

MEMORANDO**GASO-284-2020**

A: Gerente Proyecto Refinería Talara Gerente Operaciones Gerente Cadena de Suministro Gerente Administración y Finanzas	Lugar y Fecha: San Isidro, 23 de abril de 2020
DE: Gerencia General	Asunto: Implementación e inspección de controles de bioseguridad en comedores y servicio de transporte de personal

Referencia: Memorando N° GASO-218-2020 de 26.03.2020

Los medios de **transporte de personal** y los **comedores** son recintos donde el riesgo de propagación y contagio del coronavirus COVID-19 es significativo, debido a la concentración de personas, en el caso de los vehículos, por el desplazamiento fuera de las instalaciones de la Empresa. En este sentido, es necesario implementar controles operacionales estrictos para disminuir el riesgo, entre los cuales tenemos la limpieza y desinfección de ambientes, enseres y calzados, procedimientos de fumigación, medidas de higiene personal, uso de equipos de protección personal, distanciamiento social, sensibilización, etc. Estos controles han sido recogidos en los formatos de inspección adjuntos los mismos que deben ser cumplidos totalmente:

- "Inspección de Bioseguridad en Medios de Transporte" (ANEXO 01),
- "Inspección de Bioseguridad en Comedores" (ANEXO 02).

Por lo tanto, solicitamos que los administradores de contratos verifiquen la aplicación de los controles a los medios de transporte contratados y comedores de sus respectivas Sedes, con inspecciones **diarias**, implementando los mencionados formatos. Así también, es requerido que remitan las copias digitales de dichos formatos debidamente completados y visados, a la dependencia de Seguridad y Salud Ocupacional correspondiente **para** el control respectivo.

Adicionalmente, y con el objetivo de garantizar las condiciones de higiene en los comedores bajo su responsabilidad, solicitamos asegurar el cumplimiento estricto de los requerimientos establecidos en la norma técnica N° NTS-142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".



Carlos Barrientos G.
Gerente General

H. Requena / J. Guaylupo

cc.: Gerencia Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional
Jefatura Servicios No Industriales OFP
Unidades Servicios No Industriales Talara, Oleoducto, Conchán, Selva
Comité Central de Seguridad y salud en el Trabajo
Sub Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo

ANEXO 1 **INSPECCIÓN DE BIOSEGURIDAD EN MEDIOS DE TRANSPORTE**

Fecha de Inspección:		Hora:			
Responsable de Inspección:		Dependencia:			
Empresa de Transporte:		Tipo de transporte:			
Placa del Medio de Transporte:		Lugar:			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REVISIÓN			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1. ¿El conductor y su tripulación fueron instruidos en la prevención y manejo del coronavirus? ¿Cuenta con la matriz IPERC de transporte actualizada y firmada por el conductor y tripulación?					
2. ¿El vehículo ha sido desinfectado antes y después de ser usado? ¿Existe una cartilla de control? ¿Se ha hecho una fumigación del mismo?					
3. ¿Existe un protocolo para desinfectar las suelas de los zapatos al abordar y descender del medio de transporte, por ejemplo mediante pediluvios secos?					
4. ¿Se respeta el distanciamiento social y el aforo de 50% de la capacidad del medio de transporte?					
5. ¿El conductor, su tripulación y pasajeros cuentan con protección respiratoria y lentes de seguridad?					
6. ¿Se proporciona alcohol en gel antes del embarque?					
7. ¿Existen protectores respiratorios para reposición, así como, stock de alcohol en gel durante el viaje?					
8. ¿Se efectuó un control de temperatura a todos los pasajeros?					
9. ¿El conductor o su tripulación efectuaron una charla sobre prevención del coronavirus? (viajes mayores a 2h)					
10. ¿Existen afiches abordaje referentes a la prevención del coronavirus (COVID-19)?					
11. ¿El medio de transporte se ventila con renovación constante de aire natural?					
12. ¿Se efectuó el mantenimiento a los ductos de aire acondicionado durante los últimos 6 meses?					
13. ¿El medio de transporte cuenta con su inspección técnica vigente?					
14. ¿Existe un procedimiento escrito para casos sospechosos de COVID-19? ¿La tripulación lo conoce?					
15. ¿Se detectó algún caso sospechoso de coronavirus? En caso positivo, detallar: cantidad y el procedimiento seguido.					
Otro:					
COMENTARIOS ADICIONALES					

Firma del Inspector

Firma del Responsable
del Transporte

ANEXO 2 INSPECCIÓN DE BIOSEGURIDAD EN COMEDORES

Fecha de Inspección:		Hora:			
Responsable de Inspección:		Dependencia:			
Comedor:		Lugar:			
Empresa Administradora:					
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REVISIÓN			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1. ¿El personal del comedor ha sido instruido en el manejo del coronavirus? ¿Cuenta con la matriz IPERC del comedor actualizada y firmada por el personal?					
2. ¿Se limpia y desinfecta el ambiente de comedor, sus muebles y enseres antes y después de cada turno?					
3. ¿Los alimentos crudos y toda mercadería que ingresa al comedor siguen un proceso de limpieza y desinfección?					
4. ¿El personal del comedor cuenta protección respiratoria y guantes, así como, otros equipos de protección como malla para el cabello, según su puesto?					
5. ¿Los comensales respetan el distanciamiento social y hacen uso de protector respiratorio?					
6. ¿Existe un protocolo de desinfección al ingreso y salida de los comensales y personal de comedor, como mínimo mediante: pediluvios, lavado de manos con alcohol en gel?					
7. ¿Existe un protocolo escrito de limpieza e higiene del personal de comedor, especialmente los cocineros? ¿Se cumple?					
8. ¿Los comedores cuentan con alcohol gel y servilletas continuamente?					
9. ¿Las áreas de colas, mesas y sillas cuentan con señalización referida al distanciamiento de 1.5 metros? ¿Las mesas y sillas están distribuidas respetando esta distancia?					
10. ¿Los cubiertos se lavan y desinfectan empleando agua caliente (mayor a 60°C), detergente y jabón?					
11. ¿Se realiza el control diario de síntomas y control de temperatura del personal del comedor?					
12. ¿Los alimentos están protegidos del ambiente externo? ¿Los alimentos crudos están separados de los cocidos?					
13. ¿Se ofrecen a los comensales alimentos cocidos? Las ensaladas de verduras crudas están prohibidas.					
14. ¿Existe un procedimiento escrito para casos sospechosos de coronavirus? ¿El personal lo conoce?					
15. ¿Se detectó algún caso sospechoso de coronavirus? En caso positivo, detallar: cantidad y el procedimiento seguido.					
Otro:					
COMENTARIOS ADICIONALES					

Firma del Inspector

Firma del Responsable
del Comedor