



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CAD'S, CATERING, PANADERIA Y DIRECCION PRODUCCION

Agencia Logística Fuerzas Militares

CONTENCIÓN Y PREVENCIÓN – COVID-19

ELABORÓ	FECHA			REVISÓ	FECHA			APROBÓ	FECHA		
	DÍA 04	MES 05	AÑO 2020		DÍA 04	MES 05	AÑO 2020		DÍA 04	MES 05	AÑO 2020
NOMBRE JEIMMY ORTIZ			NOMBRE: ANDRES EDUARDO ORDUZ			NOMBRE: SANDRA LILIANA VARGAS ARIAS					
CARGO: PD. Grupo SST y Gestión Ambiental			CARGO: Coordinador Grupo SST y Gestión Ambiental			CARGO: Directora Administrativa y Talento Humano					
FIRMA Jeimmy Ortiz <small>Firmado digitalmente por Jeimmy Ortiz Fecha: 2020.05.15 16:19:03 -05'00'</small>			FIRMA PD. Andres Eduardo Orduz Nivia <small>Firmado digitalmente por PD. Andres Eduardo Orduz Nivia Fecha: 2020.05.15 16:12:40 -05'00'</small>			FIRMA 					



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
CADS, CATERING Y PLANTA DE
PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
2 de 11

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



Contenido

1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE	3
3. MARCO LEGAL	3
4. RESPONSABILIDADES	4
5. METODOLOGIA	6
5.1. MEDIDAS PREVENTIVAS	6
5.2. PROTOCOLO INGRESO A CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN DE LA ALFM.	7
7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LOS CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN.....	9
8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LOS CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN.....	10
9. MANEJO DE RESIDUOS	11



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
3 de 11

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



1. OBJETIVO

Orientar las medidas de bioseguridad para todos los funcionarios, proveedores, visitantes, contratistas, personal uniformado y demás partes interesadas que requieran ejecutar actividades a los CADS, CATERING, PANADERIA Y DIRECCION PRODUCCION de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, para disminuir el riesgo de contagio por coronavirus (COVID-19)

2. ALCANCE

Este protocolo aplica a todos los funcionarios, proveedores, visitantes, contratistas, personal uniformado y demás partes interesadas que requieran ejecutar actividades a los CADS, CATERING PANADERIA Y DIRECCION PRODUCCION de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

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 Económica, social y ecológica 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.



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
4 de 11

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.

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 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 CADS, CATERING, Ingenieros de Producción

- Realizar la aplicación de los lineamientos establecidos en el protocolo de bioseguridad para CADS, CATERING panadería y Dirección Producción.
- Informar al grupo o líderes de Seguridad y Salud en el Trabajo, sobre posibles casos sospechosos de los funcionarios que presenten sintomatología asociada por COVID-19
- Colaborar en el diligenciamiento de la encuesta de condiciones de salud de los funcionarios de forma diaria
- Limitar el acceso al personal que no cumpla con las medidas de bioseguridad establecidas en al ALFM teniendo en cuenta el protocolo de ingreso a las instalaciones de la entidad.



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
 5 de 11

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



4.4. Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y Líderes SST Regionales.

- Realizar el seguimiento de las actividades definidas en los protocolos bioseguridad COVID-19 ALFM.
- Realizar promoción, prevención y divulgación para el cumplimiento de los protocolos COVID-19 de la ALFM
- Señalar las áreas de Trabajo con las medidas establecidas en los protocolos bioseguridad COVID-19 de la ALFM
- 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

4.5. Funcionarios

- Cumplir con lineamientos establecidos en para el ingreso y permanencia en CADS, CATERING panadería y Dirección Producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares
- Utilizar de forma 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 su estado de salud

3.1. Proveedores, Contratistas y Visitantes

- Utilizar los elementos de protección personal establecidas para el cuidado de COVID-19. (uso obligatorio de tapabocas)
- En caso de presentar síntomas gripales, se restringe el ingreso a CADS, CATERING panadería y Dirección Producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares del personal visitante o contratistas.
- 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
<https://www.agencialogistica.gov.co/es/content/encuesta-condiciones-de-salud-covid-19>



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
6 de 11

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 se toman las siguientes acciones:

- ***Si alguno de los funcionarios, proveedores, visitantes, contratistas, personal uniformado, y demás partes interesadas, es mayor de 70 años de edad o pertenece al grupo vulnerable de exposición establecido por el Ministerio de Salud (Hipertensión, Diabetes, Enfermedades Autoinmunes...), debe abstenerse de ingresar a los CADS, CATERING panadería y Dirección Producción. de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.***
- ***Se restringe el ingreso a menores de edad a los CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.***
- ***El uso de tapabocas al ingreso y permanencia en los CADS, CATERING panadería y Dirección Producción en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares es Obligatorio; se prohíbe la atención de funcionarios, proveedores, visitantes, contratistas, personal uniformado y demás partes interesadas sin tapabocas.***

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



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
7 de 11

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



5.2. PROTOCOLO INGRESO A CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN DE LA ALFM.

Los funcionarios, proveedores, visitantes, contratistas, personal uniformado, y demás partes interesadas que realicen ingreso a CADS, catering panadería y dirección producción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares deberá:

- 1 • Realizar la toma de Temperatura corporal, *si se registra un valor superior a 38°C no se permite el ingreso a los CADS, catering panadería y dirección producción de la ALFM*
- 2 • Desinfectar la suela de los zapatos con una solución desinfectante, la cual puede realizarse con alguno de estos productos (*hipoclorito, detergente liquido alcohol o desinfectante de quinta generacion a base de amonio cuaternario*)
- 3 • Desinfectar el vestuario e implementos con solución desinfectante
- 4 • Diligenciar la Encuesta de Sintomatología 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>

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 y salud de los funcionarios al entrar en contacto con esta solución.



TÍTULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
8 de 11

Fecha:

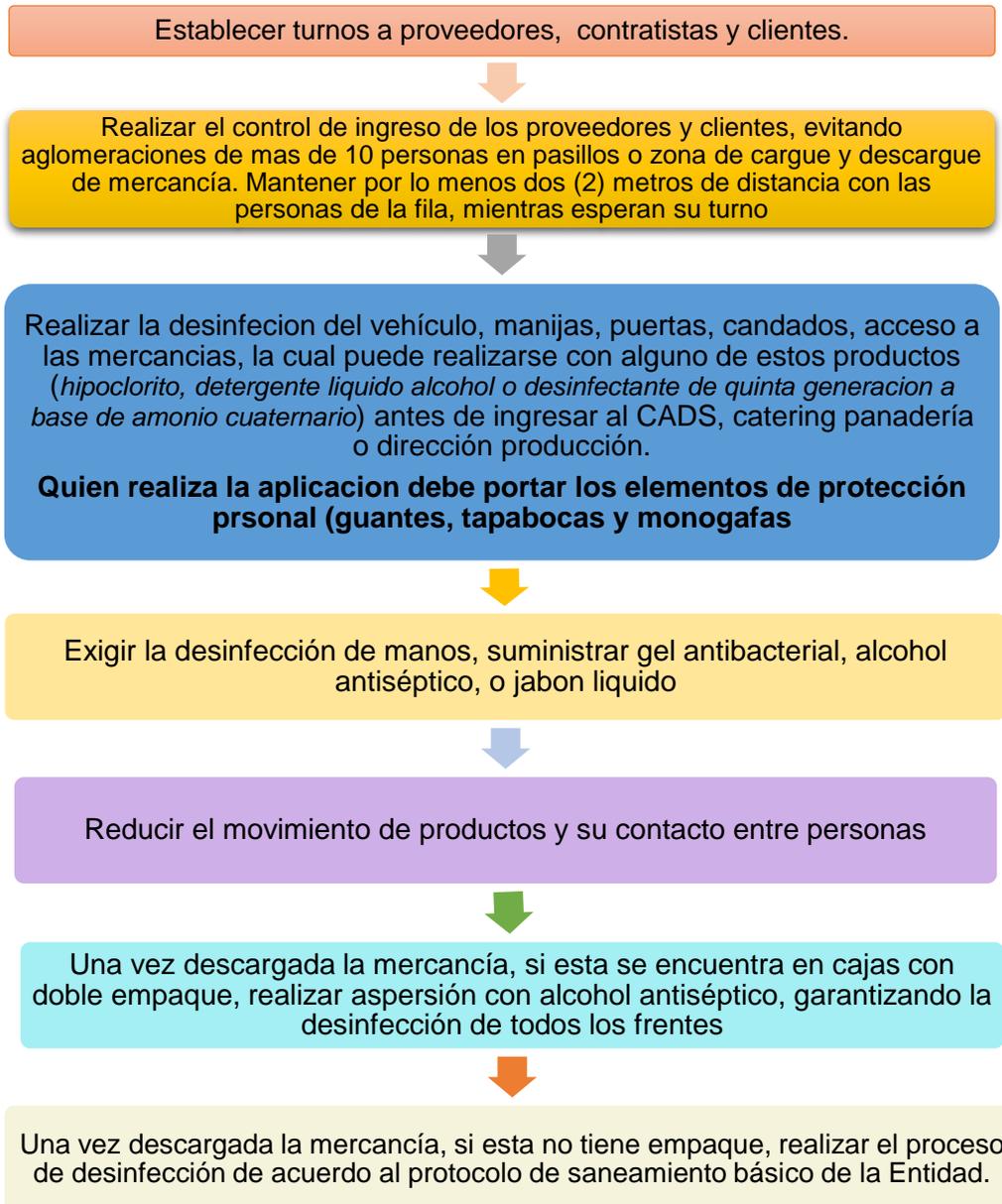
DÍA

MES

AÑO



6. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA LIMPIEZA DESINFECCION DE EM INSUMOS Y PRODUCTOS EN LOS CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN



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,



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
CADS, CATERING Y PLANTA DE
PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
9 de 11

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LOS CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN



Realizar limpieza y desinfección de pisos.

1. Llevar a cabo el barrido de residuos,
2. Lavado de los pisos con jabón,
3. Aplicar la solución desinfectante, el cual puede realizarse con *jabón, hipoclorito, alcohol o desinfectante de quinta generacion a base de amonio cuaternario*



Realizar la desinfección de equipos electrónicos y herramientas de trabajo la cual puede realizarse con alguno de estos productos (hipoclorito, detergente liquido, alcohol)



Realizar el lavado de tanques, fumigación y desinfección CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN, con la periodicidad establecida en los servicios contratados

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,



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
10 de 11

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LOS CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN

- El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, ya que puede realizar contaminación de las misma
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Aplicando la técnica de lavado de manos establecido por la OMS.
- Cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Además, NO está permitido utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Una vez los funcionarios han ingresado a los **CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN**, deben permanecer en las mismas y no salir a las zonas comunes del parque empresarial y unidades militares.
- Conservar la distancia mínima de al menos 1 metro, entre los puestos de trabajo y en aquellas partes de la cadena de producción y preparación de alimentos donde se pueda mantener dicha distancia.

Las demás medidas de bioseguridad se encuentran establecidas en el Protocolo de Bioseguridad Ingreso y Permanencia Instalaciones ALFM, descritas en el numeral 4.3., para su respectivo cumplimiento.



TITULO
**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
 CADS, CATERING Y PLANTA DE
 PRODUCCION.**

Código: **GI-FO-18**

Versión No. **00**

Página
11 de 11

Fecha:

DÍA

MES

AÑO



9. MANEJO DE RESIDUOS

En los **CADS, CATERING PANADERÍA Y DIRECCIÓN PRODUCCIÓN** se debe contar con canecas o recipientes, para que los funcionarios depositen los guantes, tapabocas o elemento de protección personal desechables que se hayan usado como mitigación para la propagación de virus COVID-19 y ser dispuestos y tratados conforme a lo establecido en manejo integral de residuos del plan de saneamiento básico de la entidad.