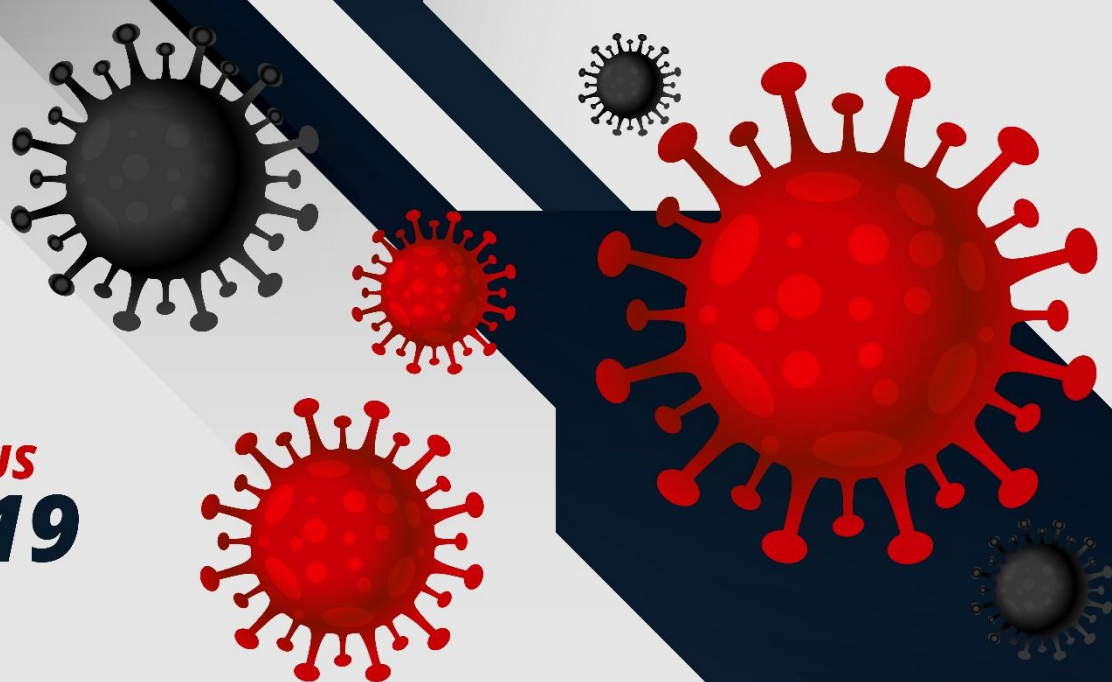
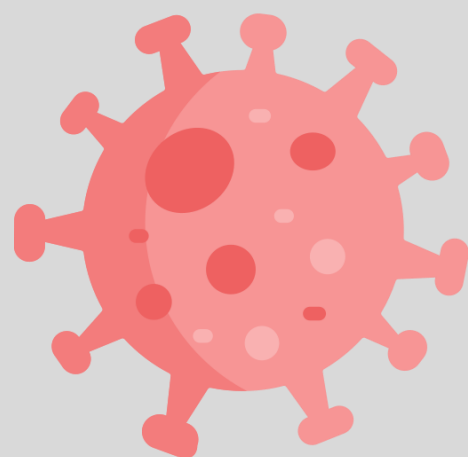


CORONAVIRUS COVID-19



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A SARS – CoV -2

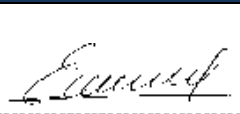
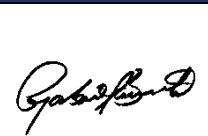
RM 1275-2021/ MINSA



2022

CONTENIDO

DEFINICIONES OPERATIVOS:	3
I.- DATOS DE LA EMPRESA:	5
II.- DATOS DEL LUGAR DE TRABAJO.....	5
III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	9
IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19	10
V.- RESPONSABILIDADES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN	11
VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN:.....	13
VII. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO	15
VIII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST) DE VIGILANCIA.	24
IX. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SST.....	26
X.- ANEXOS:	30

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
	 Dr. EDISON URQUIZA PARDAVE Medicina Ocupacional y del Medio Ambiente CNP: 66389		
Herbert Ancasi / Jefe de SSOMA	Edison Urquiza / Medico ocupacional	Gabriel Barreto / Presidente CSST	Gerson Barrenechea / Gerente General
Fecha: 14/12/2021	Fecha: 16/12/2021	Fecha: 16/12/2021	Fecha: 16/12/2021

	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 3 de 83	16/12/2021

DEFINICIONES OPERATIVAS:

- **CASO SOSPECHOSO.** - Persona que cumpla con cualquiera de los siguientes criterios clínicos:
 - A) paciente con síntomas de infección respiratoria aguda, que presente tos/ dolor de garganta y además de uno o más de los siguientes signos o síntomas: malestar general, fiebre, cefalea, congestión nasal, diarrea, dificultad para respirar, pérdida del gusto, pérdida del olfato
 - B) Paciente con infección respiratoria aguda grave (IRAG Infección respiratoria aguda con fiebre o temperatura actual $\geq 38^{\circ}\text{C}$; y tos; con inicio dentro de los últimos 10 días y que requiere hospitalización)
- **CASO PROBABLE.** - Quienes cumplan con cualquiera de los siguientes criterios:
 - A) Caso sospechoso con antecedente epidemiológico de contacto directo con un caso probable o confirmado, o epidemiológicamente relacionado a un conglomerado de casos los cuales han tenido al menos un caso confirmado dentro de ese conglomerado 14 días previos al inicio de los síntomas.
 - B) Caso sospechoso con imágenes de tórax que muestran hallazgos radiológicos sugestivos de COVID-19.
 - C) Persona con inicio reciente de anosmia o ageusia, en ausencia de cualquier otra causa identificada.
- **CASO CONFIRMADO SINTOMATICO:**
 - A) Caso sospechoso o probable con confirmación de laboratorio de infección por COVID-19, mediante prueba molecular para SARS CoV-2 positiva.
 - B) Caso sospechoso o probable con prueba antigénica positiva para infección por SARS CoV-2.
 - C) Caso sospechoso o probable con prueba serológica (ELISA, inmunofluoresencia, quimioluminiscencia y electroquimioluminiscencia) reactiva a IgM o IgM/ IgG para infección por SARS CoV-2
- **CASO DE INFECCIÓN ASINTOMATICO DE COVID - 19:** Toda persona asintomática identificada a través de la estrategia de búsqueda activa que no presenta signos ni síntomas compatibles con COVID – 19, con resultado positivo de prueba molecular para SARS – coV – 2 o presenta prueba antigénica positiva o prueba serológica reactiva a IgM o IgM/ IgG para infección por SARS CoV-2.
- **CORONAVIRUS:** Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.
- **COVID – 19:** a COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.

- **PRUEBAS DE DIAGNOSTICO PARA LA COVID – 19:** Son aquellas pruebas que se realizan en un laboratorio, con requerimientos específicos de metodología y uso de equipamiento y reactivos a cargo de un personal entrenado para:
 - A) Detección del material genético del virus.
 - B) Detección del virus como entidad individual, mediante la detección de antígenos virales.
 - C) Detección de los anticuerpos generados en el organismo huésped infectado.
- **REGRESO AL TRABAJO POST AISLAMIENTO SOCIAL OBLIGATORIO:** Proceso de retorno al trabajo posterior al levantamiento del aislamiento social obligatorio (cuarentena) tras culminar el estado de emergencia nacional dispuesto por el poder ejecutivo.
- **REGRESO AL TRABAJO POST CUARENTENA (POR CONTACTO):** Proceso de retorno al trabajo luego de permanecer 14 días en su casa confinado, desde el contacto directo con la persona infectada. Incluye al trabajador que declara que no sufrió enfermedad y que se mantiene clínicamente asintomático.
- **REINCORPORACION AL TRABAJO:** Proceso de retorno a laborar cuando el trabajador que fue diagnosticado o declaró que tuvo la COVID 19, esta de alta epidemiológica

I.- DATOS DE LA EMPRESA:

DATOS DE BRETT GOURMET S.A.C		
1)	RAZON SOCIAL	Brett Gourmet S.A.C.
2)	RUC	20511289894
3)	DIRECCION	Urb. Sagrada Familia, Los Poncianos N° 164, Bellavista 07006
4)	REGION	Provincia Constitucional del Callao
5)	PROVINCIA	Callao
6)	DISTRITO	Bellavista

II.- DATOS DEL LUGAR DE TRABAJO

BRETT GOURMET S.A.C es una empresa de alimentación industrial, especializada en alimentación grupal y de volumen para trabajadores de los diferentes rubros económicos: Industriales, financieros o comerciales; ya sean del sector público o privado. Donde tiene como sede principal la Oficina General administrativa, Ubicada en Urb. Sagrada Familia, Los Poncianos N° 164, Bellavista Callao, también cuenta con 30 lugares de trabajo donde se encuentran los siguientes comedores:

1. Sede AJEPER:

- ✓ Dirección: Av. La Paz 131, Santa María de Huachipa, Lurigancho
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurigancho – Chosica

2. Sede BSH:

- ✓ Dirección: Av. Elmer Faucett 3533, Callao 07031
- ✓ Región: Prov. Constitucional del Callao
- ✓ Provincia: Callao
- ✓ Distrito: Callao

3. Sede Bozovich:

- ✓ Dirección: Cal. Calle F Nro. S/n Urbanización Santa Genoveva
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurin

4. Sede CEMENTOS INKA:

- ✓ Dirección: Sub Lote, Av Cajamarquilla 2c, Lurigancho – Chosica
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurigancho – Chosica

5. Sede CNCH:

- ✓ Dirección: Maquinarias 2360, Cercado de Lima 15081
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Cercado de Lima

6. Sede Molitalia Costa:

- ✓ Dirección: Avenida Alfredo Mendiola Industrial Molitalia, Los Olivos, 15314
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Los Olivos

7. Sede FAMESA:

- ✓ Dirección: Of. Principal, Km 28, Autopista Ancón
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Puente Piedra

8. Sede FITESA:

- ✓ Dirección: Av. Principal Nro. 71 Z.I. Parcelacion Cajamarquilla
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurigancho – Chosica

9. Sede HEINEKEN:

- ✓ Dirección: Av. Los Laureles, Santa María de Huachipa, Lurigancho
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurigancho – Chosica

10. Sede INPROPLAST:

- ✓ Dirección: Sta. Ana 70, Comas 15316
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Comas

11. Sede LIMA GOLF:

- ✓ Dirección: Av. Camino Real 770, San Isidro 15073
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: San Isidro

12. Sede MINSA:

- ✓ Dirección: JR. Francisco de Zela 822, CERCADO DE LIMA 15072
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Cercado de Lima

13. Sede Molitalia Venezuela:

- ✓ Dirección: Av. Venezuela Nº 2850
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima

✓ Distrito: Lima

14. Sede MOLITALIA CAJAMARQUILLA:

- ✓ Dirección: Av. Chosica 96, Lima 15461
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurigancho – Chosica

15. Sede PRECOR:

- ✓ Dirección: AV. Nicolás Dueñas 559, Cercado de Lima 15079
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Cercado de Lima

16. Sede PROTISA SANTA ROSA:

- ✓ Dirección: Av. Santa Rosa 550.
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Santa Anita

17. Sede PROTISA ROSALES:

- ✓ Dirección: Av los Rosales 715
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Santa Anita

18. Sede PROTISA CAÑETE:

- ✓ Dirección: Antigua Panamericana Sur, San Vicente de Cañete 15700
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Cañete
- ✓ Distrito: SAN VICENTE DE CAÑETE

19. Sede RANSA:

- ✓ Dirección: Lurin 15283
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurin

20. Sede SIKA:

- ✓ Dirección: Habilitacion Industrial El Lúculo, Mz B Lote 6, Lurín 15023
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurin

21. Sede TECSUR GCI:

- ✓ Dirección: Pje. Calango 158, San Juan de Miraflores 15842
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: San Juan de Miraflores

22. Sede TECSUR EMPLEADOS:

- ✓ Dirección: Pje. Calango 158, San Juan de Miraflores 15842
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: San Juan de Miraflores

23. Sede TECSUP:

- ✓ Dirección: Av. Cascanueces 2221, Lima 15011
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Santa Anita

24. Sede QROMA AGUSTINO:

- ✓ Dirección: Cesar Vallejo 1851, El Agustino 15008
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: El Agustino

25. Sede QROMA ÑAÑA:

- ✓ Dirección: Carretera Central Km. 18
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: ÑAÑA

26. Sede ETERNIT:

- ✓ Dirección: Ecuador 448, Cercado de Lima 15079
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Cercado de Lima

27. Sede ETERNIT HUACHIPA:

- ✓ Dirección: Quebrada de Huaycoloro Mz B.
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Huarochiri

28. Sede PETROPERU:

- ✓ Dirección: Prolongación Av. G-2, Zona de Refinería Talara, Pariñas, Talara
- ✓ Región: Piura
- ✓ Provincia: Talara
- ✓ Distrito: Talara

29. Sede COPEINCA:

- ✓ Dirección: Av. Industrial, Chancay Lima
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: CHANCAY

 BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 9 de 83	16/12/2021

✓ Distrito: CHANCAY

30. Sede TODINO:

- ✓ Dirección: Av. Circunvalación 850 - La Capitana Huachipa, Lima 15 - Perú.
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: Lurigancho – Chosica

31. Sede FAMESA HUARAL:

- ✓ Dirección: Huaral 15130 .
- ✓ Región: Lima
- ✓ Provincia: Huaral
- ✓ Distrito: Lima

32. Sede Aceros Arequipa:

- ✓ Dirección: Pisco, Buenavista 11550
- ✓ Región: Ica
- ✓ Provincia: Ica

33. Sede Pavco

- ✓ Dirección: los, Nugget 555, El Agustino 15022
- ✓ Región: lima.
- ✓ Provincia: Lima
- ✓ Distrito: El Agustino

III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

De acuerdo a la Ley 29783 Art, 36. Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo. Todo empleador organiza un servicio de seguridad y salud en el trabajo propio o común a varios empleadores, cuya finalidad es esencialmente preventiva. Los Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores consultado es la RM 972-2020 MINSA, donde se solicita la siguiente información:

Tabla 1: Datos de Servicio SST

TIPO	NUMERO DE DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	PROFESION	NUMERO DE COLEGIATURA	CORREO ELECTRONICO	CELULAR	PUESTO DE TRABAJO	LUGAR DE TRABAJO
DNI	41989848	Edison Urquiza Pardave	27/11/1983	36	Medico	56869	sstergoeddy@gmail.com	962702301	Medico Ocupacional	Oficina / Comedores
DNI	72437391	Kerly Perez Fernandez	21/05/1994	26	Enfermera	097056	kerlyperfer21@gmail.com	931162413	Licenciada en enfermeria	Oficina / Comedores
DNI	42601731	Herbert Ancasi Jauregui	26/07/1984	37	Ingenieria	N.P	ssoma@brettgourmet.com	996990389	Jefe de SSOMA	Oficina / Comedores
DNI	75757364	Diego Enrique Yucra Manrique	6/09/1994	27	Ingenieria	N.P	ssoma3@brettgourmet.com	923106911	Supervisor SSOMA	Oficina / Comedores
DNI	73318913	Tony Frans Fuster Bustillos	24/07/92	30	Ingenieria	NP	Ssoma2@brettgourmet.com	971809247	Supervisor SSOMA	Oficina/c omedore

IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

En concordancia, con la RM 972 – 2020 – MINSA y su Fe de erratas publicada en el informe N° 074-2020-CSO-DENOT-DGIESP/ MINSA., que establece los Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al SARS-CoV-2, se presenta la nómina del personal de BRETT GOURMET S.A.C, incluyendo la categorización por nivel de riesgo de exposición. Para lo cual por fines didácticos se colocó el siguiente cuadro indicando el color representativo por cada riesgo.

4.1. Nivel de Riesgo de trabajo según la RM 972-2020 MINSA y sus posteriores adecuaciones.

NIVEL DE RIESGO 972-2020-MINSA	COLOR REPRESENTATIVO
Riesgo bajo de exposición o de precaución	
Riesgo mediano de exposición	
Riesgo alto de exposición	
Riesgo muy alto de exposición	

4.2. Tabla de Niveles de Riesgo

De acuerdo a la RM 972 – 2020 – MINSA, se establece la descripción de los niveles de Riesgo:

NIVEL DE RIESGO	DESCRIPCION DEL RIESGO
RIESGO BAJO DE EXPOSICIÓN O DE PRECAUCIÓN	Los trabajos con un riesgo de exposición bajo son aquellos que no requieren contacto con personas que se conozca o se sospeche que están infectados con SARS-CoV2, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1.5 metro de distancia con el público en general, o en el que, se pueda usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
RIESGO MEDIANO DE EXPOSICIÓN	Los trabajos con riesgo mediano de exposición, son aquellos que requieren contacto cercano y frecuente a menos de 1.5 metro de distancia con el público en general, y que, por las condiciones en el que se realiza no se pueda usar o establecer barreras físicas para el trabajo.

RIESGO ALTO DE EXPOSICIÓN

Trabajo con riesgo potencial de exposición a casos sospechosos o confirmados de COVID 19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID 19, pero que no se encuentren expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.

RIESGO MUY ALTO DE EXPOSICIÓN.

Trabajo en el que se tiene contacto con casos sospechosos y/o confirmados de COVID 19, expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo, durante procedimientos médicos específicos o procedimientos de laboratorio (manipulación de muestras de casos sospechosos o confirmados).

4.3.- Nomina de trabajadores:

Se encuentra ubicado en el Anexo N° 1.

V.- RESPONSABILIDADES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

La empresa BRETT GOURMET SAC. Ha determinado como responsables del cumplimiento, ejecución, control, de la vigilancia y prevención del contagio del COVID – 19 a las siguientes áreas:

CARGO	RESPONSABILIDAD
Gerente/ Subgerentes	✓ Velar por el cumplimiento del protocolo de los colaboradores bajo su cargo, así como implementar las medidas de prevención y control, facilitando los recursos necesarios. ✓ La Gerencia General proveerá todos los EPPs y materiales necesarios para que el trabajador cumpla de una manera segura con todas las obligaciones en sus labores diarias. ✓ Asegura los recursos para la aplicación del presente Plan para la Vigilancia.

Jefe/Supervisores.

- ✓ Deriva al trabajador al área de salud ocupacional para la evaluación correspondiente y derivación a su domicilio o centro médico si fuera necesario.
- ✓ Proporciona y asesora sobre las acciones preventivas.
- ✓ Inspecciona la disponibilidad de material de higiene indispensable y las facilidades para la adopción de las medidas preventivas según las recomendaciones emitidas por la autoridad en salud.
- ✓ Mantiene informado al Gerente General sobre la Implementación y desempeño del presente protocolo.
- ✓ Coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el MINSA.

Salud ocupacional

- ✓ Médico Ocupacional: Ante la confirmación de un caso positivo de coronavirus, monitorea, registra el caso y toma y recomienda las medidas necesarias para una sanitación oportuna y segura.
- ✓ Proporciona y asesora sobre las acciones preventivas.
- ✓ Monitorea la implementación y cumplimiento del presente Protocolo.
- ✓ Gestiona y realiza la Vigilancia de Salud de los trabajadores en el marco del riesgo de COVID-19.
- ✓ Realiza Seguimiento clínico a distancia de los casos positivos de COVID-19.

Trabajadores

- ✓ Informa a su jefe directo sobre síntomas respiratorios que pueda estar presentando.
- ✓ Ejecuta y cumple responsablemente todas las medidas preventivas de bioseguridad del presente protocolo y las definidas por la empresa en todos los procesos de nuestras actividades del personal Operativos para prevenir el contagio de COVID-19.
- ✓ Participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por la empresa para prevenir el contagio de COVID- 19.
- ✓ Utiliza los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto de personal.
- ✓ Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores.
- ✓ Cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por la empresa.
- ✓ Mantiene la confidencialidad de los casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de las personas.
- ✓ Informa al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre situaciones o personas que no cumplan el presente protocolo.
- ✓ Consulta al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN:

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (S/)	UNIDAD	TOTAL (S/)
1	Contratación de un enfermero	1	2,500.00	UNIDAD	2500
2	Guantes de vinilo	100	20	CAJA	2000
3	Alcohol gel 3.78 litros	100	45	UNIDAD	4500
4	Termómetro infrarrojo	5	300	UNIDAD	1500
5	Bolsas rojas	30	12	PAQUETE	360
6	Tachos rojos	5	15	UNIDAD	75
7	Servicio de desinfección por instalación	12	500	UNIDAD	6000
8	Papel toalla 300 mt 38 gr/m2 (por hoja)	100	10	UNIDAD	1000
9	Jabón Liquido 200ml	60	20	UNIDAD	1200
10	Tapete Antibacterial Base: PVC ultrarresistente medidas	10	40	UNIDAD	400
11	Alcohol liquido 1lt 96°	50	15	UNIDAD	750
12	Cofias	50	30	CAJA	1500
13	Mascarilla comunitaria	95	3	UNIDAD	285
14	Mascarilla quirúrgica caja x 50 unid	50	10	CAJA	500
15	Protector Facial - Careta -	70	15	UNIDAD	1050
16	Lejia Clorox 500ml	50	60	UNIDAD	3000
17	Pulverizadores 1Litro	60	4	UNIDAD	240
18	Pruebas de diagnostico	25	150	UNIDAD	3750
19	Señaléticas	100	2	UNIDAD	200
20	Pediluvio	30	50	UNIDAD	1500
21	Capacitación en COVID19	30	100	UNIDAD	3000
TOTAL DEL PRESUPUESTO POR MES DE IMPLEMENTACION					35310

VII. PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

7.1.- PROCESO PARA EL REGRESO AL TRABAJO.

- Se aplicará a los trabajadores que estuvieron en cuarentena y no presentaron, ni presentan sintomatología COVID-19, ni fueron caso sospechoso o positivo de COVID- 19.
- ANTES DEL INICIO de las actividades y se realizará de la siguiente manera:
Se identificará y se actualizará el Plan de prevención y vigilancia contra el COVID 19 y se aprobará en el comité de SST.
- Antes de la reincorporación al trabajo, se debe de realizar una inspección de los ambientes de trabajo en la cual se debe de asegurar la ventilación ya sea de manera artificial o de manera Natural.
- El médico ocupacional dará la valoración de aptitud para el regreso.
- Se aplicarán pruebas de diagnóstico para COVID-19 a los trabajadores que regresan de manera presencial a los puestos de trabajo con Alto Riesgo y muy alto riesgo. Los puestos con Bajo y Mediano Riesgo estarán supeditados a la prescripción del médico responsable de la Seguridad y Salud en BRETT GOURMET S.A.C. Las pruebas estarán a cargo del empleador.
- Todo el personal que regrese al centro de trabajo deberá llenar con carácter declarativo la ficha de Sintomatología COVID – 19 (Anexo 6), junto con la información de familiares en la vivienda del trabajador (Anexo 20).

7.2.- PROCESO PARA LA REINCORPORACIÓN AL TRABAJO.

- El proceso de reincorporación al trabajo está orientado a los trabajadores que cuentan con alta epidemiológica de la COVID-19 emitido por el ministerio de salud, IAFAS, EPS, médico tratante o medico ocupacional, a través de formato de alta de la ficha F300 del SISCOVID – 19. Luego de haber tenido un diagnóstico de caso sospechoso, probable o confirmado de la COVID 19.
- En el caso de pacientes asintomáticos con diagnóstico probable de la COVID-19, el alta se dará 14 días después de la prueba confirmada positiva. No se requiere nueva prueba de diagnóstico para emitir el alta del paciente.
- El trabajador podrá reincorporarse 14 días calendario después de haber iniciados el aislamiento domiciliario y haber obtenido el alta clínica, este período podrá variar en función a los resultados de la señalada prueba y a la evaluación clínica del profesional de la Salud de la Empresa, quien determinará la posibilidad o no de la reincorporación al trabajo.
- En el caso de pacientes moderados o graves (hospitalizados), con diagnostico confirmado de la COVID-19, el alta la establece el médico tratante, su reincorporación se realiza de acuerdo con la evaluación realizada por el área de SST de acuerdo con las normas vigentes.

- El responsable de la Salud de la Empresa evaluará la posibilidad de un trabajo remoto (TELETRABAJO) como primera opción de reincorporación; para los casos en que esta opción no sea posible, priorizará la reincorporación en un puesto de trabajo no hacinado, realizando un monitoreo de sintomatología COVID-19 durante 14 días a través de la “Ficha de Seguimiento Y Monitoreo De Condiciones De Salud Para Trabajadores Con Alta Epidemiológica al COVID-19”
- Los trabajadores y locadores de servicio del Programa, que se reincorporen de manera gradual, previamente deberá haber cumplir con lo siguiente: Completar los formatos de Declaración Jurada (Ver Anexo 6) y Ficha de Sintomatología COVID-19 y devolverlo al Administrador o supervisor en sede.
- El profesional de la salud del servicio de seguridad y salud en el trabajo determinará el seguimiento clínico específico para cada trabajador o locador de servicios.
- Los informes, serán validados por el médico ocupacional del Programa.
- Para más información, revisar la Declaración Jurada (Anexo N°6) /Ficha de Sintomatología de COVID-19, para el regreso o reincorporación al trabajo.
- Los periodos de reincorporación están establecidos en la normativa legal vigente; sin embargo, estos podrían variar según las evidencias que el Médico Ocupacional considere pertinentes.

7.3.- PROCESO PARA EL REGRESO O REINCORPORACIÓN AL TRABAJO DE TRABAJADORES CON FACTORES DE RIESGO PARA COVID 19.

Se identificará a los trabajadores con los siguientes factores de riesgo. Para COVID 19 según formato de Declaración Jurada de Condiciones de Salud en el trabajo (Ver Anexo N° 6) para ello:

- ✓ Edad mayor de 65 años
- ✓ Hipertensión arterial refractaria
- ✓ Enfermedades cardiovasculares
- ✓ Cáncer
- ✓ Diabetes
- ✓ Enfermedad pulmonar crónica
- ✓ Obesidad con IMC de 40 a más
- ✓ Otros estados de inmunosupresión.

Para los trabajadores que presenten factores de riesgo se priorizará la prestación de servicios bajo la modalidad laboral del teletrabajo según R.M. 055-2020-TR. En caso deseen concurrir a trabajar o prestar sus servicios de manera presencial, deberán suscribir una Declaración Jurada de Asunción de Responsabilidad Voluntaria (Ver anexo N° 15). En ningún caso, se ejercerá algún tipo de coacción para la firma de este documento, lo que incluye, pero no limita, supeditar la firma respectiva a que se mantenga el vínculo laboral o la prestación de servicios.

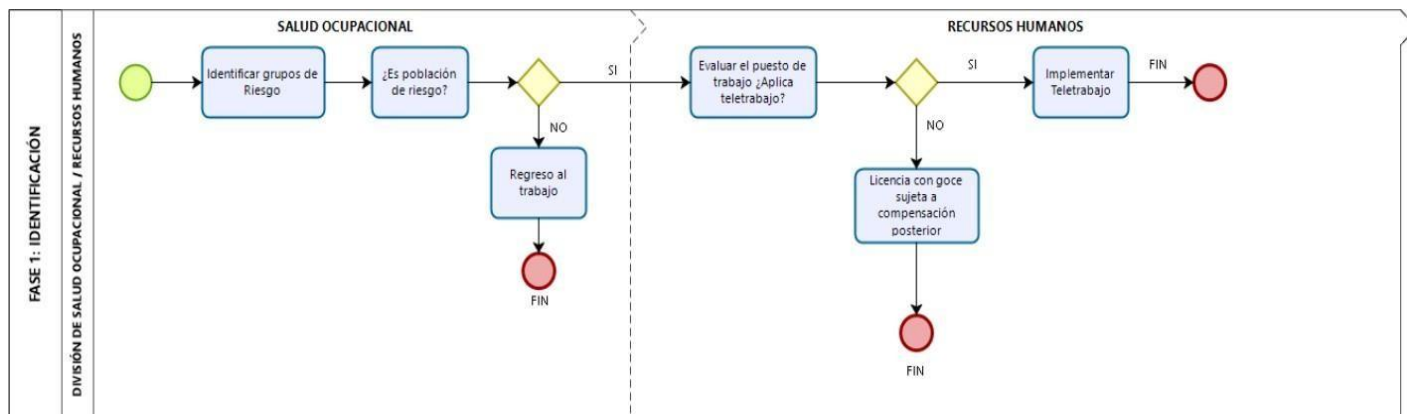
 BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 17 de 83	16/12/2021

7.3.1.- EL PROCEDIMIENTO PARA SU REGRESO O REINCORPORACIÓN SERA EL SIGUIENTE:

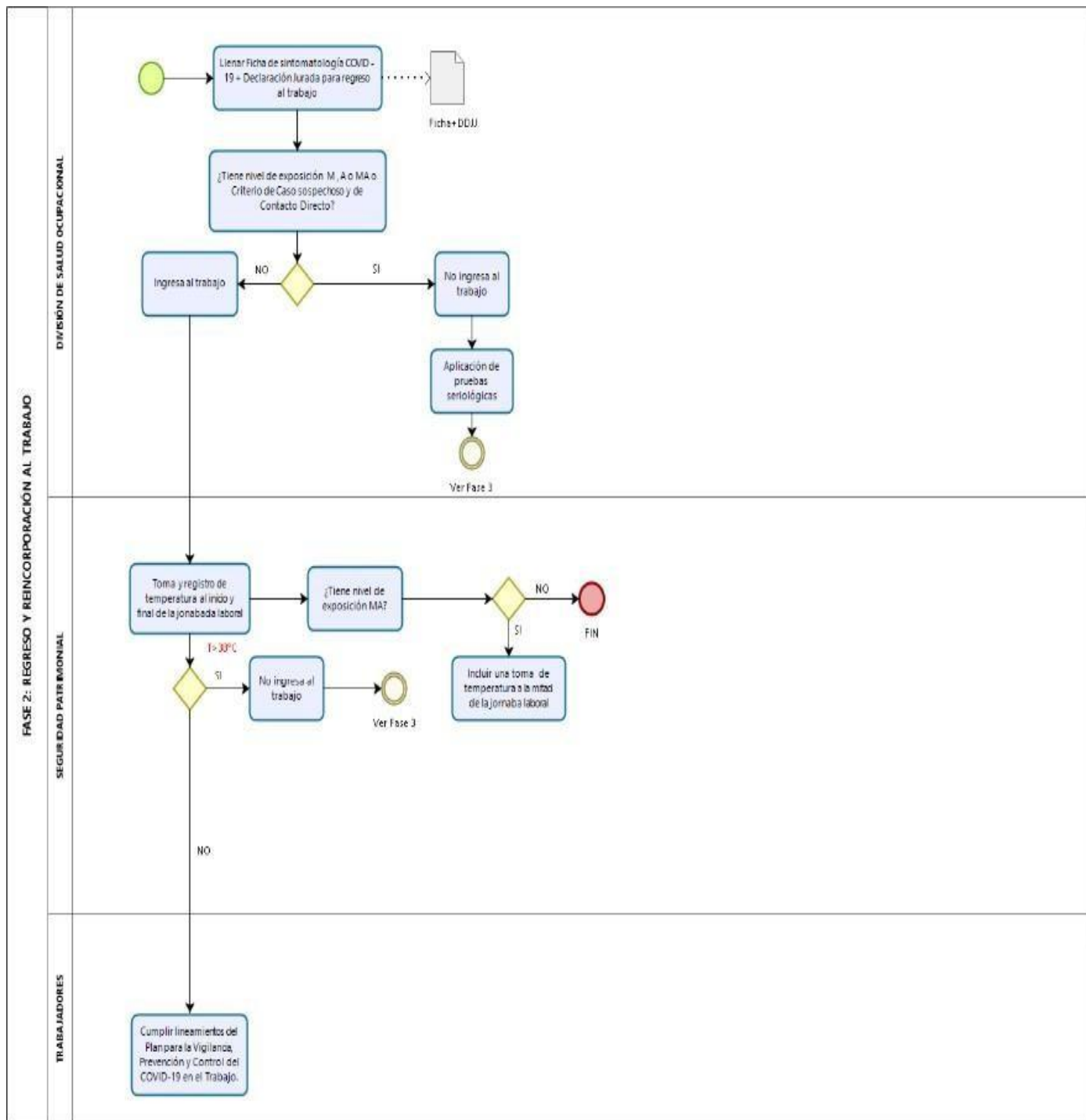
- Previamente a la presentación de la “Declaración Jurada de asunción de responsabilidad voluntaria”, el trabajador solicitará a BRETT GOURMET SAC, por medios físicos, digitales o virtuales, la emisión del certificado de aptitud validado por el médico responsable de la vigilancia de la salud, quien bajo criterio médico autorizará la realización de labores presenciales en caso así lo considere.
- El personal de riesgo que desee laborar de manera presencial será monitoreado diariamente.
- Se debe asegurar la ventilación en los centros de trabajo: de manera artificial o natural, se evaluará mediante mediciones de CO2 en ambientes cerrados.

7.4.- FLUJOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE REINCORPORACION O REGRESO AL TRABAJO:

7.4.1.- Fase de Identificación (procedimiento para el regreso al Trabajo)



Es preciso indicar que todos los costos generados por la evaluación de la condición de salud del trabajador, es asumido por BRETT GOURMET.



7.4.2.- Fase de regreso y reincorporación al trabajo

7.4.3.- Vigilancia médica ocupacional (procedimiento para la reincorporación al trabajo)

- El empleador debe garantizar un ambiente seguro de trabajo, identificando que todos sus trabajadores estén vacunados.
- El área de Salud ocupacional realizara la aplicación de la ficha epidemiológica a los casos sospechosos, probables o confirmados.
- Luego de esto se aplicará una prueba de descarte e ingresará a 14 días calendario de aislamiento o cuarentena, según corresponda.
- El medico u enfermera ocupacional realizaran el seguimiento clínico diario o interdiario vía telefónica.
- Antes del regreso al trabajo, el empleador a través del médico ocupacional gestiona la evaluación clínica respectiva, para dar por finalizado el aislamiento o cuarentena y la fecha probable de alta respectiva
- No se requiere realizar una nueva prueba de descarte para emitir el alta del paciente.

7.5.- LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID 19 EN EL TRABAJO - DISPOSICIONES GENERALES:

7.5.1.- LINEAMIENTO 1: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS CENTROS DE TRABAJO:

- Como medida contra el agente SARS-CoV-2, se establece la limpieza y desinfección de todos los ambientes de trabajo, esto incluye: Cocina, comedor, almacén (ambientes fríos y secos), Servicios higiénicos, comedor y línea de atención.
- Dentro de este proceso se busca asegurar superficies libres de SARS-CoV-2, para lo cual también aplica para mobiliarios, herramientas, equipos y vehículos entre otras superficies inertes con la metodología y procedimientos adecuados. Esto se verificará en el **ANEXO 18**, donde se colocan los Procedimientos que se manejan actualmente.
- Para realizar estos procedimientos los colaboradores han sido previamente capacitados por el área de calidad respecto a procedimientos de limpieza y desinfección; el área de SSOMA brinda las capacitaciones en cuanto al uso correcto de EPP.

7.5.2.- LINEAMIENTO 2: EVALUACION DE LA CONDICION DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACION AL CENTRO DE TRABAJO:

Este lineamiento se rige de acuerdo a lo expuesto en el Ítem VII PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 20 de 83	16/12/2021

La valoración de las acciones realizadas en el marco de estos procedimientos permite al área de Salud ocupacional de Brett Gourmet S.A.C. determinar si el trabajador puede regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo.

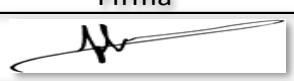
7.5.3.- LINEAMIENTO 3: LAVADO Y DESINFECCION DE MANOS OBLIGATORIO

- Dentro de las instalaciones de los comedores de BRETT GOURMET S.A.C. se cuenta con puntos de lavado (lavadero, caño con conexión a agua potable), donde los colaboradores al ingresar a sus áreas de trabajo realizan el correcto lavado de manos.
- En cada punto de lavado y desinfección de manos se cuenta con un dispensador de jabón líquido, papel toalla y alcohol en gel; esto debidamente señalizado, donde el trabajador podrá ubicar rápidamente esta área.
- En la parte superior de cada punto de lavado y desinfección se cuenta con un banner informativo de cómo debe realizarse el adecuado método de lavado de mano (Anexo 7) y/o uso correcto de alcohol para la higiene de manos. Se debe tener en cuenta que el alcohol gel no reemplaza el lavado de manos.

7.5.4.- LINEAMIENTO 4: SENSIBILIZACION DE LA PREVENCION DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO:

- Como medida para asegurar ambientes saludables frente al COVID 19 el área de SSOMA ha realizado el siguiente cronograma de capacitaciones, donde se realizará la sensibilización de los trabajadores:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES COVID-19

TEMAS	ESTADO	2022											
		MESES											
		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Capacitación referente al plan de vigilancia, prevención y control frente al COVID 19. niveles de riesgo según su puesto de trabajo	Plan		X										
medidas de control y prevención ante el COVID 19 dentro del área de trabajo y hogar. Uso obligatorio de mascarillas, distanciamiento social, importancia de vacunarse.	Plan				X								
Factores psicosociales referente al COVID 19. importancia de prevenir diferentes formas de estigmatización y discriminación de trabajadores sospechosos o confirmados de padecer COVID19	Plan						X						
Cuidado e higiene del colaborador antes, durante y después de su jornada laboral.	Plan								X				
Flujo de comunicación frente a caso de sospecha de COVID 19.	Plan										X		
Buenas prácticas medio ambientales, manejo de residuos generados por materiales de desinfección frente al COVID 19.	Plan												X
Planeado													
Realizado													
No Realizado													
		Cargo		Nombres		Fecha		Firma					
Elaborado por:		JEFE SSOMA		Herbert Ancasi Jauregui		03/12/2021							
Aprobado por:		GERENTE GENERAL		Gerson Barrenechea		05/12/2021							

 BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 22 de 83	16/12/2021

7.5.5.- LINEAMIENTO 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVAS

- Las áreas de trabajo serán debidamente desinfectadas, los trabajadores deberán tener especial cuidado en la desinfección de los equipos de trabajo y las superficies de los escritorios, los cuales deben ser higienizados al iniciar y finalizar las operaciones, para ello cuentan con los insumos adecuados para estos procedimientos.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- Los trabajadores o locadores de servicio deberán lavarse las manos frecuentemente durante el desarrollo de la jornada de trabajo, para ello deberán realizar un correcto lavado de manos el cual deberá tener una duración no menor de 20 segundos.
- Así mismo, se dispondrá de alcohol gel al ingreso de las instalaciones, esto para su aplicación a los trabajadores cuando inicien y finalicen sus actividades laborales. El área de logística deberá realizar el monitoreo de la disposición de alcohol en gel de manera semanal para asegurar la disponibilidad del mismo.
- El uso de mascarilla es obligatorio dentro de las instalaciones del comedor u oficina. Se debe colocar de la manera adecuada: tapando la nariz y boca.
- Las capacitaciones presenciales deberán realizarse en espacios ventilados y considerando la distancia mínima de 1.5 metro entre personas. Ninguna capacitación será brindada en espacios cerrados y/o excediendo los aforos máximos establecidos.
- En los comedores la distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 2 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- Las zonas de alto tránsito de personal y clientes como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.
- La distancia social entre el personal de atención y el cliente debe ser 2 metros, de no ser posible esto, se podrá implementar separadores físicos.
- BRETT GOURMET SAC, promoverá para las personas con un IMC mayor a 40, medidas orientadas a reducir el riesgo, tales como control de peso, alimentación saludable, entre otras.
- Se debe evitar aglomeraciones al ingreso y salida de las empresas, para lo cual se debe seguir las indicaciones y procedimientos de ingreso y salida que el cliente a dispuesto.
- Las mujeres gestantes y mujeres que dan lactancia, de preferencia deben realizar trabajo remoto, en caso no sea posible por la naturaleza de sus labores, no deberán estar ubicadas en áreas de exposición al público.

 BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 23 de 83	16/12/2021

7.5.6.- LINEAMIENTO 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

- La disponibilidad de equipos de protección personal (EPP) está garantizada por la alta dirección de BRET GOURMET S.A.C, donde cada administrador de cada sede avisara anticipadamente en caso de deterioro o falta de algún EPP.
- Para uso de mascarillas es de la siguiente manera: dos mascarillas quirúrgica de tres pliegues, uso de una mascarilla quirúrgica de tres pliegues y encima de esta una mascarilla de tela, una mascarilla KN95 O N95.
- El uso de protección respiratoria FFP2, N95 o equivalentes es de uso exclusivo para los trabajadores de la salud.
- La implementación de EPP se genera de acuerdo al nivel de riesgo según su puesto de trabajo que se maneja dentro de BRETT GOURMET S.A.C. **(ANEXO 16)**

7.5.7.- LINEAMIENTO 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO DE LA COVID-19:

- Como actividad de vigilancia de la salud de los trabajadores, se controla la temperatura corporal al ingreso y salida de los centros de labores, sujetos según la política del cliente.
- La toma de temperatura la realiza el administrador de cada sede, y es debidamente llenado en la ficha sintomatológica diaria **(ANEXO 12)** por cada colaborador.
- Los trabajadores que realicen el teletrabajo deberán hacer pausas activas cada 3 horas de trabajo, a fin de evitar problemas ergonómicos.
- Para garantizar un adecuado clima laboral, el área de SSOMA brindara capacitaciones y absolverá dudas respecto a temas de COVID 19, entre ellos se debe sensibilizar de cómo evitar la estigmatización y discriminación de trabajadores que hayan sido confirmados o sospechoso de COVID 19. Esto para garantizar medidas de salud mental que conlleva esta coyuntura sanitaria.

	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 24 de 83	16/12/2021

VIII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST) DE VIGILANCIA.

ELEMENTO	CUMPLE (SI/NO)	DETALLES /PENDIENTES POR MEJORAR
Limpieza del centro de labores (Detallar espacios)	SI	La limpieza se realiza previo a la desinfección en las áreas del baño, cocina, comedor, pasadizo, oficina, almacén, puesto de trabajo con detergente 5 gramos por litro de agua.
Desinfección del centro de labores (Detallar espacios)	SI	La desinfección se realiza previo al inicio de trabajo en: baños, pasadizo, puesto de trabajo usando hipoclorito de Sodio al 0.1% u alcohol al 70%.
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente	SI	Registros médicos
1. Toma de temperatura diaria en forma aleatoria	SI	Se toma la temperatura a los trabajadores ingresantes, ingreso de trabajo. Anexo 12.
2. Ficha de sintomatología de la covid-19	SI	Anexo 12
3. Aplicación de pruebas de diagnóstico SOLO cuando lo ameriten	SI	RM 972-2020 MINSA
Casos sospechosos		
Aplicación de la Ficha epidemiológica de la covid-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo	SI	Anexo 14
Identificación de contactos en casos sospechosos	SI	A cada trabajador se le preguntara de manera diaria el estado de su salud. Tendremos un reporte de contactos COVID 19- Anexo 12.
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos Correspondiente.	SI	ESSALUD
Se realiza seguimiento clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como Sospechoso.	SI	Llamada telefónica para saber el estado de salud.
Medidas de higiene		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla	SI	Existe un área de lavados para los trabajadores.
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos	SI	Para los trabajadores en la puerta de ingreso existirá un desinfectante alcohol en gel y en áreas como los baños, oficina.
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales.	SI	A cada trabajador se revisa que sus manos estén correctamente lavado Anexo 5. El trabajador antes de entrar al centro laboral se debe de lavar correctamente las manos.
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de	SI	Anexo 7

	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 25 de 83	16/12/2021

manos.		
SENSIBILIZACION DE LA PREVENCION DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.	SI	Anexo 8, 9 ,10,11.

Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.	SI	Existe señalética de obligación si en caso ocurriese ese incidente. Anexo 10
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.	SI	Riesgo bajo, medio y alto.
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la covid-19.	SI	Afiches.
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados	SI	Ventanas abiertas.
Se cumple con el distanciamiento social de 1 m. entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.	SI	Se logró usar señaléticas de distanciamiento social Anexo 10.
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas.	NO	En este caso cada trabajador tendrá una protección personal de acuerdo al nivel de riesgo.
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo	SI	El ingreso y salida al centro del trabajo será unidireccional debidamente detallado. (Señaléticas de ingreso y Salida)
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP	SI	Se colocarán tachos rojos para acopio de EPPs descartables. La entrega de Epp será a la salida de la jornada laboral, respetando la distancia mínima de 1.5 m
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo	SI	Se indica en el anexo 16
El trabajador utiliza correctamente el EPP	SI	Se supervisará diariamente. Esta función la realizará el administrador (a) y los Supervisores. Anexo 17 – amonestaciones.
Medidas preventivas colectivas (ejemplo: talleres online sobre primeros auxilios, difusión de información sobre la covid-19)	SI	Se realiza una sensibilización a los trabajadores respecto al COVID 19.
Vigilancia de la salud del trabajador		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador	SI	Anexo 12
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal > 37.5 °C	SI	Anexo 1
Se consideran medidas de salud mental (especificar)	SI	Se realizará en plan de salud mental. De acuerdo a la Guía establecida por el MINSA.
Se registra en el SISCOVID a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la covid-19	SI	La prueba COVID 19 se realizará en clínicas autorizadas para dar mayor confiabilidad y serán encargadas de subir los datos al SISCOVID.

 BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 26 de 83	16/12/2021

Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la covid-19	SI	RM 972-2020 MINSA
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la covid-19 cumplen cuarentena.	SI	RM 972-2020 MINSA

IX. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SST.

ACTA N° 02 – 2021

De acuerdo a lo regulado por la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 005-2012-TR, en Bellavista – Callao siendo las 15 horas del 16 de Diciembre del 2021. En las instalaciones de la empresa BRETT GOURMET S.A.C. ubicada en calle Los Poncianos 164, con urbanización sagrada Familia - Bellavista Callao, se han reunido para la REUNION MENSUAL (EXTRAORDINARIA) de Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, las siguientes personas:

Gerente General: Gerson Barrenechea

Miembros titulares del Empleador:

Nombres y Apellidos	DNI / u otro documento
Gabriel Barreto	002500540
Grimanesa Marin Elguera	46455587
Maria Perry Gonzales	75931747
Ana Lucy Fajardo	004232287

Miembros titulares de los trabajadores:

Nombres y Apellidos	DNI
Liz Sarmiento Martínez	70191600
Sarelith Novoa Reyna	42826100
Samir Ventocilla	71004979
Yulissa Guiraldo	47827337

Adicionalmente participaron:

- a) Danjhery Cruzatt
- b) Herbert Ancasi Jauregui

Habiéndose verificado el quorum establecido en el artículo 69 del decreto supremo N° 005 – 2012 – TR, se da inicio a la sesión. Se procede a establecer la Agenda a ejecutar:

I.- AGENDA:

1. Actualización y aprobación del Plan y programa anual de SST 2022
2. Actualización y aprobación del reglamento interno de SST 2021
3. Actualización y aprobación del Plan de Vigilancia, prevención frente al COVID 19 según RM 1275–2021/MINSA.
4. Establecimiento de la fecha para la siguiente reunión.

II.- DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

1. Actualización y aprobación del Plan y programa anual de SST 2022

A efectos de proceder con la reunión se realiza la actualización y aprobación del Plan y programa anual; indicando que para los comedores de ingreso de este año 2022 y antiguos, las auditorias y monitoreos se realizaran en los meses de Julio y/o agosto.

2. Actualización y aprobación del reglamento interno de SST 2022

Luego de esto se procede a actualizar y aprobar el RISST, modificando la secuencia de amonestaciones; donde se indica que se realizara reintroducción a la primera vez que se incurre en una falta y al reincidir por segunda vez la misma falta se realizara la colocación de Memorándum con suspensión de 01 día sin goce de haber

3. Actualización y aprobación del Plan de Vigilancia, prevención y control de la COVID 19 en el trabajo.

A efectos de proceder con la reunión se realiza la aprobación del Plan para la vigilancia, prevención y control frente al COVID 19, para la reactivación y seguimiento de actividades se evaluaron los niveles de Riesgo de exposición según la RM 1275 – 2021/MINSA, donde se estableció que los puestos de riesgo bajo son: cocineros, ayudantes de cocina, miembros de oficina administrativa, almacenero, supervisores y jefes de cada área; los puesto de azafata y administradores son de riesgo medio; y por último los puestos del médico ocupacional y enfermera serian de riesgo alto.

En esta actualización se incluyen los anexos 21: Formato de registro de síntomas y anexo 22: Formato de registro de temperatura

De acuerdo a la RM 1275-2021/ MINSA para el regreso al trabajo se establece que la aplicación de pruebas de diagnóstico se dará a trabajadores con puestos de riesgo alto o muy alto, adicionalmente todos los trabajadores deben de estar con sus vacunas completas.

4. Establecimiento de la fecha para la siguiente reunión

De acuerdo al artículo 68 del decreto supremo N° 005 – 2012 – TR, el comité se reúne con periodicidad mensual en día previamente fijado, por lo que corresponde definir la fecha para la siguiente reunión ordinaria del CSST.

Luego de la deliberación y posterior votación se definió por consenso citar a reunión ordinaria de manera virtual (por la coyuntura del COVID 19) para el 21 de Enero del 2022.

III.- ACUERDOS:

En la presente sesión los acuerdos a los que arribaron son los siguientes:

1. Revisión de estadísticas.
2. Revisión de nuevos PETS para tareas específicas.
3. Plan de comunicación de nuevos planes de sst y de nuevos lineamientos del plan de Vigilancia y prevención frente al Covid-19.
4. Establecimiento de la fecha para la siguiente reunión.

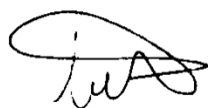
Siendo las 16:30 horas del 16 de Diciembre del 2021, se da por concluida la reunión, firmado los asistentes en señal de conformidad.

Representantes de los Trabajadores**Representante de los Empleadores**

Nombre y apellido: Liz Sarmiento
SECRETARIA



Nombre y apellido: Gabriel Barreto
PRESIDENTE



Nombre y apellido: Ventoncilla Samir
Miembro

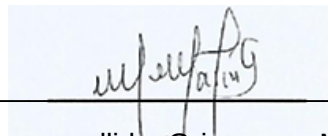


Nombre y apellido: Miguelangel Perez
Miembro



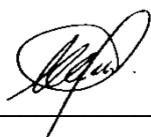
Nombre y apellido: Sarelith Novoa

Miembro



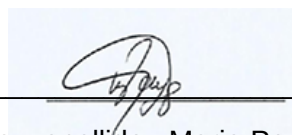
Nombre y apellido: Grimanesa Marín

Miembro



Nombre y apellido: Yulissa Giraldo

Miembro



Nombre y apellido: Maria Perry

Miembro

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 30 de 83

16/12/2021

X.- ANEXOS:

ANEXO 1. Nómina de trabajadores:

NOMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICION A COVID 19 - SEGÚN RM 972 - 2020										
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	REGIMEN	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	MODALIDAD DE TRABAJO	FACTORES DE RIESGO	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO	REINICIO ACTIVIDADE	FECHA DE REINICIO
1	ABAD GARCIA GENARA	PLANILLA	DNI	10170264	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
2	ACEVEDO PEREZ VALENTIN	PLANILLA	DNI	20051756	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
3	AGUILAR FARFAN TIZIANO EUCLID	PLANILLA	DNI	10567525	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
4	AGUILAR FERNANDEZ EDMUNDO	PLANILLA	DNI	42862331	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADOR	MEDIO	N.A	CONTINUO
5	AGUILAR NATIVIDAD ABIGAIL REBECA	PLANILLA	DNI	46833063	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
6	AGUILAR ESPINOZA LOURDES LISBETH	PLANILLA	DNI	72801714	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
7	ALARCON OLIVO ISABEL AVELINA	PLANILLA	DNI	10072293	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
8	ALCOCER CAYCO THALIA SHAROM	PLANILLA	DNI	47814246	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
9	ALDORADIN PAUCCA JUAN	PLANILLA	DNI	43452654	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
10	ALLCCACO TRINIDAD KEVIN ARNOLD	PLANILLA	DNI	48346576	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
11	ALONSO OSORIO MACARIO	PLANILLA	DNI	32612238	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
12	ALVA CADILLO BETSABEL	PLANILLA	DNI	75405780	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
13	ALVAREZ CARDENAS YESSICA VICTORIA	PLANILLA	DNI	40470523	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
14	AMAYA ROSALES YASMIN LIZETH	PLANILLA	DNI	48648680	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
15	APACLLA DE LA CRUZ JORGE LUIS	PLANILLA	DNI	73519114	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
16	APARI HUAYTA NAIDU KATERIN	PLANILLA	DNI	70253937	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
17	ARGUELLO FERREIRA EDUARDO RAMON	PLANILLA	CE	001906835	PRESENCIAL	NO	JEFE COMERCIAL Y MARKETING	BAJO	N.A	CONTINUO
18	ARMAS MARTINEZ GLADYS GEOVANNY	PLANILLA	DNI	46297885	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
19	ASCUE SARACE JOHANN LOUIS	PLANILLA	DNI	75835837	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
20	ASCENCIOS ACOSTA YULY	PLANILLA	DNI	46527654	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
21	AVENDAÑO ESPINOZA HUBER AMERCIO	PLANILLA	DNI	10160968	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
22	BANCAYAN NIEVES BERTHA	PLANILLA	DNI	03837980	PRESENCIAL	NO	SUPERVISORA DE CALIDAD	BAJO	N.A	CONTINUO
23	BARRENECHEA VASQUEZ THIERY HENRY	PLANILLA	DNI	71377082	PRESENCIAL	NO	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	BAJO	N.A	CONTINUO
24	BARRETO PARRA GABRIEL JOSE	PLANILLA	CE	002500540	PRESENCIAL	NO	JEFE DE OPERACIONES	BAJO	N.A	CONTINUO
25	BARRIENTOS JANAMPA MARIA DE LOS ANGELES	PLANILLA	DNI	42877191	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 31 de 83

16/12/2021

26	BARRUETO TAFUR PAOLA GIASMIN	PLANILLA	DNI	75351858	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
27	BELITO OCHOA LUZ MARLENI	PLANILLA	DNI	44340677	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
28	BENITES VALERA JACOB JESE	PLANILLA	DNI	73024675	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
29	BERNA PONCE EDWIN	PLANILLA	DNI	46158443	PRESENCIAL	NO	ASISTENTE DE LOGISTICA	BAJO	N.A	CONTINUO
30	BERROCAL QUISPE MILAGROS SOLEDAD	PLANILLA	DNI	45557829	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
31	BERROCAL QUISPE ANGEL JUVENAL	PLANILLA	DNI	45608467	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
32	BLANCO ECHEVARRIA EDU ELMO	PLANILLA	DNI	40067205	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
33	BOTELLO CAMONES LUIS ALBINO	PLANILLA	DNI	32644868	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
34	BRACAMONTE MELCHOR JOSELYN MAGALY	PLANILLA	DNI	48448362	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
35	BRACAMONTE MELCHOR SHIRLEY GIOVANA	PLANILLA	DNI	74768254	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
36	BUCHELI SINARAHUA JULIA ENERMITA	PLANILLA	DNI	05260991	PRESENCIAL	NO	COCINERA	BAJO	N.A	CONTINUO
37	CABEZA RUBIO VICTORIA MADELEYNE	PLANILLA	DNI	07502262	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
38	CAJALEON SANTIVANEZ JAVIER GIOVANNI	PLANILLA	DNI	09724074	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
39	CAMARGO CABANILLAS GROVER ALIN	PLANILLA	DNI	47257557	PRESENCIAL	NO	PANADERO	BAJO	N.A	CONTINUO
40	CAMPEAN VILCA ANGELA MERCEDES	PLANILLA	DNI	45963282	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
41	CANAQUIRI MANUYAMA LILIA ENCARNACION	PLANILLA	DNI	09996223	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
42	CARBONELL ASLLA LEIDIN GIRALDY	PLANILLA	DNI	44426206	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
43	CARHUAMANTA HUAMAN DANIEL DIEGO	PLANILLA	DNI	47560881	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADOR	MEDIO	N.A	CONTINUO
44	CARIHUASAIRO CURITIMA ICELA	PLANILLA	DNI	09864193	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
45	CARMEN TORRES VICTOR MANUEL	PLANILLA	DNI	47347397	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
46	CARO COLMENAREZ LUIS FELIPE	PLANILLA	CE	100413483	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
47	CARRILLO NIZAMA LIZBETH EDITH	PLANILLA	DNI	46611912	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
48	CARRION MORALES WENDY CELESTE	PLANILLA	DNI	77489272	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
49	CASTRO MEJIA CESAR CARLOS	PLANILLA	DNI	44820887	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
50	CCARHUAS BAUTISTA FERNANDO	PLANILLA	DNI	07166290	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
51	CEDAÑO ACUÑA MARIA TERESA	PLANILLA	DNI	18097823	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
52	CERFF ALVARADO GIANCARLO	PLANILLA	DNI	43529177	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
53	CERNA CUEVAS SANDRA SOFIA	PLANILLA	DNI	75865275	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
54	CHAICO CONTRERAS PAMELA MIRELLA	PLANILLA	DNI	45978858	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
55	CHAMORRO LOZANO FLORA	PLANILLA	DNI	22673048	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
56	CHAMORRO ORIHUELA EFRIN GERMAN	PLANILLA	DNI	06941682	PRESENCIAL	NO	SUPERVISOR DE OPERACIONES	BAJO	N.A	CONTINUO
57	CHAMORRO CARBAJAL HILDA	PLANILLA	DNI	23707876	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
58	CHAVEZ CIURLIZZA JORGE	PLANILLA	DNI	09996624	PRESENCIAL	NO	JEFE DE PROYECTOS	BAJO	N.A	CONTINUO
59	CHINCHAY SOLORZANO LUZ MARINA	PLANILLA	DNI	32765838	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
60	CHUMACERO ZEGARRA MAGNO CLEVER	PLANILLA	DNI	45334093	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADOR	MEDIO	N.A	CONTINUO

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 32 de 83

16/12/2021

61	COLLAVINO ARIAS TERESA CATALINA	PLANILLA	DNI	10210824	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
62	CORDOVA RIOS NELIDA LICETH	PLANILLA	DNI	43506522	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
63	CORONADO ABAD JOEL TITO	PLANILLA	DNI	46555078	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
64	CRESPO ARROYO IVAN ARTURO	PLANILLA	DNI	74746301	PRESENCIAL	NO	AUXILIAR GENERAL	MEDIO	N.A	CONTINUO
65	CRUZATT BALVIN DANJHERY TORIBIO	PLANILLA	DNI	77041789	PRESENCIAL	NO	SUPERVISOR SSOMA	BAJO	N.A	CONTINUO
66	DE LA CRUZ ANAMPA HERBERT ORLANDO	PLANILLA	DNI	45129269	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
67	DEZA HUAMAN CARLOS	PLANILLA	DNI	42269530	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
68	DIAZ ALEY ROVING JORGE	PLANILLA	DNI	01327333	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
69	DIAZ ALBERCA AMNER LOLO	PLANILLA	DNI	73318416	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
70	DIEGO HUAMAN ROSA BERENIZ	PLANILLA	DNI	47834947	PRESENCIAL	NO	ENCARGADA DE LIQUIDACIONES	BAJO	N.A	CONTINUO
71	DONAYRE PEÑA VIVIANA ARACELY	PLANILLA	DNI	75111249	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
72	DUEÑAS BUSTOS ALEX ALEXANDER	PLANILLA	DNI	70369623	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
73	DUEÑAS JESUS ELIAS CARLOS	PLANILLA	DNI	25812529	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
74	DUEÑAS BUSTOS LOURDES MICAELA	PLANILLA	DNI	75801329	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
75	ESPEJO ZAPATA CARLOS JOSE	PLANILLA	DNI	40532972	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
76	ESTRADA HUAMANCAYO MARCO ANTONIO	PLANILLA	DNI	25785468	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
77	FAJARDO ANA LUCY	PLANILLA	CE	004232287	PRESENCIAL	NO	SUPERVISORA DE CALIDAD	BAJO	N.A	CONTINUO
78	FALCON LOPEZ OLENKA SIRLE	PLANILLA	DNI	09710979	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
79	FARFAN AGUILAR NELSON	PLANILLA	DNI	03893219	PRESENCIAL	NO	AUXILIAR GENERAL	MEDIO	N.A	CONTINUO
80	FAUSTINO MONTOYA DIEMO	PLANILLA	DNI	46692045	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
81	FERNANDEZ VILLALOBOS JORGE	PLANILLA	DNI	06660967	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
82	FERNANDEZ FERNANDEZ JOSE LUIS	PLANILLA	DNI	42963765	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
83	FIGUEROA ROJAS MARIA ANAIS	PLANILLA	CE	101450108	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
84	FIRMA PAREDES ISABEL DORIS	PLANILLA	DNI	41413093	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
85	FLORES LAURA JHONY ANDRES	PLANILLA	DNI	41820287	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
86	FREITES BERMUDEZ EDUARDO JESUS	PLANILLA	CE	003776426	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
87	FUENTES CHICOS JOSE ROMAN	PLANILLA	DNI	41442147	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
88	GABANCHO NIETO OSCAR	PLANILLA	DNI	46102091	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
89	GARAY BALDEON WALTHER ORLANDO	PLANILLA	DNI	10520810	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
90	GARCIA PONCIANO MARYOREE KRISTEL	PLANILLA	DNI	74134974	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
91	GARCIA AURIS MARISELA LISSETTE	PLANILLA	DNI	46184041	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
92	GARCIA SALAZAR EDY JORGE	PLANILLA	DNI	47093755	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
93	GARCIA CHUCHON JORGE LUIS	PLANILLA	DNI	43804115	PRESENCIAL	NO	AUXILIAR GENERAL	MEDIO	N.A	CONTINUO
94	GARRO ALEJOS JANIV	PLANILLA	DNI	76972851	PRESENCIAL	NO	AUXILIAR GENERAL	MEDIO	N.A	CONTINUO
95	GIRALDO PENADILLO YULISSA CARMEN	PLANILLA	DNI	47827337	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
96	GOMEZ ZELAYA RAFAELLO	PLANILLA	DNI	72266924	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADOR	MEDIO	N.A	CONTINUO
97	GONZAGA JARAMILLO DE HUAMAN YESSICA MABEL	PLANILLA	DNI	41415118	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
98	GONZALES GONZALES NOEMI SANDRA	PLANILLA	DNI	74899935	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
99	GUANILO TEJADA JHNO KLISMANN	PLANILLA	DNI	76398101	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
100	HARO RODRIGUEZ DENIS JEANPIERRE	PLANILLA	DNI	75487368	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 33 de 83

16/12/2021

101	HARO RODRIGUEZ ESTEFANY GIOVANNA	PLANILLA	DNI	75823204	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
102	HERNANDEZ ORTEGA SAUL ENRIQUE	PLANILLA	CE	089789296	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
103	HERNANDEZ ALEMAN MARIANS DEL CARMEN	PLANILLA	CE	003976751	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
104	HERRERA SILUPU LEONARDO JAVIER	PLANILLA	DNI	03892207	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
105	HIDALGO OVIEDO YECENIA ISABEL	PLANILLA	DNI	25772553	PRESENCIAL	NO	RECEPCIONISTA	MEDIO	N.A	CONTINUO
106	HINTON NORIEGA DANIEL	PLANILLA	DNI	06697502	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
107	HUALLPA MOLINA YONATHAN MARTIN	PLANILLA	DNI	45460763	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
108	HUAMAN MONTES NICOLE ANGIEE	PLANILLA	DNI	76230308	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
109	HUAMANI SIESQUEN JHONATAN JESUS	PLANILLA	DNI	47591039	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
110	HUANCA VERA EVELYN FRANSHESCA	PLANILLA	DNI	72910806	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
111	HUAÑAHUE CANAZA FREDDY JOEL	PLANILLA	DNI	46501261	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
112	HUARIPAUCAR CONTRERAS GIOVANNA	PLANILLA	DNI	46665538	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
113	HUAYHUA MELGAREJO LISSET PATRICIA	PLANILLA	DNI	75487363	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
114	HUAYUNGA LOPEZ MARIA DEL PILAR	PLANILLA	DNI	80023274	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
115	INFANTE DIOS JOYCE	PLANILLA	DNI	45101581	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
116	IZQUIERDO DOMINGUEZ NELLY ENMA	PLANILLA	DNI	70989439	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
117	JAUQUE OSORIO SEBASTIANA ERLINDA	PLANILLA	DNI	25710537	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
118	JIMENEZ GUERRERO MILAGROS MABEL	PLANILLA	DNI	70045302	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
119	JIMENEZ GOMEZ PABLO ZEVELO	PLANILLA	DNI	45562846	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
120	LAVIN TARICUARIMA HECTOR HUGO	PLANILLA	DNI	05859979	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
121	LAVIN TARICUARIMA FABIOLA	PLANILLA	DNI	05410900	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
122	LEAÑO VILCHEZ LILIANA AURE	PLANILLA	DNI	10744276	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
123	LEON SILVA VICTOR GARY	PLANILLA	DNI	03499601	PRESENCIAL	NO	JEFE DE SERVICIOS	BAJO	N.A	CONTINUO
124	LINARES PISCO NAEL	PLANILLA	DNI	70109233	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
125	LINARES MEZA SHIRLEY DAYANA	PLANILLA	DNI	77058066	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
126	LOAYZA CENTENO EMILIA ROSARIO	PLANILLA	DNI	10236113	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
127	LOPEZ AGUIRRE JESUS MAURICIO	PLANILLA	DNI	46381520	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
128	LOPEZ SIMON JANELA XIOMARA	PLANILLA	DNI	72860834	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
129	LUCERO RODRIGUEZ WILBOR	PLANILLA	DNI	61735263	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
130	LUNA CASTILLO ELMER ARTURO	PLANILLA	DNI	06074331	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
131	MACAHUACHI CACHIQUÉ JULHIÑO	PLANILLA	DNI	77819060	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
132	MALLQUI TAIPE KARINA MAGALY	PLANILLA	DNI	47655335	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
133	MAMANI NUBE JOHNNY WILFREDO	PLANILLA	DNI	41292941	PRESENCIAL	NO	PANADERO	BAJO	N.A	CONTINUO
134	MANRIQUE ARANDA JONATHAN MODESTO	PLANILLA	DNI	48114132	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
135	MARIN ELGUERA GRIMANESA	PLANILLA	DNI	46455587	PRESENCIAL	NO	ENCARGADA DE RECURSOS HUMANOS	BAJO	N.A	CONTINUO
136	MARQUEZ LEZCANO SANDRA	PLANILLA	DNI	42644284	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
137	MARTINEZ ALCALA MELVIDA JACINTA	PLANILLA	CE	002278848	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
138	MARTINEZ CORDOVA MARIA VICTORIA	PLANILLA	DNI	41296374	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
139	MARTINEZ CRUZ JHONY ALAN	PLANILLA	DNI	44501942	PRESENCIAL	NO	MOZO	MEDIO	N.A	CONTINUO
140	MATOS CORDOVA SARA ROXANA	PLANILLA	DNI	45002959	PRESENCIAL	NO	ENCARGADA DE LOGISTICA	BAJO	N.A	CONTINUO

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 34 de 83

16/12/2021

141	MAYHUA RAMIREZ MARGARITA	PLANILLA	DNI	70618640	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
142	MAYO CHAVEZ JOSE CARLOS	PLANILLA	DNI	40458981	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
143	MEDINA QUISPE MISAIL JOAQUIN	PLANILLA	DNI	70218805	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
144	MEDINA VIDAL JUSTO CESAR	PLANILLA	DNI	03882204	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
145	MEDRANO OCHOA SARA	PLANILLA	DNI	40218502	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
146	MELENDEZ VARGAS CARLOS RONALDO	PLANILLA	DNI	76843616	PRESENCIAL	NO	ASISTENTE DE SISTEMAS	BAJO	N.A	CONTINUO
147	MOLINA CHOCCAREA ELIZABETH	PLANILLA	DNI	80223136	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
148	MORANTE PINEDO LUIS ANGEL	PLANILLA	DNI	76222824	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
149	MORANTE PINEDO CARLOS ENRIQUE	PLANILLA	DNI	45135469	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
150	MORENO BRIÑEZ CHRISTIAM FRANCISCO	PLANILLA	CE	001674241	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADOR	MEDIO	N.A	CONTINUO
151	MULLISACA CONDORI MIRIAN ALILI	PLANILLA	DNI	45757024	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
152	MUÑOZ QUISPE NANCY LISSETTE	PLANILLA	DNI	41414727	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
153	MURRIETA YUYARIMA NELI NERINA	PLANILLA	DNI	73108574	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
154	NAIM GARCIA NABIL JOSE	PLANILLA	CE	145265726	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
155	NIMA AGUIRRE PABLO HENRY	PLANILLA	DNI	03890477	PRESENCIAL	NO	AUXILIAR GENERAL	MEDIO	N.A	CONTINUO
156	NINA BAUTISTA LUZ MARIBEL	PLANILLA	DNI	40486961	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
157	NOVOA REYNA SARELITH	PLANILLA	DNI	42826100	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
158	NUÑEZ VASQUEZ MARIA DOLORES	PLANILLA	DNI	41995590	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
159	ÑAUPARI QUINTANA VERONICA VICTORIA	PLANILLA	DNI	41057169	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
160	OBLEA GUERRERO DIEGO ARMANDO	PLANILLA	DNI	44728402	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
161	OLORTEGUI SALGUERO CHRISTIAN ENRIQUE	PLANILLA	DNI	75935838	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
162	ORE SOTO JENNY	PLANILLA	DNI	73935192	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
163	PAJUELO VISCAYA MARIFE CIELO	PLANILLA	DNI	74885738	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
164	PALACO ALFARO PAOLA LORENA	PLANILLA	DNI	73391602	PRESENCIAL	NO	ASISTENTE CONTABLE	BAJO	N.A	CONTINUO
165	PANANA CARRASCO CAROLA GIULIANA	PLANILLA	DNI	25746517	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
166	PARDO RIOS LUIS ARNALDO	PLANILLA	DNI	44678328	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
167	PEÑA TARAZONA EVER CLAUDIO	PLANILLA	DNI	72149319	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
168	PEÑA RAYA MIRELLA CRISTINA	PLANILLA	DNI	70090507	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
169	PEREZ ROSARIO MARCELO LUCIO	PLANILLA	DNI	15677960	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
170	PEREZ AYQUIPA ADRIAN	PLANILLA	DNI	43514761	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
171	PEREZ DELEDESMA DIEGO FARID	PLANILLA	DNI	76623928	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADOR	MEDIO	N.A	CONTINUO
172	PEREZ LAVIN RUTH KARINA	PLANILLA	DNI	78307312	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
173	PEREZ GIL MIGUEL ANGEL	PLANILLA	CE	003854053	PRESENCIAL	NO	JEFE DE CALIDAD	BAJO	N.A	CONTINUO
174	PERRY GONZALES MARIA DE LOS ANGELES	PLANILLA	DNI	75931747	PRESENCIAL	NO	ENCARGADA DE FACTURACION	BAJO	N.A	CONTINUO
175	PIZARRO SUSANIBAR LUIS ARTURO	PLANILLA	DNI	06215922	PRESENCIAL	NO	MOZO	MEDIO	N.A	CONTINUO
176	PONCE CELADITA ALFREDO	PLANILLA	DNI	41843216	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
177	QUESADA HERNANDEZ ANTONIO CESAR	PLANILLA	DNI	06976041	PRESENCIAL	NO	PANADERO	BAJO	N.A	CONTINUO
178	QUILCA LEAÑO JORGE	PLANILLA	DNI	76057210	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
179	QUILCA LEAÑO DANITZA NAYELI	PLANILLA	DNI	76043074	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
180	QUISPE PINO CLAUDIA VERONICA	PLANILLA	DNI	46259825	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 35 de 83

16/12/2021

181	QUISPE ROMAN YENNY LIZBETH	PLANILLA	DNI	45947442	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
182	RAMIREZ SANCHEZ DIEGO ELY	PLANILLA	DNI	72698478	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
183	REYES RAMIREZ AVILIO LIMBER	PLANILLA	DNI	09932085	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
184	RIOS VALDEZ SANDRA TERESA	PLANILLA	DNI	26689890	PRESENCIAL	NO	SUPERVISOR DE OPERACIONES	BAJO	N.A	CONTINUO
185	RIOS NEIRA NORWIS	PLANILLA	DNI	46704513	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
186	RIOS RAMIREZ BEATRIZ	PLANILLA	DNI	08157898	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
187	RIOS GARCIA MARCO ANTONIO	PLANILLA	DNI	43204398	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
188	RIVAS TORREJON ZOYLA ESPERANZA	PLANILLA	DNI	07694910	PRESENCIAL	NO	COCINERA	BAJO	N.A	CONTINUO
189	RIVERA RODRIGUEZ LEONARDO GONZALO	PLANILLA	DNI	61111051	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
190	RIVERA PAUCAR JAVIER NEMIAS	PLANILLA	DNI	40804675	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
191	RIVERA ESPINOZA CANDY PILAR	PLANILLA	DNI	46563701	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
192	RODRIGUEZ LAIME LUIS ALBERTO	PLANILLA	DNI	25719228	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
193	RODRIGUEZ GUERRERO JOSE EBAIL	PLANILLA	DNI	76346436	PRESENCIAL	NO	VAJILLERO	BAJO	N.A	CONTINUO
194	RODRIGUEZ MARQUEZ FRANCIS	PLANILLA	DNI	40108910	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
195	ROJAS QUISPE PRUDENCIA PILAR	PLANILLA	DNI	07684986	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
196	ROJAS ESCAMILLA SERGIO JOSE	PLANILLA	DNI	88110219	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
197	RON TOVAR ISABEL CRISTINA	PLANILLA	DNI	02478002	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
198	RUIZ BRICEÑO YULIANA ANDREINA	PLANILLA	CE	112411868	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
199	RUIZ CANAQUIRI HANS CHRISTIAN	PLANILLA	DNI	48509407	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
200	SAAVEDRA LITANO MANUEL	PLANILLA	DNI	03876758	PRESENCIAL	NO	CHEFF	BAJO	N.A	CONTINUO
201	SAJAMI SOSA YESER	PLANILLA	DNI	25830545	PRESENCIAL	NO	JEFE DE ALMACEN	BAJO	N.A	CONTINUO
202	SALDAÑA GAMARRA RAQUEL YOVANA	PLANILLA	DNI	40667001	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
203	SANDOVAL GUZMAN JOSE OSWALDO	PLANILLA	DNI	46713809	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
204	SANTIAGO BONILLA YENINA BRIS	PLANILLA	DNI	42509325	PRESENCIAL	NO	AUXILIAR GENERAL	MEDIO	N.A	CONTINUO
205	SANTISTEBAN FARROÑAN EDDI	PLANILLA	DNI	44832375	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
206	SARMIENTO MARTINEZ LIZ	PLANILLA	DNI	70191600	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
207	SERNA JAIME MAGALLY	PLANILLA	DNI	43100572	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
208	SILUPU PALACIOS LUIS ENRIQUE SANTOS	PLANILLA	DNI	43086602	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
209	SILVA CHUQUIMANGO MIGUEL ANGEL	PLANILLA	DNI	47887803	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
210	SIMON RICAPA JULIO ALEXIS	PLANILLA	DNI	44580018	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
211	SOBREVILLA RAMOS GLORIA TATIANA	PLANILLA	DNI	45902373	PRESENCIAL	NO	ASITENTE DE RRHH	BAJO	N.A	CONTINUO
212	SOTO LARIOS CYNTHIA VANESSA	PLANILLA	DNI	42690326	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
213	SUAREZ MARIA ANTONIA	PLANILLA	DNI	43924599	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
214	SUCA ABAD MARIA ELENA	PLANILLA	DNI	70387946	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
215	TAFUR MESTANZA OLGUI PAOLA	PLANILLA	DNI	72923010	DESCANSO	SI	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
216	TAFUR TAFUR SEGUNDO MISAEEL	PLANILLA	DNI	41758530	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
217	TELLO MENESES AMELIDA	PLANILLA	DNI	76764931	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
218	TORO CHUMACERO MARTHA ELENA	PLANILLA	DNI	70313199	PRESENCIAL	NO	SUPERVISOR SSOMA	BAJO	N.A	CONTINUO
219	TORRES MORENO YECIKA CAROLINA	PLANILLA	CE	001920956	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
220	TRINIDAD LEYVA NERIDA LUZ	PLANILLA	DNI	21119919	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 36 de 83

16/12/2021

221	TRUJILLO SARAVIA EUGENIO	PLANILLA	DNI	08677272	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
222	URIBE RIOS JULIO CESAR	PLANILLA	DNI	47161039	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADOR	MEDIO	N.A	CONTINUO
223	VALDIVIA SALINAS ALEXANDRA PAOLA	PLANILLA	DNI	61178621	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
224	VALERA NOMBERTO VICTORIA GIOVANNA	PLANILLA	DNI	08695209	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
225	VASQUEZ PEREZ SANDRA ROSA	PLANILLA	DNI	71646581	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
226	VASQUEZ RODRIGUEZ JUAN CRISOSTOMO	PLANILLA	DNI	44860838	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
227	VASQUEZ SALAZAR LISSETH MARCELA	PLANILLA	DNI	10816495	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
228	VEGA DOMINGUEZ JORGE LUIS	PLANILLA	DNI	41099570	PRESENCIAL	NO	MOZO	MEDIO	N.A	CONTINUO
229	VENTOCILLA BARBUDO SAMIR EDGARDO	PLANILLA	DNI	71004979	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
230	VENTURA BANCES BRENDA VIVIANA	PLANILLA	DNI	41134981	PRESENCIAL	NO	ADMINISTRADORA	MEDIO	N.A	CONTINUO
231	VILCA SOTO YELIN ZACARIAS	PLANILLA	DNI	41019801	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
232	VILCA NICOLAS MIGUEL ALFREDO	PLANILLA	DNI	77811186	PRESENCIAL	NO	ALMACENERO	BAJO	N.A	CONTINUO
233	VILLEGAS ESCARATE ERICK ALEXIS	PLANILLA	DNI	44251803	PRESENCIAL	NO	AYUDANTE DE COCINA	BAJO	N.A	CONTINUO
234	WITANCOURT COELLO PATRICIA	PLANILLA	DNI	44874202	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
235	YAYA ARIAS GLORIA MARIA	PLANILLA	DNI	15425604	PRESENCIAL	NO	COCINERA	BAJO	N.A	CONTINUO
236	ZAMBRANO BARBUDO ROSA CRISTINA	PLANILLA	DNI	71174452	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
237	ZAPATA SALDARRIAGA ANGELO JOSE	PLANILLA	DNI	41328332	PRESENCIAL	NO	COCINERO	BAJO	N.A	CONTINUO
238	ZAPATA ROMERO ROSALBA ELIZABETH	PLANILLA	DNI	41410444	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO
239	ZEÑA CHAPOÑAN JENNY HAYDEE	PLANILLA	DNI	41302374	PRESENCIAL	NO	AZAFATA	MEDIO	N.A	CONTINUO

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 37 de 83

16/12/2021

ANEXO 2: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

		FORMATO #10																				Código: CYN-FO-10				
		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS DE TRABAJO.																				Versión: 01				
COMEDOR:		RESPONSABLE:																				Fecha: 18/01/2021				
		Aprobado: Gerente General.																								
ÁREAS:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:	DIARIA Ó SUPERFICIAL.																				SEMANAL O PROFUNDA.	INSUMOS EMPLEADOS:		TURNOS:	OBSERVACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA
	FECHA:																					FECHA:	LIMPIEZA:	DESINFECCIÓN:		
	TURNOS:	M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A							
RECEPCIÓN:	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Luminarias y techos (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Tachos de basura (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
MATERIAS PRIMAS:	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Luminarias y techos (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Tachos de basura (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
COCINA:	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Luminarias y techos (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Tachos de basura (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
CONTROL:	Artículos de oficina y accesorios (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
LÍNEA:	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Luminarias y techos (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Tachos de basura (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
COMEDOR:	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Luminarias y techos (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Tachos de basura (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Estante: superficie externa (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
PRODUCTOS QUÍMICOS:	Estante: superficie interna (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Paredes, puertas y ventanas (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
RESIDUOS SÓLIDOS:	Pisos, rejillas y/o canaletas (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Luminarias y techos (Semanal):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	Tachos de basura (Diaria):																					Detergente.	Lejía 1000ppm.			
	FIRMA DEL RESPONSABLE:																									

Cumple: ☒

No Cumple: ☐

No aplica: ☐

Mañana: M

Tarde: T

Amanecida: A

VºBºsupervisor (a) de calidad y nutrición.

SOLO PARA USO INTERNO DE BRETT GOURMET:

No podrá ser reproducido o transmitido por medio electrónico y/o físico sin previa autorización.

V°B°supervisor (a) de calidad y nutrición.

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 39 de 83

16/12/2021

ANEXO 4: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y VAJILLAS:

		FORMATO #08.																								Código: CYN-FO-08							
		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SOPORTES, VAJILLAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS.																								Versión: 01							
COMEDOR:		RESPONSABLE:																								Fecha: 18/01/2021							
SUPERFICIES:		DIARIA Ó SUPERFICIAL:																								SEMANAL O PROFUNDA:		INSUMOS EMPLEADOS:		TURNOS:		OBSERVACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA:	
FECHA:																										FECHA:		LIMPIEZA:		DESINFECCIÓN:			
TURNOS:		M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A	M	T	A								
SOPORTES:	Mesas de trabajo:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
	Mesas de comensales:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
	Acrílicos de protección:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
	Estantes y/o anaqueles.																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
	Recipientes de insumos:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
	Recipientes de: Cubiertos, refrescos, jugos, lavado de vajillas y utensilios:																									Detergente.	Lejía 1000ppm.						
	Coches de bandejas:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
VAJILLAS:	Jabas y parihuelas:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
	Cubiertos, platos, bandejas, vasos y pirex:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
UTENSILIOS DE COCINA:	Tablas de picar, cucharones, cuchillos, pinzas, bolws, ollas, sartenes, asadores, etc.																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
	Balanza:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
EQUIPOS:	Tábola y Chafing dish:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
	Cocina y/o plancha:																									Detg. Y Desg.	Lejía 200ppm.						
	Horno:																									Detg. Y Desg.	Lejía 200ppm.						
	Licuada y/o exprimidora:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
	Congeladora:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
	Refrigeradora:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
	Vitrina de exhibición:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
	Campana extractora:																									Detg. Y Desg.	Lejía 200ppm.						
	Refresquera:																									Detergente.	Alcohol 70% ó Lejía 1000ppm.						
	Fredora:																									Detg. Y Desg.	Lejía 200ppm.						
	Microondas y cafetera:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						
	Sanguchera y/o wafiera:																									Detergente.	Lejía 200ppm.						

SOLO PARA USO INTERNO DE BRETT GOURMET:

No podrá ser reproducido o transmitido por medio electrónico y/o físico sin previa autorización.

Cumple: ☒ Mañana: M Detg: Detergente.
 No Cumple: X Tarde: T Desg: Desengrasante.
 No aplica: --- Amanecida: A

V°B°supervisor (a) de calidad y nutrición.

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2

ÁREA: SSOMA

Versión: 06

FECHA:

Código: Plan-COV19-2022

Página: 40 de 83

16/12/2021

ANEXO 5: VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS:

		FORMATO												Código: CYN-FO-07			
		VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS.												Versión: 01			
														Fecha: 18/01/2021			
														Aprobado: Gerente General.			
COMEDOR:		RESPONSABLE:															
PROCEDIMIENTO	FECHA:	NOMBRES Y APELLIDOS:		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
1) Mojese las manos con agua																	
2) Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabon suficiente para cubrir todas las superficies de las manos																	
3)Frote las palmas de las manos entre si.																	
4)Frote la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.																	
5) Frote las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados.																	
6) Frote el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrandose los dedos.																	
7) Frote con un movimiento de rotacion el pulgar izquierdo, atrapandolo con la palma de la mano derecha y viceversa.																	
8) Frote la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotacion y viceversa.																	
9) Enjuaguese las manos con agua.																	
10) Seque con una toalla desechable																	
11) Sirvase de la toalla para cerrar el grifo																	
FIRMA DEL RESPONSABLE:																	

LEYENDA:	NOMBRES Y APELLIDOS:	OBSERVACIÓN:	ACCIÓN CORRECTIVA:
C: CUMPLE			
NC: NO CUMPLE			

V°B° Administrador(a).

V°B°supervisor (a) de calidad y nutrición.

SOLO PARA USO INTERNO DE BRETT GOURMET:

No podrá ser reproducido o transmitido por medio electrónico y/o físico sin previa autorización.

ANEXO 6: FICHA SINTOMATOLOGICA COVID – 19 PARA REGRESO Y REINCORPORACION AL TRABAJO - DECLARACIÓN JURADA DE SALUD

Dado el contexto actual mundial en el que nos encontramos respecto a la aparición del nuevo virus respiratorio CORONAVIRUS y su enfermedad COVID-19, sírvase a contestar el siguiente cuestionario adjunto, respondiendo de la manera más objetiva y sincera posible para prevenir posibles contagios.

En caso de que alguno de los ítems tenga algunas respuestas afirmativas el efectivo deberá inmediatamente abstenerse a cubrir servicio, retirarse a su domicilio y proceder con el aislamiento indicado.

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.

Datos:

Empresa:		RUC:	
Nombres y Apellidos:		Cargo / Puesto	
Área de trabajo:		DNI:	
Dirección:		Número celular:	

Declaración

ID	DETALLE	SI	NO
1	¿Tiene usted más de 65 años?		
2	¿Sufre usted de alguna de estas enfermedades? • Diabetes, Hipertensión arterial, enfermedad pulmonar crónica, enfermedades cardiovasculares, cáncer obesidad con IMC de 40 a más.		
3	¿Sufre actualmente de alguna infección?		
4	¿Ha presentado en los 14 días previos alguna de las siguientes condiciones?		
	• Fiebre o sensación de alza térmica		
	• Tos seca		
	• Dificultad para respirar		
	• Congestión nasal y dolor de garganta		
	• Pérdida del olfato y/o gusto		
5	¿Ha viajado recientemente a zonas de riesgo para coronavirus?		
6	¿Ha tenido contacto en los últimos 14 días con algún caso confirmado de COVID -19		
7	Está tomando alguna medicación (detallar):		

Declaro bajo juramento la veracidad de mis respuestas y asumo la responsabilidad que pueda derivar de ellas.

He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros, y la mía propia, lo cual, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo sus consecuencias.

Firma:

.....

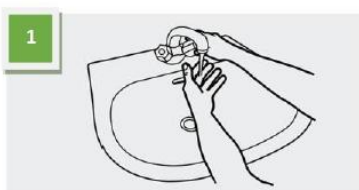
Fecha: / /

ANEXO 7: BANNER DE LAVADO DE MANO:

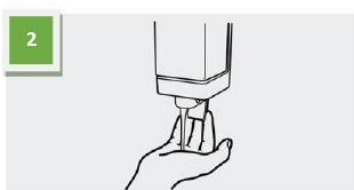
¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

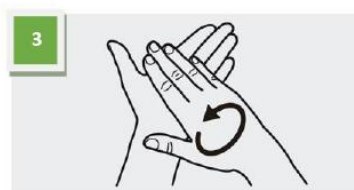
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



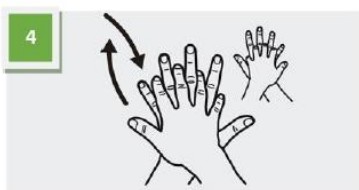
Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



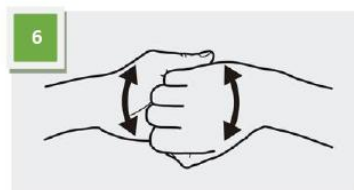
Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



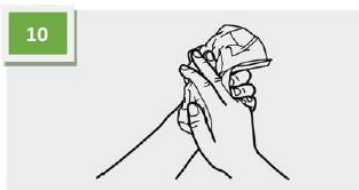
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



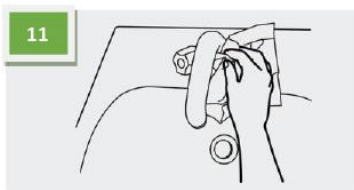
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



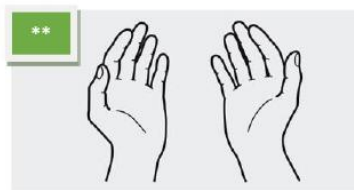
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

ANEXO 8: AFICHE PREVENTIVO DE COVID-19




¿QUÉ ES EL CORONAVIRUS? (nCoV)

Porque nos preocupamos por tu bienestar y salud, queremos informarte sobre el **Coronavirus** y brindarte las recomendaciones del Ministerio de Salud.

Los **Coronavirus** son conocidos por provocar un amplio rango de enfermedades, desde un resfriado hasta infecciones respiratorias. Es una cepa no identificada en humanos previamente.



SÍNTOMAS



Fiebre



Tos



Dificultad para respirar



Dolor de garganta



Malestar general



RECOMENDACIONES



Lávate bien las manos con agua y jabón



Lávate las manos antes de tocarte los ojos, nariz o boca



Evita el contacto directo con personas con síntomas de infecciones respiratorias



Al toser o estornudar, cúbrete la nariz y boca con el antebrazo o pañuelo

Si presentas síntomas similares, por periodos prolongados, debes acudir de inmediato a un establecimiento de salud. Para más información llama gratis al 113 SALUD. Recuerda no automedicarte.

ANEXO 9: FLUJOGRAMA FRENTE AL CORONAVIRUS

CORONAVIRUS EN EL AMBIENTE LABORAL

Recomendaciones de manejo



Trabajador con síntomas de infección respiratoria como:

- Fiebre > 37.5 °C
- Tos.
- Dificultad respiratoria.

Sin historial de viajes países con transmisión de Coronavirus, ni contacto con casos confirmados, sospechosos o personas con viajes internacionales.

- Fiebre > 37.5 °C
- Tos.
- Dificultad respiratoria.

Con historial de viajes países con transmisión de Coronavirus y/o contacto con casos confirmados o sospechosos.

Comunicar a tu administrador de tu unidad. Se te brindará tu papeleta de salida para acudir al centro médico para una atención especializada y/o posibilidad de descarte de Covid 19.

Ingreso al Programa de Vigilancia Médica epidemiológica MINSA/llamar al 113, en caso no se obtenga respuesta positiva acudir a los siguientes hospitales (Dos de Mayo, Hospital de emergencias de villa el salvador, Hipólito Unanue, Sergio Bernales y el Hospital Vitarte o EsSalud.



NO RETORNAR A LA EMPRESA Y SEGUIR EL PROTOCOLO MINSA

Evaluar posibilidad de trabajo desde casa.

ANEXO 10: SEÑALÍTICAS – COVID 19



**LAVARSE LAS
MANOS MÍNIMO 20
- 40 SEGUNDOS**



**DESINFECTAR EL
CALZADO ANTES
DE ENTRAR**



**MANTENER
DISTANCIA FÍSICA
DE 1.5 METROS**



**CUBRIR LA BOCA
Y LA NARIZ CON
UNA MASCARILLA**



**PROHIBIDO
EL CONTACTO**



**TOSER Y
ESTORNUDAR CON EL
PLIEGUE DEL CODO O
EN UN PAÑUELO**



**NO TOCARSE LA
BOCA, LA NARIZ Y
OJOS**



**¡ATENCIÓN!
RIESGO
BIOLÓGICO**

ANEXO 11: SÍNTOMAS DE COVID 19:



Síntomas de COVID-19

- ✓ Fiebre.
- ✓ Tos seca.
- ✓ Malestar corporal.
- ✓ Dolor de cabeza.
- ✓ Pérdida del sentido del olfato o del gusto.

Síntomas graves

- ✓ Dificultad para respirar o sensación de falta de aire.
- ✓ Dolor o presión en el pecho.
- ✓ Incapacidad para hablar o moverse.

 **PERÚ** Ministerio de Salud

Viceministerio de Salud Pública

Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades

Brett
BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD

ANEXO 12: CONTROL DE SINTOMATOLOGIA DIARIO DEL PERSONAL.

MARQUE (X) SI PRESENTA ALGÚN SÍNTOMA

ID	DETALLE	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Sensación de alza térmica o Fiebre														
2	Tos seca y/o dolor de garganta														
3	Dificultad para respirar														
4	Congestión nasal , estornudos														
5	Expectoración o flema amarilla o verdosa														
6	Pérdida de olfato (ageusia)														
7	Perdida del gusto (anosmia)														
8	Dolor de cabeza - cefalea														
9	Dolor abdominal, náuseas o diarreas														
10	Está tomando alguna medicación, si en caso SI detalle: _____														
11	¿Ha tenido contacto en los últimos 14 días con alguna persona que contaminada con coronavirus?														

Se compromete acudir a un centro médico si en caso existiera un síntoma para una atención especializada y descartar posibilidad de diagnóstico de COVID-19.

- Nombres y apellidos: _____
- DNI: _____
- Sede: _____
- Cargo / Puesto: _____

Firma:							
T° Inicio:							
T° Final:							
Día:	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Fecha:							

	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 48 de 83	16/12/2021

ANEXO 13: DESINFECCIÓN EFICAZ CONTRA INFECCIONES VIRALES SEGÚN INACAL.

Los coronavirus infecciosos pueden ser inactivados de las superficies de forma eficaz con una solución de etanol (alcohol al 62 % - 71 %), peróxido de hidrógeno (agua oxigenada al 0,5 %) o hipoclorito sódico (lejía al 0,1 %), en solo un minuto.

❖ Solución de alcohol al 70 %. Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70%:

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

❖ Hipoclorito de Sodio al 0,1 %

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

- Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %;
- Enrasar a 1 L de agua.

Precauciones: Hacer la dilución en un lugar ventilado. Seguir las instrucciones del fabricante para la aplicación. Dado que la concentración de 0,1% de hipoclorito de sodio es alta para tener contacto directo con la piel, se debe utilizar guantes para aplicarla.

❖ Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3% de peróxido de hidrogeno. Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 % :

- Medir 17 ml de Agua oxigenada al 3 %
- Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.

Precauciones: Hacer la dilución en un lugar ventilado. Tomar la precaución de no inhalar la solución.

ANEXO 14 FICHA EPIDEMIOLOGICA COVID 19

PERU Ministerio de Salud Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades		FICHA DE INVESTIGACIÓN CLÍNICO EPIDEMIOLÓGICA COVID-19	
I. DATOS GENERALES DE LA NOTIFICACIÓN			
1. Fecha notificación: ____/____/____			
2. GERESA/DIRESA/DIRIS: _____			
3. EESS: _____		4. Inst. Adm: ☐ MINSA ☐ EsSalud ☐ Privado	
5. Clasificación del caso: ☐ Confirmado ☐ Probable ☐ Sospechoso			
6. Detectado en punto de entrada: ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido			
Si la respuesta es si, fecha: ____/____/____ Lugar: _____			
II. DATOS DEL PACIENTE			
7. Apellidos y nombres: _____			
8. Fecha de nacimiento: ____/____/____		9. Edad: ____ Año ☐ Mes ☐ Día	
10. Sexo: ☐ Masculino ☐ Femenino		11. N° DNI: _____ N° Teléfono: _____	
LUGAR PROBABLE DE INFECCIÓN			
12. Lugar donde el caso fue diagnosticado			
País: _____		Provincia: _____ Distrito: _____	
INFORMACIÓN DEL DOMICILIO DEL PACIENTE			
13. Dirección de residencia actual: _____			
País: _____		Provincia: _____ Distrito: _____	
III. CUADRO CLÍNICO			
14. Fecha de inicio de síntomas: ____/____/____ ☐ Asintomático ☐ Desconocido			
15. Hospitalizado: ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido			
Si fue hospitalizado, complete la siguiente información:			
16. Fecha de hospitalización: ____/____/____		34. Nombre del Hospital: _____	
17. Aislamiento: ☐ Si ☐ No		Fecha de aislamiento: ____/____/____	
18. El paciente estuvo en ventilación mecánica: ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido			
19. Evolución del paciente: ☐ Recuperado ☐ No recuperado ☐ Falleció ☐ Desconocido			
20. Fecha de defunción, si aplica: ____/____/____			
21. Síntomas:			
☐ Fiebre/escalofrío		☐ Dificultad respiratoria	
☐ Malestar general		☐ Dolor Marque todos los que aplica:	
☐ Tos		☐ () Muscular ☐ () Pecho	
☐ Dolor de garganta		☐ () Abdominal ☐ () Articulaciones	
☐ Congestión nasal		☐ Náuseas/vómitos	
☐ Otros, especifique: _____		☐ Cefalea	
☐ Irritabilidad/confusión			
22. Signos:			
Temperatura: ____ °C		☐ Coma	
☐ Exudado faringeo		☐ Hallazgos anormales en Rx pulmonar	
☐ Inyección conjuntival		☐ Disnea/taquipnea	
☐ Convulsión		☐ Auscultación pulmonar, anormal	
☐ Otros, especifique: _____			

23. Condiciones de comorbilidad	
☐ Embarazo (Trimestre: ____)	☐ Pos parto (< 6 semanas)
☐ Enfermedad cardiovascular (incluye hipertensión)	☐ Inmunodeficiencia (incluye VIH)
☐ Diabetes	☐ Enfermedad renal
☐ Enfermedad hepática	☐ Daño hepático
☐ Enfermedad crónica neurológica o neuromuscular	☐ Enfermedad pulmonar crónica
☐ Otros, especifique: _____	☐ Cáncer
IV. Información de viaje y exposición en los 14 días anteriores a la fecha de inicio de síntomas (antes de informar si es asintomático)	
24. Ocupación	
☐ Estudiante	☐ Trabajador de salud
☐ Trabaja con animales	Otros, especifique: _____
☐ Trabajador de salud en laboratorio	
25. ¿Ha viajado el paciente 14 días antes de la fecha de inicio de síntomas? ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido	
26. Si la respuesta es Si, especifique los lugares a los que el paciente viajó:	
País	Ciudad
1 _____	_____
2 _____	_____
3 _____	_____
27. ¿Ha visitado algún establecimiento de salud en los 14 días previos al inicio de síntomas? ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido Si la respuesta es Si, nombre del EESS _____	
28. ¿Ha tenido El paciente contacto cercano con una persona con infección respiratoria aguda en los 14 días previos al inicio de síntomas? Si la respuesta es si, marque según corresponda:	
☐ Entorno de salud	☐ Entorno familiar
☐ Desconocido	☐ Lugar de trabajo
Otros, especifique: _____	
29. ¿Ha tenido contacto con un caso confirmado o probable en los 14 días previos al inicio de síntomas? ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido	
Si la respuesta es si, liste los datos de los casos confirmados o probables:	
Caso 1: _____	
Caso 2: _____	
Caso 3: _____	
Si la respuesta es si, marque el entorno, según corresponda:	
☐ Entorno de salud	☐ Entorno familiar
☐ Desconocido	☐ Lugar de trabajo
Otros, especifique: _____	
Si la respuesta es si, registre el país/departamento/localidad de exposición: _____	
30. ¿Ha visitado algún mercado donde se encuentre animales vivos en los 14 días previos al inicio de síntomas? ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido	
Si la respuesta es si, registre el país/departamento/localidad de exposición: _____	
V. LABORATORIO (Para ser llenado por laboratorio)	
31. Fecha de toma de muestra: ____/____/____	
32. Tipo de muestra: _____	
33. Tipo de prueba: _____	
34. ¿Se realizó secuenciación? ☐ Si ☐ No ☐ Desconocido	
35. Fecha de resultado de laboratorio: ____/____/____	
VI. INVESTIGADOR	
54. Persona que llena la ficha: _____	
55. Firma y sello: _____	

Nombre completo, firma y sello del médico responsable
o quien haga sus veces que autoriza

ANEXO 16: EQUIPO DE PROTECCIÓN SEGÚN SU NIVEL DE RIESGO CON RESPECTO A SU PUESTO DE TRABAJO EN COMEDORES.

Según la RM 1275-2021/MINSA se debe implementar el uso de EPP según el nivel de riesgo de los trabajadores frente al COVID 19:

EQUIPO DE PROTECCION	FOTO	PUESTO
➤ MASCARILLA DE TELA MÁS MASCARILLA QUIRURGICA DE TRES PLIEGUES. ➤ DOS MASCARILLAS QUIRURGICAS. ➤ MASCARILLA KN95		Supervisores del área de Operaciones
		Supervisores del área de SSOMA
		Supervisores del área de calidad
		Jefes de cada área
		Almacenero
		Asistentes
		Ayudante de cocina
		Cocinero (a).
MASCARILLA QUIRURGICA Y/O QUIRURGICA		Trabajadores de Oficina.
		Azafata (personal de línea)
RESPIRADOR N95 QUIRURGICO		Administrador (a)
		Enfermera
GAFAS DE PROTECCION		Medico Ocupacional
		Enfermera
GUANTES PARA PROTECCION BIOLOGICA		Medico Ocupacional
		Enfermera
TRAJE DE PROTECCION BIOLOGICA		Medico Ocupacional
		Enfermera

SANCIONES COVID - 19:

- No colocarse la mascarilla correctamente.
- No usar mascarillas en jornada laboral.
- No colocarse caretas protectoras (Azafatas y administradores).
- No mantener distancia social (mínimo 1 m).
- No lavarse las manos al ingreso del centro de trabajo.
- No limpiar calzado al ingreso del centro de trabajo.
- No reportar casos sospechosos COVID 19 (familiares directos).
- Mentir en la ficha sintomatológica diaria.

1

LLAMADO DE ATENCION VERBAL.

2

LLAMADO DE ATENCION ESCRITA (MEMORANDUM).

3

SUSPENSIÓN DE LABORES SIN GOCE DE HABER.

ANEXO 18: PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

A) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS SOPORTES:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y COCHES DE BANDEJAS.
ALCANCE: Mesas y coches de bandejas del servicio de alimentación.
FRECUENCIA: Diaria: (Inicio, final y entre cambios del proceso). Semanal: Profunda - al final del proceso.
EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES: 1 Balde, 1 esponja, 2 paños limpios y 1 atomizador.
PROCEDIMIENTO.
<u>Limpieza (Diaria):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Retirar la suciedad visible de la superficie de las mesas y coches de bandejas. ✓ Preparar solución jabonosa, aplicar sobre las superficies y frotar con una esponja. ✓ Enjuagar las mesas y coches de bandejas con abundante agua hasta eliminar el detergente. ✓ Retirar el exceso de agua y secar con un paño limpio. <u>Desinfección (Diaria):</u> ✓ Preparar solución desinfectante de Alcohol al 70% o lejía a 1000ppm. ✓ Dosificar sobre las superficies la solución desinfectante y frotar con un paño limpio. ✓ Si se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo. ✓ Si se emplea lejía a 1000ppm, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente. ✓ Las mesas de los comensales se deben desinfectar cada 20 minutos con alcohol al 70%. <u>Limpieza y desinfección (Semanal):</u> ✓ Se debe limpiar y desinfectar la parte superior e inferior de las mesas del área de producción y de los coches de bandejas, siguiendo el procedimiento descrito anteriormente, pero aplicado a ambos lados parte superior e inferior. NOTA: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).
EJECUTADO: Operarios de producción.
MONITOREO: Inspección visual por el administrador.
REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos. (CYN-FO-08). Desinfección de mesas y acrílicos del área de comedor. (CYN-FO-09).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACRÍLICOS DE PROTECCIÓN.

ALCANCE: Acrílicos de protección de las mesas de los comensales.

FRECUENCIA: Diaria (Al Inicio, durante y al final del proceso).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 2 paños limpios y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza profunda (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo.
- ✓ Retirar la suciedad visible de los acrílicos usando un paño limpio.
- ✓ Preparar la solución jabonosa y aplicar sobre la superficie.
- ✓ Frotar los acrílicos de protección con la solución jabonosa y un paño limpio.
- ✓ Limpiar los acrílicos con un paño húmedo hasta eliminar el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- ✓ Preparar solución desinfectante de Alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- ✓ Dosificar sobre las superficies la solución desinfectante y frotar con un paño limpio.
- ✓ Si se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo.
- ✓ Si se emplea lejía a 1000ppm, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente.
- ✓ Los acrílicos de protección se deben desinfectar con alcohol al 70% cada 20 minutos durante el transcurso del servicio.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de limpieza.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Desinfección de mesas y acrílicos del área de comedor. (CYN-FO-09).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTANTES, ANAQUELES Y RECIPIENTES.

ALCANCE: Estantes, anaqueles, recipientes de insumos, cubiertos, lavado de vajillas y utensilios.

FRECUENCIA: Diaria: (Al inicio del proceso); semanal: Profunda.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: 1 escobilla, 1 Balde, 1 esponja, 2 paños limpios y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza y desinfección de estantes y anaqueles (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo.
- ✓ Retirar la suciedad visible de estantes o anaqueles con un paño limpio y húmedo.
- ✓ Desinfectar la superficie con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.

Limpieza y desinfección de estantes y anaqueles (Semanal):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo.
- ✓ Retirar los recipientes de los anaqueles o estantes y colocarlos en una mesa segura.
- ✓ Retirar la suciedad visible de los estantes o anaqueles y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Aplicar la solución jabonosa, frotar con una esponja y retirar el detergente con un paño húmedo.
- ✓ Desinfectar la superficie con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- ✓ Colocar nuevamente los recipientes en su lugar.

Limpieza y desinfección de recipientes:

- ✓ Recipientes de insumos (Semanal): Limpiar y retirar la suciedad de la superficie de los recipientes con un paño húmedo y limpio, desinfectar con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- ✓ Recipientes de los productos a granel (Semanal): se deben lavar con solución jabonosa y desinfectar con alcohol al 70% o Lejía a 1000ppm.
- ✓ Recipientes de cubiertos, jugos, refrescos, lavado de vajillas y utensilios (Diaria): Retirar la suciedad de la superficie de los recipientes lavar con solución jabonosa y desinfectar con Lejía a 1000ppm.

NOTAS:

Sí en la desinfección se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo.

Sí en la desinfección se emplea lejía a 1000ppm, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente.

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JABAS Y PARIHUELAS.

ALCANCE: Jabas y parihuelas del área de producción.

FRECUENCIA: Semanal (Al final del proceso).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 esponja, 2 paños limpios y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza (Semanal):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo.
- ✓ Retirar la suciedad visible de las jabas y parihuelas usando una escobilla.
- ✓ Preparar solución jabonosa y aplicar a la superficie de las jabas y parihuelas.
- ✓ Frotar con la escobilla y enjuagar con abundante agua hasta eliminar el detergente.
- ✓ Escurrir y secar con un paño limpio.

Desinfección (Semanal):

- ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar con un atomizador la solución desinfectante a 200ppm.
- ✓ Frotar con un paño húmedo y limpio dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Retirar el exceso de solución desinfectante con un paño húmedo.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

B) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y UTENSILIOS:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS (CUBIERTOS).	
ÁLCANCE:	Cucharillas, cuchillos y tenedores.
FRECUENCIA:	Diaria, después de cada uso.
EQUIPOS DE SEGURIDAD:	Guantes de Jefe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS:	Detergente industrial, alcohol al 70% Lejía al 0.1% (1000ppm)
MATERIALES:	Esponjas, paños limpios, recipiente para desinfección, atomizador.
PROCEDIMIENTO.	
<u>Limpieza (Diaria):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Eliminar los restos de alimentos presentes en los cubiertos. ✓ Preparar solución jabonosa y aplicar a los cubiertos. ✓ Refregar los cubiertos con esponja haciendo uso de la solución jabonosa. ✓ Enjuagar los cubiertos con abundante agua hasta remover el detergente. ✓ Escurrir los cubiertos. <u>Desinfección (Diaria):</u> ✓ Calentar agua hasta alcanzar los 80°C. ✓ Sumergir los cubiertos en agua caliente a 80°C durante 5 minutos. ✓ Escurrir y desinfectar con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm. ✓ Sí se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo. ✓ Sí se emplea lejía a 1000ppm, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente. <u>Limpieza y desinfección (Profunda):</u> ✓ Se debe realizar siguiendo las indicaciones descritas en el presente procedimiento de limpieza y blanqueado de vajillas y utensilios. NOTA: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).	
EJECUTADO:	Operarios de producción.
MONITOREO:	Inspección visual por el administrador.
REGISTROS:	Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS (PLATOS, BANDEJAS, PIREX Y VASOS).

ÁLCANCE: Platos, bandejas, pírex y vasos.

FRECUENCIA: Diaria, después de cada uso.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de Jefe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70%, Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Esponjas, mallas, paños limpios, bolsas o film, recipiente para desinfección.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo completo de seguridad.
- ✓ Los platos, bandejas, pírex y vasos deben lavarse por separado.
- ✓ Eliminar los restos de alimentos presentes en los platos, bandejas y vasos.
- ✓ Preparar la solución jabonosa, sumergir las vajillas y refregar con una esponja.
- ✓ Enjuagar la vajilla con abundante agua hasta remover todo el detergente.

Desinfección (Diaria):

- ✓ Preparar una solución desinfectante de Lejía a 1000 ppm.
- ✓ Sumergir los platos, bandejas o vasos en la solución desinfectante por 5 minutos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua, escurrir y rociar con alcohol al 70% usando un atomizador.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección (Profunda):

- ✓ Se debe realizar siguiendo las indicaciones descritas en el presente procedimiento de limpieza y blanqueado de vajillas y utensilios

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Los platos luego de secarse, se deben apilar en rumas de 25 unidades y tapar con bolsas plásticas o papel film desinfectado con alcohol al 70%.

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA.

ÁLCANCE: Tablas de picar, cucharones, cuchillos, pinzas, bols, ollas, sartenes, etc.

FRECUENCIA: Diaria, después de cada uso.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de Jefe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Esponjas, mallas, paños limpios, bolsas o film, recipiente para desinfección.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo completo de seguridad.
- ✓ Eliminar los restos de alimentos presentes en los utensilios de cocina.
- ✓ Preparar la solución jabonosa, sumergir los utensilios y refregar con una esponja.
- ✓ Enjuagar los utensilios con abundante agua hasta remover todo el detergente.

Desinfección (Diaria):

- ✓ Preparar una solución desinfectante de Lejía a 200 ppm.
- ✓ Utensilios grandes (Ollas, sartenes, bols., etc.): rociar con la solución desinfectante, dejar actuar por 5 minutos, enjuagar con abundante agua y secar al ambiente.
- ✓ Utensilios pequeños (Tablas de picar, cucharones, cuchillos, pinzas, etc.): Sumergir en solución desinfectante hasta su nuevo uso y antes de utilizar lavar con abundante agua.

Limpieza y desinfección (Profunda):

- ✓ Se debe realizar siguiendo las indicaciones descritas en el presente procedimiento de limpieza y blanqueado de vajillas y utensilios.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

La solución desinfectante se debe cambiar 1 vez al día, preferiblemente al finalizar el proceso.

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y BLANQUEADO DE VAJILLAS Y UTENSILIOS.

ALCANCE: Vajillas y utensilios.

FRECUENCIA: Semanal.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de Jefe, lentes de sello completo, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial y Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Esponjas, mallas, paños limpios, recipiente para desinfección.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza (Semanal):

- ✓ Colocarse el equipo completo de seguridad (Guantes, lentes, mandil y botas).
- ✓ Eliminar los restos de alimentos de las vajillas y utensilios.
- ✓ Preparar solución jabonosa, aplicar a las superficies y refregar con la esponja.
- ✓ Enjuagar la vajilla y utensilios con agua hasta remover el detergente.
- ✓ Proceder a la etapa de Blanqueado.

Blanqueado (Semanal):

- ✓ Preparar una solución desinfectante de Lejía a 200 ppm.
- ✓ Sumergir la vajilla y utensilios en la solución desinfectante por 12 horas (Mínimo).
- ✓ Enjuagar la vajilla y utensilios con abundante agua.
- ✓ Escurrir y dejar secar la vajilla y utensilios al ambiente.
- ✓ Guardar la vajilla y utensilios en sus respectivas áreas.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA BALANZA.

ALCANCE: Balanzas del área de producción.

FRECUENCIA: Diaria (Al finalizar la producción) y semanal (Al finalizar la producción).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil, y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial y Lejía a 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza y desinfección superficial (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar solución jabonosa.
- ✓ Limpiar con un paño y la solución jabonosa la superficie de la balanza.
- ✓ Retirar el exceso de detergente con un paño húmedo y limpio.
- ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar sobre la superficie de la balanza la solución desinfectante.
- ✓ Frotar con un paño húmedo, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo, limpio y dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (semanal):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad.
- ✓ Realizar la limpieza superficial (Limpiar con solución jabonosa y retirar el exceso).
- ✓ Sumergir las partes desmontables de la balanza en una solución desinfectante de lejía a 200ppm durante 15 minutos y retirar.
- ✓ Enjuagar con agua potable y dejar secar al medio ambiente.
- ✓ Las partes no desmontables se desinfectarán frotando con una solución de lejía a 200ppm usando un paño limpio, dejar actuar por 15 minutos y retirar el exceso con un paño húmedo, limpio y desinfectado.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA TABOLA Y CHAFING DISH

ALCANCE: Tabola y Chafing dish del área de línea.

FRECUENCIA: Diaria: Profunda - Al iniciar y al finalizar la producción.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70%, Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza superficial (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Retirar los Chafing dish, el agua de la tabola y los restos de alimentos de la superficie.
- ✓ Frotar con una esponja y la solución jabonosa el interior y exterior de la tabola y los chafing dish.
- ✓ Enjuagar con agua y retirar el exceso de detergente del equipo.

Desinfección superficial (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 1000ppm.
- ✓ Dosificar sobre la superficie de la tabola y los chafing dish la solución desinfectante.
- ✓ Frotar la tabola y los chafing dish con un paño húmedo limpio y desinfectado.
- ✓ Dejar actuar por 5 minutos el desinfectante.
- ✓ Retirar el exceso con un paño húmedo, limpio y desinfectado.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

En las actividades intermedias del servicio se debe desinfectar la tabola y los chafing dish con alcohol al 70%, dosificando sobre el equipo la solución desinfectante y frotando con un paño limpio.

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS, HORNOS Y PLANCHAS.

ALCANCE: Hornos, cocinas y planchas del área de producción.

FRECUENCIA: Superficial: Diaria (Al finalizar turno); Profunda: Semanal (Al finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, solución desengrasante, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 espátula, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza superficial (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Apagar los equipos (Cocina, horno y plancha) y dejar enfriar.
- ✓ Raspar con una espátula y remover los residuos sólidos adheridos a la superficie.
- ✓ Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas y alimentos.
- ✓ Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Limpiar las superficies con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.

Desinfección superficial (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie de los equipos.
- ✓ Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Retirar el exceso de cloro con un paño húmedo y dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad, apagar los equipos y dejar enfriar.
- ✓ Desmontar las piezas de los equipos, rociar solución desengrasante la superficie, dejar actuar por 5 minutos y realizar el procedimiento de limpieza siguiendo las indicaciones descritas anteriormente.
- ✓ Para la desinfección: las piezas desmontadas se deben sumergir por 15 minutos en una solución desinfectante de lejía a 200ppm, seguido de un lavado con agua y el rearme del equipo.
- ✓ Las partes del equipo que no se pueden desmontar también se deben desinfectar con una solución de lejía a 200ppm y por un periodo de 15 minutos.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LICUADORAS Y EXPRIMIDORES.

ALCANCE: Licuadoras y exprimidores del área de producción.

FRECUENCIA: Superficial: Diaria Entre cambios de producto; Profunda: Semanal (Al finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza superficial (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Desenchufar y desarmar los equipos según corresponda.
- ✓ Enjuagar los equipos con agua para eliminar los residuos superficiales.
- ✓ Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Enjuagar los equipos con agua hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección superficial (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie de los equipos.
- ✓ Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Retirar el exceso de cloro con un paño húmedo, limpio y desinfectado.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- ✓ En este procedimiento se realizará el desmontaje de las piezas movibles de los equipos.
- ✓ El proceso de limpieza de las piezas y el equipo se realizará como el descrito anteriormente.
- ✓ Las piezas desmontadas (LIMPIAS) se deben sumergir por 15 minutos en una solución desinfectante de 200ppm, seguido de un enjuague con agua, escurrido y rearme del equipo.
- ✓ Las partes del equipo que no se pueden desmontar también se deben desinfectar con una solución de 200ppm y por un periodo de 15 minutos.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CAMARÁS DE CONGELACIÓN, REFRIGERACIÓN Y VITRINAS DE EXHIBICIÓN.

ALCANCE: Cámaras de congelación y refrigeración del área de producción.

FRECUENCIA: Superficial: Diaria (Al finalizar turno); Profunda: Semanal (Al finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza superficial (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y desconectar los equipos.
- ✓ Remover con un paño limpio los residuos superficiales.
- ✓ Preparar la solución jabonosa y aplicar a la superficie de los equipos.
- ✓ Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Limpiar con un paño húmedo hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección superficial (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante sobre la superficie de los equipos.
- ✓ Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Retirar el exceso de cloro con un paño húmedo, limpio y desinfectado.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- ✓ Desconectar los equipos y descongelar según corresponda.
- ✓ Vaciar las cámaras de congelación, refrigeración y vitrinas de exhibición.
- ✓ Realizar la limpieza y desinfección interna y externa según el procedimiento descrito anteriormente.
- ✓ La solución desinfectante en la desinfección profunda se debe dejar actuar por 15 minutos.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA CAMPANA EXTRACTORA.

ALCANCE: Campana extractora del área de producción.

FRECUENCIA: Superficial: Diaria (Al finalizar turno); Profunda: Semanal (Al finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Sol. desengrasante, Soda caustica, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza superficial (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Apagar la campana extractora y dejar enfriar.
- ✓ Frotar con una esponja para remover los residuos sólidos adheridos a la superficie.
- ✓ Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas y alimentos.
- ✓ Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Enjuagar con agua hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección superficial (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie.
- ✓ Frotar con un paño limpio, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- ✓ Apagar la campana extractora y dejar enfriar.
- ✓ Rociar la solución desengrasante en la superficie de la campana, dejar actuar por 10 minutos y realizar el procedimiento de limpieza siguiendo las indicaciones descritas anteriormente.
- ✓ La desinfección se realizará con soda caustica, siguiendo las indicaciones del producto.
- ✓ La soda caustica debe removerse con abundante agua para evitar la contaminación por residuos químicos y debe ser manipulada haciendo uso del equipo de seguridad.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11)

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA FREÍDORA.

ALCANCE: Freidoras del área de producción.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, solución desengrasante, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza profunda (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Apagar y desenchufar el equipo, dejar enfriar y retirar el aceite.
- ✓ Aplicar solución desengrasante en la superficie y dejar actuar por 10 minutos.
- ✓ Frotar con una esponja y remover los residuos adheridos a la superficie.
- ✓ Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas, alimentos y desengrasante.
- ✓ Frotar la superficie del equipo con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Limpiar la superficie con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie.
- ✓ Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo y limpio.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11)

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS REFRESQUERAS.

ALCANCE: Refresqueras empleadas para almacenar y surtir las bebidas durante el servicio.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Antes de iniciar el turno, durante y al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70%, Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza profunda (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Desenchufar el equipo y desmontar las piezas movibles según corresponda.
- ✓ Enjuagar el equipo y las piezas con agua para eliminar los residuos superficiales.
- ✓ Frotar la superficie del equipo y las piezas con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Enjuagar el equipo y las piezas con agua hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 1000ppm.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie del equipo.
- ✓ Frotar la solución desinfectante con un paño húmedo y dejar actuar hasta su nuevo uso.
- ✓ Sumergir las piezas desmontables se en la solución desinfectante hasta su posterior uso.
- ✓ Retirar el exceso de cloro con un paño limpio y desinfectado de la superficie de la refresquera.
- ✓ Enjuagar las piezas desmontables con abundante agua y escurrir.
- ✓ Realizar el montaje de las piezas.
- ✓ Desinfectar todo el equipo son alcohol al 70% y dejar secar.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11)

Se debe desinfectar la boquilla dosificadora cada 20 minutos usando alcohol al 70%.

Las piezas desmontables deben estar completamente limpias antes de sumergirlas en la solución desinfectante, de lo contrario la acción del cloro se inactivará.

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA WAFLERA Y SANGUCHERA:

ALCANCE: Waflera y sanguchera del área de producción.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza profunda (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa
- ✓ Apagar y desenchufar la waflera y sanguchera, dejar enfriar.
- ✓ Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas y alimentos adheridos a la superficie.
- ✓ Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Limpiar la superficie con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie.
- ✓ Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo y limpio.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11)

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MICROONDAS.

ALCANCE: Microondas del área de producción.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza profunda (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Desenchufar el microondas y retirar el plato giratorio del interior.
- ✓ Retirar con un paño húmedo y limpio los residuos de grasas y alimentos adheridos.
- ✓ Frotar la superficie externa e interna del microondas con una esponja y la solución jabonosa.
- ✓ Limpiar las superficies con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.
- ✓ Lavar el plato giratorio con solución jabonosa y enjuagar con abundante agua.

Desinfección profunda (Diaria):

- ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Dosificar solución desinfectante en la superficie externa e interna del equipo.
- ✓ Dosificar solución desinfectante en el plato giratorio.
- ✓ Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo y limpio.
- ✓ Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11)

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA CAFETERA INDUSTRIAL.

ALCANCE: Cafetera industrial del área de producción.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.

PROCEDIMIENTO.

Limpieza profunda (Diaria):

- ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- ✓ Apagar y desenchufar la cafetera y retirar las partes movibles.
- ✓ Retirar los restos de alimentos de las partes movibles y fijas del equipo.
- ✓ Limpiar las partes movibles con la solución jabonosa y enjuagar con abundante agua.
- ✓ Limpiar la superficie fija del equipo con la solución jabonosa.
- ✓ Limpiar la superficie fija con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- ✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- ✓ Sumergir las partes movibles en la solución desinfectante por 5 minutos.
- ✓ Retirar de la solución, enjuagar con abundante agua y secar con un paño limpio.
- ✓ Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie fija del equipo.
- ✓ Frotar con un paño limpio, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo, dejar secar al medio ambiente y rearmar el equipo.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11)

EJECUTADO: Operarios de producción.

MONITOREO: Inspección visual por el administrador.

REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

C) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES, PUERTAS Y VENTANAS.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES, PUERTAS Y VENTANAS.
ÁLCANCE: Paredes, puertas y ventanas de todas las instalaciones del servicio de alimentación.
FRECUENCIA: Semanal, limpieza y desinfección profunda.
EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de seguridad y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES: 1 Balde, 1 escoba, 1 escobilla, 1 manguera, 1 paño, 1 atomizador, 1 esponja.
PROCEDIMIENTO.
<u>Limpieza y desinfección de paredes lavables - Método húmedo, (Semanal):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Pasar la escoba de cerdas suaves por el área para retirar excesos de polvos. ✓ Preparar solución jabonosa, aplicar sobre la superficie y refregar con escobilla. ✓ Enjuagar con baldes de agua o manguera y retirar el detergente. ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm, aplicar en la superficie y dejar secar. <u>Limpieza y desinfección de paredes No lavables - Método seco, (Semanal):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Pasar la escoba de cerdas suaves por la superficie para retirar excesos de polvos. ✓ Pasar un paño húmedo con solución desinfectante de lejía a 1000ppm y dejar secar. <u>Limpieza y desinfección de puertas y ventanas (Semanal):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Retirar la suciedad visible con un paño. ✓ Preparar solución jabonosa, aplicar sobre la superficie y frotar con una esponja. ✓ Eliminar todo el detergente de las puertas y ventanas con un paño húmedo. ✓ Aplicar solución desinfectante de lejía a 1000ppm, frotar con un paño y dejar secar al ambiente. NOTA: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11). Este procedimiento se debe realizar antes de limpiar los pisos.
EJECUTADO: Operarios de producción.
MONITOREO: Inspección visual por el administrador.
REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

D) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, CANALETAS Y REJILLAS:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, CANALETAS Y REJILLAS.	
ÁLCANCE:	Pisos, canaletas y rejillas de las instalaciones del servicio de alimentación.
FRECUENCIA:	Diaria, Limpieza y desinfección profunda (Al finalizar la producción).
EQUIPOS DE SEGURIDAD:	Guantes de jebe, mandil, lentes de seguridad y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS:	Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES:	1 Triángulo de piso mojado, 1 Balde, 1 escoba, 1 jalador, 1 recogedor de basura.
PROCEDIMIENTO.	
<u>Limpieza de pisos (Diaria):</u>	
✓ Colocarse el equipo de seguridad completo y despejar la zona a limpiar. ✓ Barrer el piso con la escoba y verificar de no dejar residuos en el suelo. ✓ Colocar el triángulo del piso mojado y preparar la solución jabonosa. ✓ Esparcir en el piso la solución jabonosa y frotar con la escoba. ✓ Enjuagar con abundante agua hasta eliminar el detergente. ✓ Secar con la ayuda de un jalador.	
<u>Limpieza de canaletas y rejillas (Diaria):</u>	
✓ Retirar las rejillas de las canaletas luego de haber completado la limpieza de los pisos. ✓ Recoger la suciedad acumulada en las canaletas, con la ayuda de una escoba y recogedor. ✓ Refregar las rejillas con una escoba y la solución jabonosa. ✓ Aplicar solución jabonosa a las canaletas y refregar hasta eliminar la suciedad adherida. ✓ Enjuagar con abundante agua y colocar las rejillas.	
<u>Desinfección de pisos, canaletas y rejillas (Diaria):</u>	
✓ Preparar la solución desinfectante de lejía a 1000 ppm. ✓ Aplicar la solución desinfectante en el piso, rejillas, y/o canaletas. ✓ Esparcir la solución desinfectante del piso con un trapeador limpio. ✓ Dejar secar el piso, sumideros, rejillas y/o canaletas al medio ambiente. ✓ Retirar el triángulo de piso mojado.	
NOTA:	
La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).	
EJECUTADO:	Operarios de producción.
MONITOREO:	Inspección visual por el administrador.
REGISTROS:	Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

E) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LUMINARIAS Y TECHOS:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LUMINARIAS Y TECHOS
ÁLCANCE: Luminarias y techos del servicio de alimentación.
FRECUENCIA: Semestral o según se requiera.
EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes, mascarilla, mandil y lentes de seguridad.
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70%, Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES: 1 escalera, 1 paño, 1 esponja, 1 atomizador.
PROCEDIMIENTO.
<u>Limpieza de luminarias:</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad y desconectar la corriente eléctrica. ✓ Cubrir los equipos del área antes de efectuar la operación de limpieza (Si fuese necesario). ✓ Limpiar la superficie externa de la luminaria con un paño seco y retirar el protector. ✓ Sacar el fluorescente, limpiar con un paño seco y colocar en un lugar seguro. <u>Limpieza y desinfección del protector:</u> ✓ Preparar y aplicar la solución jabonosa. ✓ Frotar con una esponja y enjuagar con abundante agua. ✓ Preparar y aplicar una solución desinfectante de lejía a 1000ppm ✓ Frotar con un paño limpio, dejar secar al medio ambiente e instalar. <u>Limpieza y desinfección de las luces de emergencia:</u> ✓ Desconectar, bajar el equipo y retirar todo el polvo con un paño húmedo. ✓ Limpiar y refregar con la solución jabonosa para remover suciedad. ✓ Remover todo el detergente con un paño húmedo. ✓ Aplicar una solución desinfectante de lejía a 1000ppm. ✓ Frotar con un paño limpio y dejar secar al medio ambiente. <u>Limpieza y desinfección de techos:</u> ✓ Según el procedimiento establecido por el área de mantenimiento. NOTA: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).
EJECUTADO: Personal de mantenimiento.
MONITOREO: Inspección visual por el administrador.
REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

**F) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ARTÍCULOS DE OFICINA Y
ACCESORIOS:**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ARTÍCULOS DE OFICINA Y ACCESORIOS.
ALCANCE: Artículos de oficina, escritorios, sillas, teclados, laptop, etc.
FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.
EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de sello completo, mandil y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.
PROCEDIMIENTO.
<u>Limpieza y desinfección (Diaria):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Preparar solución jabonosa y aplicar a las superficies. ✓ Frotar con un paño y retirar el exceso de detergente con un paño húmedo. ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm y aplicar a las superficies. ✓ Frotar con un paño y dejar secar. NOTA: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).
EJECUTADO: Operarios de producción.
MONITOREO: Inspección visual por el administrador.
REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

G) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TACHOS DE BASURA:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CONTENEDORES O TACHOS DE BASURA.	
ALCANCE:	Tachos de basura.
FRECUENCIA:	Profunda: Diaria - Al finalizar turno.
EQUIPOS DE SEGURIDAD:	Guantes de jebe, lentes de sello completo, mandil y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS:	Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES:	1 Balde, 1 escobilla, 1 atomizador.
PROCEDIMIENTO.	
<u>Limpieza y desinfección profunda (Diaria):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Remover la suciedad visible de los tachos y preparar solución jabonosa. ✓ Aplicar a los tachos la solución jabonosa y frotar con escobilla. ✓ Enjuagar con abundante agua para eliminar el detergente. ✓ Preparar una solución desinfectante de lejía a 1000ppm. ✓ Dosificar la solución desinfectante y dejar secar al medio ambiente boca abajo. NOTA: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).	
EJECUTADO:	Operarios de producción.
MONITOREO:	Inspección visual por el administrador.
REGISTROS:	Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

H) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA.
ALCANCE: Paños, escobillas, esponjas, mallas, baldes, jaladores, recogedores de basura, etc.
FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.
EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de sello completo, mandil y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02 – 0.1% (200-1000ppm).
MATERIALES: 1 Balde, 1 paños limpio, 1 esponja y 1 atomizador.
PROCEDIMIENTO.
<u>Limpieza y desinfección profunda (Diaria):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad completo. ✓ Preparar solución jabonosa, aplicar a los implementos y frotar con escobilla. ✓ Enjuagar con abundante agua para eliminar el detergente. ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm y aplicar: ❖ Implementos pequeños: sumergir en un balde con la solución durante 5 minutos, retirar, escurrir y dejar secar al medio ambiente, ordenar en su espacio establecido. ❖ Implementos grandes: rociar las superficies con solución desinfectante y dejar secar. <u>Observaciones:</u> ✓ Los paños (LIMPIOS) deben permanecer sumergidos en solución desinfectante a 200ppm. ✓ El recipiente de inmersión debe estar rotulado y ubicado debajo del área de lavado. ✓ Se prohíbe mantener los paños de limpieza sobre las mesas de trabajo u otros utensilios. ✓ La solución desinfectante de lejía a 200ppm debe ser cambiada cada dos horas. NOTA: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).
EJECUTADO: Operarios de producción.
MONITOREO: Inspección visual por el administrador.
REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de servicios higiénicos, vestidores, estaciones de lavado e implementos de limpieza (CYN-FO-11).

I) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ESTACIONES DE LAVADO (INTERNAS Y EXTERNAS):

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ESTACIONES DE LAVADO.
ALCANCE: Estaciones de: Lavado de vajillas, manos de personal e implementos de limpieza.
FRECUENCIA: Profunda: Diaria (Al final de la producción).
EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de sello completo y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES: 1 escobilla de cerdas duras, 1 esponja, 1 paño.
PROCEDIMIENTO.
<u>Limpieza de las estaciones de lavado (Diaria):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa. ✓ Retirar la suciedad visible con ayuda de un paño limpio. ✓ Agregar la solución jabonosa y frotar con la escobilla. ✓ Enjuagar con abundante agua hasta eliminar el detergente. ✓ Retirar el exceso de agua y luego secar con un paño limpio. <u>Desinfección de las estaciones de lavado (Diaria):</u> ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm. ✓ Aplicar la solución desinfectante a la estación de lavado. ✓ Frotar con un paño húmedo, limpio y desinfectado. ✓ Dejar secar al ambiente. NOTAS: La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11). Este procedimiento debe ser realizado diariamente al finalizar la producción y luego que la limpieza y desinfección de los tachos sea realizada.
EJECUTADO: Operarios de producción.
MONITOREO: Inspección visual por el administrador.
REGISTROS: Control de limpieza y desinfección de las estaciones de lavado, servicios higiénicos, vestidores e implementos de limpieza (CYN-FO-11).

J) PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES.
ALCANCE: Inodoros, urinarios, duchas, lavamanos y casilleros.
FRECUENCIA: Diaria (Al final de la producción).
EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de sello completo y mascarilla.
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).
MATERIALES: 1 escobilla de cerdas duras, 1 esponja, 1 paño.
PROCEDIMIENTO.
<u>Limpieza y desinfección de Inodoros y urinarios (Diario):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa. ✓ Aplicar la solución jabonosa y refregar con la escobilla dura. ✓ Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo rastro de detergente. ✓ Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm. ✓ Aplicar la solución desinfectante. No drenar. <u>Limpieza y desinfección de Lavamanos y/o lavaderos (Diario):</u> ✓ Colocarse el equipo de seguridad. ✓ Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa. ✓ Aplicar solución jabonosa al interior y refregar con una esponja. ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar desinfectante de lejía a 1000ppm. ✓ Dejar actuar 5 min, frotar con un paño húmedo y secar al ambiente. <u>Limpieza y desinfección de la ducha (Diaria):</u> ✓ Aplicar solución jabonosa y refregar con la escobilla establecida para esta labor. ✓ Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo rastro de detergente. ✓ Aplicar la solución desinfectante de lejía a 1000ppm y dejar secar al medio ambiente. ✓ Las cortinas de las duchas deben quitarse y lavarse semanalmente.

 BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA: 16/12/2021
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 80 de 83	

ANEXO 19: KARDEX DE ENTREGA DE EPP REFERENTE A LA COVID 19:

 BUENA ALIMENTACIÓN, BUENA SALUD	KARDEX				Codigo: SST- KCOV - 001		
	ENTREGA DE EPP - COVID 19				Version: 02		
Comedor:		Distrito:		Mes:			
Administrador (a):		Supervisor:		N° Semana:			
<i>El trabajador debera firmar en el EPP entregado y colocar la fecha de recepción</i>							
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	Fecha	EPP			
				Mascarillas quirurgicas	Cofias	Caretas / Lentes	Mascarillas comunitarias
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2		
	ÁREA: SSOMA	Versión: 06	FECHA:
	Código: Plan-COV19-2022	Página: 81 de 83	16/12/2021

ANEXO 20: FAMILIARES EN LA VIVIENDA DEL TRABAJADOR – DECLARACION JURADA:

DATOS DE FAMILIARES EN LA VIVIENDA DEL TRABAJADOR

He recibido explicación del objetivo de esta información y me comprometo a responder con la verdad respecto a los familiares con los que viven en la misma vivienda y mantenemos contacto frecuente.

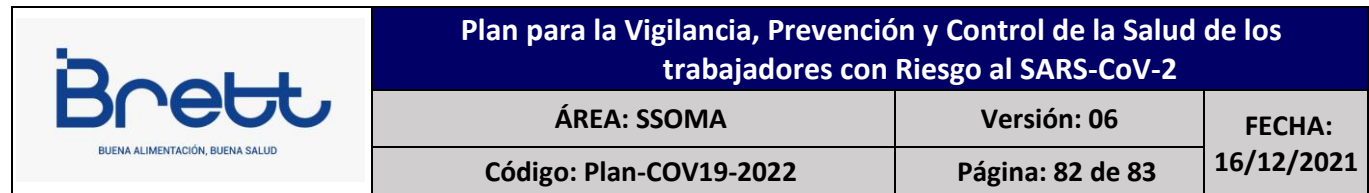
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES:	PARENTESCO	EDAD	CELULAR
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte.

He sido informado que de omitir o falsear información puedo perjudicar la salud de mis compañeros, y la mía propia, lo cual, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo sus consecuencias.

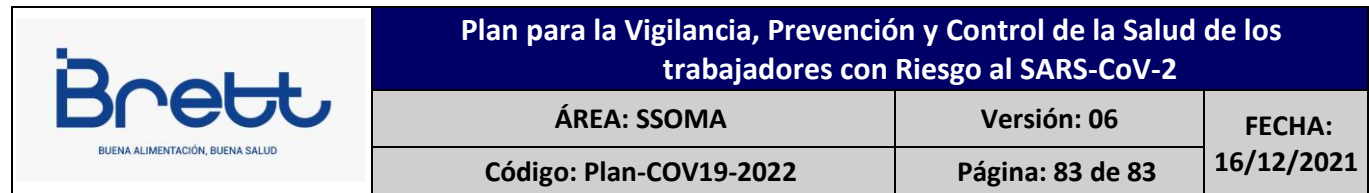
Nombres y Apellidos:		Cargo / Puesto	
Sede:		DNI:	
Fecha:		Número celular:	

FIRMA: _____



ANEXO 21: FICHA DE REGISTRO DE SINTOMAS

[illegible]

[illegible]