

Municipio de Loja



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD QUE DEBEN IMPLEMENTAR Y CUMPLIR LAS ADJUDICATARIAS DEL EVENTO COLARADA MORADA Y FIGURAS DE PAN, A DESARROLLARSE EN LA CIUDAD DE LOJA, EN LA PLAZA DE SAN SEBASTIÁN Y PLAZA DEL VALLE, DEL 27 OCTUBRE, AL 03 DE NOVIEMBRE DE 2020

INTRODUCCIÓN. -

Para franquear esta pandemia, es esencial proteger la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción de alimentos y en su cadena de suministros. Siendo esta una actividad esencial que se debe mantener, cada integrante en esta cadena contribuirá a que los alimentos avancen a lo largo de ella, y a que los consumidores continúen confiando en la inocuidad y su disponibilidad.

Las emprendedoras de la colada morada en la ciudad de Loja, en su calidad de productoras de este alimento deben continuar aplicando sus sistemas de gestión para asegurar la inocuidad de sus productos siguiendo los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control, con el fin de gestionar los riesgos que puedan afectarlos.

Estos sistemas de gestión se basan en programas de pre requisitos que abarcan las prácticas de higiene correctas; la limpieza y el saneamiento; la delimitación de las zonas de elaboración de alimentos; el control de los proveedores; el almacenamiento, la distribución y el transporte, la higiene personal y la aptitud para el trabajo; es decir, el conjunto de condiciones y actividades básicas necesarias para mantener la inocuidad y la higiene en los lugares donde se elaboran productos alimenticios.

La finalidad de los siguientes lineamientos del protocolo, es presentar las medidas adicionales que se pueden adoptar para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud.

Al mismo tiempo optimizar y extender las medidas de bioseguridad implementadas por las industrias del sector para proteger la salud de los trabajadores.

ANTECEDENTES COVID19.-

El coronavirus y sus sepas son una 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.

COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto recientemente, en diciembre del 2019.

Los síntomas más comunes del COVID-19 son fiebre, cansancio y tos seca. Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, rinorrea, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan, pero no desarrollan ningún síntoma y no se encuentran mal. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas



Municipio de Loja



que contraen COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultad para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas subyacentes, como hipertensión arterial, problemas cardíacos o diabetes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave.

Una persona puede contraer COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada estornuda, tose o exhala. Estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer COVID-19 si están en contacto con estos objetos o superficies y que luego tocan sus ojos, nariz o boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotículas que haya esparcido una persona con COVID-19 al estornudar, toser o exhalar.

Adicional a estos temas, el protocolo establece lineamientos para el manejo de residuos, interacción en los momentos de alimentación, trabajo en casa, interacción con terceros, desinfección, desplazamientos, entre otros. Todos de cumplimiento inmediato y por el tiempo que dure la emergencia sanitaria en el país.

DEL EVENTO COLADA MORADA Y FIGURAS DE PAN. -

El Festival Anual de Colada Morada y Figuras de Pan, se desarrollará en la plaza de San Sebastián, plaza de San Juan Bautista de El Valle y el parque Simón Bolívar, los días comprendidos entre el martes 27 de octubre hasta el martes 3 de noviembre de 2020.

La participación consiste en la venta de las tradicionales figuras de pan y colada morada, por celebrarse las fiestas habituales por el día de los difuntos, con énfasis en la recuperación de las recetas tradicionales lojanas.

DE LOS PUESTOS DE VENTA. -

El número de puestos de venta en cada una de las locaciones obedecerá a la capacidad espacial de las plazas de San Sebastián, el Valle, y, parque Simón Bolívar propiciando el distanciamiento dispuesto por el COE Cantonal de Loja, sin saturarse.

Cada puesto tendrá una dimensión de 2 metros de frente por 1,50 metros de fondo, en las portalerías de San Sebastián, en la plaza de El Valle y parque Simón Bolívar, la estructura del mobiliario comprenderá dos mesas de 1.20mts. X 0.80mts x 0.85mts de altura ubicadas en forma de "L". La mesa frontal incluirá una pantalla transparente (mica, acrílico, o vidrio) de 120mts. X 0.60 mts, que servirá de aislamiento entre el comerciante y cliente.

En consideración de la pandemia COVID19, la capacidad de cada una de las plazas dispuestas para que se realice el evento de las coladas moradas, a efectos de precautelar la salud pública, se atenderá con el 50% del aforo permitido, es decir se determina que en las portalerías de San Sebastián, comprendidas en las calles Bolívar, Mercadillo y Bernardo Valdivieso, se adjudicará 45 puestos, de los 90 disponibles; de igual forma en la plaza del Valle se contemplan 40 puestos de los 80 disponibles, y, en el parque Simón Bolívar se concederá 65 puestos. La adjudicación



Municipio de Loja



de los puestos se hará mediante sorteo público, siempre que se haya cumplido con todos los requisitos establecidos según la normativa vigente.

El sorteo se realizará en el Salón del Cabildo del Municipio de Loja, o el lugar que determinare el organizador, en la fecha que se indique con la debida anticipación a través de los diferentes medios de comunicación de la municipalidad. Una vez adjudicados los puestos, los adjudicatarios tomarán posesión de los mismos desde las 07H00 del martes 27 de octubre, previa instauración de los protocolos de bioseguridad, hasta las 20H00 del martes 3 de noviembre de 2020.

OBJETIVOS:

El presente protocolo tiene como objetivos principales:

- Implementar medidas de prevención y control del COVID-19, para precautelar la salud de los ciudadanos que acudan y participen del evento Festival de Colada Morada y Figuras de Pan 2020
- Garantizar la continuidad de la tradición de este evento que se realiza año a año en las plazas San Sebastián y El Valle De la ciudad de Loja
- Presentar lineamientos de actuación ante la identificación de un caso sospechoso o caso positivo confirmado de COVID-19.
- Orientar a las adjudicatarias de la manera correcta en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

MARCO LEGAL. -

- Constitución de la República del Ecuador.
- Ley de Seguridad Pública y del Estado.
- Ley Orgánica de Salud.
- Manual del Comité de Operaciones
- Decreto Ejecutivo No. 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Acuerdo Ministerial Nro. 00024-2020 de 16 de junio de 2020 que declara el Estado de Emergencia Sanitaria.
- Codex Alimentario.
- Resoluciones COE Nacional
- Resoluciones COE Cantonal

ALCANCE. -

Se involucran todos quienes sean partícipes (adjudicatarias, clientes, ciudadanía en general) del evento Festival de Colada Morada y Figuras de Pan

DIRECTRICES GENERALES EN BASE A LA NORMATIVA VIGENTE. -

Los alimentos en general para ser aptos para el consumo humano, se debe evitar que los mismos puedan ser adulterados, se descompongan, se ensucien o se contaminen de algún modo, para ello se considerara los siguientes lineamientos:



- Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto, en caso de productos en descomposición se deberán rechazar y desechar.
- Verificar fecha de caducidad de todos los productos al momento de recibirlos.
- Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- Almacenar el producto nuevo detrás del producto viejo
- Los alimentos se deben almacenar separado de las paredes y pisos también lejos de cualquier tubería con goteras
- En caso de contar con refrigeradoras, congeladores, heladeras. Se debe evitar sobrecargarlos
- No colocar los alimentos en contacto directo con el piso
- Las condiciones de humedad y temperatura adecuada acorde al tipo de alimento.
- Controlar los alimentos todos los días y deseche aquellos que estén en mal estado o contaminados.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

Condiciones del personal que manipula alimentos:

- Bañarse todos los días, y usar ropa limpia, incluido un delantal limpio.
- No usar reloj, anillos, aretes, pulseras.
- Usar gorra, redecilla para el cabello o cualquier otro objeto para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos.
- Usar mascarilla, la cual debe cubrir nariz y boca.
- Usar guantes desechables los que deben ser cambiados con la frecuencia necesaria según la operación que se realiza.
- Los guantes deben ser utilizados para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.
- Mantener las uñas limpias y cortas, sin esmalte.
- No se debe permitir que trabajen personas enfermas

Lavado de manos; Cuando lavarse las manos:

- Antes de empezar a preparar alimentos
- Después de usar el baño •
- Después de manipular dinero
- Después de manipular alimentos crudos;
- Después de tocarse el cabello, la barba o cualquier parte del cuerpo
- Después de estornudar o toser;
- Después de fumar, comer o beber
- Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos. Consejos para después del lavado de manos:
- Asegurarse de no contaminarlas antes de empezar a trabajar;



- No usar el delantal para secarse las manos o volverá a contaminarse las manos.

Uso de antiséptico en las manos La remoción de microorganismos patógenos de las manos puede ser incrementada por el uso de sustancias antisépticas después del lavado. Las sustancias antisépticas más usadas son:

- Jabones: Antisépticos la principal acción de los jabones es su actividad detergente, disminuyendo las bacterias transitorias de las manos.
- Alcohol: Los alcoholes etil e isopropil son buenos antisépticos para la piel, pero no son eficaces contra esporas.
- Compuestos cuaternarios de amonio: los residuos de jabón limitan su acción antiséptica en las manos.
- Compuestos de iodo: Los compuestos de iodo combinados con detergentes se consideran buenos agentes de limpieza y no irritan la piel, sin embargo, su acción antiséptica es moderada.
- Hipoclorito: Las soluciones de hipoclorito (50 ppm de cloro disponible) se usan en establecimientos de procesamiento de alimentos.

AL HABLAR DE REQUISITOS EN EL LUGAR DE TRABAJO:

- Las obligaciones del responsable son evaluar y monitorear el estado de salud de sus colaboradores diariamente, llevando un registro de temperatura. Dar información sobre medidas y normas de seguridad en cuanto el COVID-19.
- Solicitar el retorno a casa a quienes presenten síntomas o signos similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca).
- Los controles de bioseguridad se realizaran por parte de la Comisaria de Higiene del Municipio de Loja, por lo menos tres veces al día.
- No deben permanecer en el lugar de trabajo personas de grupos vulnerables o de factor de riesgo (adultos mayores, mujeres embarazadas, niños, etc.); o quienes hayan estado en contacto con un caso de COVID-19
- Cada responsable del puesto deberá portar materiales y bioinsumos de protección personal y contar con abastecimiento de los mismos.
- Contar con jabón líquido, papel toalla o dispensador de alcohol o desinfectante de manos.
- La atención en el puesto del trabajo, será de dos personas; una persona para el cobro y manejo del dinero y la otra persona dedica exclusivamente para la manipulación del producto (colada morada y figuras de pan), bajo los protocolos establecidos

EI RESPONSABLE DEL PUESTO DE EXPENDIO:

- Deberá desinfectar su calzado, mantener el constante lavado de manos con una duración mínima de 40 segundos.
- Desinfectar objetos personales como gafas, celular, llaves, utilizar mascarilla de protección quirúrgica máximo por 4 horas y realizar cambios cuando se toque superficies que no hayan sido desinfectadas



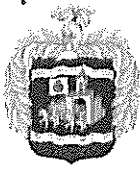
- El responsable del puesto de trabajo, antes de salir de casa, deben mantener la higiene en cuerpo y ropa, cabello recogido, no utilizar accesorios de ningún tipo, prendas mangas largas, utilizar mascarilla y guantes, llevar consigo gel dispensador y en caso de presentar sintomatologías, notificar al empleador.
- Utilizar la comunicación oral preferiblemente, otro medio de comunicación puede ser el papel para tomar pedidos, desinfectar todo objeto que se utilice, plumas, libretas y demás.
- En cuanto al desplazamiento del hogar al lugar de trabajo y viceversa, se debe mantener en todo momento el distanciamiento social y el uso de protección, cuando se use el transporte público, taxi o algún otro medio. Utilizar siempre mascarilla quirúrgica y preferible poder trasladarse individualmente.
- Manipulación de dinero, se deberá desinfectar las manos y tener precaución en manejo de dinero, en caso de usar bolígrafos, separar el de los clientes con el del responsable.

EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES:

- Se establece realizar horarios de higiene y desinfección realizándolas al menos 4 veces al día el mobiliario, utilizando desinfectantes;
- Se debe mantener la limpieza del área de preparación de alimentos las mismas que deben ejecutarse al inicio durante y finalización en las tareas de preparación
- Lavar utensilios, vajillas y mantelería utilizando guantes desechables, agua caliente y detergente. Cambiar con frecuencia mantelería e individuales lavables.
- Para el manejo de desechos, quienes sean encargados de esta actividad deben contemplar el separar guantes, mascarillas y pañuelos en fundas diferentes de los demás desechos, recordando que no son considerados para reciclaje. Cada funda de desecho ira colocada y será manejada de manera distinta evitando que los desechos se rieguen o contaminen otras superficies.
- Seguir exactamente las recomendaciones de uso del fabricante, revise detalladamente el etiquetado del producto.
- La mezcla de diferentes sustancias, no realizarán una mayor eficacia a la limpieza, por el contrario, las consecuencias para su salud y para el medio ambiente pueden ser imprevisibles y no siempre deseadas.
- Usar adecuadamente y la cantidad especificada por el fabricante los productos de limpieza. El uso inadecuado de estos productos puede provocar intoxicaciones o alteraciones en el organismo tanto a personas por lo que es recomendable que sean aplicados por personal especializado o capacitado.

TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:

El transporte de los alimentos que se utilicen en la preparación de comidas, se hará de manera que se evite su deterioro por el calor o por la demora en el viaje, así como su contaminación por sustancias o productos indeseables (contaminantes) que puedan transportarse junto con los alimentos, pues podrían mezclarse accidentalmente con los alimentos y ser causa de intoxicación:



- El personal que transporta los alimentos, deberá estar provisto de mascarilla, guantes y protección para el cabello, los mismos que deberán ser reemplazados cada tres horas o de acuerdo a la necesidad de manera que se garantice la higiene y limpieza permanente.
- Se deben transportar los alimentos en envases cerrados o cubiertos.
- El medio de transporte deberá estar limpio y desinfectado con 30 ml de hipoclorito de sodio 5 % o cloro comercial (utilizar una jeringuilla para la medida en 1 litro de agua); (a 1 litro de agua agregar 30 ml de hipoclorito de sodio 5 % o cloro comercial equivalente a 2 cucharadas soperas)
- No se puede transportar alimentos junto a sustancias tóxicas como plaguicidas, desinfectantes, detergentes entre otros. Para ello se deberán establecer lugares separados o barreras que eviten la contaminación cruzada de los alimentos
- Deben estar protegidos del sol, calor, lluvia, altas temperaturas y humedad.

EL MANEJO DE PROVEEDORES

- Es necesario solicitar a quien realice entrega de productos, que cuenten con mascarillas y guantes, de la misma forma quien lo reciba. En caso de realizar compras en mercados o supermercados se deben tomar las medidas de bioseguridad como uso de mascarillas, guantes, etc.
- Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos lejos de los alimentos. Márquelos claramente y manténgalos en sus envases originales, de preferencia colocarlos en un lugar seguro.

PARA EL SERVICIO SOLO PARA LLEVAR

- Exclusivamente el servicio de venta será para llevar
- Debe contemplarse que los alimentos serán preparados conforme a las normas de seguridad alimentaria y cumplir con las normativas que se establecen para quienes preparen y entreguen alimentos.
- Expende los alimentos en recipientes descartables biodegradables
- Realizar la desinfección respectiva de los recipientes descartables
- Los emprendedores deben almacenar correctamente los utensilios (vasos, tarinas, cucharas), una vez que estén completamente limpios y mantenerlos así.
- Se debe aplicar el principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir - FIFO) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo del producto.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS, Y, CONTROL DE VECTORES:

Para la disposición final de los residuos del procesamiento de alimentos, se deben seguir las siguientes recomendaciones:



Municipio de Loja



- Los desperdicios y basureros deben mantenerse con tapa y alejados del área en donde se preparan los alimentos.
- Una correcta manipulación de los desechos evitará que se conviertan en un foco de contaminación y proliferación de plagas. El área destinada a la preparación y venta de alimentos se mantendrá limpia y ordenada para evitar la proliferación de insectos y roedores.
- Deberá desinfectarse periódicamente el área de preparación y venta de alimentos con métodos adecuados para los alimentos, para evitar la difusión de enfermedades.
- Los desechos deberán manipularse adecuadamente, manteniéndolos en recipientes cubiertos con tapas y evacuándolos periódicamente. No deberán mantenerse restos de alimentos en el puesto de venta.

AL CLIENTE

- Es necesario verificar que respeten el distanciamiento social
- Cumplan con las indicaciones de desinfección antes de ser atendido, deben utilizar mascarilla.
- Llevar acabo las normas estipuladas por cada establecimiento y respetar horarios de atención
- Deben ajustarse a los horarios de atención y respetar el número de personas que pueden permitir por puesto considerando el distanciamiento social

Atentamente,


Ab. Fernando Picoita Navarro
COORDINADOR REGULACIÓN Y CONTROL


Ing. Jackson Román Hidalgo
COORDINADOR DE PROYECTOS


Ing. Silvana Sisalima Dávila
DIRECTORA DE LA UNIDAD DE TURISMO

