

## COMITÉ DE CRISIS

- Conformación de Comité de Crisis por país interdepartamental
- Funciones establecidas por integrante
- Grupos de WhatsApp para comunicación

## PLANES DE TRABAJO

- Elaboración de Guías de Respuesta Rápida y Protocolos de Limpieza
- Implementación de nuevas medidas preventivas: Transporte y cafetería 50%, Medición de T°, Banners, Reuniones por autoparlante
- Acceso a carpeta con información consolidada

## SEGUIMIENTO DIARIO

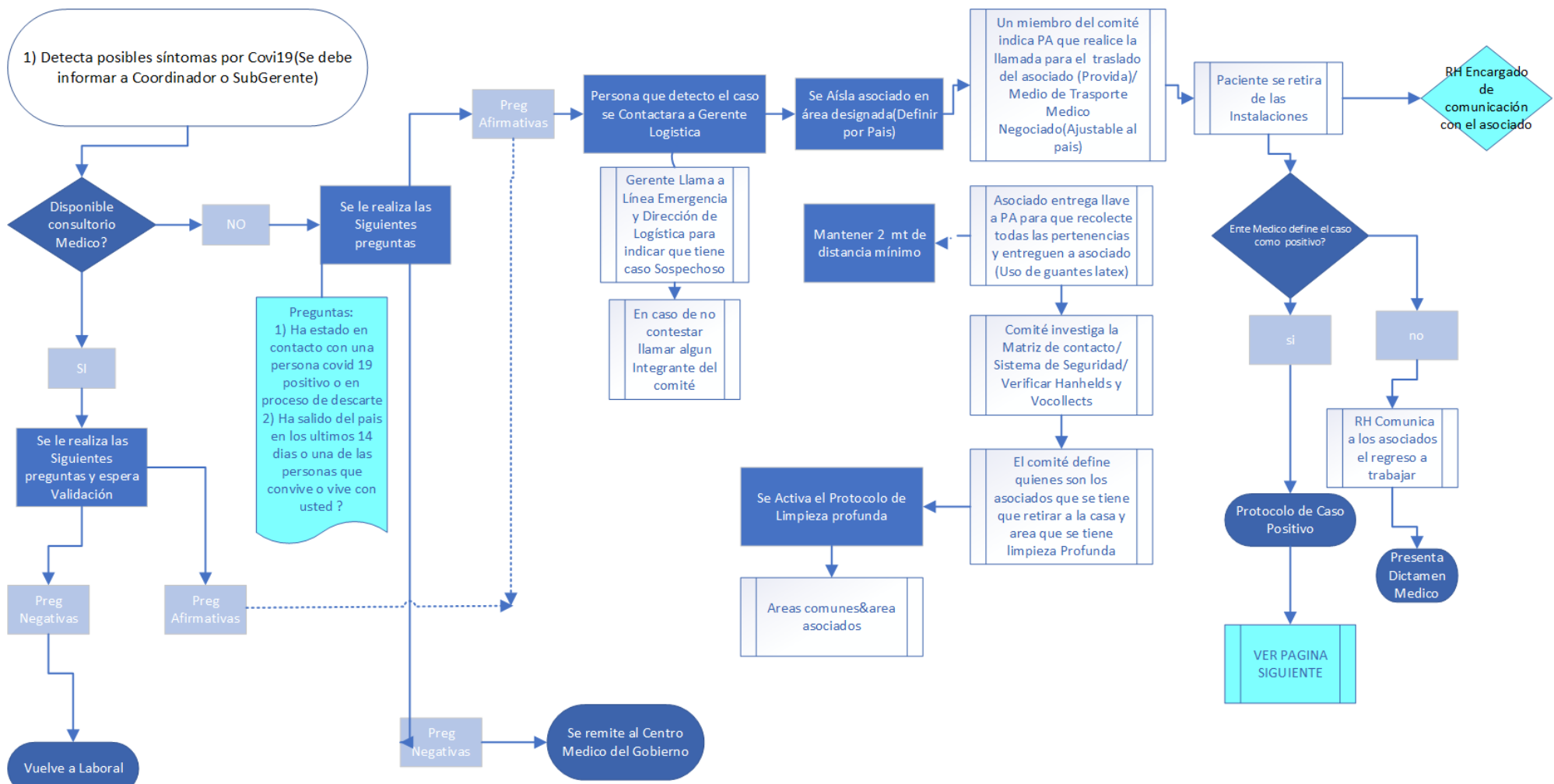
- Elaboración de COEs
- Revisión de protocolos y mejora de los mismos
- Revisión de nuevos lineamientos
- Feedback de buenas acciones implementadas



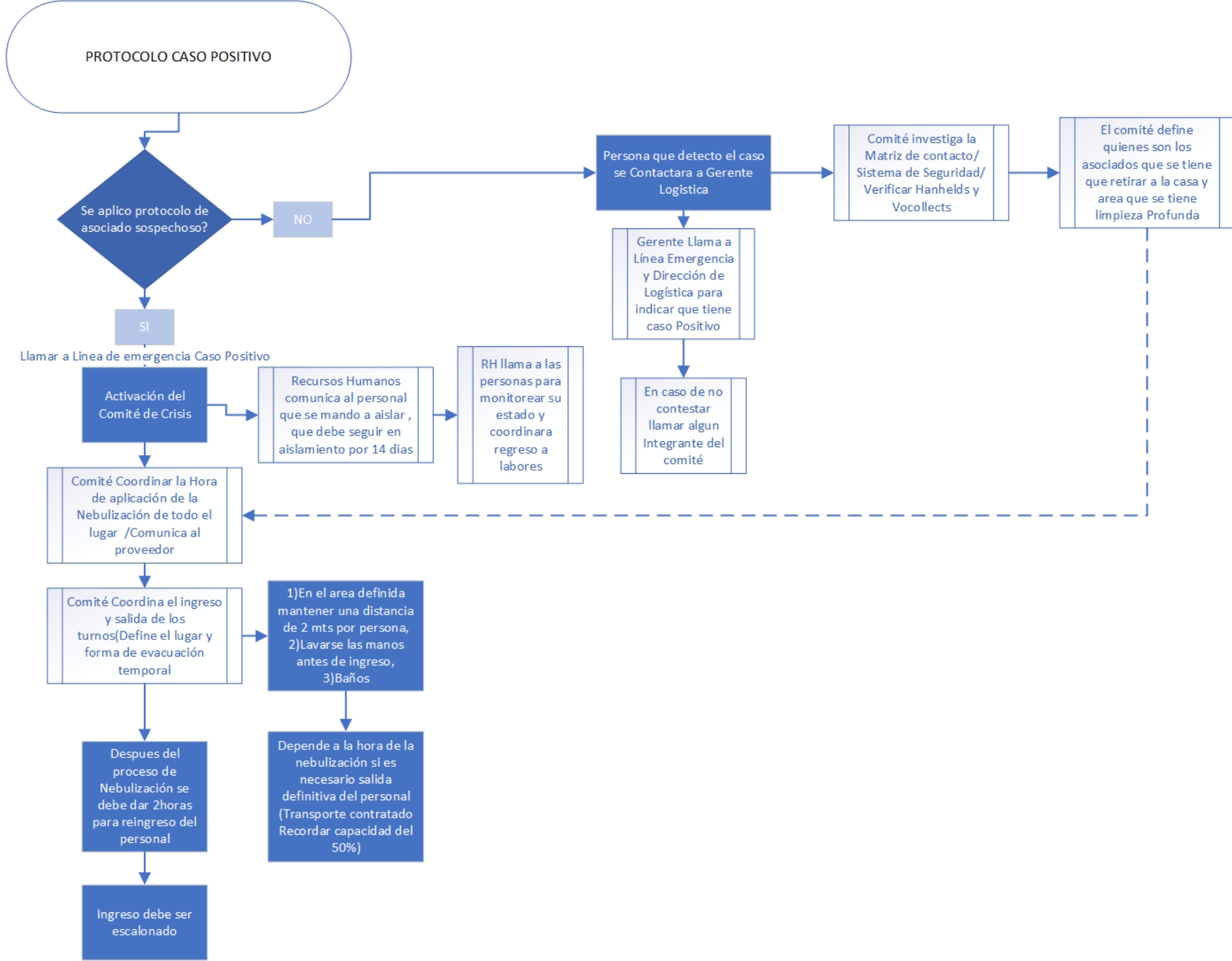


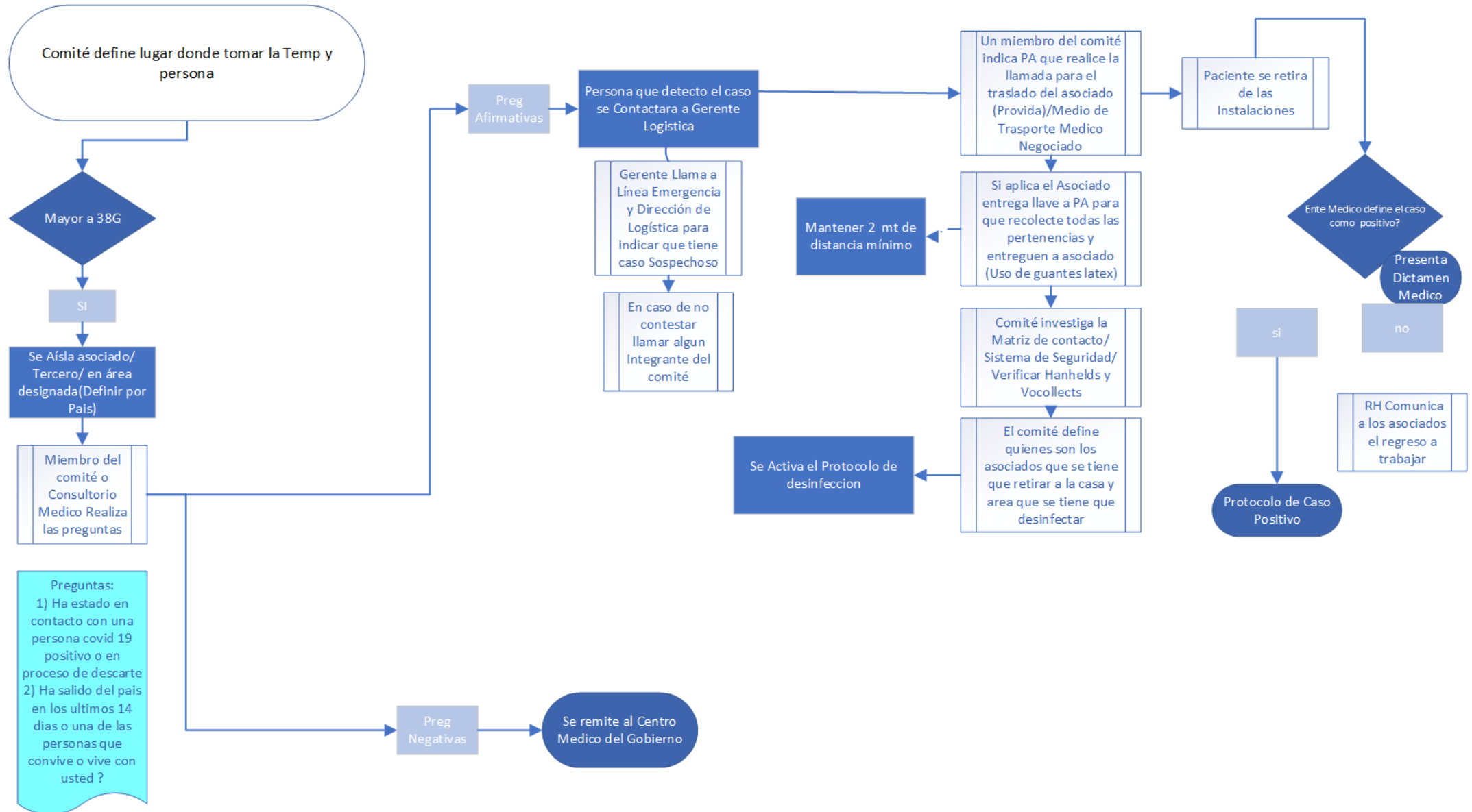
# GUÍAS DE RESPUESTA RÁPIDA CD y DA

## Reporte de Caso Sospechoso, Caso Positivo y Síntomas



- Árbol de decisión simple
- Revisado con el Comité Regional al 100%
- Se elabora Matriz de contactos para definir qué personal se debe aislar.
- Medidas preventivas para disminuir el % de asociados aislados y no afectar la continuidad de negocio









La prevención empieza por nosotros




PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS CON CASO POSITIVO DE CONVID-19 – CENTROS DE DISTRIBUCIÓN

Imagen	Pasos	Detalle
	<p><b>Paso 1</b> Coordine con el proveedor a cargo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordine fecha y hora de aplicación.</li> <li>• Seguridad Humana debe garantizar que el personal que realiza la limpieza cuente con el equipo de protección personal requerido y recomendado por la OMS (guantes de latex, botas, gabacha o delantal impermeable, gafas o careta de seguridad, <b>mascarilla N95, de no haber desechable</b>).</li> </ul>
	<p><b>Paso 2</b> Proteja los alimentos y al personal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el CD, todas las tarimas deben estar paletizadas. Si hay unidades expuestas en proceso de etiquetado deben empacarse en las cajas correspondiente y paletizar la tarima.</li> <li>• En Cafeterías no debe haber producto expuesto</li> <li>• El personal se debe retirar de las áreas por limpiar</li> </ul>
	<p><b>Paso 3</b> Realice la preparación del área</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine completamente los desechos sólidos de todos los basureros antes de iniciar (bolsa con nudo)</li> <li>• Delimite las áreas a limpiar, definidas por Seguridad Humana, Seguridad Alimentaria y Mantenimiento.</li> <li>• <b>Coloque las carretillas hidráulicas, montacargas y equipo móvil en el sector establecido.</b></li> <li>• <b>Solicite al personal que retire sus pertenencias de los lockers</b></li> </ul>
	<p><b>Paso 4</b> Realice la limpieza profunda conforme al Plan Maestro de Limpieza y Desinfección de CDs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe incluir todos los equipos y superficies, utensilios, pisos, puertas, portones y andenes, servicios sanitarios, cafetería, vestidores, etc conforme a los instructivos establecidos.</li> <li>• Se deben respetar las concentraciones de los productos de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica.</li> <li>• Se deben emplear los productos ya establecidos; en caso de desabasto se debe contar con la ficha técnica, hoja de seguridad y permiso para su evaluación previa.</li> <li>• La validación del procedimiento de limpieza y desinfección, estará a cargo del área de Calidad, Seguridad Alimentaria, Seguridad Humana y las autoridades en caso de que estén presentes.</li> <li>• Todo el proceso se debe documentar.</li> <li>• Ningún elemento presente en el área podrá quedar sin limpieza o desinfección.</li> <li>• Los utensilios de limpieza serán descartados concluida la limpieza.</li> </ul>



La prevención empieza por nosotros

**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS CON CASO POSITIVO DE COVID-19 – CENTROS DE DISTRIBUCIÓN**

Imagen	Pasos	Detalle
	<b>Paso 5</b> Libere el área para la desinfección del CD	<ul style="list-style-type: none"><li>Seguridad Alimentaria y Mantenimiento autorizarán al proveedor seleccionado, para realizar la desinfección de todo el CD.</li><li>Se debe aplicar amonio cuaternario con nebulizadoras en frío, con una dosis de 200 a 500ppm.</li><li>El área debe estar sin personal,</li><li>El tratamiento debe quedar registrado en una hoja de servicio</li><li>El tiempo dependerá del tamaño del CD; como mínimo el producto debe estar en el ambiente por 1 hora</li></ul>
	<b>Paso 6</b> Deseche todo el material empleado como material bioinfeccioso	<ul style="list-style-type: none"><li>Todo el contenido de basureros, utensilios empleados para la limpieza del área y equipo de protección empleado durante el proceso se debe desechar y disponer como bioinfeccioso.</li><li>Todo debe estar en doble bolsa con nudo</li></ul>
	<b>Paso 7</b> Deseche todo el material empleado como material bioinfeccioso	<ul style="list-style-type: none"><li>Podrá habilitar el área posterior a dos horas de finalizada la nebulización.</li><li>Refuerce la limpieza de superficies de cafeterías, escritorios y mesas de trabajo, entre otros.</li><li>En cafetería, antes de retomar labores limpie y sanitice superficies en contacto directo y utensilios.</li></ul>