



PROTOCOLO de acción

GRUPO
TRONCHETTO

CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRUPO
TRONCHETTO
Conocé nuestras soluciones: **sociallunch** **mylunch** TRONCHETTO

9 de marzo de 2020

MEDIDAS APLICADAS ANTE EL VIRUS SARS COV-2

El departamento de calidad advierte sobre la necesidad en que la empresa Manipuladora de Alimentos tome medidas a partir del PROCOLO DE ACCIÓN.

Su eje es la INOCUIDAD de los alimentos; con PREVENCIÓN en CADA MANIPULADOR: cocineros, bacheros, encargados, llevando la necesidad de COMUNICAR - CAPACITAR - APLICAR las buenas prácticas de manejo. Para evitar la contaminación por VIRUS SARS COV-2, REFORZANDO LOS CUIDADOS Y ESTABLECIENDO PROTOCOLOS PUNTUALES PARA MANTENER LA SEGURIDAD ENTRE LOS:

ALIMENTOS - MANIPULADORES - CLIENTES

La planta de elaboración NO POSEE MANIPULADORES ENFERMOS DE COVID-19; al ingresar cada manipulador se chequea si tiene fiebre o tos seca. Si fue de vacaciones y se reincorporó evaluamos la presencia o ausencia de SIGNOS Y SINTOMAS DE LA ENFERMEDAD. En caso de suceder **se lo aislará, se informa directamente al área de recursos humanos y se activa el protocolo para enviarlo a su domicilio. Contactar con profesionales sanitarios, contándoles dónde ha estado y llevando su intervención a instancias de políticas públicas de salud.**

PROTOCOLO A SEGUIR DESDE 9 DE MARZO 2020 DENTRO DE LA PLANTA ELABORADORA:

1. **Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón el cual desinfecta** (avalado por SENASA), luego del lavado uso de alcohol en gel. Cada sector de elaboración de la planta posee cartelería de procedimiento en lavado manos mientras se manipula carne cruda, vegetales crudos y comida cocida.
Se utiliza guantes de nitrilo con recambio al terminar de manipular el lote en uso. El virus puede transmitirse al tocar superficies contaminadas o a enfermos, por lo que esta acción reduce los riesgos.
2. **Manejo interno:**
 - ✓ **Toser o estornudar sobre la manga del brazo** (no sobre la mano) o usar un pañuelo que deberá ser inmediatamente tirado a la basura, para después lavarse las manos. Evitamos la presencia de personal que esté resfriado o con síntomas gripales.
 - ✓ **Se prohíbe el saludo social estrechando manos o besando las mejillas.**
 - ✓ **Acotamos el cupo del personal en cada sector de manipulación para respetar 1 metro de distancia en las áreas.**
3. **Limpiar con mayor rigurosidad determinadas superficies**, como los escritorios en oficinas del cheff- administrativa, mesadas en sectores de manipulación, balanzas en recepción de mercadería, superficies de mayor contacto como puertas de cámaras de fríos, pasillos, cortinas

CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRUPO
TRONCHETTO
Conocé nuestras soluciones: sociallunch my lunch TRONCHETTO

de áreas, baños y vestuarios. Contamos con equipo bachero en tres turnos laborales que aplican los procesos de limpieza y desinfección continua.

4. **Verificación de limpieza y desinfección de los uniformes de trabajo:**
 - ✓ Personal que ingresa a la planta pasa por sector de higiene de baños, se coloca uniforme de trabajo luego lavado de manos. Cada manipulador posee pantalón, casaca, delantal, suecos.
 - ✓ Diariamente se entrega cofia y barbijo, con recambio para estos dos elementos de seguridad aplicado proceso de higiene.
5. **Control riguroso en nuestros proveedores de materia prima**, exigencia en sus certificados, estado del empaque de la mercadería, presencia de rotulado y habilitaciones de mercadería en tránsito.
6. **Se utiliza diferentes recipientes y cuchillos** para carne cruda y alimentos cocidos. Luego se lavan y desinfectan según procesos de higiene.
7. **Se controla la cocción de carnes** de vaca – pollo - pescado - cerdo según **tiempo/temperatura** superando el punto de corte de 70º C corazón asegurando la calidad microbiológica de la pieza de carne en cuestión. Se aplica proceso de enfriados certificados.
8. **Los vegetales se adquieren lavados y desinfectados** envasados al vacío y se aplica filtros de higiene proceso de lavado y desinfección en aquellos como tomate cherry, limones que provienen sueltos en cajones. Primer filtro de higiene es pasar a cajones limpios al ingresar mercadería, segundo filtro es pasar por sector bacha para lavado de cajones con vegetales con hidrolavado, escurrido y posterior almacenado en cámaras. En el momento de uso en el sector se aplica el tercer filtro que es el lavado y desinfección en bateas controladas con hipoclorito.
9. **Mayor control en el proceder de check list de limpieza y saneamiento de toda la planta de elaboración** incluyendo limpieza de campanas, análisis de agua, control de fozas y fumigación semanalmente.
10. **Control riguroso por el Departamento de Calidad en el cumplimiento del protocolo en acción.**
11. **MANIPULACIÓN VIANDA FINAL.**

Las viandas culminan con el procedimiento de termosellado, dicho proceso es analizado por el departamento de control en calidad e inocuidad durante el armado y sellado en planta lo cual aísla de todo riesgo. Una vez lista cada vianda se colocan en telgopores/cajones los cuales se LIMPIAN: lavado y desinfección a diario mediante check list de control expedición.

A FLETROS se les provee material de protección diario: barbijos, cofias, pulverizadores con agua (30%) y alcohol (70%) utilizando para desinfectar:

Manos

Telgopor/cajón

Haciendo entrega de VIANDAS SEGURAS EN CALIDAD. Cada proceso es verificado mediante planillas de control con firma y datos de cada operario.

CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRUPO TRONCHETTO
Conocé nuestras soluciones: sociallunch mylunch TRONCHETTO

12. CLIENTE

Una vez recibida nuestras viandas seguras en calidad e inocuidad, siga los siguientes pasos:

- 1) Reciba el cajón/ telgopor apoye sobre mesada.
- 2) Extraiga cada vianda apoyando sobre mesada limpia.
- 3) Pase un paño limpio con pulverizador dilución de agua lavandina (1 litro de agua 50 cc de lavandina) o pulverizador dilución agua (30%) con alcohol (70%). Luego de repasar 10 viandas lave y enjuague el paño con agua caliente y detergente.
- 4) Una vez desinfectada las viandas puede almacenarlas en heladera máx. 7º C, lavarse las manos. Para consumirlas colocar a calentar en microondas por 2 a 3 min y lavarse las manos siguiendo los pasos de 40 a 60 seg.

 Duración de todo el procedimiento: **40-60 segundos**

 <p>0 Mójese las manos con agua;</p>	 <p>1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>	 <p>2 Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>
 <p>3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>	 <p>4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>	 <p>5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p>
 <p>6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p>	 <p>7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p>	 <p>8 Enjuáguese las manos con agua;</p>
 <p>9 Séquese con una toalla desechable;</p>	 <p>10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;</p>	 <p>11 Sus manos son seguras.</p>

 Organización Mundial de la Salud |  Seguridad del Paciente |  SAVE LIVES
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA | Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para garantizar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado no garantiza una garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Comparte el texto, la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a los miembros, colaboradores, el Comité Asesor, en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, los participantes antes en la redacción de este manual.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

Se les informo al personal de la planta que, en caso de vivir en una comunidad afectada, y este dato este certificado se le pedirá aislación total en su domicilio tomado las medidas de acción del ministerio de salud de la Nación Argentina.

Lic. Carla Esquivel
Calidad e Inocuidad Alimentaria

Enlaces de interés

<https://www.who.int/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>

https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf?ua=1

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/actualizacion-del-estado-de-situacion-del-dengue-el-sarampion-y-el-covid-19-en-el-pais>

Sociedad argentina de Infectología

<https://www.sadi.org.ar/coronavirus> Publicaciones científicas de la Biblioteca Nacional de Medicina de EE.UU. e Institutos Nacionales de la Salud de EE.UU.

(seleccionar mediante palabras clave en inglés, o por autor) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>