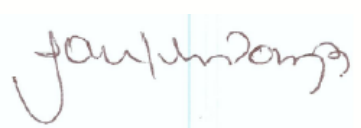


**PROTOCOLO RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL
QUE SE ENCUENTRA AISLADO Y/O CON POSITIVO PARA
COVID-19 A QUIENES SE LES SUMINISTRA LA
ALIMENTACIÓN POR MEDIO DE LOS CATERING DE ALFM**

Agencia Logística Fuerzas Militares
CONTENCIÓN Y PREVENCIÓN – COVID-19

ELABORÓ	FECHA			REVISÓ	FECHA			APROBÓ	FECHA		
	DÍA	MES	AÑO		DÍA	MES	AÑO		DÍA	MES	AÑO
	10	07	2020		10	07	2020		10	07	2020
NOMBRE FLOR MARIA MURILLO MENDOZA				NOMBRE: ANDRES EDUARDO ORDUZ				NOMBRE: SANDRA LILIANA VARGAS			
CARGO: PD. Líder SST-GA				CARGO: Coordinador Grupo SST y Gestión Ambiental				CARGO: Directora Administrativa y de talento Humano			
FIRMA	FLOR MARIA MURILLO MENDOZA Firmado digitalmente por FLOR MARIA MURILLO MENDOZA Fecha: 2020.07.14 11:31:04 -05'00'			FIRMA	PD. Andres Eduardo Orduz Nivia Firmado digitalmente por PD. Andres Eduardo Orduz Nivia Fecha: 2020.07.14 11:23:53 -05'00'			FIRMA			



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA
DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL
AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 12

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



Contenido

1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE	3
3. MARCO LEGAL	3
4. RESPONSABILIDADES	5
5. METODOLOGIA	8
5.1. MEDIDAS PREVENTIVAS	6
6. PROTOCOLO RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE SE ENCUENTRA AISLADO Y/O POSITIVO PAR COVID-19 A QUIENES SE LES SUMINISTRA LA ALIMENTACIÓN POR MEDIO DE LOS CATERING ALFM	9
7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MENAJE EMPLEADO PARA EL SUMNISTRO DEL PERSONAL AISLADO Y/O CON CASOS POSITIVOS POR CORONAVIRUS (COVID-19) EN LOS CATERING	10



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA
 DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL
 AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 12

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



1. OBJETIVO

Definir las medidas de bioseguridad para los funcionarios, personal uniformado y demás partes interesadas los cuales intervienen en el suministro de la alimentación al personal Militar que se encuentra aislado de manera preventiva y/o con casos positivos por COVID-19 con el fin de disminuir el riesgo de contagio por coronavirus COVID-19.

2. ALCANCE

Este protocolo aplica a todos los funcionarios de los CATERING, personal uniformado y demás partes interesadas que requieran el suministro de la alimentación al personal Militar que se encuentra aislado de manera preventiva y/o con casos positivos por COVID-19.

3. MARCO LEGAL

- **Resolución 1016 de 1989: Artículo 10.** Las principales actividades de los subprogramas de Medicina Preventiva y del Trabajo.
- **Ley 100 de 1993: Artículo 208** “Atención de accidentes de trabajo y la enfermedad profesional.
- **Decreto 1295 de 1994: Artículo 2º** “Objetivos del Sistema General de Riesgos Profesionales.
- **Decreto 1072 de 2015:** Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- **Directiva 02 de 2020:** Medidas para atender la contingencia generada por el COVID19 a partir del uso de las tecnologías de la información y las telecomunicaciones.
- **Resolución 385 del 12 de marzo del 2020:** Declaración de la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus.
- **Resolución 407 del 20 marzo del 2020:** Por la cual se adoptan las medidas sanitarias obligatorias de aislamiento preventivo de personas adultas mayores en centros de larga estancia y de cierre parcial de actividades de centros de vida y centros día.
- **Decreto 476 del 25 de marzo del 2020:** Por el cual se dictan medidas tendientes a garantizar la prevención, diagnóstico y tratamiento del Covid-19 y se dictan otras disposiciones, dentro del Estado de Emergencia económica, social y ecológica.
- **Resolución 520 del 28 marzo del 2020:** Por el cual se establecen los requisitos para la fabricación de antisépticos y desinfectantes de uso externo categorizados como medicamentos, para el uso en la emergencia declarada por el Covid.19.
- **Decreto 539 del 13 de abril de 2020:** Por el cual se adoptan medidas de bioseguridad para mitigar, evitar la propagación y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID19. En el marco del estado de emergencia económica, social y ecológica.
- **Resolución 666 del 24 de abril de 2020:** Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia COVID-19.
- **Decreto 637 del 17 de marzo de 2020:** Por el cual se declara un Estado de Emergencia Económico, social y ecológico en todo el Territorio Nacional.
- **Que el Decreto 636 de 6 de mayo de 2020:** Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19, y el mantenimiento del orden público.
- **Resolución 749 del 13 de mayo de 2020:** Adopta el Protocolo de Bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y elaboración de bebidas, industria petroquímica, química
- **Resolución 798 de 20 mayo de 2020:** Adopta el Protocolo de Bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en los diferentes eslabones de la cadena logística del servicio de hospedaje que se preste al personal de la salud, de custodia y vigilancia de la población privada de la libertad, y de las Fuerzas Militares y Fuerza Pública



TITULO
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 12

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



3.1. ACTOS ADMINISTRATIVOS DE LA ALFM

- **Resolución No. 303 24 de marzo de 2020;** Por la cual se adoptan recursos para el manejo de medidas preventivas sanitarias, por causa.
- **Resolución No. 319 26 de marzo de 2020;** Por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo
- **Protocolo saneamiento básico;** Para prevenir el Covid-19
- **Resolución No. 362 03 de abril de 2020;** Por la cual se adopta medidas especiales para la prestación de los servicios ALFM
- **Memorando No.20202130191703 del 15 de abril de 2020;** por el cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19
- **Resolución No. 465 del 12 de mayo de 2020;** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19.
- **Protocolo de Bioseguridad, Cad's, Catering, Panadería y Dirección de Producción, Contención y Prevención Covid-19.**
- **Resolución No.505 del 28 de mayo de 2020;** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19.
- **Resolución No.527 del 03 de junio de 2020;** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus Covid-19.
- **Resolución No.592 del 06 de julio de 2020,** por la cual se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente el virus Covid-19.

4. RESPONSABILIDADES

4.1. Director General

- Impartir las instrucciones de prevención y cuidado en los protocolos de bioseguridad COVID-19 en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

4.2. Secretario General

- Supervisar el cumplimiento de las instrucciones y lineamientos establecidos en todos los protocolos de bioseguridad COVID-19 de la ALFM.

4.3. Subdirectores Generales, Jefes de Oficina Directores Nacionales y Regionales, Coordinadores de Área.

- Velar por la implementación y el cumplimiento de las medidas establecidas en los protocolos de bioseguridad COVID-19 de la ALFM

4.4 Administradores de CATERING.

- Realizar la aplicación de los lineamientos establecidos en el protocolo de bioseguridad RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.



TITULO
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 12

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



- Informar y replicar a las Unidades Militares las acciones para el cumplimiento del protocolo de bioseguridad **RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.**
- Informar al grupo o líderes de Seguridad y Salud en el Trabajo, sobre los posibles casos sospechosos y/o casos positivos de los funcionarios y/o personal uniformado que presenten sintomatología asociada por COVID-19 y al cual se le suministre la alimentación por parte de los CATERING de la ALFM.
- Realizar y colaborar con el diligenciamiento de la encuesta de condiciones de salud para los funcionarios, personal uniformado, visitantes, contratista y/o proveedores de forma diaria Y obligatoria.
- No se permite el ingreso del personal ajeno al área de preparación de alimentos y que no cumpla con los protocolos de bioseguridad.
- No se permite el ingreso a las instalaciones de los CATERING de la ALFM del personal manipulador de alimentos que realiza la ruta de alimentación para el personal que se encuentra en aislamiento preventivo y/o con casos positivos por COVID-19.
- Exigir a los suboficiales de alimentación la documentación del personal manipulador de alimentos y el cumplimiento del uso de los elementos de protección personal en cumplimiento del protocolo de bioseguridad para el personal que realizara el transporte y suministro de la alimentación al personal uniformado que se encuentre en aislamiento preventivo y/o con casos positivos por COVID-19.
- Solicitar a las Unidades Militares el apoyo de los oficiales y suboficiales de servicio y/o inspección, SEPSE o a quien tenga la responsabilidad para el control y cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad con el fin de prevenir contagio por COVID-19.
- Exigir a las Unidades Militares que el menaje empleado para el suministro de la alimentación para personal uniformado que se encuentre en aislamiento preventivo y/o con casos positivos por COVID-19 cumpla la Normatividad Sanitaria para el almacenamiento de productos calientes.

4.4. Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y Lideres SST Regionales e Ingenieros de Alimentos.

- Realizar el seguimiento y control de las actividades definidas en el protocolo de bioseguridad **RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.**
- Realizar promoción, prevención y divulgación para el cumplimiento del protocolo de bioseguridad **RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.**
- Señalar las áreas establecidas en los CATERING de la ALFM por las unidades Militares de Ejército Nacional para la recolección del menaje para posterior suministro de alimentación del personal aislado y/o positivo para COVID-19.

Promover entre todos los funcionarios, proveedores, visitantes, contratistas, personal uniformado, y demás partes interesadas el diligenciamiento diario obligatorio de la encuesta de condiciones de salud que se encuentra en la página WEB de la entidad.

<https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/encuesta-condiciones-de-salud-covid-19>

- Administrar los elementos y suministros para el cuidado y manejo de las medidas establecidas en prevención del COVID-19 para el personal que labora en la ALFM.



TITULO
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 12

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



4.5. Funcionarios y/o Manipuladores de Alimentos

- Cumplir con los lineamientos y buenas prácticas de manipulación de alimentos establecidos para el suministro de la alimentación del personal que se encuentra aislado y/o positivo para covid-19 y definidos por la Normatividad Legal Vigente en Colombia.
- Realizar la desinfección del menaje suministrado por Ejército Nacional para el suministro de la alimentación del personal que se encuentra aislado y/o positivo para covid-19.
- Una vez suministrada la alimentación deberán realizar lavado obligatorio de manos.
- No manipular teléfonos celulares durante el tiempo de exposición.
- Utilizar de forma obligatoria los elementos de protección personal entregados por el grupo o líderes de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Reportar al grupo o líderes de Seguridad y Salud en el Trabajo el estado de salud y sintomatología asociada al COVID-19.
- Diligenciar diariamente la encuesta diagnóstica de condiciones de salud COVID-19 que se encuentra en la página WEB de la entidad_ <https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/encuesta-condiciones-de-salud-covid-19>
- Cuidar su salud (autocuidado) y suministrar información clara veraz y completa sobre el estado de salud

4.6. Proveedores, Contratistas, Visitantes y/o clientes usuarios

- Utilizar los elementos de protección personal establecidos para el cuidado de COVID-19. (uso obligatorio de tapabocas, traje anti fluido, gafas y o careta).
- Cumplir con los lineamientos y buenas prácticas de manufactura establecidos por la normatividad legal vigente en Colombia.
- Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante el tiempo de permanencia en los CATERING Y líneas de servicio de la ALFM.
- Realizar de manera obligatoria el lavado de manos y uso de gel antibacterial y zona de desinfección para el ingreso a los CATERING de la ALFM.
- En caso de presentar síntomas gripales, se restringe el ingreso a los CATERING del y/o clientes, usuarios. y su alimentación se podrá solicitar por parte del oficial responsable.
- Cumplir con las recomendaciones establecidas en el presente protocolo durante su permanencia en la Entidad.
- Diligenciar la encuesta diagnóstica de condiciones de salud COVID-19 que se encuentra en la página WEB de la entidad. Antes de ingresar a las instalaciones al personal Proveedores, Contratistas, Visitantes <https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/encuesta-condiciones-de-salud-covid-19>



TITULO
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 12

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



5. METODOLOGIA

5.1. MEDIDAS PREVENTIVAS

Teniendo en cuenta el contexto social, las condiciones de salud y los seguimientos epidemiológicos, como medida preventiva dando cumplimiento a la Resolución 666 del 24 de abril del 2020 y Resolución 798 de 20 de mayo del 2020 se toman las siguientes acciones:

- ***Evaluar y solicitar a las Unidades Militares el ajuste de los horarios de alimentación para permitir el menor volumen de personas en el mismo momento y la rotación adecuada de los turnos de servicio y de esta manera evitar las horas muertas con el fin de disminuir el riesgo de posible contagio por COVID-19.***
- ***Todos los colaboradores deben seguir estrictamente las medidas de prevención encaminadas a controlar y reducir la transmisión del coronavirus.***
- ***El uso de tapabocas obligatorio en el momento de realizar el suministro de la alimentación al personal uniformado con el fin de disminuir el contagio de coronavirus COVID-19.***
- ***Solicitar a las Unidades Militares se adapte un sitio y/o lugar en la parte externa de los CATERING de la ALFM y de los alojamientos donde se deje el menaje para el suministro de la alimentación del personal aislado por prevención y/o positivo para COVID-19; lo anterior con el fin de que el personal que labora en los CATERING ALFM NO tenga contacto con el personal que recoge y transporta la alimentación para el personal aislado.***
- ***Minimizar y/o evitar el uso de icopores para el suministro de la alimentación al personal aislado por prevención y/o positivo para COVID-19.***

Estas y las demás disposiciones que están escritas en los actos administrativos, realizados por la ALFM, en los cuales se dictan medidas y acciones transitorias para adopción de modalidades de trabajo para la prevención y cuidado colectivo frente al virus COVID-19, que están publicados en la página web de la entidad, además de las dadas por el Gobierno Nacional



5.2. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19.

Los funcionarios, manipuladores de alimentos, personal uniformados, y demás partes interesadas que intervengan en el suministro de alimentación del personal aislado y/o positivo para COVID-19 en los CATERING de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares deberá:



Para la realización de la solución desinfectante, tener en cuenta las fichas técnicas y hojas de seguridad del producto, además de las recomendaciones emitidas del Ministerio de Salud, sin que se afecte la integridad, salud e inocuidad de los alimentos al entrar en contacto con esta solución.



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RUTA
 DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL
 AISLADO Y/O POSITIVO PARA COVID-19**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 12

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



6. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MENAJE EMPLEADO PARA EL SUMNISTRO DEL PERSONAL AISLADO Y/O CON CASOS POSITIVOS POR CORONAVIRUS (COVID-19) EN LOS CATERING

- ✓ Establecer horario de entrega del menaje por parte de las Unidades Militares para el suministro de alimentación por parte de los CATERING ALFM.
- ✓ Supervisar que el menaje entregado por las Unidades Militares se encuentre limpio y en el sitio establecido para la recolección del mismo.
- ✓ Realizar desinfección del menaje en su cubierta (antes y después) una vez dejado en el sitio establecido por la Unidad Militar por medio de aspersión utilizando las siguientes soluciones desinfectantes (*hipoclorito y/o desinfectante de quinta generación a base de amonio cuaternario*). El personal que realiza la desinfección debe portar los Elementos de Protección Personal (Traje antifluído, tapabocas y monogafas).
- ✓ Realizar lavado de manos de forma obligatorio empleando agua y jabón.
- ✓ Limpiar con solución desinfectante las mesas o elementos que se encuentren en el lugar establecido para la recolección de la alimentación del personal que se encuentra aislado y/o positivo para COVID-19.

Para la realización de la solución desinfectante, tener en cuenta las fichas técnicas y hojas de seguridad del producto, además de las recomendaciones emitidas del Ministerio de Salud,



7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL MENAJE EMPLEADO PARA EL SUMNISTRO DEL PERSONAL AISLADO Y/O CON CASOS POSITIVOS POR CORONAVIRUS (COVID-19) EN LOS CATERING ALFM.



Realizar limpieza y desinfección de menaje.

1. Aplicar la solución desinfectante por aspersion, el cual puede realizarse con Soluciones desinfectantes.

(La Unidad Militar debe entregar y garantizar los CATERING ALFM que el menaje empleado para suministrar la alimentación se encuentre limpio, si al observar que no se encuentra en ese estado no se aceptaran estos elementos)



Realizar la desinfección de las mesas y elementos que se encuentren en el sitio del menaje establecido para la entrega a el personal que aislado y/o positivo para COVID-19 (hipoclorito, detergente líquido, alcohol)



Para la realización de la solución desinfectante, tener en cuenta las fichas técnicas y hojas de seguridad del producto, además de las recomendaciones emitidas del Ministerio de Salud

Las demás medidas de bioseguridad se encuentran establecidas en el:

- Protocolo de Bioseguridad Ingreso y Permanencia Instalaciones ALFM, Contención y Prevención Covid-19.
- Protocolo de Bioseguridad, CAD'S, Catering, Panadería y Dirección de Producción, Contención y Prevención Covid-19.

Para su respectivo cumplimiento y demás Normas aplicables.