	ESMERALDAS SANTA ROSA S.A	Código:
		Fecha Aprobación: Marzo de 2020
	PROCEDIMIENTO PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS POR COVID19	Versión: 01
		Página 1 de 3

1. OBJETIVO

Garantizar de manera segura el transporte de los alimentos y víveres, con el fin de prevenir todo tipo de contagio por virus y bacterias al interior y exterior de la sede operativa.

2. ALCANCE


Este procedimiento inicia con la programación para la compra de víveres y finaliza con el almacenamiento pos desinfección en el economato.

3. RESPONSABLE

Ecónomo, administrador mina, departamento ambiental, HSEQ y enfermería.

4. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1. Realizar la respectiva lista de mercado y necesidades según la cantidad de personas.	Ecónomo
2. Remitir lista a la administración para revisión y aprobación.	Ecónomo – administrador
3. Programar vehículo y conductor para el transporte de víveres	Administrador
4. Realizar chequeo pre operacional de vehículo, y formato de salida de vehículos	Conductor

	ESMERALDAS SANTA ROSA S.A	Código:
		Fecha Aprobación: Marzo de 2020
	PROCEDIMIENTO PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS POR COVID19	Versión: 01
		Página 2 de 3

5. Solicitar en enfermería tapabocas, alcohol y desinfectante.	Conductor
6. Realizar desinfección del vehículo con hipoclorito, utilizar siempre el traje anti fluidos y el tapabocas durante el transporte.	Conductor-ecónomo
7. Al arribo del vehículo en portería solicitar la maquina fumigadora y cambio de tapabocas y traje al departamento ambiental y enfermería	Conductor- medio ambiente- enfermería
8. Realizar proceso de desinfección fumigando el vehículo con alcohol industrial en concentraciones permisibles y hipoclorito.	Auxiliar Ambiental
9. Descargue de víveres: una vez adentro los víveres el personal encargado de descargar el mercado deberá contar con tapabocas y guantes.	Obreros. enfermería
10. Los productos enlatados y sellados se fumigaran con alcohol para desinfectar superficies y prevenir el contagio por virus, se realiza posterior a esto lavado de frutas y verduras por parte de los auxiliares de cocina.	Auxiliares de cocina.
11. Almacenamiento de productos: se almacenaran productos por separado, en sus respectivos gabinetes y cuartos frios.	Auxiliares de cocina.

5. DOCUMENTOS Y REGISTROS REFERENCIADOS

NOMBRE	CÓDIGO	VERSIÓN	RESP. ARCHIVAR	TIEMPO ARCHIVO EN GESTION