



REINCORPORACIÓN POST COVID19

PROTOCOLOS



COMPROMISO CAFFENIO

En CAFFENIO, reiteramos nuestra responsabilidad. Primero, queremos expresar nuestra simpatía y solidaridad ante esas personas afectadas por la pandemia COVID-19. En este desafío que nos enfrentamos como humanidad, lo principal para nosotros es la salud y seguridad de nuestros colaboradores, clientes y consumidores en el que asumimos responsabilidad para actuar con cautela, y a la vez, con mucha disciplina y rigor.

Tras la declaración de la pandemia por parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS) a causa de la enfermedad por Coronavirus (COVID-19), estamos tomando las medidas necesarias y alineadas a las disposiciones de las autoridades. Estamos implementando acciones para mantener a su disposición nuestros productos, los cuales son elaborados todos los días bajo los más altos estándares de calidad, inocuidad e higiene.

A nuestros colaboradores de los diferentes segmentos de negocio, extendemos la facilidad y flexibilidad de tomar la decisión de su forma de laborar, generando un sistema de trabajo de acuerdo a las disposiciones oficiales. Este sistema de trabajo se basa conforme a la naturaleza de las actividades de cada uno de nuestros colaboradores, respetando sus derechos y respaldando su bienestar como trabajadores. A la par, generamos campañas internas de promoción para la conciencia sanitaria y consejos para la vida fuera de la oficina. Se hizo un compromiso para mantener a nuestros colaboradores informados sobre lo que pasa fuera y dentro de la empresa.

En cuestión de nuestras áreas de trabajo, reforzamos los filtros de acceso con acciones como el lavado de manos al momento de ingresar a la planta, el incremento de la frecuencia en la limpieza general y sanitización de todas las instalaciones; por ende, adaptamos nuestros procedimientos en torno al servicio al cliente y consumidor, asegurando que ambas partes tomen las precauciones debidas, siempre asegurando la salud y el bienestar.

Seguiremos actualizando y compartiendo las medidas y recomendaciones correspondientes conforme vaya evolucionando la situación, manteniendo siempre la alineación con las autoridades pertinentes.



OBJETIVO

El objetivo del presente documento es comunicar lo establecido en el Plan de reincorporación a la actividad post COVID-19. Nuestro programa va más allá de los protocolos estipulados, hemos implementado acciones preventivas para asegurar la salud y seguridad de todos. Este plan esta pensado en su totalidad para salvaguardar nuestras oficinas Corporativas, así como a nuestros clientes y consumidores.



CERTIFICACIONES

Orgullosamente compartimos las certificaciones a las que hemos sido acreedores.



Demostramos un compromiso real con la seguridad alimentaria a través de la normal internacional basada en la producción segura de alimentos con un acercamiento preventivo. Las directrices para su aplicación se establecen en el Codex Alimentarios CAP/RCP 1-19. Rev.4 (2003)

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y Análisis de Riesgos.
- Producción segura.
- Riesgo de comunicación.
- ISO 22000
- Cadena de Suministro
- Cadena alimentaria.



Nuestra planta fue inspeccionada por un inspector calificado de AIB International bajo los requisitos de las Normas Consolidadas de AIB International para Programas de Prerrequisitos y de Seguridad de los Alimentos.



PROTOCOLOS MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD



PLANTA, ALMACEN Y SUCURSALES.

1. Todo colaborador deberá hacer registro de entrada y salida con las medidas preventivas estipuladas.
2. A todo colaborador que ingresa a oficinas se le está tomando la temperatura. Temperatura mayor a 37.5 está en modo alerta. Mayor a 39.9 se envía a su casa.
3. Todo colaborador deberán pasar por el tapete sanitario que se encuentra en los accesos a plantas.
4. Los colaboradores deberán lavar bien sus manos con agua y jabón por lo menos durante 20 segundos. Enjabonar entre los dedos y hasta la muñeca.
5. Realizar esta actividad anterior, después de tener contacto con alguien o de tocar objetos de uso masivo (manijas, jaladeras, pasamanos, herramientas, etc.)
6. Espacios de oficina están siendo sanitizados cada 4 horas. Y se tiene espacios delimitados cada 1.5 a 2.0 mts.
7. Los colaboradores deberán sanitizar los espacios y herramientas de trabajo (computadora, mouse, teléfono, escritorio, roda cargas, montacargas, mesas de trabajo, encintadora, etc.) con líquido sanitizante y papel toalla en rollo al inicio, durante y al final de la jornada laboral.
8. La materia prima que llegue a la planta (cartón, bobina, crema, café, etc.) se pondrá en periodo de cuarentena durante 24 horas. En caso de que este se requiera de inmediato, se deberán sanitizar las superficies antes de hacer uso de ellas.
9. No se deberá compartir ningún tipo de herramienta o utensilio sin antes desinfectar.
10. Los colaboradores deben utilizar siempre su equipo de protección personal completo y limpio (lentes y cubrebocas).
11. Se cuenta con estaciones de limpieza e islas sanitizantes en todos los accesos, entradas a plantas, áreas de producción, almacenes, oficinas y laboratorios.



PROTOCOLOS MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD



PLANTA, ALMACÉN Y SUCURALES

12. Personal de limpieza deberá limpiar con sanitizante al menos cuatro veces en el turno (con base al “Checklist de Sanitización”) y con guantes los puntos de contacto frecuente: W.C., manijas, apagadores, llaves de agua, jaboneras, papeleras, copiadoras, termos para café, dispensadores de agua, etc.
13. Los colaboradores de Producción deberán desinfectar (con base al “Checklist de Sanitización”) apagadores, puertas de áreas, llaves de agua que se utilizan para lavados.
14. Los colaboradores de Carga y Recibo deben evitar el contacto con proveedores.
15. En caso de ser necesarias reuniones presenciales considerar las medidas preventivas de distanciamiento (mínimo 1.5 mts. entre cada colaborador).
16. Respetar distanciamiento en área de lockers y no ingresar más de 10 personas simultáneamente.
17. Toma de temperatura a todos los colaboradores de manera diaria en sus lugares de trabajo, una vez estabilizada la temperatura (30 minutos después de haber ingresado a laborar).



PROTOCOLOS MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD



ENTREGA DE MERCANCÍA

1. El vehículo de reparto debe ser lavado y desinfectado cada día al inicio y fin de cada jornada, desde contenedores, llaveros, manijas, volante del vehículo y todas las partes de contacto.
2. El personal de entrega portará con el equipo de protección adecuado y estipulado.
3. El personal de entrega portará uniforme limpio completo y cumplirá con los estándares de higiene.
4. El personal de entrega presentará un adecuado cuidado en su higiene personal, así como aseo en sus uñas.
5. No está permitido la portación de joyas, accesorios u objetos ornamentales.
6. El personal de entrega lavará sus manos frotando vigorosamente durante 20 segundos con gel antibacterial al momento de llegar al establecimiento del cliente.
7. El personal de entrega se colocará careta al llegar al establecimiento del cliente.
8. El personal de entrega respetará y cumplirá con los protocolos de cada uno de nuestros clientes.
9. El personal de entrega desinfectará las agarraderas o manijas de puertas antes y después de ingresar a establecimientos de nuestros clientes.
10. Queda prohibido saludo físico.
11. Se mantendrá distancia adecuada con relación al cliente (1.5 a 2.25 mts)
12. El material no deberá ser entregado directamente en la mano del cliente. Preguntar y colocarlo en el lugar indicado por el cliente.
13. Si nuestro cliente debe firmar o manipular algún documento el personal de entrega deberá sanitizar bolígrafo, tabla, sello o elemento que se ponga a disposición del cliente.



PROTOCOLOS MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD



ENTREGA DE MERCANCÍA

14. Al regresar al vehículo oficial se deberá desinfectar los espacios manipulados antes de la entrega.
15. El personal de entrega deberá rosear su calzado para sanitizar previo a ingresar al vehículo.

El contenido del presente plan se realizó con apego a las disposiciones emitidas por las autoridades sanitarias y laborales con el propósito de adoptar medidas que colaboren a la planeación, capacitación, prevención, protección y monitoreo en la etapa de regreso al trabajo de forma segura.

Es importante mantenerse informado de fuentes confiables y verificables, así como escuchar las recomendaciones que emiten las autoridades oficiales.



Para conocer más de nuestras acciones ante esta situación mundial, te invitamos a visitar nuestras páginas de información.

www.cadagranocuenta.mx
www.caffenio.com/paranegocios