la entrega se debe considerar que:

- No pueden ser almacenadas en el piso.
- Las canastas deben mantenerse protegidas de plagas, humedad y otros factores que puedan afectar su integridad. Si su condición sanitaria se afecta el manipulador debe segregárselas para posterior evaluación y destino.
- Los productos congelados o refrigerados deberán ser trasladados al área de entrega a medida que éstos vayan siendo retirados por los apoderados o beneficiarios, a fin de minimizar los tiempos en que el producto se encuentra fuera del ambiente de control. Se debe tener en consideración que estos productos son los últimos en entregar, debiendo verificar previamente que se encuentren con las temperaturas adecuadas según sea refrigerado o congelado. En el área de entrega estos productos deben estar separados de los otros alimentos que integran la canasta, como abarrotes y frutas o verduras, evitando riesgos de contaminación cruzada. Es responsabilidad del prestador comprobar que dichas condiciones se mantienen durante todo el proceso.
- Los sistemas de transporte deben mantenerse sanitizados con amonio cuaternario u otro sanitizante similar.
- Cuando la entrega de canastas no sea en el establecimiento educacional y éstas deban ser trasladadas de acuerdo con cada realidad regional, en algún medio de transporte como buses, lanchas, helicópteros, furgones, entre otros, deberán ser sanitizados (asientos y/o pisos) con amonio cuaternario u otro sanitizante similar y evitar que los alimentos perecibles estén en contacto con el piso.

Es recomendable efectuar el traslado de la masa de canastas cuando no haya apoderados en el lugar designado para la entrega de estas. Por ello, se recomienda que exista una coordinación de comunicación entre el encargado de la reposición de las canastas y la persona que hará el traslado para que se despeje el área. (Respecto del movimiento de las canastas, debe tenerse en cuenta lo establecido en la Ley 20949 (ley del saco) que regula los pesos máximos de las cargas manuales en el caso de mujeres adultas es de 20 kg. y hombre adultos 25 kg).

6.C) Entrega de las canastas

La entrega de las canastas deberá ocurrir de la siguiente manera: el apoderado que encabece la fila se acercará al mesón donde estarán las canastas y procederá a retirar las que le correspondan, manipulándolas directamente y por sí mismo, con la supervisión de un encargado del Establecimiento Educacional o el Ministro de Fe. Las trabajadoras manipuladoras de alimentos no deben entregar las canastas y no deben interactuar físicamente con el flujo de personas que las retira. En los establecimientos en que se realicen entregas de productos refrigerados y congelados la empresa prestadora deberá disponer de personal manipulador de alimentos por todo el tiempo de la entrega.

Esquema de entrega de canastas

Para este texto se entenderá como:

Apoderado incluye: estudiantes, apoderados, tutor o persona que retirará la canasta. Ministro de Fe: Persona que verifica y registra la identidad y datos de quien retirará la canasta (apoderado).

I. Acceso al establecimiento

De acuerdo con las características de cada establecimiento el área de acceso y espera de los apoderados que harán el retiro de las canastas, puede estar al interior del establecimiento o al exterior de éste. Sin importar dónde se ubique dicho sector, debe ser controlado por un encargado, considerando para el efecto el aforo máximo y distanciamiento mínimo establecidos por la autoridad sanitaria.

Se debe definir previamente la forma en que los apoderados deben esperar el ingreso, con una distancia mínima de 1,5 metros; en este punto se debe demarcar el piso para facilitar el control y orden. Previo al ingreso al establecimiento o al lugar de entrega de las canastas según las condiciones del establecimiento, en la zona de espera, el encargado debe medir la temperatura de los apoderados en la fila y considerar que:

La temperatura máxima aceptable es de 37,7°C y de 37,8°C y más no podrá ingresar al establecimiento El establecimiento debe ejecutar protocolo por síntomas de COVID-19 (<https://www.gob.cl/coronavirus/>).

En la zona de espera antes de entrar a la entrega de la canasta el encargado a viva voz debe reforzar el procedimiento que los apoderados deben seguir en el interior del área de entrega.

II. Entrega de las canastas

Corresponde a la zona o sector en que se retira la canasta y en que se realiza el registro de apoderados por parte de un Ministro de Fe. Para esta zona se debe definir lo siguiente:

- El flujo de las personas debe ser en una sola dirección desde el acceso hasta el punto de salida (ver anexo C).
- Las personas que entran no se deben encontrar con las personas que van saliendo. En el caso de limitaciones de infraestructura, deberá coordinarse con el responsable del lugar para evitar que las personas se aglomeren en el flujo de entrada y salida por el mismo punto.
- Se debe rotular en el piso o en los muros el sentido de flujo, y la separación de 1,5 metros como mínimo, en los estadios de espera.
- El número de personas que puede ingresar a la zona de entrega de canastas por cada turno dependerá del espacio disponible que existe en la zona. En espacios cerrados no podrá permanecer simultáneamente en dicho espacio más de 1 persona por cada 10 m² útiles. Para efecto de este cálculo no se tendrá en consideración a los trabajadores del lugar.
- El encargado debe definir cuándo y cuántos apoderados pueden ingresar. Para esto se recomienda que exista una coordinación de comunicación entre el Ministro de Fe y este encargado. Podrá acceder un nuevo turno de personas cuando el turno anterior se haya retirado por completo del área de entrega de canastas.

En esta zona se considerarán 2 estaciones, las cuales deben estar debidamente identificadas:

- Primera estación: Punto de identificación de los apoderados; este punto es en el que el Ministro de Fe estará ubicado y que debe permitir que el apoderado mantenga la distancia. El Ministro de Fe irá registrando y controlando la información proporcionada.
- Segunda Estación: mesón de retiro de canasta, donde las canastas deberán quedar disponibles para el retiro de parte de los apoderados evitando así la entrega mano a mano de éstas. El responsable de la reposición de las canastas debe realizar la acción cuando no hay apoderados en dicho lugar.

En ningún caso los apoderados deberán completar formularios o firmar documentos. El Ministro de Fe, a viva voz, solicitará al apoderado y/o persona que retira la canasta su cédula de identidad y/o poder simple y registrará los datos correspondientes para el llenado de la certificación y para verificar que el

beneficio se está entregando al estudiante beneficiario. Para aquellos apoderados que tengan dudas respecto de la canasta, el responsable del lugar debe definir de antemano un espacio para la espera a la atención de los apoderados.

En el área de entrega, el apoderado debe seguir a lo menos las siguientes directrices (ver anexo B):

1. Mantener su mascarilla cubriendo tanto nariz como la boca.
2. Mantener una distancia de a lo menos de 1,5m con otras personas.
3. Al momento de ingresar se le deberá aplicar alcohol en sus manos para reducir el riesgo de contagio.
4. El ministro de Fe le preguntará sus datos para confirmar identidad, a viva voz, y de la misma manera debe confirmar la información sin quitarse la mascarilla y manteniendo la distancia de 1,5 metros;
5. Cuando el Ministro de Fe lo indique, el apoderado deberá dirigirse al mesón de retiro de la canasta, revisar su canasta y si tiene dudas manteniendo la distancia, dirigirse a la persona que está entregando los productos,
6. Retirarse del lugar por la salida designada, en caso de que la salida sea la misma que por la que ingresó, debe asegurarse que no haya personas en dicho punto antes de salir.

Casos especiales de entrega de canastas

Se permitirá la entrega de las canastas de alimentos en los domicilios de los beneficiarios siempre y cuando exista motivo de fuerza mayor, como por ejemplo una contingencia climática en la región. En estos casos, será responsabilidad del establecimiento realizar la entrega y resguardar que las canastas lleguen completas y de forma adecuada a los beneficiarios.

III. Salida

Una vez el apoderado haya tomado la canasta procederá a retirarse. La salida corresponde al punto designado para la salida de los apoderados de la zona de entrega o del establecimiento educacional. Se recomienda que no sea el mismo

punto de acceso. En el caso de limitaciones de infraestructura, deberá coordinarse con el responsable del proceso para evitar que las personas se aglomeren en el flujo de entrada y salida por el mismo punto. Este punto debe estar debidamente señalizado y debe ser controlado por un encargado.

7. CONSIDERACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECINTOS Y SUPERFICIES

Para reducir el riesgo de contagio de COVID – 19 el proceso de limpieza y sanitización debe asegurar que los espacios de almacenamiento, preparación, armado y entrega de canastas y las instalaciones del personal no sean un foco de contagio para el personal dependiente del prestador, apoderados y otras personas.

7.A) Recintos de almacenamiento y preparación de alimentos

El personal manipulador debe seguir lo estipulado en Manual de operaciones, provisto por la empresa prestadora, donde se señalan las buenas prácticas de manufactura (BPM) y los procesos operacionales estandarizados de sanitización (POES). No obstante, se debe aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección en las superficies de mayor contacto, tales como pisos, mesones, pomos de puertas, manillas de muebles y equipos, superficies de manuales, calculadoras, celulares, termómetros, entre otros.

Las medidas que deberá aplicar el prestador para asegurar la eficacia del proceso de limpieza y sanitización para prevención de contagio del COVID - 19 son:

- Revisar el manual de operaciones para confirmar que todos los utensilios y elementos de uso manual sean considerados en este proceso, en el caso de que alguno no lo esté deberá ser incluido,
- Verificar que los productos químicos de limpieza y desinfección son capaces de reducir y eliminar la presencia de COVID -19 de acuerdo con las recomendaciones de la autoridad sanitaria,
- Modificar los procedimientos de limpieza y sanitización para corregir los elementos que sean necesarios para cumplir con los puntos anteriores,
- Validar que las condiciones para el uso de los productos químicos son seguras para las manipuladoras,
- Proporcionar los recursos necesarios para los cambios, compra de materiales y actividades necesarias para la implementación de los cambios en este proceso,

- Asegurar el entrenamiento de las manipuladoras en el uso y aplicación de los nuevos procedimientos, considerando la evaluación de la eficacia de parte de los supervisores

Las medidas que debe aplicar el supervisor para asegurar la eficacia del proceso de limpieza y sanitización para prevención de contagio del COVID-19 son:

- Entrenar a las manipuladoras en el uso y aplicación de los nuevos procedimientos,
- Evaluar la eficacia de parte de la implementación de los procedimientos
- Monitorear el cumplimiento efectivo de las medidas de limpieza y sanitización

Las medidas que deben aplicar las Manipuladora para asegurar la eficacia del proceso de limpieza y sanitización para prevención de contagio del COVID-19 son:

- No usar elementos de limpieza de una zona en otra, por ejemplo, uso de escobillones o paños de limpieza de baños en la zona de armado de canastas y vice-versa,
- No mezclar productos químicos tratando de mejorar su desempeño, solo debe cumplir con la preparación de químicos definida,
- Cumplir con las frecuencias definidas de limpieza y sanitización de todos los recintos, que al menos debe considerar:
 - Antes del inicio de la preparación, armado y entrega de canastas;
 - Limpiezas intermedias (entre etapas);
 - Al terminar la jornada.
- Mantener adecuadamente rotulados y almacenados los productos químicos,
- Mantener limpios los utensilios de limpieza, es decir lavarlos y sanitizarlos al final del proceso de limpieza y sanitización.

7.B) Recintos del personal

Respecto de la limpieza y sanitización de baños y vestidores de las manipuladoras las medidas a aplicar de parte del prestador y el supervisor con las mismas indicadas en el punto 7.A, para el caso de las manipuladoras se debe sumar a las ya indicadas:

- La frecuencia de limpieza de los baños debe ser cada una hora,

- Los utensilios de limpieza usados en estas zonas son de uso exclusivo y no deben ser usados en zonas de almacenamiento, preparación, armado ni entrega de canastas.

En síntesis, el procedimiento de sanitización, debe comenzar siempre con la eliminación de la suciedad, seguida de un retiro de los restos, para una vez limpio aplicar el sanitizante. Este procedimiento se debe aplicar al ambiente, las superficies y el piso con un virucida o desinfectante de ambiente y superficies de acuerdo con las recomendaciones de la autoridad sanitaria⁵, ciñéndose siempre al protocolo (instrucciones) dadas por el fabricante del producto químico a usar, lo cual implica dos aspectos fundamentales: la concentración del producto y el tiempo de acción (contacto con superficie).

El prestador debe proporcionar a lo menos los siguientes recursos:

- Los necesarios para la higiene y lavado de manos, y limpieza tales como agua, jabón, papel para el secado de manos, papelera con pedal, alcohol gel, mascarillas, desinfectantes, cofias, pediluvio, etc.
- Los necesarios para realizar una limpieza diaria con productos establecidos por la autoridad sanitaria para desinfectar, haciendo especial hincapié en las superficies de manipulación frecuente, por ejemplo: mesones, mobiliario, manillas de puertas de acceso, bodegas y baños, manillas de muebles, barandas, mesas, interruptores, yeguas, baños, etc.
- Los necesarios para que cada manipuladora reciba un entrenamiento de a lo menos 1 hora de concientización de la salud e higiene sobre las principales medidas de prevención de la infección, a través de su personal de terreno, supervisores y agentes zonales. Y diariamente deberán tomar a lo menos 10 minutos al inicio de jornada para reforzar los puntos principales de prevención de contagio. El prestador debe asegurarse tener registro de ambas actividades.

Los desinfectantes probados para eliminar virus son: Hipoclorito de sodio 500-1000 ppm u otros clorados
alcoholes 62-70%, compuestos fenólicos, compuestos de amonio cuaternario y peróxido de hidrogeno
0,5%, Monopersulfato de potasio.

ANEXO A, PUNTO DE ALTO RIESGO DE CONTAGIO 1 (PARC 1):

Recepción de los productos

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

PARC 1: Recepción de los productos

PARC: Punto de Alto Riesgo de Contagio

1

Al momento de la llegada del camión, el peoneta y el chofer deben siempre tener cofia y mascarilla, además de seguir protocolo de sanitización de calzado y manos.

El peoneta / Chofer debe bajar la yegua de carga del camión sanitizar con Amonio cuaternario antes de cargarla, sanitizar sus manos con alcohol gel y trasladar los productos del camión a la zona de recepción de productos.

2

3

No debe ingresar a la cocina ni bodega ningún peoneta/chofer, los productos no deben entrar con su empaque más externo, éste debe ser retirado antes de entrar a la cocina, en un mesón instalado para este objetivo en la zona definida para la recepción, con el siguiente procedimiento:

3.1 - El peoneta deja la caja o bolsa sobre el mesón, la manipuladora con las manos limpias, escudo facial y guantes, debe sanitizar con alcohol al 70% la cara de la caja o zona de la bolsa (más externa) que abrirá para sacar el contenido.

3.2 - La manipuladora con los guantes limpios, debe extraer las unidades y ponerlas en el carro de transporte con ruedas sanitizado, si alguna unidad entra en contacto con una superficie no sanitizada deben ser sanitizadas con alcohol al 70%.

3.3 - El carro debe ser trasladado por la manipuladora para almacenar después sobre las repisas previamente sanitizadas con amonio cuaternario.

NOS CUIDAMOS ENTRE TODOS

Anexo B: RUTA DE ENTREGA DE CANASTAS



Ruta para ENTREGA DE CANASTAS

En caso de requerir asistencia especial por favor acérquese de inmediato a personal del establecimiento.



SIGA ESTOS 6 PASOS

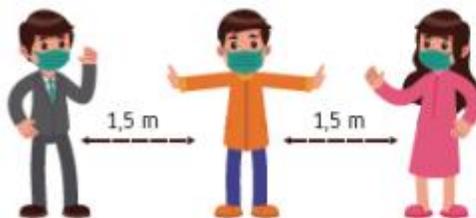
1

Mantenga su **MASCARILLA** cubriendo tanto nariz como la boca.



2

Mantenga una **DISTANCIA** mínima de 1,5 metros entre usted y los demás apoderados



3

Al momento de ingresar se le aplicará **ALCOHOL** en sus manos para reducir el riesgo de contagio



El ministro de Fe le preguntará sus datos para confirmar identidad, a viva voz, usted de la misma manera debe **CONFIRMAR LA INFORMACIÓN** sin quitarse la mascarilla y manteniendo la distancia de 1,5 metros;

4



Cuando el Ministro de Fe se lo indique diríjase al mesón de **RETIRO DE LA CANASTA**, revise su canasta y si tiene dudas manteniendo la distancia diríjase a la persona que está entregando los productos,

5

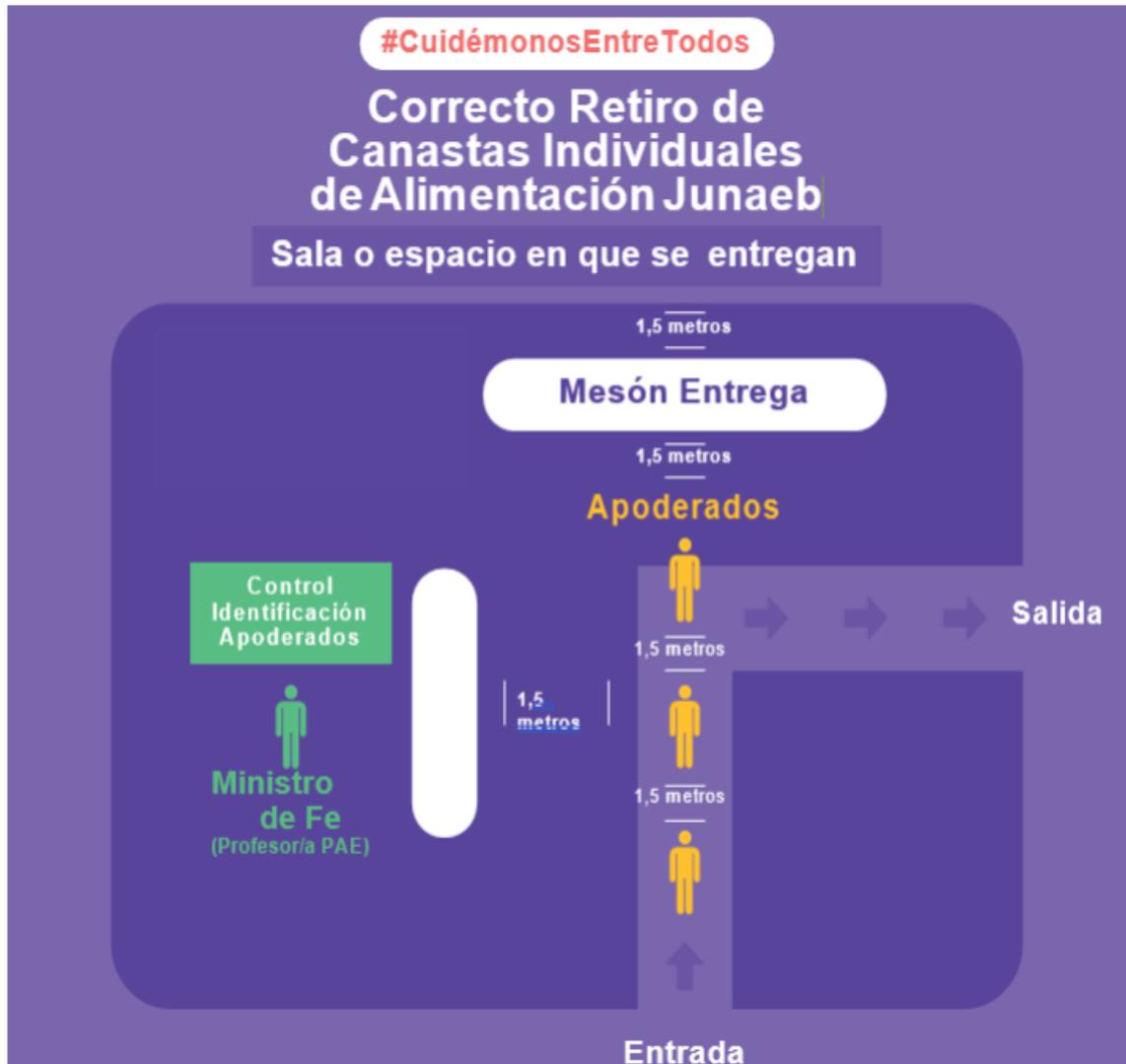


RETÍRESE DEL LUGAR por la salida designada, en caso de que la salida sea la misma que por donde entró, asegúrese de que no haya personas en dicho punto antes de salir.

6



Anexo C: CORRECTO RETIRO DE CANASTAS INDIVIDUALES DE ALIMENTACIÓN JUNAEB



REGISTRO TOMA DE CONOCIMIENTO.

Acuso recepción conforme del presente protocolo de prevención frente al covid-19. preparación, armado y entrega de canastas. establecido por Colegio Diego De Almeйда.

El trabajador acepta lo siguiente:

- Recibió la instrucción, capacitación y entrenamiento.
- Fue informado oportuna y convenientemente acerca de los riesgos asociados a la tarea, de los métodos de trabajo correctos y de las medidas preventivas.

N°	NOMBRE	RUT	FIRMA
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
NOMBRE DE QUIEN EXPONE:		FIRMA:	
CARGO:		FECHA:	

