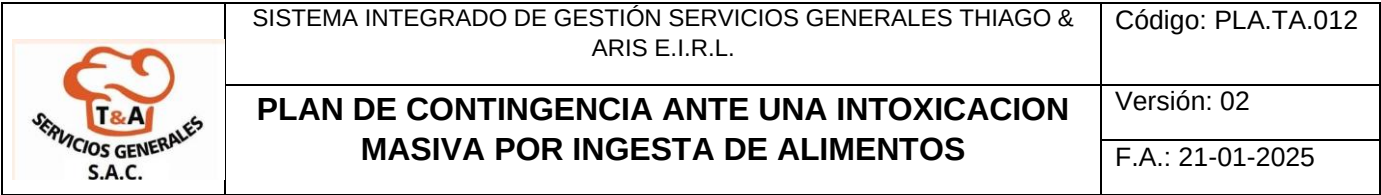


	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L.	Código: PLA.TA.012
	PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UNA INTOXICACION MASIVA POR INGESTA DE ALIMENTOS	Versión: 02
		F.A.: 21-01-2025

PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UNA INTOXICACION MASIVA POR INGESTA DE ALIMENTOS

	ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Cargo:	ADMINISTRADOR	GERENTE GENERAL	GERENTE GENERAL
Nombre:	Elizabeth Mamani Yanque	Ronald Castillo Yamunaque	Ronald Castillo Yamunaque
Firma:	 SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L. V.B. ADMINISTRACIÓN RESPONSABLE	 SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L. RUC. 2060368811 Ronald Castillo Yamunaque GERENTE GENERAL	 SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L. RUC. 2060368811 Ronald Castillo Yamunaque GERENTE GENERAL
Fecha:	20-03-2023	20-03-2023	20-03-2023



REVISIÓN Y CONTROL DE CAMBIOS

[illegible]

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L.	Código: PLA.TA.012
	PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UNA INTOXICACION MASIVA POR INGESTA DE ALIMENTOS	Versión: 02
		F.A.: 21-01-2025

1. OBJETIVO

Brindar una atención en forma inmediata y oportuna que permita reducir la intoxicación alimentaria masiva en los comedores de la empresa Servicios Generales Thiago & Aris S.A.C.

2. ALCANCE

Este plan de contingencias abarca todas las áreas de los comedores de la empresa Servicios generales Thiago & S.A.C.

3. PROCEDIMIENTO

3.1. Tomar conocimiento de un probable brote de ETA.

Cuando dentro de la unidad minera donde se brinda el servicio de alimentación, se detectan dos o más casos con un cuadro clínico semejante que aparecen después de consumir un mismo alimento (Brote Epidemiológico), el área de tópico procederá a realizar sin demora la notificación del brote, la cual deberá hacerse a la administración de contrato de Servicios Generales Thiago & Aris S.A.C. de forma urgente y en menos de 24 horas.

3.2. Establecer la existencia de un probable brote de ETA.

Al haberse tomado conocimiento del brote de ETA el administrador de contrato debe analizar rápidamente si el contenido de la información corresponde a un proceso compatible a ETA. También debe analizar la asociación entre la información clínica y epidemiológica con un probable brote de ETA (coherencia). Es importante tener en cuenta los criterios de temporalidad, asociación causal, signos y síntomas, entre otros. En el caso de no contar con información suficiente deberá solicitarla al área de tópico de la unidad minera.

3.3. Verificación del diagnóstico de brote.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L.	Código: PLA.TA.012
	PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UNA INTOXICACION MASIVA POR INGESTA DE ALIMENTOS	Versión: 02
		F.A.: 21-01-2025

En el contexto de las ETA, cuando aparecen dos o más casos clínicamente similares y que a su vez están ligados por nexo epidemiológico, el brote deja de ser probable verificándose la existencia de éste.

3.4. Investigación del brote de ETA

La investigación del brote de ETA debe ser realizada a la brevedad posible, luego de notificado el brote, con el fin de recolectar la información clínica y epidemiológica básica:

- El personal de cocina realizara un informe detallado con los productos utilizados en la última preparación.
- La supervisión realizara una inspección inopinada al ambiente de cocina, verificando la calidad y condiciones de los insumos utilizados.
- La supervisión revisara los datos registrados en los formatos de calidad, especialmente en el FOR.TA 066 REGISTRO DE PROCESO Y LIBERACION DE PRODUCTO.
- Recolectar información relevante sobre lo ocurrido, si es posible con el personal involucrado.

3.5. Plantear hipótesis

Hacer una evaluación preliminar de los datos colectados y elaborar una hipótesis de factores causales. Se debe organizar todos los datos recolectados hasta el momento, para el análisis subsiguiente.

Este análisis requiere:

- Caracterizar el brote para determinar: el tiempo probable de exposición de los casos a los alimentos contaminados, el modo de transmisión del agente causal y la fuente ya sea única o múltiple.
- Identificar a los grupos humanos expuestos a riesgo según tiempo, lugar y persona. Es de utilidad determinar el período de incubación aproximado para los casos encuestados.
- Sobre la base de los datos analizados se determinará el probable agente causal, la gravedad de la enfermedad y el pronóstico, el número de

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L.	Código: PLA.TA.012
	PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UNA INTOXICACION MASIVA POR INGESTA DE ALIMENTOS	Versión: 02
		F.A.: 21-01-2025

comensales expuestos y el de enfermos, el alimento sospechoso, los factores determinantes y otros.

3.6. Evaluar hipótesis

Luego de plantearse las hipótesis que trata de explicar la configuración del brote, es necesario evaluarlas a fin de verificarlas o descartarlas. En la investigación de campo, se evaluará las hipótesis comparando con la información obtenida.

Al término de la evaluación de hipótesis se determinará la causa del brote de ETA.

3.7. Implementar medidas definitivas de prevención y de control.

Al término de la investigación se realizará la aplicación oportuna de las medidas de control apropiadas para reducir al mínimo los futuros casos de enfermedad.

La principal medida estándar de prevención y control para reducir la posibilidad de transmisión de las ETA, lo constituyen el control estricto del lavado de manos.

Las acciones que se tomen deben estar precedidas por:

- Conocimiento del agente causal y la magnitud del daño producido.
- Fuente del contaminante (alimento o ingrediente que portó el agente contaminante).
- Métodos de procesamiento y preparación a los que el alimento fue sometido.
- Formas y lugares donde se distribuyeron los alimentos implicados.
- Tratamiento que los alimentos implicados podrían recibir para eliminar el peligro.

3.8. Implementar protocolos de vigilancia y manejo de casos

Para la implementación de la vigilancia mejorada es necesario que se capacite al equipo de cocina y supervisores para permanecer en alerta ante eventos de enfermedades diarreicas inusuales o inesperadas como brotes de ETA.

La implementación de la vigilancia mejorada requiere:

- Establecer claramente los procedimientos para preparación de alimentos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS E.I.R.L.	Código: PLA.TA.012
	PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UNA INTOXICACION MASIVA POR INGESTA DE ALIMENTOS	Versión: 02
		F.A.: 21-01-2025

- Desarrollar investigaciones adicionales de las notificaciones o de los brotes cuando sea apropiado.
- Realizar el seguimiento a los manipuladores de alimentos, en cuanto a limpieza, higiene, procesamiento de productos y depuración de alimentos.