

PROTOCOLO 27: ALIMENTACIÓN (PLANTAS Y FLOTA TIERRA)

- Se coordinará con el concesionario de alimentos la implementación de un aumento en los horarios de desayuno y almuerzo.
- Si fuera necesario, el personal tercero podría traer sus alimentos. Los contenedores de estos alimentos deberán ser desinfectados al ingreso.
- Se establecerán turnos de 45 min, espaciados 15 min entre ellos para que el comedor sea desinfectado entre cada turno. La cantidad de turnos se establecerá dependiendo de la capacidad del comedor y de la cantidad de personas que lo usarán.
- Se dispondrá de las sillas y mesas necesarias, con el fin de mantener el distanciamiento y evitando quedar frente a frente.
- El personal del concesionario debe contar con mascarilla, guantes, toca y disponibilidad de alcohol desinfectante.
- La concesionaria de alimentos abrirá las ventanas para mejorar la ventilación e ingreso de rayos solares desde las 11am hasta las 3pm, luego deberá proceder a cerrarlas, según sea el caso se colocará malla mosquiteras en las ventanas.
- Antes del primer turno, el personal de desinfección deberá realizar la desinfección en todo el comedor.
- El personal del área de calidad, realizará una inspección de los ambientes del comedor para asegurar que cumpla con los requisitos de limpieza y desinfección.
- Al ingreso, se formará una fila manteniendo la distancia de 1.5 metros.
- Se dispondrá de un tacho de bio-contaminantes en el que el trabajador deberá desechar la mascarilla entregada al ingreso.
- Durante el horario del almuerzo, no está permitido conversar o socializar.
- Al terminar el turno, el comedor deberá ser desalojado, no habiendo sobremesa. Durante los 15 minutos que quedan para el siguiente turno, el personal de desinfección realizará la desinfección del comedor haciendo uso de trapos y rociador que contenga solución clorada al 0.1% de hipoclorito de sodio o hipoclorito de calcio.
- A la salida del comedor, los trabajadores recibirán una segunda mascarilla nueva.