



| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 1 / 10 |

| Tabla de Ediciones | | |
|--------------------|------------|---|
| Revisión | Fecha | Motivo de la Revisión |
| 0 | 01.10.2003 | |
| 1 | 15.09.2005 | |
| 2 | 12.10.2007 | |
| 3 | 30.11.2011 | |
| 4 | 11.04.2012 | |
| 5 | 12.10.2015 | |
| 6 | 29.12.2017 | |
| 7 | 28.08.2018 | |
| 8 | 31.03.2021 | - Actualización del punto 2.3 Inspecciones y Verificaciones de Cumplimiento - Actualización del formulario: FS.129 Evaluación del servicio de catering |

| ÍNDICE | PÁG. |
|-------------------------------------|------|
| 1. OBJETIVO Y ALCANCE..... | 2 |
| 2. DESARROLLO..... | 2 |
| 3. REGISTROS | 10 |
| 4. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA | 10 |

| | | |
|---|--|---|
| Elaboración  Nombre: Rodrigo Arrien Zamora / Walter Nogales Cargo: Coordinador de Salud Ocupacional / Jefe de Salud y Seguridad Fecha: 31.03.2021 | Aprobación  Nombre: Leonel Aguilera Cargo: Gerente GSSM y RSE Fecha: 31.03.2021  |  Nombre: Julio Infante Cargo: Gerente General Fecha: 31.03.2021 |
|---|--|---|

©YPFB TRANSPORTE S.A. FG.002 R9

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 2 / 10 |

1. OBJETIVO Y ALCANCE


1.1 Objetivo: Este procedimiento establece los requisitos mínimos que deben cumplir las empresas contratistas de servicios de alimentación, limpieza y mantenimiento de áreas verdes (empresas de catering) que trabajen en forma directa o indirecta para YPFB TRANSPORTE S.A. (En adelante YPFB TR), con el propósito de garantizar la ausencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos en los alimentos y que pueden afectar la salud de los trabajadores y/o contratistas.

1.2 Alcance: Este procedimiento aplica a todas las empresas contratistas y subcontratistas de servicios de alimentación, limpieza y mantenimiento de áreas verdes que presten servicios en forma directa o indirecta a YPFB TR.


2. DESARROLLO

2.1 Proceso de Licitación, Control y Monitoreo del Servicio de Alimentación, limpieza y mantenimiento de áreas verdes

| | | Técnico de Gestión de Salud | Inspectores de SSMS | Coordinador de Salud Ocupacional | Responsable del sitio de Trabajo | Jefes de Operaciones (*)/ Mantenimiento | Gerente GSSM y RSE | Empresa de Catering | Supervisor SSMS |
|--------------|---|-----------------------------|---------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|--------------------|---------------------|-----------------|
| 2.1.1 | PROCESO DE LICITACIÓN | | | | | | | | |
| 2.1.1.1 | Elaborar los Términos de Referencia (TDR) para licitar el servicio de alimentación, limpieza y mantenimiento de áreas verdes para las estaciones y las cuadrillas de mantenimiento. | R | | C | | CR | I | | |
| 2.1.1.2 | Solicitar la contratación del servicio de alimentación, limpieza y mantenimiento de áreas verdes conforme a lo establecido en los TDR de acuerdo al PA.001 <i>Contratación de Bienes y Servicios</i> . | R | | I | | I | I | | |
| 2.1.1.3 | Brindar el servicio de acuerdo a lo establecido en los TDR del servicio de alimentación, limpieza y mantenimiento de áreas verdes de acuerdo al punto 2.2 del presente procedimiento. | C | | I | I | I | | R | |
| 2.1.2 | CONTROL Y MONITOREO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTACIONES | | | | | | | | |
| 2.1.2.1 | Realizar inspecciones anuales de inocuidad alimentaria en las estaciones y cuadrillas de mantenimiento utilizando la lista de verificación LS.001 <i>Lista de Verificación de Servicios de Alimentación</i> , como parte del programa de inspecciones de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional, Medio Ambiente y Gestión Vehicular, en cumplimiento del procedimiento PS.047 <i>Inspecciones de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional, Medio Ambiente y Gestión Vehicular</i> . | C | R | I | I | I | | C | |

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 3 / 10 |

| | | Técnico de Gestión de Salud | Inspectores de SSMS | Coordinador de Salud Ocupacional | Responsable del sitio de Trabajo | Jefes de Operaciones (*)/ Mantenimiento | Gerente GSSM y RSE | Empresa de Catering | Supervisor SSMS |
|--------------|---|-----------------------------|---------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|--------------------|---------------------|-----------------|
| 2.1.2.2 | Evaluar el servicios de catering, de manera mensual, utilizando el <i>FS.129 Evaluación del servicio de catering</i> , y cuando corresponda elaborar y aprobar un plan de acción en base a las observaciones detectadas. | I | | I | R | | | C | |
| 2.1.2.3 | Gestionar la implementación de las acciones para el cierre de las observaciones resultantes del plan de acción. | C | | I | R | I | | CR | |
| 2.1.2.4 | Analizar las acciones implementadas y si están conforme al plan de acción cerrar las mismas. | CR | | I | R | I | | I | |
| 2.1.2.5 | Elaborar el <i>FS. 130 Informe de Cobro de Multas</i> , en base a los incumplimientos registrados en el <i>FS. 129 Evaluación del Servicio de Catering</i> , el mismo que debe ser aprobado por el Jefe de Operaciones (*). | R | | I | | A | | | |
| 2.1.2.6 | Si corresponde, gestionar la aplicación de multas a la Empresa de Catering, de acuerdo al <i>PA.001 Contratación de Bienes y Servicios punto 2.4.2 Aplicación de Multas a Proveedores de Servicio</i> . | C | | C | I | R | | | |
| 2.1.2.7 | Garantizar las condiciones de infraestructura de las áreas del catering en estaciones, según lo establecido en el punto 2.4 del presente procedimiento. | I | | I | R | CR | I | | |
| 2.1.3 | CONTROL Y MONITOREO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN PROYECTOS | | | | | | | | |
| 2.1.3.1 | Programar y realizar la inspección de inocuidad alimentaria mensual utilizando la lista de verificación <i>LS.001 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación</i> . En esta inspección participarán el supervisor SSMS y/o médico del proyecto, y el encargado del catering. | I | | I | | | | | R |
| 2.1.3.2 | Elaborar y aprobar el plan de acción para el cierre de las observaciones levantadas. | I | | I | R | | | C | A |
| 2.1.3.3 | Hacer seguimiento al cierre de las observaciones de acuerdo a las fechas establecidas en el plan de acción. | I | | I | | | | C | R |
| 2.1.4 | CONTROL Y MONITOREO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN OFICINA SANTA CRUZ | | | | | | | | |
| 2.1.4.1 | Realizar la inspección semestral al servicio de comedor de la oficina Santa Cruz, utilizando la <i>LS.001 Lista de verificación de Servicios de Alimentación</i> . | R | | CR | | | | I | |
| 2.1.4.2 | Elaborar y aprobar el plan de acción para el cierre de las observaciones levantadas en la <i>LS.001 Lista de verificación de Servicios de Alimentación</i> . | I | I | I | R | | | C | |

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 4 / 10 |

| | | Técnico de Gestión de Salud | Inspectores de SSMS | Coordinador de Salud Ocupacional | Responsable del sitio de Trabajo | Jefes de Operaciones (*)/ Mantenimiento | Gerente GSSM y RSE | Empresa de Catering | Supervisor SSMS |
|---------|---|-----------------------------|---------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|--------------------|---------------------|-----------------|
| 2.1.4.3 | Hacer seguimiento al cierre de las observaciones de acuerdo a las fechas establecidas en el plan de acción. | I | I | I | R | | | C | |
| 2.1.4.4 | Garantizar las condiciones de infraestructura de las áreas del catering, según lo establecido en el punto 2.4 del presente procedimiento. | I | | I | R | | | I | |

R: Responsable **I:** Informado **C:** En coordinación con **CR:** Corresponsable **A:** Aprueba

(*) **Jefes de Operaciones: Gasoductos, Oleoductos y Poliductos**

2.2 REQUISITOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

2.2.1 Responsabilidades de la Empresa de Catering


La **Empresa de catering** debe contar con:

- Un Procedimiento o Manual sobre inocuidad alimentaria aprobada por el Representante Legal de la Empresa de Catering, que debe ser comunicado y difundido a todos los niveles de su organización.
- Una persona capacitada asignada por la Empresa de Catering como Líder en inocuidad alimentaria, para que verifique que se cumplan los requisitos establecidos en el presente procedimiento. Esta persona también debe realizar capacitaciones periódicas a todo el personal del servicio de catering sobre el presente procedimiento y sobre buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de manufactura de alimentos (BPM).
- Los recursos necesarios para que el servicio logre la conformidad de las exigencias de YPFB TR para el aseguramiento de la inocuidad alimentaria.

2.2.2 Recursos Humanos

Todo el **personal del servicio de catering** debe:

- Contar con un carnet sanitario vigente emitido por la Autoridad Competente Departamental de Salud.
- Contar con la vacuna contra la hepatitis A vigente (2 dosis con intervalo de 6 meses = 10 años de protección).
- Contar con la vacuna contra fiebre amarilla vigente (1 dosis = 10 años de protección).
- Contar con la vacuna contra la fiebre tifoidea vigente (1 dosis = 3 años de protección).
- Contar con la vacuna contra el tétanos vigente (3 dosis 1° dosis, 2° dosis al mes y 3° dosis a los 6 meses = 10 años de protección).
- Contar con la vacuna contra la Influenza (1 dosis anual).
- Contar con seguro de Caja de Salud vigente y mantener los aportes mensuales vigentes.
- Contar con seguro contra accidentes personales.
- Contar con contratos laborales vigentes y visados por el Ministerio de Trabajo.
- Contar con afiliación a la AFP y mantener los aportes mensuales vigentes.

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 5 / 10 |

- Contar con un certificado de capacitación en Inocuidad Alimentaria. Asegurarse de que toda persona que manipule, prepare y sirva alimentos cumpla con medidas higiénicas primordiales de carácter personal como ser: el bañarse diariamente, lavado de manos frecuente, llevar las uñas limpias, recortadas, sin esmalte o pintura, tener el cabello corto, recogido y cubierto, los varones deben estar totalmente afeitados y las mujeres sin maquillaje ni joyas, uniforme limpio y completo (gorro, mandil, delantal, barbijo y guantes de látex, este último en caso de manipular alimentos preparados o listos para servir); así como también deben seguir prácticas correctas de higiene que les permita que todos los procesos de manipulación y transformación de alimentos se realicen en condiciones higiénicas.
- Asegurarse de no que manipular alimentos si tiene alguna herida en las manos, hasta que la herida cicatrice completamente (debe cumplir otras funciones por un lapso de 7 días como mínimo).

2.2.3 Transporte y Recepción de los alimentos


La **Empresa de catering** debe:

- Contar con un certificado higiénico-sanitario o factura del proveedor, al momento de recibir las carnes y fiambres (res, pollo, cerdo, pato, pavo, etc.).
- Asegurar la cadena de frío durante el transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos que así lo requieran.
- Realizar la adecuada separación de alimentos durante el transporte y posterior almacenamiento, para evitar la contaminación cruzada de los mismos. (ej. No mezclar productos cárnicos con lácteos o verduras).
- Asegurar que todos los alimentos envasados cuentan con fecha de vencimiento vigente, registro sanitario, listado de composición alimenticia y datos del fabricante.
- Suministrar alimentos secos (granos, polvo, etc.) envasados adecuadamente. Se prohíbe la compra de estos alimentos a granel, excepto para casos en que la cantidad de comensales así lo amerite.
- Asegurar que en la etapa de recepción de los alimentos se sigan medidas de control para evitar el ingreso de alimentos potencialmente inseguros, los cuales deben ser separados y posteriormente desechados.
- Asegurar que los enlatados y otros alimentos envasados no presenten pérdida de contenido, abolladuras ni metal oxidado.

2.2.4 Almacenamiento de los alimentos

La **Empresa de catering** debe mantener:

- El orden y limpieza en las áreas de almacenamiento de alimentos.
- Las paredes, techos, ventanas y puertas limpios.
- Medidas de control permanente para detectar alimentos potencialmente inseguros en la etapa de almacenamiento.
- Los alimentos correctamente separados de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.
- Un control para asegurar que en el área de almacenamiento de alimentos no se cuente con la presencia de elementos de cartón y madera.
- Almacenados los alimentos secos, una vez abiertos los envases, en recipientes de plástico con tapa hermética.
- Almacenados los alimentos perecederos, una vez abiertos, a una temperatura menor a 7 °C, registrando la fecha de apertura y consumidos en un plazo máximo de 72 horas.

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 6 / 10 |

- Los productos enlatados o con envase de cartón (tetra pack), una vez abiertos, en envases de vidrio con tapa para su almacenamiento como alimento perecedero.
- Los alimentos almacenados en los refrigeradores y congeladores en recipientes cerrados para evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos perecederos que están a temperatura ambiente en recipientes cerrados que los protegen de posibles contaminantes.
- La separación de los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos ya preparados o sobrantes refrigerados en envases pequeños e individuales con tapa, a una temperatura menor a 7°C. Antes de su consumo, estos alimentos deben ser calentados a una temperatura mayor a 80°C. Estos deben ser consumidos antes de 12 horas posterior a su preparación.
- Las verduras y frutas almacenadas en lugares frescos y secos, a una temperatura no mayor a 18°C separados adecuadamente en canastos de plástico.
- Los alimentos ordenados de acuerdo a la fecha de vencimiento, los más próximos a vencer deben ser utilizados primero.
- Las carnes congeladas y almacenadas en freezers a una temperatura menor a -18°C con una rotación de stock no mayor a 15 días. En el envase de las carnes se debe colocar la fecha de recepción.
- Los productos lácteos, fiambres y otros que necesiten refrigeración almacenados a temperaturas entre 0°C y 7°C.
- Todos los envases y recipientes correctamente etiquetados haciendo referencia al producto que contienen.
- Los alimentos almacenados en refrigeradores y congeladores adecuados para garantizar la circulación del aire frío entre ellos.

2.2.5 Preparación de alimentos


La **Empresa de catering** debe:

- Realizar el adecuado manipuleo y proceso de los alimentos durante la preparación, ya que, en esta etapa, al aumentar la superficie de contacto de los alimentos con el manipulador, los utensilios, superficies de trabajo y medio ambiente; por el picado, rebanado, troceado al que son sometidos, los alimentos son más susceptibles a la contaminación microbiana, así como también a la pérdida de sus características organolépticas (olor, color y sabor) y nutritivas durante la cocción.
- Mantener áreas separadas para la manipulación de alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.
- Asegurar la cocción adecuada de alimentos por encima de 80°C.
- Asegurar que los postres que se preparen sean consumidos antes de las 48 horas posterior a su preparación.
- Contar con tablas de cortar que sean de polipropileno u otro material sintético no absorbente y de diferentes colores para el manejo de carnes y verduras.

2.2.6 Servicio al cliente

La **Empresa de catering** debe:

- Considerar que el servicio al cliente no sólo se presta dentro de los comedores sino también que los alimentos preparados, en algunas ocasiones, son transportados a las líneas para proyectos de mantenimiento de línea o ingeniería. En ambos casos, la manipulación y manejo de alimentos preparados debe respetar las normas de higiene, el mantenimiento de

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 7 / 10 |

temperatura y las características organolépticas para garantizar la inocuidad y presentación de los alimentos al consumidor.

- Asegurar la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60°C y de los alimentos fríos menor a 7°C al momento de ser expuestos y entregados al consumidor. Los alimentos deben estar adecuadamente protegidos para su exposición (bufetera) y entrega (viandas) al consumidor.
- Mantener la vajilla y los cubiertos adecuadamente protegidos e higienizados.
- Contar con alcohol gel o jabón líquido en los comedores para la desinfección de manos de los comensales.
- Asegurar la ausencia de animales o insectos u otras fuentes de contaminación en el comedor.
- Mantener los manteles e individuales limpios y en buen estado.

2.2.7 Condiciones del ambiente de trabajo


La **Empresa de catering** debe mantener:

- Limpios e higienizados en forma permanente los utensilios y equipos de la cocina y del comedor, utilizando agua potable, detergentes y desinfectantes.
- Los equipos del área fría (refrigeradores, congeladores y cámaras de refrigeración) limpios e higienizados, haciendo una limpieza profunda mínimamente cada 10 días.
- Los lavamanos de los manipuladores de alimentos limpios y dotados de jabón líquido desinfectante, cepillos de uñas personales y de toallas desechables.
- Equipos y utensilios de cocina y del comedor de material no tóxico, ni corrosivo y no porosos. Asegurar que se encuentren en buen estado y sin reparaciones improvisadas.
- El suministro de agua potable en sifón para la preparación de alimentos y bebidas.
- Letreros de información para los clientes (comensales) en el comedor, sobre temas de inocuidad alimentaria.
- Permanentemente limpios los bebederos de agua.
- Higienizadas las canastillas y cajones de plástico, realizando su limpieza profunda por lo menos una vez por semana.
- Las estructuras e instalaciones, como pisos, paredes, puertas, ventanas, mallas anti insectos, extractores de aires, tanques de agua, canales de desagüe, techos, servicios sanitarios, entre otros, debidamente limpios y desinfectados.
- Su área de trabajo limpia y ordenada, manteniendo despejada el área de preparación de alimentos, utilizando papel desechable para la limpieza de los mesones, utensilios y equipos.
- Un adecuado mantenimiento de los equipos y una conservación del menaje, asegurando el reemplazo de los que se encuentren en mal estado.

2.2.8 Control de plagas

La **Empresa de catering** debe:

- Como medidas preventivas, tapar y guardar los alimentos en recipientes cerrados herméticamente, cerrar bien los grifos, no guardar nada sucio, recoger todos los residuos de comida y mantener cerradas puertas y ventanas.
- Como medidas de vigilancia, realizar inspecciones periódicas para identificar la presencia de plagas en el área del servicio de catering (almacenes, cocina y comedor) poniendo atención a los lugares poco visibles o accesibles. Tomar acciones para erradicar dichas plagas en caso de que se verifique su presencia y mantener registros de dichas inspecciones.
- Aplicar insecticidas de uso doméstico periódicamente según las necesidades identificadas.
- Almacenar insecticidas de uso doméstico en lugares alejados de las áreas de almacenamiento y/o procesamiento de alimentos.

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 8 / 10 |

- Contar con la capacitación adecuada y con los elementos de protección personal para el uso de insecticidas domésticos y mantener los registros correspondientes.

2.2.9 Control de la temperatura

La **Empresa de catering** debe:

- Asegurarse de que todos los termómetros se encuentran en buenas condiciones y reemplazarlos en caso de que se encuentren en mal estado. En caso de utilizar termómetros de mercurio deben contar con una protección externa.
- Llevar un registro de la capacitación de control de temperatura del personal encargado.
- Llevar un control diario de la temperatura de todos los refrigeradores y congeladores y mantener los registros correspondientes.
- Realizar una limpieza y desinfección de los termómetros portátiles antes y después de utilizarlos.
- Almacenar los termómetros en condiciones en las cuales se impida su contaminación y deterioro.
- Utilizar termómetros digitales adecuados para la medición de temperatura de alimentos.

2.2.10 Control de los residuos sólidos

La **Empresa de catering** debe:

- Manejar de manera adecuada los desechos que se generan durante su trabajo, para evitar que sean una fuente potencial de contaminación, dando cumplimiento al *procedimiento PS.037 Gestión de Residuos Sólidos* de YPFB TR.
- Contar con la cantidad necesaria de contenedores y recipientes para residuos sólidos, los cuales deben estar en buenas condiciones y con un mecanismo de abertura de la tapa a pedal que permita un buen cierre.
- Retirar los residuos en forma permanente, durante el día, de las áreas del servicio de catering (cocina, almacenes y comedor). Al finalizar el día, los recipientes para los residuos deben estar vacíos y limpios.

2.2.11 Seguridad en las instalaciones

La **Empresa de catering** debe contar con:


- Un botiquín de primeros auxilios, de acuerdo al Anexo 7 Guía de Uso de Botiquín de Primeros Auxilios, del *PS.023 Primeros Auxilios y Evacuación Médica*.
- Mantas para la extinción de fuego en la cocina.
- Guantes anti corte para el manejo de alimentos.
- Utensilios para el almacenamiento de elementos corto-punzantes (Por ejemplo: Cuchillos, etc.).

2.3 INSPECCIONES Y VERIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

2.3.1 En Estaciones

El Inspector de SSMS debe realizar una inspección anual, utilizando la lista de verificación *LS.001 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación*, para evaluar el servicio de catering.

En cada turno, se deberá realizar una reunión entre el Operador de turno, el encargado del catering en la estación y el supervisor del servicio para llenar el *FS.129 Evaluación del servicio de catering* en el que se detalla una lista de requisitos que son de cumplimiento obligatorio por parte de la empresa de catering.

| | | | |
|---|------------|--------------------------|----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 9 / 10 |

El *FS.129 Evaluación del servicio de catering* debe estar firmado por el operador que realiza la inspección, el encargado del catering en la estación y el supervisor del servicio como constancia y conformidad de la reunión realizada.

2.3.2 En proyectos


Las empresas contratistas de proyectos que trabajen para YPFB TR deben asegurarse que los requisitos del servicio de alimentación descritos en el punto 2.2 del presente procedimiento sean cumplidos por la empresa de catering.

Deben también realizar una inspección mensual de inocuidad alimentaria a sus contratistas de catering, utilizando la lista de verificación *LS.001 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación*. Se debe realizar un informe de dichas inspecciones, determinar un plan de acción para el cierre de las observaciones y realizar el seguimiento al cierre de las mismas.

2.4 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

Los Jefes de los Sitios donde se encuentra prestando servicio la Empresa de Catering, son los responsables de garantizar las condiciones de infraestructura de las áreas del catering en estaciones y en comedor Santa Cruz, asegurando que:

- Los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de la cocina, del almacén de alimentos y del comedor estén pintados de color claro, para que las superficies permitan una limpieza y desinfección correcta.
- Todas las áreas de trabajo (cocina, comedor y almacenes) tengan un ambiente seco e iluminado (luz blanca).
- Las áreas de procesamiento (cocina) cuenten con extractores de aire.
- Los drenajes y/o alcantarillados tengan condiciones para evitar la proliferación de malos olores y/o plagas.
- Todas las áreas de trabajo (cocina, comedor y almacenes) tengan una temperatura ambiental que permita realizar las actividades en forma agradable y favorezca a la conservación de los alimentos.
- Se mantenga el orden y limpieza en los lugares que pudieran servir de anidamiento y proliferación de plagas dentro y fuera de las áreas de catering y reubicar/desechar los objetos que no sean necesarios.
- Todas las puertas y ventanas que comuniquen el exterior con las áreas donde se manipulan alimentos (procesa y/o almacena) cuenten con cierre automático.
- Se dote a la empresa de catering con el número adecuado de refrigeradores, congeladores, estantes, extractores de aire tipo campana y extractores de pared, considerando el espacio adecuado para la instalación de dichos equipos. Este punto puede variar de acuerdo al contrato que se suscriba con la Empresa de Catering.
- Se mantengan buenas condiciones del sistema eléctrico de las áreas del servicio de catering.

| | | | |
|---|------------|--------------------------|-----------------|
|  <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div> | | | |
| PS.030 | Revisión 8 | Válido desde: 31.03.2021 | Página: 10 / 10 |

3. REGISTROS

| Nombre del Registro | Responsable de Almacenamiento | | Tipo de Almacenamiento | | Tiempo de Almacenamiento |
|---|--|-------------|------------------------|-------------|--------------------------|
| | Físico | Electrónico | Físico | Electrónico | |
| LS.001 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación | Responsable del sitio/Técnico de Salud Ocupacional | N/A | ✓ | N/A | Permanente |
| FS.129 Evaluación del servicio de catering | Responsable del sitio | N/A | ✓ | N/A | Permanente |
| Comunicaciones formales a contratistas de Servicios de Catering | Gerencia de Contrataciones | N/A | ✓ | N/A | Permanente |

4. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

4.1 Anexos

No presenta.

4.2 Indicadores de Gestión

No presenta.

4.3 Materiales de Referencia

4.3.1 Documentos Co-vigentes

A) Propios de este procedimiento

- LS.001 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación.
- FS.129 Evaluación del servicio de catering.

B) Vinculados al proceso

- PA.001 Contratación de Bienes y Servicios.
- PS.023 Primeros Auxilios y Evacuación Médica
- PS.037 Gestión de Residuos Sólidos.
- PS.047 Inspecciones de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional, Medio Ambiente y Gestión Vehicular.
- PS.029 Examen Médico Periódico y Evaluación de Aptitud para el Trabajo – Anexo 4.
- FS.100 Evaluación médica de Aptitud para actividades críticas.

C) Otros

- Codex Alimentario de la FAO.
- Guía de Buenas prácticas de higiene de la OMS.
- Guía de Buenas prácticas de manufactura de alimentos de la OMS.