

**RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 043-2020-CVH-GG**

Lima, 09 de octubre de 2020

VISTO:

Informe N° 189-2020-CVH-GO/SGAB emitido por la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas, Informe N° 221-2020-CVH-GO emitido por la Gerencia de Operaciones, Memorando N° 075-2020-CVH-OAL emitido por la Oficina de Asesoría Legal, Informe Múltiple N° 004-2020-CVH-GO emitido por la Gerencia de Operaciones, Informe Múltiple N° 009-2020-CVH-GO emitido por la Gerencia de Operaciones, Informe N° 208-2020-CVH-GO/SGGISR emitido por la Subgerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo, Informe N° 381-2020-CVH-OAF-UR emitido por la Unidad de Recursos Humanos, Informe 267-2020-CVH-2020-CVH-GO emitido por la Gerencia de Operaciones, Memorando N° 202-2020-CVH/OPEP emitido por la Oficina de Planeamiento Estratégico y Presupuesto, Informe N° 115-2020-CVH-OAL emitido por la Oficina de Asesoría Legal;

**CONSIDERANDO:**

Que, mediante Decreto Supremo N° 036-95-ED del 24 de abril de 1995, se aprueba el Estatuto del Centro Vacacional Huampaní, a través del cual se la define como una institución pública descentralizada del Ministerio de Educación, con personería jurídica de derecho público con autonomía técnica, administrativa, económica y financiera, y su régimen presupuestal se sujeta a las normas que aprueba la Dirección Nacional de Presupuesto Público del Ministerio de Economía y Finanzas, cuya finalidad es prestar servicios hoteleros, de esparcimiento, recreación y deporte; así como apoyar la ejecución de convenciones, eventos culturales y otros servicios afines con capacidad para el desarrollo de actividades y eventos deportivos;



Que, la Organización Mundial de la Salud ha calificado, con fecha 11 de marzo de 2020, el brote del Coronavirus (COVID-19) como una pandemia al haberse extendido en más de cien países del mundo de manera simultánea.



Que, los artículos 7° y 9° de la Constitución Política del Perú señalan que todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, y que el Estado determina la política nacional de salud, correspondiendo al Poder Ejecutivo normar y supervisar su aplicación, siendo responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizadora para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud

Que, la Ley N° 26842, Ley General de Salud en los numerales II y VI del Título Preliminar establece que la protección de la salud es de interés público, y que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad, siendo irrenunciable la responsabilidad del Estado en la provisión de servicios de salud pública;



Que, el artículo 79° de la precitada ley contempla que la Autoridad de Salud queda facultada a dictar las medidas de prevención y control para evitar la aparición y propagación de enfermedades transmisibles. Todas las personas naturales o jurídicas, dentro del territorio, quedan obligadas al cumplimiento de dichas medidas, bajo sanción;

Que, la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, establece entre los principios de su Título Preliminar, el Principio de Prevención, mediante el cual el empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores;





Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, se declara emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, posteriormente, mediante Decreto Supremo N°20-2020-SA, se prorroga la Emergencia Sanitaria por 90 días más.

Que, mediante Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, de fecha 30 de junio de 2020 se aprueba los "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19, estableciendo los lineamientos para contribuir a la disminución del riesgo de transmisión de la COVID-19 en el ámbito laboral, implementando lineamientos generales para la vigilancia, la prevención y control, teniendo como uno de sus objetivos garantizar la sostenibilidad de dichas medidas.



Que, la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, de fecha 02 de mayo de 2020, tiene como finalidad establecer los lineamientos que puedan contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio.



Que, mediante Resolución Ministerial N° 103-2020-PCM, se dictan lineamientos para las entidades del Poder Ejecutivo, a efectos que adopten las medidas pertinentes para el desarrollo de sus actividades y atención de la ciudadanía, considerando los enfoques de género, interculturalidad e interseccionalidad, salvaguardando las restricciones sanitarias y el distanciamiento social, durante la declaratoria de emergencia sanitaria producida por el COVID-19 en el Perú, en el marco del Decreto Supremo N° 008-2020-SA.



Que, la Gerencia de Operaciones con fecha 23 de junio de 2020 y 13 de julio de 2020 remite el Informe Múltiple N°004-2020-CVH-GO e Informe N°009-2020-CVH-GO, respectivamente, a la Unidad de Recursos Humanos y a la Subgerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo, alcanzando el Proyecto modificado del Protocolo de Acciones Frente al Coronavirus (SARS-CoV-2) para la Subgerencia de Alimentos y Bebidas de CVH, para su revisión, validación y gestión en el marco de sus competencias.

Que, la Subgerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo, mediante Informe N°208-2020-CVH-GO/SGGISR de fecha 16 de julio de 2020, informa que:

"(...) se indica que se realizó coordinaciones telefónicas con al Ing. Angela Delgado responsable del servicio de aseguramiento de la calidad, concluyendo en el documento con una adición por parte de la ingeniera, en el numeral 6.2., con título "PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN A HOSPEDADOS EN PUERTA DE HABITACIÓN" razón por lo cual esta subgerencia no tiene ninguna observación al respecto y se adjunta documento de sustento. (...)"

Que, la Unidad de Recursos Humanos, con fecha 20 de julio de 2020, mediante Informe N°381-2020-CVH-OAF-UR, indica que:

"(...) estando a lo informado por el Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo como área técnica, el cual señala que no tiene ninguna observación al respecto: esta jefatura hace suyo lo manifestado por el citado especialista, por lo que; no se tiene ninguna observación al Protocolo de Acción frente al Corona Virus (Sar-CoV-2) para la Subgerencia de Alimentos & Bebidas. (...)"

Que, con fecha 20 de julio del presente, la Gerencia de Operación remite el Informe 267-2020-CVH-2020-CVH-GO a la Oficina de Planeamiento Estratégico y Presupuesto, adjuntando el Protocolo de Acción Frente al Coronavirus (SARS- CoV-2) para el Subgerencia de Alimentos y Bebidas de CVH debidamente actualizado y con las modificaciones efectuadas por la Sub Gerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo, a fin de que se indique si se encuentra alineado a las Acciones del PEI y de ser el caso se remita a la Oficina de Asesoría Legal para continuar con el trámite de aprobación.





Que, la Oficina de Planeamiento Estratégico y Presupuesto, mediante Memorando N°202-2020-CVH/OPEP, de fecha 20 de julio de 2020, indica que el proyecto de Protocolo de Acción Frente al Coronavirus (SARS- CoV-2) para el Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas de CVH, se encuentra alineado a la AEI 03.01 Plan de contingencia y continuidad operativa desarrollados para el Centro Vacacional Huampaní del Objetivo Estratégico 3: OEI-03 Mejorar la gestión de riesgo y desastres, objetivo que se encuentra en la prioridad 3 en el Plan Estratégico Institucional Ampliado, PEI 2019-2023 del CVH, en virtud de lo cual, remite a la Oficina de Asesoría Legal para que se continúe con el trámite correspondiente.



Que, con Informe N° 115-2020-CVH/OAL, la Oficina de Asesoría, la Oficina de Asesoría Legal remite el Protocolo de Acción Frente al Coronavirus (SARS- CoV-2) para el Sub Gerencia de Alimentos & Bebidas de CVH, el cual tiene como objetivos establecer criterios de vigilancia, prevención y control del COVID-19, así como la implementación de mecanismos de protección a los trabajadores del Centro Vacacional Huampaní, para evitar la propagación o el contagio, asegurando en lo posible, la continuidad de los procesos productivos en nuestra institución de acuerdo al marco legal vigente, brinda opinión favorable al Plan y señala que el mismo se encuentra conforme con la normatividad vigente.



Por lo expuesto, resulta necesario aprobar el Protocolo de Acción Frente al Coronavirus (SARS-CoV-2) para el Sub Gerencia de Alimentos & Bebidas de Centro Vacacional Huampaní;

Con visto de la Unidad de Recursos Humanos, la Sub Gerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo, la Sub Gerencia de Alimentos & Bebidas, la Gerencia de Operaciones y la Oficina de Asesoría Legal, y;



En uso de las facultades conferidas por el Estatuto del Centro Vacacional Huampaní aprobado por Decreto Supremo N° 036-95-ED y el Reglamento de Organización y Funciones del Centro Vacacional Huampaní, aprobado por Resolución de Presidencia de Directorio N° 028-2019-CVH-PD;



SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el Protocolo de Acción Frente al Coronavirus (SARS- CoV-2) para el Sub Gerencia de Alimentos & Bebidas de Centro Vacacional Huampaní, el mismo que como Anexo 1 forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- DISPONER que el Protocolo de Acción Frente al Coronavirus (SARS- CoV-2) para el Sub Gerencia de Alimentos & Bebidas de Centro Vacacional Huampaní, entrará en vigencia a partir de la publicación de la presente Resolución en el portal institucional.

ARTÍCULO 3°.- DISPONER la publicación de la presente Resolución en el portal institucional del Centro Vacacional Huampaní (www.huampani.gob.pe).

Regístrese y comuníquese.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ

Econ. Ana Maria Serrudo Echarz
GERENTE GENERAL



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	



PROTOCOLO DE ACCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (SARS-CoV-2) PARA EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



Se trata de un protocolo abierto al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución del COVID-19
(Última actualización 23/07/2020_VERSION 1.0)



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVO
3. VIGENCIA
4. BASE LEGAL
5. RESPONSABILIDADES
6. PROTOCOLOS DE ACCIÓN
 - 6.1. TRASLADO DE TRABAJADORES
 - 6.2. ATENCIÓN EN EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 - 6.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 - 6.4. CONTENCIÓN DE CONTAGIO
 - 6.5. CONFIRMACIÓN DE INFECCIÓN
 - 6.6. PROCEDIMIENTO DE ACCIÓN Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES EN CASO POSITIVO
7. REGISTRO



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

1. INTRODUCCIÓN

El coronavirus SARS-CoV-2 es un virus que pertenece a la familia Coronaviridae. Se transmite de persona a persona por vía respiratoria a través de gotas respiratorias de más de 5 micras que se emiten por la persona enferma cuando esta presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos) y también por contacto con fómites (ropa, las sábanas de la cama, el equipamiento hospitalario no esterilizado, etc.). No se ha demostrado la transmisión aérea, es decir, la que se produciría por núcleo de gotitas o aerosoles, que son capaces de transmitirse a una distancia de más de 2 metros. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días.

Se está vigilando la situación del brote de enfermedad coronavirus. Actualmente, según han confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitorizando la propagación del virus y no ha habido ningún informe de transmisión a través de los alimentos. Por último, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, y ha incluido consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

El Centro Vacacional Huampaní es una empresa que se dedica al rubro hotelero y de esparcimiento, por tanto debe garantizar la calidad de alimentos que se brindan dentro del establecimiento, por lo que es necesario contar un protocolo de acción frente al COVID 19 que satisfaga no sólo la necesidad de los clientes y trabajadores, sino que asegure también la inocuidad de los alimentos así como la más alta calidad en los servicios, adaptándose a los nuevos lineamientos establecidos frente a esta pandemia.

2. OBJETIVOS

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, para trasladar tranquilidad a nuestros albergados y trabajadores al disponer de accesos a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos. El principal objetivo es garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad.

Los objetivos del protocolo de acción del Centro Vacacional Huampaní, son:

- Reforzar los procedimientos de limpieza y desinfección ya establecidos, que son usados por la elaboración de alimentos y así lograr la meta global de que garanticen la producción de ALIMENTOS SEGUROS y de calidad.
- Prevenir cualquier enfermedad transmitida por alimentos (ETA), tanto en su producción y distribución, siguiendo buenas prácticas de higiene al manipular y preparar los alimentos, de acuerdo a lo recomendado por la OMS, con la aplicación de las claves para la inocuidad de los alimentos.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

- Establecer medidas preventivas que debe cumplir el Centro Vacacional Huampani, con el fin de proteger la salud del personal, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID-19.

Asimismo, este protocolo contempla las siguientes acciones:

- 1) Implantación de medidas para garantizar la salud de los colaboradores del CVH (ver capítulo 6),
- 2) Control de propagación del virus,
- 3) Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan y
- 4) Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos inocuos, esencial para proporcionar a la población del Centro Vacacional Huampani un servicio de calidad, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.



3. VIGENCIA

El presente protocolo entrará en vigencia a partir de la publicación de la Resolución que lo aprueba.

Asimismo, mantendrá su vigencia mientras se encuentren activas las disposiciones legales relacionadas a la emergencia sanitaria que dicta las medidas de prevención y control del COVID-19; así como las disposiciones complementarias emanadas por el gobierno.



4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, "Ley General de Salud".
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 20-2020-SA, Decreto Supremo que prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento de la "Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara el Estado de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote de COVID-19 y normas modificatorias Decretos Supremos Nros 51-2020-PCM, 64-2020-PCM, 75-2020-PCM, 83-2020-PCM y 94-2020-PCM.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines".
- Resolución Ministerial 005-2020-TR, que aprueba la Guía para la prevención ante el coronavirus (COVID-19) en el ámbito laboral.
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, que aprueba los "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
		Sub-Gerente: David Damián

- Resolución Ministerial N° 270-MINSA, que aprueba la Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19.
- COVID 19: Implicancias en la alimentación e inocuidad alimentaria / Boletín informativo del Colegio de Ingenieros del Perú (CIP), 16-03-2020.
- Guía para la Limpieza y Desinfección de manos y superficies del Instituto Nacional de Calidad (INACAL), 06-04-2020 - 1º Edición.
- Decreto Supremo N° 36-95-ED, que aprueba el Estatuto del Centro Vacacional Huampaní
- Resolución de Presidencia de Directorio N° 028-2019-CVH-PD, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones 2019 del CVH.



5. RESPONSABILIDADES

La responsabilidad del presente protocolo es de todo el personal del Centro Vacacional Huampaní al que se delegue el cumplimiento del presente, así como los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las empresas y los ciudadanos, con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio y garantizar la calidad de los alimentos que la institución brinda. Cada miembro tiene la responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus COVID-19.

Asimismo, todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación tenemos una especial

responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a los clientes y colaboradores del Centro Vacacional Huampaní. Los colaboradores de la institución, por su parte, deben extremar al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional y privado.

Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos productivos y no productivos, corresponde a la Institución evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

Cualquier medida de protección debe garantizar que se proteja adecuadamente a los colaboradores de aquellos riesgos para su salud o su seguridad que no puedan evitarse o limitarse suficientemente mediante la utilización de medios de protección colectiva o la adopción de medidas de organización del trabajo. La información y la formación son fundamentales en la protección de las personas en contacto con casos en investigación o confirmados, y en aquellos que presentan riesgo de exposición al virus. Hay que tener presente que la dimensión de la protección va más allá del colaborador e incluye al resto de las personas susceptibles de contacto directo o indirecto con el caso.

A los responsables de las áreas se les pide que se identifiquen las personas clave e infraestructuras críticas para el mantenimiento de la actividad, y tengan previstos planes de contingencia ante posibles bajas por la enfermedad, incremento del absentismo por cuarentenas forzosas, así como, suficientes suministros de recambios y servicios de apoyo de proveedores esenciales para el normal funcionamiento de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

Los niveles de protección que se establezcan deben ajustarse y aplicarse en función de la naturaleza de las actividades, y de la evaluación del riesgo para los colaboradores.

Al ser parte de una Institución que requiere una especial protección, debido a los servicios que brinda, el colaborador debe restringir los contactos con terceras personas, limitándolos a los imprescindibles, y mantener las medidas de aislamiento social vigentes. El desplazamiento desde el hogar al trabajo se desarrollará de forma individual y debe asegurarse que se está libre de cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al lugar de trabajo.



6. PROTOCOLOS DE ACCIÓN

Con carácter general, en todos los eslabones de la cadena alimentaria del Centro Vacacional Huampaní es imprescindible:

a) Reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Se recomienda:

- La higiene de manos. Esta es la medida principal de prevención y control de la infección.
- Etiqueta respiratoria:
 - Si tiene síntomas respiratorios debe cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con un pañuelo desechable y tirarlo en un contenedor de basura. Si no se tiene pañuelo de papel debe toser o estornudar sobre su brazo en el ángulo interno del codo, con el propósito de no contaminar las manos, y proceder a lavarse de manera inmediata las manos y los brazos hasta la altura del codo con agua y jabón al menos durante 20 segundos, después aplicarse gel antibacterial o algún producto de desinfección a base de alcohol al 70%.
 - Si sufre un acceso de tos inesperado y se cubre accidentalmente con la mano, evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, y debe lavarse a continuación con agua y jabón al menos durante 20 segundos, después aplicarse gel antibacterial o algún producto de desinfección a base de alcohol al 70%.
 - Toda persona con síntomas respiratorios debe lavarse frecuentemente las manos porque accidentalmente puede tener contacto con secreciones o superficies contaminadas con secreciones.

NOTA: El colaborador que presente síntomas respiratorios dentro del CVH debe ser trasladado de manera inmediata al tópico del Centro Vacacional Huampaní para la respectiva evaluación del médico ocupacional. Ningún colaborador con síntomas respiratorios podrá trabajar en la cocina del CVH y/o anexos.

b) Las medidas de protección individual (incluyendo el equipo de protección personal - EPP), deben ser adecuadas y proporcionales al riesgo o riesgos frente a los que debe ofrecerse protección, de acuerdo con la actividad laboral o profesional.

c) Las medidas de aislamiento del personal que se encuentre en investigación por posible contagio de COVID-19, constituyen la primera barrera de protección tanto del trabajador como de las restantes personas susceptibles de contacto con el caso.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

- d) El uso apropiado de elementos de protección estructurales, los controles de acceso a las instalaciones productivas y medidas organizativas de personal, las políticas de limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo reutilizables son igualmente importantes medidas preventivas.

6.1. TRASLADO DE TRABAJADORES DEL CVH



Las personas que forman parte de la institución deben respetar y aplicar este protocolo en todos sus puntos. La responsabilidad personal y social de todas las personas es fundamental para minimizar riesgos y evitar el contagio, así como para garantizar la calidad de los alimentos que brinda el CVH.

SITUACIONES EN QUE SE PERMITE EL TRÁNSITO DE PERSONAS DENTRO DEL CVH

1. Traslado a puntos de trabajo; si son parte de rubros indispensables (alimentos, tóxico, housekeeping, etc.)
2. Traslado al comedor de personal.
3. Compra de medicamentos y/o visitas al tóxico.
4. Acompañamiento de personas con discapacidad debidamente identificados.

PRECAUCIONES AL TRANSPORTARSE DENTRO DEL CVH

- Siempre salir identificado.
- Utilizar elementos de protección (mascarilla, guantes, protector facial, alcohol u otro desinfectante)
- Mantener distanciamiento de 1 a 1,5 metros con otras personas.
- Procura usar el cabello recogido y no traer joyería.
- Utilizar prendas con mangas largas de preferencia.
- En caso de contacto con superficies contaminadas, evitar tocar rostro u otras superficies limpias hasta que puedas lavar tus manos.
- Al toser o estornudar cubrir siempre boca y nariz.

6.2. ATENCIÓN EN EL CVH – PERSONAL AYB

Se trata de mantener las actividades con todas las garantías de calidad e inocuidad fundamentales para asegurar el abastecimiento de materias primas alimentarias y productos terminados de calidad para las personas hospedadas y colaboradores del CVH.

Restricción estricta del acceso a las áreas pertenecientes a la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas, quedando autorizados exclusivamente a los proveedores y colaboradores perteneciente a la Sub Gerencia. Para ello se cerró el salón principal, restringiendo el acceso únicamente para traslado de coches de alimentos que serán entregados al personal de despacho y personal militar.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

Queda prohibido el acceso a la cocina principal, salón principal, servicios higiénicos, oficinas y otros ambientes pertenecientes a la Sub Gerencia de AyB, de toda persona no relacionada con la operatividad, es decir colaboradores de otras áreas del CVH, quedando también canceladas las visitas turísticas o similares.



De ser necesario, para evitar la concentración excesiva de personas deberá reducirse al mínimo imprescindible la presencia de colaboradores para la producción de alimentos y la realización de otras actividades inherentes a las funciones de la Sub Gerencia, aplicando en cada momento las medidas de distancia entre personas, establecidas en el Protocolo.



Se incrementó el nivel de limpieza y desinfección tanto de las salas de cocina principal y salón principal, como del resto de dependencias, incluida la desinfección diaria total de la zona de terraza y almacenes antes y después de cada turno.

En la medida de lo posible, se incrementó la disponibilidad de dispensadores desinfectantes en las zonas de cocina, salón y terraza.

PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN A HOSPEDADOS EN PUNTOS DE PROVISIÓN



- Una vez embalada la comida de cada servicio (desayuno, almuerzo y cena) en sus respectivos horarios, se realiza la organización por lugar en los diferentes coches (previa limpieza y desinfección de los mismos) colocando la cantidad exacta por lugar de destino.
- Se procede a asegurar los alimentos para su respectivo traslado, evitando futuros derrames en el camino.
- Se hace la entrega a través de las puertas que conectan a la terraza, al personal encargado de la distribución.
- El personal responsable de la repartición de los alimentos, se encontrará debidamente protegido con todos sus implementes de protección personal (traje de cuerpo completo, mascarilla, protector facial y guantes).
- El personal llevará los coches con la alimentación hasta los puntos de provisión determinados y se realiza la entrega correspondiente.
- Una vez terminada la repartición de los alimentos, el personal de despacho, realiza el recojo de los coches y otros materiales entregados de los puntos de abastecimiento y los regresan a la terraza.
- Cuando los coches y otros, se encuentran en la terraza, se procede a realizar una desinfección por la brigada de desinfección del CVH a través de un pulverizador que contiene amonio cuaternario de quinta generación.
- Pasados los 05 minutos de reposo, se procede a ingresar los coches y otros artículos para sus respectivos lavados y posterior desinfección. Para la limpieza se utiliza detergente de grado alimentario y para la desinfección se usa amonio cuaternario de quinta generación en la proporción de 08 mililitros por Litro.
- Una vez terminado el proceso de limpieza y desinfección realizada por el personal de AyB. El coche y demás artículos están listos para su siguiente uso.
- Se utiliza el mismo procedimiento de limpieza y desinfección para todos los artículos y utensilios que fueron mandados a los exteriores del CVH.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

- Los utensilios y artículos que son entregados a los exteriores son identificados y separados para su posterior limpieza y desinfección.

PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN A HOSPEDADOS EN PUERTA DE HABITACIÓN

- Una vez embalada la comida de cada servicio (desayuno, almuerzo y cena) en sus respectivos horarios, se realiza la organización por lugar en los diferentes cambros (previa limpieza y desinfección de los mismos) colocando la cantidad exacta por lugar de destino.
- Se procede a asegurar los alimentos para su respectivo traslado, evitando futuros derrames en el camino.
- Se hace la entrega a través de las puertas que conectan a la terraza, al personal encargado de la distribución.
- El personal responsable de la repartición de los alimentos, se encontrará debidamente protegido con todos sus implementes de protección personal (traje de cuerpo completo, mascarilla, protector facial y guantes).
- El personal de reparto llevará la alimentación hasta la puerta de las habitaciones, dejando los alimentos en una superficie lisa, limpia y previamente desinfectada.
- Una vez terminada la repartición de los alimentos, el personal de reparto, realiza el recojo de los cambros y otros materiales llevados para la entrega, de manera inmediata los regresan a la terraza.
- Cuando los cambros y otros, se encuentran en la terraza, se procede a realizar una desinfección por la brigada de desinfección del CVH a través de un pulverizador que contiene amonio cuaternario de quinta generación.
- Pasados los 05 minutos de reposo, se procede a ingresar los cambros y otros artículos para sus respectivos lavados y posterior desinfección. Para la limpieza se utiliza detergente de grado alimentario y para la desinfección se usa amonio cuaternario de quinta generación en la proporción de 08 mililitros por Litro.
- Una vez terminado el proceso de limpieza y desinfección realizada por el personal de AyB. Los cambros y demás artículos están listos para su siguiente uso.

PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN A LOS COLABORADORES DEL CVH

- La entrega de los alimentos para los diferentes servicios (desayuno, almuerzo y cena) se realizan en el comedor de personal, ubicado frente a las cámaras de refrigeración.
- Antes y después de cada servicio se realiza la limpieza y desinfección correspondientes del ambiente, utensilios y mesas ubicados en el área.
- Se capacitó a dos colaboradores del área de A&B para las operaciones ya mencionadas en el párrafo anterior.
- Cada colaborador contará con sus EPP (guantes, mascarilla y lentes), para los procedimientos de limpieza y desinfección ya establecidos.
- El personal responsable de la repartición de los alimentos dentro del comedor, se encontrará debidamente protegido con todos sus implementes de protección personal (traje de cuerpo completo, mascarilla, protector facial y guantes).



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

- Se colocó un pediluvio en el ingreso del comedor, para que cada personal perteneciente al CVH realice el procedimiento de desinfección del calzado antes de su ingreso al comedor, evitando así la contaminación del lugar.
- Una vez lograda la desinfección del calzado, se procederá a desinfectarse las manos con el alcohol en gel ubicados al ingreso del comedor, y luego de esa actividad se podrá realizar el proceso de recojo de los alimentos.
- La alimentación será abastecida en táperes descartables, tanto para el plato de fondo como para las entradas correspondientes, a su vez las bebidas serán entregadas en vasos descartables y por cada porción adicional se entregará en un vaso nuevo, utilizaremos también cubiertos descartables y servilletas de papel.

No seguir estas indicaciones podría implicar la cuarentena, aislamiento y cese de actividad dentro del Centro Vacacional Huampani.

6.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En algunos casos los microorganismos como los virus pueden permanecer viables durante horas en superficies vivas y en superficies inertes. La limpieza de superficies seguida de desinfección es una de las mejores prácticas para la prevención de enfermedades en entornos comunitarios.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- Se tiene restringido el acceso a las áreas pertenecientes a la sub gerencia de Alimentos y Bebidas, esto para poder evitar la contaminación cruzada con alguna persona que se encuentre infectada con el COVID-19, ya sea hospedado y/o colaborador.
- Se ubicó un pediluvio en el único ingreso a la cocina principal del CVH, para la respectiva desinfección del calzado de personal autorizado.
- Todo personal que ingrese, debe cumplir con el correcto procedimiento del lavado de manos en el área de Aduanas ya instalada.
- Queda prohibido totalmente ingresar a la cocina sin los equipos de protección personal correspondientes.
- No se debe tener contacto con personal ajeno al área durante las horas de labor y/o mientras tengan puesto el uniforme de trabajo, esto para evitar la contaminación cruzada.
- Se debe de reforzar el lavado de manos cada 30 minutos y/o después de realizar una actividad distinta.
- No se debe mezclar la ropa de calle con el uniforme de trabajo, deben estar ubicados en compartimentos distintos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar cualquier contacto físico con los compañeros.
- Mantenerse a la mayor distancia posible (≥ 1 m), si la actividad lo permite.
- Disposición de mascarillas para uso de aquellas personas que se determine, en función de la exposición al riesgo.
- Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y de uso personal.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

- Aumento de la frecuencia de retirada de desechos. Tener especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- Limpieza periódica de superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc.

LIMPIEZA

La limpieza se lleva a cabo para eliminar todos los materiales indeseables (suciedad, mugre, grasa, entre otros) y con ellos por arrastre, los microorganismos adheridos a las superficies.

En general, la eficacia de un procedimiento de limpieza depende de:

- a) El tipo y la cantidad de material a eliminar;
- b) El producto de limpieza; y;
- c) El impacto del chorro de agua, el restregar, el tiempo adecuado, entre otros.

Es importante comprender que los microorganismos están adheridos a las superficies junto con el polvo, grasa, mugre, suciedad, y algunas veces cuando las superficies no son adecuadamente limpiadas, en el tiempo llegan a formar biopelículas. Estas últimas, no se eliminan completamente con la limpieza, sin embargo, la experiencia ha demostrado que se elimina una gran parte de los microorganismos a través de la limpieza. Durante la desinfección deberán ser inactivados o eliminados los microorganismos que pudieron sobrevivir a la limpieza.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES

I) LIMPIEZA DE SUPERFICIES INERTES

Si las superficies inertes están sucias, es indispensable limpiarlas, usar agua y detergente o limpiador líquido.

Entre estas superficies tenemos las siguientes:

- a) Utensilios de cocina,
- b) Superficie de los mesones y lavaderos de cocina;
- c) Superficies de las mesas donde se ingieren los alimentos;
- d) Manteles o individuales;
- e) Superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos;
- f) Pisos e inodoros.

En el caso de epidemias o pandemias, es necesario que el calzado del personal se conserve fuera del ambiente del trabajo en la medida de lo posible y la ropa de casa se aisle, lave o se exponga al sol si se ha tenido contacto con el exterior o con personas que podrían ser portadores asintomáticos; por ningún motivo la ropa de casa deberá juntarse con el uniforme de trabajo.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

II) LIMPIEZA DE SUPERFICIES VIVAS

Las superficies vivas importantes a tener en cuenta para el lavado, son principalmente los alimentos.



Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos, deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo y suciedad, dependiendo de la necesidad de conservarse en frío, deberá almacenarse en refrigeración. No es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.



Las carnes, aves y pescado, deben lavarse a chorro de agua y preservarse en congelación si no se elaborarán inmediatamente. Estos alimentos son altamente perecibles y no deben estar expuestos a temperatura de ambiente.

Una medida importante de prevención cruzada en el ambiente de trabajo, es tener tablas de picar distintas, unas para las carnes (alimentos crudos), otra para vegetales y frutas (consumo directo) y otras para productos cocidos. Todas estas tablas deben mantenerse en una solución desinfectante (amonio cuaternario).



DESINFECCIÓN

La desinfección busca reducir por medio de agentes químicos y/o métodos físicos el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

La utilización del calor en forma de calor directo, vapor o agua caliente es un método muy seguro y es un método de desinfección muy utilizado para superficies inertes o superficies vivas como algunos alimentos, que no pierden sus características de alimentos frente a este tratamiento, por ejemplo, el hervir el agua potable a 100 °C es un procedimiento que lo que hace realmente es lograr tener un agua libre de microorganismos. Aun cuando el agua que llega por la red sanitaria pública es potable, esta podría haberse contaminado si los tanques o cisternas no están bien mantenidos desde un enfoque sanitario.

En el caso de desinfección por productos químicos, se tienen los siguientes productos químicos más comúnmente utilizados:

- a) Cloro y sus compuestos;
- b) Alcohol al 70 %;
- c) Peróxido de hidrógeno;
- d) Ácido Peracético y
- e) Amonio cuaternario

I) DESINFECCIÓN DE MANOS

Existen 2 opciones de desinfectantes:

Opción 1 - Solución de alcohol al 70 %

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:

- a) Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse
- b) Alcohol Puro rectificado al 96 %,



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- a) Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
 - b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado.
Tomar la precaución de no inhalar la solución.



Opción 2 - Alcohol gel antibacterial

Comercialmente se puede conseguir el alcohol gel antibacterial.

II) DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES VIVAS

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de ácido peracético con una dilución de que no debe exceder los 100 ppm (parte por millón) según la FDA.

Modo de empleo:

- a) Lavar las hortalizas y frutos previamente a chorro con agua potable;
- b) Colocar el fruto / hortaliza a desinfectar por inmersión de 5 minutos;
- c) Desechar el agua;
- d) No se requiere enjuagar, sin embargo, podría hacerse el enjuague con agua potable.



III) DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES INERTES

Este punto busca prevenir la contaminación cruzada desde los alimentos crudos que se consumen previa cocción y que por su naturaleza tienen una carga microbiana alta hacia los alimentos de consumo directo como las hortalizas utilizadas en ensaladas, o frutos consumidos como tales o en jugos.

La contaminación cruzada se da por el uso de utensilios como las tablas de picar, cuchillos, otros utensilios utilizados con insumos crudos que no son adecuadamente lavados y desinfectados, y por equipos que se usan para la elaboración de los alimentos.

Las superficies inertes importantes a desinfectar con solución de amonio cuaternario aplicando preferentemente a través de un paño húmedo por frotación son:

- a) Superficie de los mesones de la cocina;
- b) Utensilios de cocina
- c) Superficies de las mesas donde se ingieren los alimentos;
- d) Manteles o individuales;
- e) Superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos;
- f) Superficies de los empaques de alimentos;
- g) Pisos;
- h) Manijas de las puertas;
- i) Interruptores de luz;
- j) Barandas;



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

Instrucción de Desinfección, Fungicida y Virucida:

Aplicar la solución en superficies duras, inanimadas, no porosas. Mojar por completo las superficies con un trapo, trapeador, esponja o pulverizador. Si la superficie se encuentra muy sucia, se requiere una limpieza preliminar. Las superficies tratadas deben permanecer

húmedas durante 10 minutos. Cuando la solución sea utilizada en envase abiertos como baldes, debe estar preparada por lo menos diariamente o ser cambiada cuando la misma presente suciedad.

La solución a usar debe ser de 8ml por Litro para utensilios y equipos de cocina, mientras que para pisos y otras superficies se usarán la concentración de 10 ml por Litro de producto Amonio Cuaternario de quinta generación al 9%.



6.4. CONTENCIÓN DE CONTAGIO

IDENTIFICACIÓN DE PERSONAL Y CARACTERIZACIÓN DE SÍNTOMAS

1. Recopilar información respecto a los síntomas que presenta para verificar compatibilidad y el tiempo en que los viene presentando.
2. Contrastar la sintomatología con las características del virus coronavirus conforme al cuadro siguiente.
3. Reforzar los monitoreos a la salud del personal, en caso presentar nuevo caso, seguir el procedimiento. Se actualizará conforme medidas del sistema de salud, previamente se les comunicará.
4. Completar el check list síntomas respiratorios brindado por la Sub Gerencia de Gestión Integral y Riesgo.



6.5. CONFIRMACIÓN DE INFECCIÓN

Se plantean los siguientes planes de acción:

PROPUESTA 1

1. Cierre de la cocina principal y/o anexos, desinfección de ambientes.
2. Trazabilidad del personal con que se tiene contacto.
3. Reorganización de equipos para mantenimiento de operaciones.
4. Enviar a cuarentena y aislar al personal en contacto. Informar e ingresar al registro como presunto paciente infectado hasta que sean dados de alta.
5. Mantenimiento de los protocolos de limpieza y desinfección / medidas de distanciamiento y barreras físicas.



	GERENCIA DE OPERACIONES	Área: Aseguramiento de la Calidad de Alimentos y Bebidas
	Sub-Gerente: David Damián	

PROPUESTA 2

1. Previo diagnóstico: Armado de equipos y redefinido de las rutas de movilidades.
2. Post diagnóstico: Cierre de local y desinfección de ambientes.
3. Reorganización de equipos para mantenimiento de operaciones
4. Enviar a cuarentena y aislar al personal en contacto. Informar e ingresar al registro como presunto paciente infectado hasta que sean dados de alta.
5. Mantenimiento de los protocolos de limpieza y desinfección / medidas de distanciamiento y barreras físicas.



MEDIDAS PREVIAS A LA APERTURA CON AFORO REGULAR

- Confirmación de análisis de personal registrado como posible infectado.
- Personal en cuarentena preventiva reporta evolución de signos y síntomas.
- Personal con síntomas respiratorios deben tener alta médica.
- Mantenimiento de medidas preventivas de higiene y limpieza para minimizar riesgo luego de levantado el estado de emergencia.



6.6. PROCEDIMIENTO DE ACCIÓN Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES EN CASO POSITIVO

- Las instalaciones del club y del área de AyB deben ser desinfectadas antes de volver a poder ser utilizadas.
- El personal de limpieza deberá estar protegido con los EPPS adecuados.
- El proceso de limpieza y desinfección deberá realizarse con especial atención en aquellas instalaciones en las que se evalúe que pueden producirse mayores riesgos de exposición, como baños, zonas comunes. Para facilitar y asegurar el efecto de las soluciones desinfectantes a todos los puntos críticos de las instalaciones se recomienda utilizar equipos de dispersión área (nebulizadores o similares)
- Tras la desinfección de las instalaciones, estas volverán a estar disponibles para su uso.



7. REGISTRO

Declaración por parte del colaborador de su lectura y conformidad: documento que acredita mediante la firma de que se ha leído y entendido este protocolo y asume su parte de responsabilidad y se compromete con su implantación (RPBM-021).

