

 	PROTOCOLO 07	RECURSOS HUMANOS
	MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 PROTOCOLO RRHH LURIN 01/2020 USO DE COMEDOR LURIN	Versión: 001 Vigencia desde: 2020-03-24 Página: 1 de 3

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene directrices sobre la utilización del comedor de la Sede de Lurín por parte del personal debido a aparición de brotes causados por el nuevo coronavirus (2019-nCoV) en Perú y a nivel mundial.

2. ALCANCE

Dirigido a todos los trabajadores que laboran en el laboratorio BBRAUN en la Sede de Lurín y personal externo con la finalidad de la prevención de las infecciones en el lugar de trabajo.

3. FRECUENCIA

Aplicación permanente.

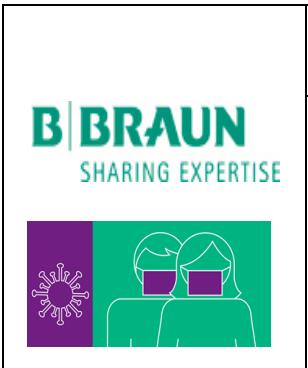
4. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad del personal cumplir con el siguiente procedimiento

Es responsabilidad de Recursos Humanos hacer cumplir el procedimiento.

5. PROCEDIMIENTO:

- Recursos Humanos asegurará que el comedor se encuentre debidamente aseado y desinfectado antes y durante su uso para lo cual se ha asignado un personal de limpieza a cargo de limpiar y desinfectar el comedor antes durante y después de su uso.
- Antes de subir al comedor, el personal debe lavarse debidamente las manos de acuerdo a lo establecido en el protocolo “Como lavarse las manos”. Y de acuerdo a la capacidad de cada baño Protocolo
- Guardar la mascarilla N95, en la respectiva bolsa.
- Una vez en el comedor el personal deberá desinfectarse las manos de acuerdo a lo establecido en el protocolo “Cómo desinfectarse las manos” utilizando el alcohol gel o alcohol al 70% ubicado en el mismo comedor.
- La atención en el comedor será por grupos de no más de 57 personas, en 19 mesas, y se sentarán en cada una de las mesas en grupos de no más de tres personas, ubicados 02 personas al extremo derecho, y la tercera persona al medio de la mesa. **(Ver Imagen)**

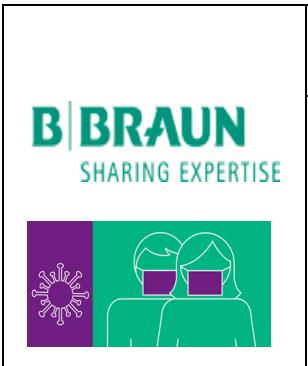
	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO 07</p> <p style="text-align: center;">MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19</p> <p style="text-align: center;">PROTOCOLO RRHH LURIN 01/2020</p> <p style="text-align: center;">USO DE COMEDOR LURIN</p>	<p style="text-align: center;">RECURSOS HUMANOS</p> <p>Versión: 001 Vigencia desde: 2020-03-24 Página: 2 de 3</p>
---	---	--



- El personal deberá formar una fila para la atención, manteniendo la distancia de 1.5m. De acuerdo a la señalización. (**Ver Imagen**)



- El uso del comedor será de 45 minutos por grupo.
- Culminado el tiempo de refrigerio el trabajador deberá asearse y lavarse debidamente las manos, el aforo del baño es de 6 personas, debe colocarse las mascarillas que es de uso obligatorio.
- No compartir en la mesa; es individual el servicio, cubiertos, vasos, etc.
- La puerta del comedor en todo momento estará abierta.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO 07</p> <p style="text-align: center;">MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19</p> <p style="text-align: center;">PROTOCOLO RRHH LURIN 01/2020</p> <p style="text-align: center;">USO DE COMEDOR LURIN</p>	<p style="text-align: center;">RECURSOS HUMANOS</p> <p>Versión: 001</p> <p>Vigencia desde: 2020-03-24</p> <p>Página: 3 de 3</p>
---	---	--

- Se realizara inspecciones diarias una correspondiente al día en presencia de RRHH y un miembro del CSST y otra inspección diaria nocturna con un miembro de SSOMA y un miembro del CSST con el fin de verificar y garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios.

6. RECOMENDACIONES:

Antes de subir al comedor el trabajador debe realizar una buena higiene de manos de acuerdo al protocolo “Como lavarse las manos”.

Debido a que durante el almuerzo no es posible el uso de mascarillas o tapabocas de tener necesidad el personal de estornudar o toser deberá en lo posible abandonar el comedor, si no fuera esto posible debería cubrirse la boca con el codo.