

PROTOCOLO PREVENTIVO ALERTA AMARILLA COVID- 19**SERVICIO SOCIAL COMEDORES COMUNITARIOS**
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

MARZO 2020

La Secretaría Distrital de Integración Social en virtud de lo dispuesto en la resolución número 385 del 12 de marzo de 2020 por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus en Colombia y lo definido en el decreto 081 de 12 de marzo de 2020 por el cual se adoptan medidas sanitarias y acciones transitorias para la preservación de la vida y mitigación del riesgo con ocasión de la situación epidemiológica causada por el Coronavirus (COVID-19) en Bogotá, D.C determina lo siguiente:

ACCIONES GENERALES:

1. La persona responsable del Servicio actuará como coordinadora de las actuaciones ante el COVID-19, asegura que todas personas del Comedor Comunitario conozcan el plan de actuación ante un posible caso de COVID-19; Así, difundirá la información básica sobre la COVID- 19 (signos y síntomas y formas o medidas de prevención y control tanto para las personas habituales y el personal del centro, así como para las familias), por otro lado, ofrecerá información en páginas web y telefónicas acerca de la consulta de los servicios sanitarios.
2. Aplicación de recomendaciones Alcaldía Mayor actividades de cuidado preventivo.
3. Reforzamiento protocolo de actividades de Bioseguridad.
4. Intensificación de actividades de capacitación y monitoreo para el cumplimiento de los procedimientos, guías clínicas de atención y protocolos para la detección, diagnóstico y manejo de IRA establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Salud - INS.
5. Cada 3 o 4 horas realizar lavado de manos (generar charlas sobre autocuidado). Inicie y termine la jornada laboral con un lavado de manos.
6. Cada hora higienizar las manos con alcohol glicerinado.
7. Diariamente evitar el contacto directo con los demás, por ejemplo, no saludar con abrazos, besos o dándose la mano.
8. Al toser o estornudar cubrir la boca y la nariz con un paño desechable o la parte interna del codo.
9. Evitar el tocar los ojos, nariz y boca.
10. Tomar abundante líquido para tener las mucosas orales limpias.

11. Si se presentan síntomas como fiebre, tos, debilidad o dificultad respiratoria evite ir a su trabajo, informando dicha situación su superior inmediato, en estos casos use tapabocas, hasta que sea evaluado por personal médico, recuerde llamar al 123 o generar una atención por su EPS
12. Si usted está en contacto con personas con los síntomas anteriormente expuestos, también debe usar tapabocas y evitar el contacto directo con dicha persona e incrementar las medidas de autocuidado.
13. Si usted identifica un ciudadano con síntomas gripales, recomiéndele el uso de tapabocas, llamar al 123 o a su EPS e infórmele que no esté en espacios públicos, además incentivar las medidas de autocuidado

ACCIONES DE LOS PARTICIPANTES

1. Lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de recoger y consumir los alimentos.
2. Para el momento el servicio si se suministra los alimentos para ser llevados al hogar **deben utilizar 4 recipientes de plásticos aportados por el participante con tapa de uso exclusivo para recoger los alimentos en el comedor que garanticen capacidad para el gramaje o volumen según edad (recipientes para sopa, seco, jugo y postre)**, los participantes deben lavar con agua y jabón y desinfectar los recipientes con hipoclorito (utilizar 3ml hipoclorito x 1 litro de agua sumergir los recipientes de 8 a 10 minutos en esta solución y luego enjuagar). debe recoger sus alimentos y salir para su hogar garantizando no tener contacto entre participantes a una distancia menor de 2 metros. Y consumir en su totalidad de forma inmediata al llegar al hogar. Evitar recalentar los alimentos.

3. ACCIONES DE LOS OPERARIOS DEL SERVICIO

Tener el equipo de protección antes de iniciar el servicio:

- Tapabocas
- Guantes de látex
- Jabón líquido desinfectante

1. Fortalecimiento de acciones de limpieza, desinfección.
2. Recolección de residuos (tapabocas/ toallas de manos/ guantes) en las diferentes áreas de cada servicio y disposición en caneca roja con pedal.
3. Realizar desinfección por aspersion en espacios antes de ingresar a nuevo turno y desinfección de superficies de forma rápida.
4. Si alguna de las operarias presenta sintomatología de IRA, debe ser retirada del servicio.
5. Intensificación de medidas de bioseguridad (uso de tapabocas) y garantía en los suministros requeridos para disminuir riesgo de transmisión de Infección respiratoria aguda como uso de equipos de protección, guantes de látex.
6. En la entrada al servicio entregar insumos para lavado de manos.
7. Fortalecer la entrega y organización de insumos para lavado de manos, alcohol glicerinado, guantes, mascarillas quirúrgicas y máscaras de alta eficiencia (FFP2).
8. Ubicación de anuncios y constante recordatorios en actividades dentro de servicios (ingreso de funcionarios, baños, espacios abiertos, área de salud, oficinas, espacios de talleres; vehículos, entre otros) de acciones de prevención alerta amarilla.
9. El tapabocas solo debe manipularse por sus cauchos de agarre
10. Durante la atención al público no se lo retire.
11. Solo debe retirarlo para la ingestión de alimentos o en la terminación de su jornada laboral, al retornar a la prestación del servicio usar un nuevo tapabocas, recuerde el uso razonable de este recurso, del cual recomendamos usar máximo dos en su jornada laboral.
12. Evite siempre tener contacto físico con el usuario, mantener una distancia mínima de 1 metro, en caso de que sea necesario tener contacto físico con el ciudadano o sus pertenencias, usar guantes, los cuales debe desechar y usar un par nuevo por cada usuario que lo requiera.
13. Asegurar un procedimiento interno para que los grupos de usuarios no compartan ni espacios ni actividades diarias y realizar la separación de espacios según la planta física.

ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

A. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- La compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos, deberá acogerse a lo establecido en el anexo técnico, asegurando las buenas prácticas de manufactura.

DURANTE LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Uso de la dotación completa (uniforme, gorro y tapabocas).

DURANTE EL PREALISTAMIENTO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. Lavar y desinfectar los alimentos de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.
2. Realizar las preparaciones de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico preparación de alimentos, teniendo en cuenta las temperaturas de cocción de los alimentos.
3. Para los alimentos que no requieren cocción como ensaladas y jugos se debe realizar la adecuada desinfección de los alimentos.

B. ENSAMBLE DE ALIMENTOS

- El operador del servicio social Comedores realizará el ensamble de alimentos en recipientes desechables (en casos con sintomatología asociada) o en recipiente aportado por el participante (participantes sanos) según sea necesario, asegurando la entrega de la totalidad de los componentes de la minuta y las porciones establecidas por grupo de edad en el anexo técnico.
- Para el ensamble de alimentos en los recipientes desechables o aportados por el participante destinados para tal fin, el personal manipulador de alimentos deberá asegurar las buenas prácticas de manufactura establecidas en el anexo técnico y en la Resolución 2674 de 2013.

C. ESTABLECIMIENTO DE HORARIOS

- El operador del servicio Comedores será el responsable de socializar con los participantes los horarios establecidos para la entrega de alimentos, esta socialización deberá ser firmada por los participantes en listado de asistencia por una única vez al inicio de la contingencia.
- Para la programación estará a cargo del inclusor la citación de los participantes a los diferentes horarios programados, realizará llamada telefónica confirmando el horario asignado.
- El operador del servicio de alimentación deberá generar un listado de participantes con horarios para entregar los alimentos establecidos en la minuta de alimentos, este listado deberá asegurar que por cada 30 minutos no haya filas de más de 30

personas, estas filas deben garantizar una distancia mínima entre los participantes de 2 metros de distancia para evitar contagios.

- En la socialización de los horarios, el asociado deberá solicitar a los participantes que lleven las bolsas en que van a llevar los desechables o recipientes que contienen los alimentos preparados para cada tipo de comida.
- De manera telefónica se realizará búsqueda activa de participantes con síntomas gripales a los cuales se les informará que deben enviar a familiar autorizado a recoger sus alimentos y volver a su vivienda. Iniciar protocolo (Reportar caso a enlace y a salud línea 123)
- Antes del ingreso de cada grupo debe garantizarse el adecuado proceso de aseo y desinfección y prelistamiento de la alimentación a suministrar del grupo citado, para ello debe disponerse de una lista de las personas citadas en ese horario y edades para agilizar el proceso de entrega.
- Debe informarse a los usuarios que es obligatorio asistir en el horario programado.

ENTREGA DE ALIMENTOS

- Tener una persona al ingreso vigilando el lavado y desinfección de manos de los participantes.
- En caso de identificar participante con síntomas de gripe activar ruta, enviar y solicitar que otra persona recoja el alimento en desechable.
- Los participantes deberán realizar la fila dejar una distancia mínima entre ellos de 2 metros, entregar su recipiente y posterior al servido salir inmediatamente del comedor.
- Desechar toallas de secado de manos y servilletas utilizadas durante el servicio en caneca roja con tapa de pedal y bolsa roja.
- El horario de inicio de entrega de alimentos será 10:30 a.m. hasta las 3:00 p.m.
- Los alimentos deberán ser entregados a cada participante de acuerdo al grupo de edad y horario establecido por el comedor con anterioridad.
- Cumplir con los horarios establecidos por el comedor, para evitar aglomeraciones de más de 30 participantes.
- El participante deberá llevar la bolsa o recipiente en donde pondrá los recipientes que contienen los alimentos.


RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

1. Suspensión hasta el próximo 30 de mayo de encuentros con familias, con organizaciones sociales, actividades con otras entidades, capacitaciones en hábitos de vida saludable, jornadas de inclusión social, y todas aquellas que impliquen aglomeración de participantes.
2. Suspensión de toma de datos antropométricos de los participantes.
3. Reportar cualquier caso de sintomatología incluyendo gripe realizar enlace de gestión social del riesgo en la localidad.
4. El asociado debe socializar a los participantes el procedimiento para el lavado y desinfección de los recipientes plásticos que serán utilizados para los alimentos.

Al corresponder a una contingencia, este documento está sujeto a modificaciones permanentes. Esté atento a los ajustes que se puedan presentar.

Elaboró: Equipo Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

Revisó: Julieta Pulido, Subdirectora de Nutrición(e) / Rodrigo Piñeros, Subdirector de Abastecimiento.

Aprobó: Aura Gómez Salinas, Directora de Nutrición y Abastecimiento 
Aura GS (17 mar. 2020)