



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

**DOCUMENTO TÉCNICO
SEDE CAMPAMENTO**

**PROTOCOLO DE RESTAURANTES MODALIDAD ENTREGA A DOMICILIO,
RECOGIDA EN EL LOCAL Y ATENCION A MESA**

Popayán, Julio de 2020.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

INTRODUCCIÓN

tras el desarrollo de los acontecimientos relacionados con la propagación del covid-19 “coronavirus” las empresas deben adoptar las medidas necesarias para garantizar la salud de empleados, contratistas, y visitantes que accede a sus instalaciones, o a los vehículos. es fundamental preservar la seguridad integral de los trabajadores del sector, salvaguardando su salubridad, sostenimiento y el de sus familias, así como proteger al cliente final. el sector de alimentos ha sido esencial para el desarrollo social y económico del país, razón por la cual, comprometidos con la sostenibilidad del sector, se evalúan los lineamientos de bioseguridad establecidos en la resolución.

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser o estornudar, o al tener contacto con personas contagiadas. En los casos confirmados con el virus, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a ningún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causó la muerte.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el virus en un nivel grave, si llegaran a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

El sector de los Restaurantes tuvo que detener sus actividades debido a que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este sector, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas de bioseguridad.

por ello, desde el área de seguridad y salud en el trabajo se ha desarrollado un protocolo de actuación, con el fin de facilitar la prevención en la propagación del virus.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

1. OBJETIVOS GENERALES

Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los Restaurantes asociados a **LA COSECHA PARRILLADA** con el fin de proteger la salud del personal, proveedores, visitantes y clientes frente al riesgo de contagio del COVID-19.

Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

2. ALCANCE

Aplica a todo el personal, terceros, visitantes, clientes de Restaurantes y asociados a **LA COSECHA PARRILLADA** involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Cliente/Consumidor: Organización encargada de contratar los servicios de restauración a fin de entregar a su personal o a sus consumidores, o persona que recibe un producto.

Contenedor o caja: Recipiente amplio con tapa que permite conservar y proteger los productos que se encuentran dentro del mismo.

Datos personales: Es aquella información numérica, alfabética, gráfica, fotográfica, acústica, sobre hábitos personales, o de cualquier otro tipo concerniente a las personas naturales que las identifica o las hace identificables a través de medios que puedan ser razonablemente utilizados.

Distanciamiento social: Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.

Evaluación de Salud del trabajador: Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo; incluye el seguimiento al ingreso y salida del centro laboral a fin de identificar precozmente la aparición de sintomatología COVID-19 para adoptar las medidas necesarias.

Equipos de protección personal (EPP): Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

Persona en condición de vulnerabilidad: Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado "Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Proveedor: Las personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o prestan servicios de cualquier naturaleza a los consumidores.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.

Residuos peligrosos: Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o el ambiente. Se consideran peligrosos los residuos que presentan por lo menos una de las siguientes características: autocombustibilidad explosividad, corrosividad, reactividad, toxicidad, radiactividad o patogenicidad.

Restaurante: Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.

Riesgo: Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.

Riesgo bajo de exposición o de precaución: Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectados con COVID-19 ni tienen contacto cercano frecuente a menos de 2 metros de distancia con el público en general. Los trabajadores en esta categoría tienen un contacto ocupacional mínimo con el público y otros compañeros de trabajo, trabajadores de limpieza de centros no hospitalarios, trabajadores administrativos, trabajadores de áreas operativas que no atienden clientes.

Riesgo Mediano de Exposición: Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano (por ej. menos de 2 metros de distancia) con personas que podrían estar infectadas con COVID-19, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19. Por ejemplo: policías y fuerzas armadas que prestan servicios en el control ciudadano durante la emergencia sanitaria, trabajadores de limpieza de hospitales de áreas no consideradas áreas COVID-19; trabajadores de aeropuertos, trabajadores de educación, mercados, seguridad física (vigilancia) y atención al público, puestos de trabajo con atención a clientes de manera presencial como recepcionistas, cajeras de centros financieros o de supermercados, entre otros.

Servicios afines: Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.

Solución desinfectante: Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.

Tarjeta: Medio de pago financiero que puede ser de crédito o débito que utilizan los clientes para pagar un producto o servicio.

Trabajador o personal: Persona que tiene vínculo laboral con el empleador; y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la modalidad contractual; incluyendo al personal de contrata, subcontratas, tercerización de servicios, entre otras.

Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

EPP: Equipo de Protección Personal

5. MARCO NORMATIVO

1. **Decreto 417 de 2020** - Se declara el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio Nacional

El Gobierno declaró el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio nacional, por el término 30 días calendario, contados a partir del 17 de marzo de 2020.

Lo anterior implica que se adoptarán medidas mediante decretos legislativos, con el fin de conjurar la crisis e impedir la extensión de sus efectos. Igualmente, se dispondrán las operaciones presupuestales necesarias para llevar las medidas a cabo.

2. **Decreto 420 de 2020** Ministerio - Instrucciones para expedir normas en materia de orden público en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia de COVID-19



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Se establecen las instrucciones que deben ser tenidas en cuenta por los alcaldes y gobernadores en el ejercicio de sus funciones en materia de orden público.

3. Decreto 453 de 2020 Minsalud y Min comerciό – Se adoptan medidas sanitarias de control en algunos establecimientos por causa del COVID-19

El Gobierno adopta una serie de medidas sanitarias en los establecimientos, dentro de las cuales se destacan:

Se clausuran los establecimientos y locales comerciales de esparcimiento y diversión, ocio y entretenimiento. Se suspende el expendio de bebidas alcohόlicas para el consumo dentro de los establecimientos.

4. Decreto 418 de 2020 Ministerio del Interior - Se dictan medidas transitorias para expedir normas en materia de orden pύblico

Se establece que el manejo del orden pύblico con el objeto de prevenir y controlar propagaci3n del COVID19 en el territorio de Colombia y mitigar sus efectos, en el marco de la emergencia sanitaria estar4 en cabeza presidente de la Repύblica.

5. Resoluci3n 1050 del 26 de junio de 2020. Por medio de la cual se adoptan los protocolos de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en cuanto al servicio de “entrega para llevar”, para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562); asί como el protocolo de bioseguridad en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619) dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio de Salud y Protecci3n Social.

De su contenido destacamos:

Las instrucciones, actos y 3rdenes del presidente primar4n sobre las disposiciones de gobernadores y alcaldes.

Las instrucciones, los actos y 3rdenes de los gobernadores se aplicar4n de igual manera y con los mismos efectos en relaci3n con los de los alcaldes.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Las disposiciones que para el manejo del orden público expidan las autoridades departamentales, distritales y municipales, deberán ser previamente coordinadas y estar en concordancia con las instrucciones dadas por el presidente de la República.

5. Resolución 385 de 2020 MinSalud - Se declara la emergencia sanitaria por causa del COVID-19

Se declara la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional hasta el 30 de mayo de 2020 y se adoptan medidas para hacer el frente al coronavirus COVID-19.

De su contenido destacamos:

Se suspenden los eventos con aforo de más de 500 personas. Las autoridades locales tendrán que adelantar las acciones que correspondan para vigilar el cumplimiento de la medida.

Se ordena a las EPS, entidades territoriales e IPS facilitar la afiliación de oficio al SGSSS de la población colombiana y de migrantes regulares, utilizando los canales virtuales dispuestos por el Ministerio de Salud. Se ordena a los jefes, representantes legales, administradores o quienes hagan sus veces a adoptar, en los centros laborales públicos y privados, las medidas de prevención y control sanitario para evitar la propagación del COVID-19. Deberá impulsarse al máximo la prestación del servicio a través del teletrabajo.

R.M. N° 773-2012-MINSA que aprueba la Directiva Sanitaria N°098-MINSA/DGPS-V.01, "Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú". R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".

6. RESPONSABILIDADES

La Cosecha Parrillada en función a su estructura organizacional asignará las responsabilidades descritas.

6.1. Gerente General

Asegura los recursos para la aplicación del presente protocolo.

Aprueba y evalúa la aplicación de las medidas preventivas establecidas para prevenir el contagio de COVID-19 dentro y fuera de la empresa.

Define el personal indispensable para la continuidad de la operación.

Responsable legal ante las autoridades pertinentes.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

6.2. Administrador

Solicita recursos a la Gerencia para la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en la empresa.

Asegura la disponibilidad de los EPP para todo el personal en todos los procesos.

Vela por el cumplimiento del protocolo de limpieza y desinfección de las instalaciones.

Realiza el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo.

Monitorea y hace cumplir las acciones del presente protocolo, reporta los incumplimientos a la Gerencia.

Mantiene la documentación para demostrar el cumplimiento del presente protocolo.

6.3. Responsable de Seguridad y Salud en el trabajo.

- Gestionar o realizar la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco del riesgo de COVID-19.
- Monitorea la implementación y cumplimiento del presente protocolo.
- Mantiene informado al Administrador y al Gerente General sobre la implementación y desempeño del presente protocolo.
- Elabora el material informativo para la difusión de las medidas de prevención en salud.
- Coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el ministerio de salud.
- Mantenerse informado y actualizado sobre las disposiciones regulatorias y demás publicaciones oficiales emitidas por el gobierno.
- Monitorea el uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos para la aplicación del presente protocolo (EPP).
- Realizar el seguimiento clínico a distancia de los casos positivos de COVID-19.

6.4. Personal Administrativo y Operativo

Ejecuta y cumple responsablemente todas las medidas preventivas de bioseguridad del presente protocolo y las definidas por la empresa en todos los procesos operativos para prevenir el contagio de COVID-19.

- Participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por la empresa para prevenir el contagio de COVID-19.
- Utiliza los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto de personal, proveedores, visitantes, fiscalizadores y cliente.
- Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores.
- Cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por la empresa.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

- Mantiene la confidencialidad de los casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de las personas.
- Informa al Responsable de Seguridad y Salud en el trabajo sobre situaciones o personas que no cumplan el presente protocolo.
- Consulta al Responsable de Seguridad y Salud en el trabajo sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

7. Medidas generales de bioseguridad

Mediante la Resolución 666 de 2020, el Ministerio de Salud adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19. También establece que este protocolo debe ser adaptado a las diferentes actividades y sectores y luego aplicado por cada empresa o entidad y cumplido por todos sus trabajadores, con el objetivo de minimizar los factores de transmisión del COVID-19 y manejar adecuadamente la situación de emergencia.

Las medidas que han demostrado mayor eficiencia para la contención de la transmisión del virus son:

Lavado de manos

Distanciamiento social (2 metros)

Uso de tapabocas

Actividades de restaurantes, servicio móvil de comidas y otros servicios de comidas:

Las actividades aplicables por el presente documento requieren de una diferenciación general entre los tipos denominados servicio a la mesa y autoservicio:

a. Servicio a la mesa: Involucra a clientes que asisten para ser atendidos, departir con familiares o amigos sin tiempo definido, buscando un ambiente agradable que generalmente es asistido por elementos decorativos, música, entre otros. Se presta en locales grandes que disponen de áreas o zonas de bodega, cocina y adicionalmente de recepción, comedor, bar, entretenimiento o parques para los niños y servicios sanitarios. Algunos tienen parqueaderos propios para sus clientes, pero la mayoría utilizan parqueaderos públicos o valet parking.

En caso en que se presten servicio a domicilio debe seguirse el protocolo de servicios domiciliarios para estas actividades.

8.1 Medidas locativas.

Los responsables de los establecimientos deberán cumplir con las siguientes medidas:



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Adecuación general

a. Antes de que el establecimiento inicie operaciones, es importante que identifique las condiciones de salud y otros aspectos importantes de los empleados (en caso de tener empleados):

- Nombre del empleado
- Cuántos años tiene
- Cómo es su estado de salud
- Con quién vive y edades de su grupo familiar
- Como es el estado de salud del grupo familiar
- Qué medio utiliza para desplazarse de la casa al trabajo
- Dirección de residencia
- Municipio

b. Al iniciar a operar, siempre al ingreso del restaurante, una persona debe estar regulando la temperatura de los empleados y clientes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar.

Los síntomas iniciales más frecuentes manifestados por las personas que presentaron COVID-19 son fiebre, tos y mialgias o fatiga. Los síntomas menos comunes son> la producción de esputo, cefalea, hemoptisis y diarrea. Por ello, es útil la toma de temperatura corporal para detectar personas contagiadas en sus etapas iniciales.

8.1.1 Adecuación

- Señalar el área de parqueo, de forma tal que exista espacio suficiente entre los vehículos de los clientes.
- Disponer de manera permanente de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en la caja y la zona de entrega para la limpieza de manos de los clientes y trabajadores.
- Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectuase la toma de temperatura, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.
- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido y pago y entrega de productos, conservando as distancias de dos (2) metros.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

- Realizar marcas visuales o serializar las diferentes posiciones de interacción de trabajo en las que los empleados deberán conservar una distancia de dos metros entre sí. En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia como áreas de cocina o centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los Elementos de Protección Personal –EPP.
- Promover el pago de servicio a través de los medios virtuales, dispuestos para este fin.
- Distribuya las horas de trabajo y los tiempos de descanso del personal para reducir el número de personas que se encuentran simultáneamente en el restaurante, de acuerdo con la capacidad máxima de personas identificada.
- identifique y realice un listado de materiales y elementos de protección que deberá disponer, bien sea para operar a puerta cerrada bajo modalidad de domicilios o para dar apertura al establecimiento.
- Asegúrese de tenerlos al momento de la apertura.
- Cada restaurante debe disponer de una plataforma de reserva en donde se registre la información de los comensales, dicha plataforma debe generar una identificación a cada uno la cual puede llegar a ser requerida por las autoridades para verificar y validar su estado de movilidad hacia el restaurante con la reserva previa.
- El aforo del restaurante es de hasta el 30% de acuerdo con el respectivo certificado de bomberos siempre y cuando se cumpla con una distancia de mínimo 2mts entre mesa y mesa y de hasta 4 personas por mesa.
- Se deberá garantizar la disponibilidad de insumos en los baños, tales como agua potable, jabón y toallas desechables.
- Garantizar la correcta circulación del aire y evitar el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones. Tomar medidas para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o con escasa ventilación, y realizar el mantenimiento de los equipos respectivos y sistemas de ventilación.
- Implementar y mantener puntos de hidratación que permitan a los colaboradores hidratarse de manera continua en la operación, con dispensadores que reduzcan los contactos innecesarios. Solicitar el lavado frecuente de manos antes del uso del punto de hidratación.
- Disponer de recipientes adecuados (canecas cerradas) para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por el personal que sean de un solo uso o desechables.
- Disponer de paños y gel desinfectante que permitan asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos de uso general (ej., microondas) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- El propietario del establecimiento debe garantizarle un espacio para que el trabajador guarde sus elementos personales y ropa de diario en los casos en que se requiera. Igualmente, de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (tener cuidado con otras prendas personales y familiares).



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

- En la medida de lo posible, instalar barreras protectoras o mamparas en el área de servicio, con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas y en las áreas de entrega de pedido y pago. Se recomienda que dichos elementos sean de materiales en los cuales el virus COVID-19 dure menos tiempo activo y que su limpieza se realice después de que los usuarios se retiren de la zona y, en todo caso, mínimo cada tres horas.
- Las zonas comunes de entretenimiento para niños y adolescentes deberán permanecer cerradas al público.
- Las zonas de fumadores y usuarios de dispositivos electrónicos de aspiración deben tener recipientes para disponer de las colillas. También de puntos de lavado o higienización de manos y garantizar su uso a la salida de estos espacios.

Servicio a la Mesa

- El aforo de los establecimientos deberá ajustarse para garantizar el cumplimiento de la medida de distanciamiento social de 2 metros entre personas. Por lo anterior, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes del establecimiento deberá ser modificada y señalizada para garantizar la separación mínima indicada y el control del flujo de personas, donde se especifiquen los flujos de circulación, preferiblemente unidireccionales, las zonas o áreas y la capacidad máxima de cada una, así como establecer un número máximo de personas por mesa.

En este caso el aforo de este restaurante será de 154 Personas, dando cumplimiento a la medida del distanciamiento social.

- Se modificará el área de parqueadero para los vehículos de los clientes, permitiendo que exista espacio suficiente entre estos, señalizando cada uno de los espacios de parqueo.
- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido, pago y entrega de productos, para cumplir con las normas de distanciamiento social. Las áreas cuyo espacio no permita el distanciamiento social, deberán usarse elementos de protección adicional validados por las Administradoras de Riesgos Profesionales.
- Tener disponible, de manera permanente y suficiente, gel antibacterial en las zonas comunes del local, en especial en la barra y en la caja, para la limpieza de manos de los clientes, el personal y los demás visitantes del establecimiento.
- Se deberá establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura de clientes, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

desinfección de manos y zapatos. El personal a cargo de este punto deberá, además, verificar el aforo disponible e indicarle al cliente su ubicación designada, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar.

- Se recomienda adecuar en los baños elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies, tales como: puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel o secadores de manos automatizados jabón y/o gel; y griferías automáticas, de pedal o de push.

9. Mantenimiento y desinfección

Realizar la desinfección total del inmueble como mínimo, una vez a la semana, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que conforman el establecimiento.

Establecer protocolos de desinfección y limpieza con productos con actividad virucida, que refuercen el proceso de desinfección total del inmueble, en el área de cocinas, superficies de trabajo, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio. Los utensilios de cocina deben limpiarse y desinfectarse de forma posterior a cada uso.

Contemplar dentro de dichos protocolos limpieza y desinfección de hornos, estufas y campanas extractoras, así como de elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.

La higienización de utensilios deberá obedecer a un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. Este proceso podrá realizarse de forma manual o a través de equipos de lavavajillas, que permiten la termo desinfección. En caso de que el lavado sea manual, se debe utilizar detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, aclarando posteriormente con abundante agua limpia.

Secar los ítems al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartaran inmediatamente.

Separar los utensilios sucios a higienizar de los ya higienizados. Estos últimos, edemas. deberán almacenarse en un área diferente a la zona de higienización.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente, de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes y superficies de trabajo y contacto común, incluido el comedor de empleados, actividades que deberán realizarse cada vez que dichas zonas sean utilizadas o, en todo caso, cada tres horas.

Garantizar que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo, cada hora, durante el periodo de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.

Hacer uso, en la medida de lo posible, de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado. No deben utilizarse tapetes atrapa-mugre, ya que contribuyen a la acumulación de virus y bacterias.

Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.

Realizar los procedimientos de mantenimiento y desinfección con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias. Estos productos deben emplearse conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.

Realizar desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes, servicio que deberá ser prestado por empresa autorizada por las secretarías de salud, que cuenten con un protocolo de servicio específico para COVID-19.

10. Elementos de trabajo y dotación

- Se recomienda que el personal de atención al público mantenga a su disposición un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.
- Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal con otras personas.
- Los utensilios de servir se deberán cambiar por lo menos cada tres horas.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

11. Elementos de Protección Personal – EPP

- Antes de la reapertura del establecimiento al público, se deberá contar con los elementos de protección personal necesarios para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, según las recomendaciones efectuadas por la ARL de acuerdo con el riesgo, actividad y características personales. Lo anterior con el fin de evitar desplazamientos innecesarios dentro y fuera de la empresa para su adquisición durante la operación. La disponibilidad y uso de dichos elementos es una condición previa obligatoria para la reanudación de la actividad.
- Los elementos de protección personal deberán ser de uso personal e intransferible y gratuitos para el personal.
- Durante la jornada laboral, los trabajadores deberán cambiar su tapabocas por uno nuevo al menos cada cinco horas o cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforan o rompan. Los trabajadores deberán reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos cuando sea pertinente
- Suministrar a los trabajadores Elementos de Protección Personal - EPP, en especial, tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos, con especial énfasis en aquellos trabajadores que adelantan labores de limpieza y desinfección. Estas instrucciones deben concordarse con las recomendaciones efectuadas por la Administradora de Riesgos Laborales— ARL, de acuerdo con el riesgo, actividad y características personales.
- Garantizar la disponibilidad de los elementos de limpieza y desinfección necesarios, tales como agua potable, jabón, gel antibacterial mínimo al 60% y toallas de Único uso.
- Capacitar y hacer seguimiento a los trabajadores sobre la correcta colocación y retiro de los EPP, así como respecto de su disposición final.

12. Manipulación de insumos y productos

Los vehículos para domicilios y/o proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecidas en la Resolución 666 de 2020, emanada de este Ministerio. No se debe almacenar el producto directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y envases del producto, también deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Asegurar la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en el ingreso a las instalaciones del establecimiento para los proveedores, clientes, aliados, el cual debe ser utilizado antes de cada entrega de producto, después de su retiro, y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.

El recibo de los insumos debe hacerse en la puerta del establecimiento, manteniendo una distancia mínima de dos (2) metros. Antes de la verificación, el receptor de los insumos deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos. No debe permitirse el ingreso de personas extrañas a la despensa, ni a las zonas de preparación. Cuando la necesidad lo exija, dicho recibo y cargue de productos, deberá efectuarse en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. En tal evento, los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.

- Al iniciar y finalizar la entrega de insumos y productos, se hará desinfección de ambiente e higienización de la zona donde se realizó el recibo o despacho.
- El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de estos.
- Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante tales como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, etc. y en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.
- Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.
- Todo pedido llevará doble bolsa y estará debidamente sellado para garantizar su protección.
- Limitar el uso de dispensadores de líquidos y desinfectar las manijas o mangueras frecuentemente

13. manipulación de residuos

La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en la normatividad colombiana para dicho fin.

- Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

- Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, baños, zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes relacionados con los residuos.
- Depositar en canecas con tapa y doble bolsa negra rotuladas y de ser posible de pedal los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad entre otros.

14. Capital Humano

14.1 Interacción dentro de las instalaciones

En la interacción dentro de las instalaciones del establecimiento, los trabajadores deberán:

- Realizar el lavado de manos con agua y jabón, antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos; de cambiar de actividad o de zona de trabajo.
- Mantener distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y quienes tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- Cambiar el tapabocas cuando este húmedo, rota o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforan o rompan. Los trabajadores deberán reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos, cuando sea pertinente.
- Utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante para la limpieza de superficies y solo recurrir a la aspersion para distribuir el producto, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación durante el tiempo requerido. Se deberán descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.
- Limpiar los medios de pago electrónicos, esto es, tarjetas y datafonos con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.

14.2 INTERACCIÓN EN TIEMPO DE ALIMENTACIÓN

Guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañarse. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.

En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, deberá ser cambiado por uno nuevo. Se deberá efectuar el lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo Únicamente de los elásticos.

Favorecer la ubicación en zigzag del comedor de los trabajadores, para minimizar el contacto frente a frente.

14.3 ALTERNATIVAS DE LA ORGANIZACIÓN LABORAL

Los responsables de los establecimientos deberán:

- Efectuar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades, según el número de trabajadores con que cuente el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas sobre el particular por el Gobierno Nacional y por las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.
- Establecer, en la medida de lo posible, un orden de ingreso al establecimiento por parte de los trabajadores, de manera que se eviten las aglomeraciones y se reduzcan al máximo los contactos entre personas.
- Contar con el menor número de participantes posible en las reuniones de cambio de turno y procurar realizar las entregas de los turnos usando mecanismos digitales.
- Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de dos (2) metros entre cada persona.
- Limitar las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación.
- Evitar el intercambio de utensilios entre el personal de cocina. En caso de ser estrictamente necesario, se deberá ejecutar un protocolo de limpieza y desinfección.
- Prohibir la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

14.4 INTERACCION CON TERCEROS

Establecer un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores, con miras a evitar que concurran al mismo tiempo varios de ellos.

- Mantener una distancia personal mínima de dos (2) metros al recibo de los insumos y productos, al igual que en la interacción con clientes, aliados, etc.
- Restringir los alimentos en modalidad de autoservicio al igual que elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, balsas de azúcar, sal, etc.
- Eliminar la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.
- Mantener en recipientes o envases protegidos del ambiente los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, empacados de forma individual y sellada hasta que sean entregados al cliente en el servicio para llevar.
- Eliminar el uso de carta o menú físico, cambiándolo por el de pantallas, tableros o carteleras, publicación en aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
- Anotar los pedidos de modo que el personal de cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, se podrán utilizar medios físicos o electrónicos. En este último caso, se deberá desinfectar el mecanismo de registro después de cada uso.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc., de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- Eliminar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- Eliminar el servicio de mesas y sillas incluso si es para esperar realizar el pedido o mientras espera la entrega de los productos.
- Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los medios de pago electrónicos se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.
- Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los establecimientos.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

- Generar un mecanismo para evitar esperas innecesarias al momento del pedido y recogida del producto
- Utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de Llamadores o avisadores. con el fin de informar al cliente que su pedido está listo. dichos elementos deberán ser limpiados después de cada uso.
- Los establecimientos podrán atender directamente a los clientes, a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos o entrega de productos, mediante un protocolo sin contacto. En los restaurantes con espacio de parqueo esta zona deberá habilitarse para la prestación de este servicio.
- La entrega de alimentos mediante servicio al vehículo estará a cargo de personal exclusivo que contará con dotación y no podrá ingresar a las zonas de preparación.
- En caso de expendio por autoservicio de comidas preparadas los clientes se deberán mantener a mínima dos (2) metros de la comida. Adicionalmente, los alimentos deberán permanecer cubiertos o tapados y una sola persona será responsable de servir la orden al cliente, utilizando una bandeja, superficie intermedia o un método que evite el contacto.
- Eliminar la entrega de información o publicidad impresa.
- Restringir labores de mantenimiento y de otros servicios con personal externo,
- especularmente, durante las actividades operativas, para disminuir el riesgo de contaminación por el virus.

15. PLAN DE COMUNICACIONES

- Gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.
- Para los casos en que no se haya realizado reapertura del establecimiento o se reanuden labores con personal suspendido, se deberá proporcionar la capacitación necesaria a los trabajadores sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementaran en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del gobierno nacional y de las autoridades locales, todo ello, en coordinación con las respectivas administradoras de riesgos laborales –ARL.
- Establecer una estrategia de información que permita a usuarios, clientes y visitantes, conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del ministerio de salud y protección social.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

- Publicar como mínimo en la zona de ingreso del establecimiento y en los baños, las instrucciones para efectuar un correcto lavado de manos.

16. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

16.1 medidas de coordinación con las administradoras de riesgos laborales –ARL

Con el apoyo de su administradora de riesgos laborales –ARL, efectuar las adaptaciones correspondientes a su actividad, definiendo las diferentes estrategias que garanticen el distanciamiento social y adecuados procesos de higiene y protección en el trabajo. Conforme con ello, los responsables de los establecimientos en Coordinación con las ARL, deberán:

- Diseñar una encuesta de auto evaluación de síntomas de COVID-19, con la aplicación diaria y antes del ingreso a las instalaciones del estableciendo por parte de sus trabajadores, se recomienda que esta encuesta se realice mediante una herramienta virtual.
- Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes sobre las buenas prácticas en higiene que deberán adoptar el personal, las cuales serán adicionales a las capacitaciones previas a la apertura, cuando esto último sea lo propio del establecimiento

16.2. BASE DE DATOS

- se recomienda llevar un registro de entregas, que incluya: fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes, proveedores y aliados , constitutivo de información de referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador, Cliente o proveedor salga positivo para COVID-19,cuya recolección de datos, presencialmente habrá de hacerse por medios virtuales, previo diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales, acorde con la normativa vigente y con la precisión que el alcance de la autorización es para fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagios.
- Promover la descarga de la aplicación coronApp disponibles en Android e IOs,para reportar el estado de salud del personal externo (Clientes, proveedores, etc.) y de su grupo familiar.

16.3. MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO

El establecimiento deberá definir un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún trabajador proveedor, aliado con síntomas visibles asociados a COVID-19, y cruzar con la información del personal con quienes haya estado en contacto, de acuerdo con lo establecido en la resolución 666 de 2020. Igualmente, deberá realizar la limpieza y



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

desinfección de las áreas que hayan entrado en contacto con las personas sospechas o positivas para COVID-19.

17. Medidas adicionales de bioseguridad aplicables a servicios dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior, en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619)

Las medidas de bioseguridad que se relacionan a continuación, como se señaló en la parte considerativa de esta resolución, son complementarias a los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de las Resoluciones 735 y 749 de 2020, respectivamente, al adoptado en esta resolución, así como al protocolo general de que trata la Resolución 666 de 2020.

18. CAPITAL HUMANO

18.1 Interacción dentro de las instalaciones

No se puede emplear la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.

18.2 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados Etc.)

- Evitar la posibilidad de contacto con los clientes. La atención a estos debe hacerse dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o, directamente en la mesa y sin retirar las sillas y ayudarlos a sentar.
- Ubicar individuales, cubiertos y vasos en las mesas, inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.
- Higienizar las botellas de bebidas antes de su entrega al cliente. En los casos en que sea posible, el cliente será el encargado de servir la bebida.
- Servir en platos o vasos individuales para cada cliente, las ordenes de la carta que sean compartidas.
- No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

- Los clientes deben guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos
- bebidas, ya sea en su empaque original o en una balsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.
- El consumo se debe cancelar al final del servicio, a un mesero que Lleve y recoja la cuenta y el pago en la mesa. No se debe permitir el pago en cajas, para evitar aglomeraciones en las filas.
- Eliminar la entrega de dulces a mentas en recipientes.

PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

Objetivo:

Brindar instrucciones sobre el lavado de manos para cumplir con las medidas sanitarias y de bioseguridad consideradas.

Alcance:

A todo el personal involucrado en la preparación de alimentos, despacho, entrega de alimentos, personal externo, administrativo y clientes.

Descripción:

Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos





**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Además, se debe de considerar que:

Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente ayuda a prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.

Utiliza gel desinfectante solo cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.

¿Cuándo lavarse las manos?

Después de haber estado en un lugar público.

Después de tocarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.

Antes de preparar o manipular alimentos.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL | | | |
|--|---|-------------------------------------|---------------|
| Área | descripción de la actividad | responsable | Rutina |
| Cocina | <ul style="list-style-type: none"> utilizar los epp para la actividad. desocupe las canecas de basura que se encuentre en los recintos y ubique nuevas bolsas color respectivo. disponer los residuos de acuerdo a la ruta de estos. señalizar el área de trabajo con avisos de precaución. barrer y recoger residuos sólidos. aplicar solución de agua con detergente sobre el área a lavar. desinfectar el área con solución de hipoclorito con desinfectante. restregar con un trapo superficies de la mesa, paredes, sillas completamente aplicándole el amonio cuaternario de quinta generación. realizar paleo a mugre gruesa. retirar señalización verificando el piso completamente seco. limpie el polvo de los muebles gabinetes cuadros, puertas y escritorios, usando escoba y recogedor levante el polvo y demás residuos. realice una limpieza uniforme pasando el trapeador con detergente. estos sitios deben limpiarse todos los días procurando que la limpieza se realice en las primeras horas de la mañana y tarde. limpieza y desinfección de herramientas utilizadas ubicarlos en su respectivo sitio. realizar desinfección de epp. realizar lavado de manos al terminar actividad. | personal operativo y administrativo | rutina diaria |
| limpieza mesas, mesones, sillas, superficies y áreas comunes | <ul style="list-style-type: none"> utilizar epp para actividad a realizar. las superficies con las que se tiene contacto frecuentemente deben limpiarse y desinfectarse usando cualquier agente limpiador o desinfectante que esté destinado al uso ambiental, como detergentes, alcohol de 70° e hipoclorito de sodio a 5.000 ppm. además, la desinfección ambiental requiere el uso de un sistema de aspersion o aereo solución; consiste en una "lluvia" fina o "roció" tenue de líquido antibacteriano que va depositando la solución desinfectante en una película muy fina, llegando a lugares de difícil acceso (lámparas, techo, paredes, etc.), al igual que áreas de poca visibilidad como en la parte inferior de las mesas de trabajo. este sistema de aspersion economiza tiempo de trabajo pues requiere de 8 - 15 minutos. se realiza por medio de una bomba de aspersion la cual imita un sistema de bomba de fumigación. realizar correcto lavado de manos. | personal operativo y administrativo | rutina diaria |
| limpieza y desinfección de pasillos o corredores | <ul style="list-style-type: none"> utilizar epp para actividad a realizar. disponer los residuos en los puntos ecológicos de cada área señalizar el área de trabajo con avisos de precaución. barrer y recoger residuos sólidos. aplicar solución de agua con detergente sobre el área a lavar. desinfectar el área con solución con desinfectante con trapeador limpio y húmedo. realizar paleo a mugre gruesa realice una limpieza uniforme pasando el trapeador con detergente. verificar el piso que esté completamente seco y retirar señalización | personal operativo y administrativo | rutina diaria |



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

| | | | |
|---|---|-------------------------------------|---------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • estos sitios deben limpiarse todos los días procurando que la limpieza se realice en las primeras horas de la mañana. • lavar y desinfectar adecuadamente los implementos utilizados y guardarlos en su respectivo sitio. • realizar desinfección de elementos de protección persona. | | |
| limpieza y desinfección de paredes y vidrios que no superen 1.5 mts | <ul style="list-style-type: none"> • utilizar epp para la actividad y señalizar el área. • limpiar polvo con trapo seco. • humedecer abrigo con la solución de detergente. • restregar en el área del vidrio con trapo. • secar con el trapo, incluye muros y marcos. • recuerde realizar movimientos uniformes horizontalmente. • verificar que el piso quede completamente seco. • retirar los letreros al verificar que el piso este completamente seco. • lavar y desinfectar adecuadamente los implementos utilizados y guardarlos en su respectivo sitio. • realizar correcto lavado de manos. | personal operativo y administrativo | rutina diaria |
| limpieza y desinfección de baños. | <ul style="list-style-type: none"> • utilizar epp para la actividad y señalizar el área. • retirar la papelera, colocar bolsa nueva y ubicar un sitio cercano mientras realiza limpieza. • adicionar abundante agua jabonosa en paredes, pisos, techos, lavamanos y sanitario • restregar fuertemente con cepillo en la parte externa e interna de baterías sanitarias y orinales. • restregar fuertemente con cepillo los pisos, con esponja lavamanos y paredes. • restregar el lavamanos con esponja abrasiva • restregar los grifos con un paño • enjuagar con agua limpia • adicionar solución desinfectante • dejar secar a aire • verificar estado de jabón para manos, toallas y papel higiénico. • retirar el aviso de piso mojado al verificar que el piso este completamente seco. • realizar desinfección de elementos utilizados. • desinfección de elementos de protección personal. • proceso de correcto lavado de manos, al terminar actividad. | personal operativo y administrativo | Rutina diaria |
| limpieza y desinfección de escaleras y/o pasamanos. | <ul style="list-style-type: none"> • utilizar epp para la actividad y señalizar el área. • las escaleras deben mantenerse libres de obstáculos y en perfecto estado de limpieza para lograr su seguridad y la de los demás. • comience el barrido con escoba en el lugar de descanso. prosiga hasta el próximo y recoja la basura. • sacuda con trapo húmedo los pasamanos, barrotes y ejes. • desprenda las manchas que se observan en la superficie de la pared, cerca de interruptores y zócalos. • aplique el método de trapear en húmedo. • cuando haya terminado de limpiar un tramo de escaleras, reúna todo el equipo y comience con el siguiente. • esto le ayudará a evitar subir y bajar escaleras para recoger artículos olvidados. • limpie con especial cuidado los rincones y partes bajas de las paredes. • la mugre resistente al trapeador se quita con cepillo de mango largo, las gomas de mascar se retiran con espátula. | personal operativo y administrativo | rutina diaria |



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

| | | | |
|---|--|-------------------------------------|-------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> en las escaleras amplias limpie la mitad del escalón y deje espacio libre para el paso de peatones. se realizará la desinfección de pasamanos con un paño húmedo que contenga un desinfectante dispuestos por cada uno de los servicios. | | |
| limpieza y desinfección de parqueadero | <ul style="list-style-type: none"> utilizar epp para la actividad y señalizar el área. empiece por el parqueadero principal, antes de que empiecen a ingresar los autos. se barre con escoba la basura y escombros visibles como hojas, arena, piedra, etc. realice la limpieza de vías internas, desagües, rejillas. la basura y los escombros se recogen inmediatamente, después del barrido. no deje implementos de aseo en lugares donde la gente pueda tropezar y caer. revise su trabajo, limpie bien y guarde los implementos que utilizó. realizar correcto lavado de manos. | personal operativo y administrativo | rutina semanal |
| limpieza y desinfección de cuartos de aseo | <ul style="list-style-type: none"> utilizar epp para la actividad y señalizar el área. desocupe las canecas de basura que se encuentre en los recintos y ubique nuevas bolsas color respectivo. disponer los residuos de acuerdo a la ruta de estos. barrer y recoger residuos sólidos. aplicar solución de agua con detergente sobre el área a lavar. desinfectar el área con solución con desinfectante con trapeo limpio y húmedo. | personal operativo y administrativo | rutina diaria |
| limpieza y desinfección de cocinetas | <ul style="list-style-type: none"> utilizar epp para la actividad y señalizar el área. apartar los alimentos que se vayan a consumir en el momento de la limpieza y desinfección desocupe las canecas de basura que se encuentre en los recintos y ubique nuevas bolsas color respectivo. disponer los residuos de acuerdo a la ruta de estos. señalizar el área de trabajo con avisos de precaución. limpie el polvo de los muebles gabinetes cuadros, puertas y escritorios, usando escoba y recogedor levante el polvo y demás residuos. barrer y recoger residuos sólidos. realizar la desinfección con productos dispuestos por cada servicio, con recomendación ph neutro, es de precisar que se puede presentar contaminación cruzada en el momento de la desinfección. retirar los letreros al verificar que el área está completamente seca. estos sitios deben limpiarse todos los días procurando que la limpieza se realice en las primeras horas de la mañana antes de inicio de jornada. limpieza y desinfección de herramientas utilizadas ubicarlos en su respectivo sitio. | personal de servicios generales | rutina diaria |
| limpieza y desinfección de elementos de protección personal | <ul style="list-style-type: none"> realice una limpieza uniforme de cada uno de los elementos de protección personal utilizados en la labor de limpieza desempeñada. realice una desinfección uniforme de cada uno de los elementos de protección personal utilizados en la labor de limpieza con el producto entregado por el servicio. se recomienda dejar elementos de protección personal en un lugar ventilado, seco y sin luz solar disminuyendo el deterioro de los mismos. antes del inicio de la jornada se debe de desinfectar cada uno de los elementos de protección personal pasando un paño húmedo con desinfectantes entregado por el servicio realizar correcto lavado de manos después de la labor. | personal operativo y administrativo | rutina diaria y semanal |



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

PROTOCOLO PROCESOS OPERATIVOS

| COMPRA | |
|--|--|
| DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD | |
| ANTES DE LA ACTIVIDAD | lavarse y desinfectarse las manos. |
| | colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los epp. |
| | debe llevar dispensadores portátiles para desinfección. |
| | debe portar epp de contingencia durante la compra. |
| DURANTE LA ACTIVIDAD | verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio. |
| | mantener una distancia de al menos dos (02) metros. |
| | realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario. |
| | evitar tocarse la boca, nariz y ojos. |
| | cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla. |
| DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD | antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas de bioseguridad descritas |
| | colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación. |
| | lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades |



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Recepción

ANTES DE LA ACTIVIDAD

- lavarse y desinfectarse las manos
- verificar que el personal cuente con los epp
- realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción
- habilitar un punto para desechar residuos peligrosos
- disponer de soluciones desinfectantes

DURANTE LA ACTIVIDAD

- eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso
- realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas envases, etc.) que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
- usar los delantales en todo momento de la operación.
- mantener el distanciamiento social de al menos dos (02) metros durante la operación.
- evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD

- realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
- retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado
- transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

ALMACENAMIENTO

ANTES DE LA ACTIVIDAD

- lavarse y desinfectarse las manos.
- verificar que el personal cuente con los epp
- asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
- disponer de soluciones desinfectantes.
- habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

- utilizar adecuadamente los epp.
- mantener el distanciamiento social de al menos dos (02) metros durante la operación



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

| | |
|-----------------------------|---|
| DURANTE LA ACTIVIDAD | evitar tocarse la boca, nariz y ojos. |
| | realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario. |

| | |
|--------------------------------|--|
| DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD | desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento |
| | lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación. |

ACONDICIONAMIENTO

| | |
|-------------------------------|---|
| ANTES DE LA ACTIVIDAD: | lavarse y desinfectarse las manos |
| | verificar que el personal cuente con los epp. |
| | asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas. |
| | disponer de soluciones desinfectantes. |

| | |
|-----------------------------|---|
| DURANTE LA ACTIVIDAD | lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario. |
| | mantener el distanciamiento social de al menos dos (02) metros. |
| | utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto. |
| | realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.). |



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas
evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD

desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas,
materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos
lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

PREPARACIÓN DE PEDIDOS

ANTES DE LA ACTIVIDAD:

lavarse y desinfectarse las manos.
verificar que el personal cuente con los epp.
asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal
disponer de soluciones desinfectantes.

DURANTE LA ACTIVIDAD

realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas
cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases primarios que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes antes de la entrega al área de despacho.

DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD

desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación

DESPACHO Y ENTREGA

ANTES DE LA ACTIVIDAD:

- realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
- verificar que el personal cuente con los epp.
- verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

DURANTE LA ACTIVIDAD

- recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo
- verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
- embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos metros
- establecer, en el caso de entrega en la empresa, que el despachador no realice ningún tipo de cobro. asegurar que la interacción entre el personal de cobro y cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.
- verificar que el repartidor y cliente cuente con los epp
- realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD

- desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
- lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

DOMICILIOS

ANTES DE LA ACTIVIDAD:

lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.

verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.

desinfectar el contenedor donde se coloca los pedidos.

verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los epp y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.

asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.

planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos.

DURANTE LA ACTIVIDAD

entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.

pago pos: desinfectar la tarjeta, el pos y el lapicero utilizados durante el pago

evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).

verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega.

desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

DESPUÉS DE LA ACTIVIDAD

limpiar y desinfectar las superficies del vehículo y el contenedor, al retornar a la empresa.

desechar los epp en los tachos destinados a residuos peligrosos

lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

ROTOCOLO DE VIVIENDA SEGURA

al salir de la vivienda

estar atento a las indicaciones sobre las restricciones de movilidad y acceso a lugares públicos.

visitar únicamente los lugares estrictamente necesarios.

asignar a un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.

restringir visitas si alguno presenta cuadros respiratorios.

no saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.

utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, entre otros.

al regresar a la vivienda

retirarse los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.

lavar las manos con agua y jabón.

no saludar de beso, abrazo, ni dar la mano.

mantener la distancia con las personas.

cambiarse la ropa, antes de tener contacto con los miembros de la familia.

mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.

no se debe reutilizar ropa sin antes lavarla.

bañarse con abundante agua y jabón.

desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.

mantener la casa ventilada, limpia y desinfectar superficies frecuentemente.

si hay alguna persona con síntoma de gripa, todos los habitantes de la vivienda deben utilizar tapabocas de forma permanentemente.

al convivir con una persona de alto riesgo

mantener la distancia siempre mayor a dos metros.

utilizar tapabocas en la casa, especialmente al cocinar y servir la comida.

aumentar la ventilación del hogar

si es posible, asignar un baño y habitación individual a la persona de riesgo.

VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD

los restaurantes están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas

en el presente protocolo. el ministerio de salud, a través de sus organismos descentralizados, brindará asistencia técnica a los municipios para que realicen una



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo. la vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevarán los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos. se deben cumplir con todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas por la empresa, para evitar el contagio de covid-19.

Anexo N° 01 – Ficha referencial para el control de sintomatología



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

**FICHA PARA EL CONTROL DE
SINTOMATOLOGÍA**

Versión: 01

SST – F -46

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.

También he sido informado que de omitir o falsear información estaré perjudicando la salud de mis compañeros y la mía, que, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo las consecuencias.

Apellidos y Nombres:

CC:

Dirección:

TEL:

Temperatura:

Descripción de síntomas y situaciones de riesgo

SI

NO

1. Sensación de alza térmica o fiebre

2. Tos, estornudos o dificultad para respirar

3. Expectoración o flema amarilla o verdosa

4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19

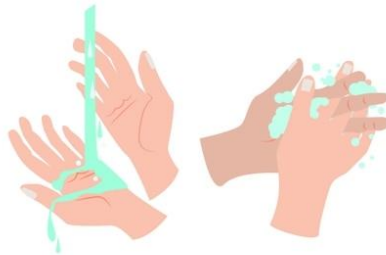
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):

Anexo N° 02– Instructivo de uso de mascarilla

instructivo de uso de mascarilla

· 1 ·

Lavate las manos con agua y jabón
antes de ponerte el tapaboca



infobae

2- revisar que el tapabocas se encuentre en un estado óptimo para ser utilizado.

· 2 ·

Revisá que el tapaboca
se encuentre en buen estado



infobae

3-chequear que la mascarilla se encuentre del lado correcto

· 3 ·

Chequeá que el tapaboca
se encuentre del lado correcto



infobae

4- que cubra el rostro desde el puente de la nariz.

· 4 ·

Ponete el tapaboca cubriendo
el rostro desde el puente de la nariz



infobae

5-sujetar la mascarilla alrededor de las orejas.

· 5 ·

Sujetá bien el tapaboca
alrededor de las orejas



infobae

**6-cubrir completamente el rostro desde el puente de la nariz hasta debajo del mentón.
no dejar ningún espacio ni huecos del rostro.**

· 6 ·

Cubrí completamente tu rostro
desde el puente de la nariz hasta
debajo del mentón y asegurate
de no dejar espacios ni huecos



infobae

7-reemplazar el tapabocas en caso de que se humedezca.

.7.

Reemplazá el tapaboca
si se humedece



infobae

8-no tocar el tapabocas mientras está en uso. si se hace, hay que lavarse las manos de manera inmediata.

.8.

No toques el tapaboca
mientras lo uses.
Si lo hacés, lavate
las manos inmediatamente



infobae

9-para sacarse la mascarilla hay que ir de atrás hacia adelante desatándolo con las manos limpias.

.9.

Sacate el tapaboca desde
atrás hacia adelante,
desatándolo o quitándolo
con las manos limpias



infobae

10- luego de usarlo, lavar lo inmediatamente a mano o en el lavarropas.

· 10 ·

Luego de usarlo, lavá el
tapaboca inmediatamente,
en el lavarropas o a mano

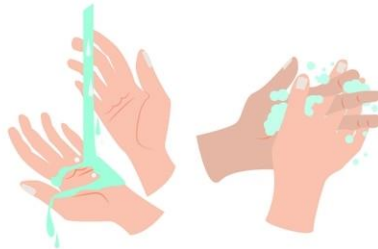


infobae

11-al finalizar, lavar las manos con agua y jabón.

· 11 ·

Al finalizar, lavate las manos
con agua y jabón



infobae



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Anexo N° 03 – Uso correcto de guantes

PROTOCOLO Para el uso correcto de Guantes



Para protegerte y proteger a los demás sigue los siguientes pasos para el uso correcto de los guantes:



Lávate bien las manos y sécalas antes de usarlos.



Mientras los uses debes lavarlos como lo haces con tus manos.



Despega el guante de tu mano, tirando de él de adentro hacia afuera.



Despega el segundo guante manteniendo los dedos dentro de él a la altura de tu muñeca.



Desecha los guantes de forma segura, en el recipiente verde con bolsa negra ubicado en el ingreso de cada sede, sin reutilizarlos en ningún caso.

Verifica que no estén rotos o tengan imperfecciones, de lo contrario, debes desecharlos.



Para retirarlos, toma la parte exterior del guante por la muñeca sin tocar tu piel.



Sostén el guante que acabas de quitarte con la mano que aún tienes enguantada.



Da vuelta al segundo guante mientras lo despegas de tu mano y deja dentro de él el primer guante.



Lávate las manos con agua y jabón inmediatamente después de quitarte los guantes.



Anexo N° 04– Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Objetivo

Describir los pasos que se realizaran para controlar la temperatura como medida de control.

Alcance

Este procedimiento tiene como alcance a todos los trabajadores administrativos, operativos, externos.

Descripción

Recomendaciones previas al uso:

Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.

El sensor no debe ser tocado ni soplado.

Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).

No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.

Durante de la toma de temperatura

Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.

Accionar el botón para medir temperatura.

Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.

Si presenta un valor de 38°C o más, prohibir el ingreso.

Si va a realizar una nueva medición, puede repetir inmediatamente los pasos del 1 al 4; caso contrario se apagará automáticamente transcurrido unos segundos.

Al finalizar la actividad

Se desinfecta y se guarda en el estuche.





**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Anexo N° 05 – Procedimiento para la preparación de soluciones cloradas

Objetivo

Brindar instrucciones para la elaboración de soluciones cloradas para desinfectar alimentos y superficies inertes.

Alcance

Personal que prepara soluciones clorada para desinfección.

Descripción

Cálculo de la cantidad requerida del desinfectante:

Para realizar una adecuada desinfección se debe considerar lo siguiente: La adición de Hipoclorito de sodio al 4%; se realiza, dependiendo del nivel de agua de los recipientes que la contienen, y la concentración requerida; para lo cual emplea la siguiente formula:

$$\text{Vol. del desinfectante.} = \frac{\text{Vol. sol (L)} \times \text{c.c final (ppm)}}{\text{c.c inicial desinfectante} \times 104}$$

| | |
|------------------|--|
| Vol. sol (L) | Volumen de la solución desinfectante (agua – desinfectante) requerida para la desinfección. |
| C.C. final | Concentración final requerida en la solución desinfectante |
| C.C. inicial | Concentración del desinfectante (ver en el envase) |
| 104 | Factor de corrección |
| Vol. del desinf. | Volumen del desinfectante necesario a echar en el volumen de solución para obtener la concentración final. |

Una vez obtenida el volumen de solución desinfectante requerido realizar la conversión de litros a mililitros, luego medir con una probeta el volumen requerido y añadir al agua y mover para obtener una solución homogénea.

$$\text{Volumen del desinfectante (Litros)} \times \frac{1000 \text{ ml}}{1 \text{ litro}} = \text{Vol. del desinfectante en ml}$$



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA LA PREVENCIÓN Y
CONTENCIÓN DEL COVID-19**

Versión: 01

SST-PR-04

Fecha de Emisión:
Julio de 2020

Anexo N° 06 – Esquema para el recojo del pedido

