PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, DONDE SE DETALLAN LOS PROCEDIMIENTOS DE

ASEO

IMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CAFETERIA OSMAR



Introducción

En el marco de la pandemia de Coronavirus COVID-19, es crucial mantener las actividades que son decisivas para la salud pública, como el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos, en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria.

Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del virus es persona a persona, se hace necesario aplicar las recomendaciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la fabricación, preparación, comercialización, transporte, distribución y consumo de alimentos.

Es indispensable adoptar las medidas de bioseguridad necesarias y desarrolle procedimientos donde se garantice el control de salud de los trabajadores y manipuladores de alimentos (vigilancia epidemiológica); los cuales deberán ser aplicados con rigurosidad a fin de realizar la verificación frecuente del estado de salud, así como promover las indicaciones de autocuidado y prevención que se han emitido en la etapa de contención del contagio.

De otro lado y dada la importancia de los establecimientos de alimentos y bebidas, es fundamental que se propenda por la seguridad de los clientes y trabajadores del sector, mediante la implementación cuidadosa y estricta de los protocolos que permitan el adecuado manejo, preparación, distribución, transporte y consumo de alimentos y bebidas.

Para elaborar el presente documento, se realizó una rigurosa revisión documental y se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones dictadas por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia (Min-Salud), las Secretarías de Salud, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y la Organización Mundial de Salud (OMS).

Marco Legal

Resolución 2674 de 2013: Por el cual el Ministerio de Salud y Protección Social, resuelve que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen, para su comercialización requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario, o registro sanitario.

Resolución 666 de 2020: Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

Resolución 453 de 2020: Por la cual el Ministerio de Salud y Protección social y Ministerio de Comercio, Industria y Turismo resuelven la suspensión en establecimientos de comercio y bebidas (artículo 1 parágrafo 1).

Resolución 734 de 2020: Por la cual el Ministerio de Salud y Protección Social define el criterio para determinar cuándo un municipio tiene la condición de estar sin afectación del Coronavirus COVID-19 y cuando la pierde, adoptar el protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión del virus en esos municipios.

Resolución 748 de 2020: El Ministerio de Salud y Protección Social resuelve la adopción del protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y elaboración de bebidas.

Resolución 749 de 2020: El Ministerio de Salud y Protección Social, resuelve las medidas generales de bioseguridad que debe adoptar el sector comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas y otros servicios de comidas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

Decreto 486 de 2020: El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural crea un incentivo económico para los trabajadores y productores del campo y se adoptan otras medidas para garantizar el permanente funcionamiento del sistema de abastecimiento de productos agropecuarios y seguridad alimentaria en todo el territorio nacional, dentro del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica.

Decreto 847 de 2020: Por el cual el Ministerio del interior decreta la modificación del artículo 5 del decreto 749 de 2020 el cual queda indica que, los establecimientos y locales gastronómicos permanecerán cerrados y solo podrán ofrecer sus productos a través de comercio electrónico, por entrega a domicilio o por entrega para llevar. Sin embargo, según el parágrafo 3, para los municipios sin afectación del COVID-19 se permitirá que de acuerdo con planes piloto que se autoricen por los alcaldes en coordinación con el Ministerio del Interior, los establecimientos y locales gastronómicos puedan brindar atención al público en el sitio, siguiendo los protocolos de bioseguridad que autorice el Ministerio de Salud y Protección Solución.

Resolución 735 de 2020: Por el cual el Ministerio de Salud y Protección Social, adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de COVID-19 en la prestación de servicios domiciliarios, mensajería y plataformas digitales.

Resolución 1050 de 2020: Por el cual el Ministerio de Salud y Protección Social, adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del COVID-19 en el servicio de "entrega para llevar", para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas, expendio por autoservicio de comidas prepara- das, expendio de comidas preparadas en cafeterías, otros tipos de expendio de comidas preparadas, actividades de catering para eventos y otros servicios de comida preparadas; dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior.

GENERALIDADES
DEL COVID-19

¿Qué es?

Los coronavirus (COV), son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que puede llegar a ser leve, moderada o grave.

El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), como una emergencia en salud pública de importancia internacional. Se han identificado casos en todos los continentes. En Colombia, el primer caso fue confirmado el 6 de marzo de 2020.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda, y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. (Ministerio de Salud y Protección Social – Min-Salud, 2020).

¿A quiénes afecta y cuáles son sus síntomas?

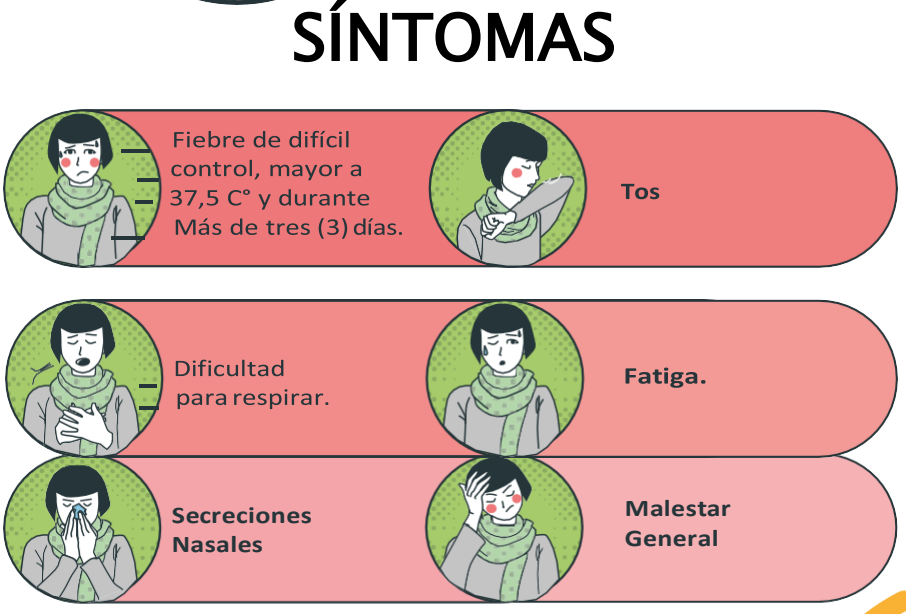
Se conoce que cualquier persona puede infectarse, independientemente de su edad; no obstante, hasta el momento se han registrado relativamente pocos casos de COVID-19 en niños y niñas. La enfermedad es mortal en raras ocasiones, y hasta ahora las víctimas mortales han sido personas de edad avanzada que ya padecían una enfermedad crónica como diabetes, asma o hipertensión.

Dentro de los síntomas más comunes, se conoce que puede producir fiebre, tos, secreciones nasales (mocos) y malestar general. Algunos pacientes pueden presentar dificultad para respirar.



¿Quiénes son más susceptibles de enfermar?

Figura 01. Generalidades del COVID-19.



¿Cómo prevenirlo?

La medida más efectiva para prevenir el COVID-19 es lavarse las manos correctamente con agua y jabón. Hacerlo frecuentemente reduce hasta en 50% el riesgo de contraer el coronavirus. De igual manera, el Ministerio de Salud y Protección Social recomienda otras medidas preventivas cotidianas para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades respiratorias, como:

- Evita el contacto cercano con personas enfermas.
- Al estornudar, cúbrete con la parte interna del codo.
- Si tienes síntomas de resfriado, quédate en casa y usa tapabocas.
- Limpia y desinfecta los objetos y las superficies que se tocan frecuentemente.
- Ventila tu casa.

BARRERAS FÍSICAS DE PROTECCIÓN

Elementos de protección personal para los colaboradores

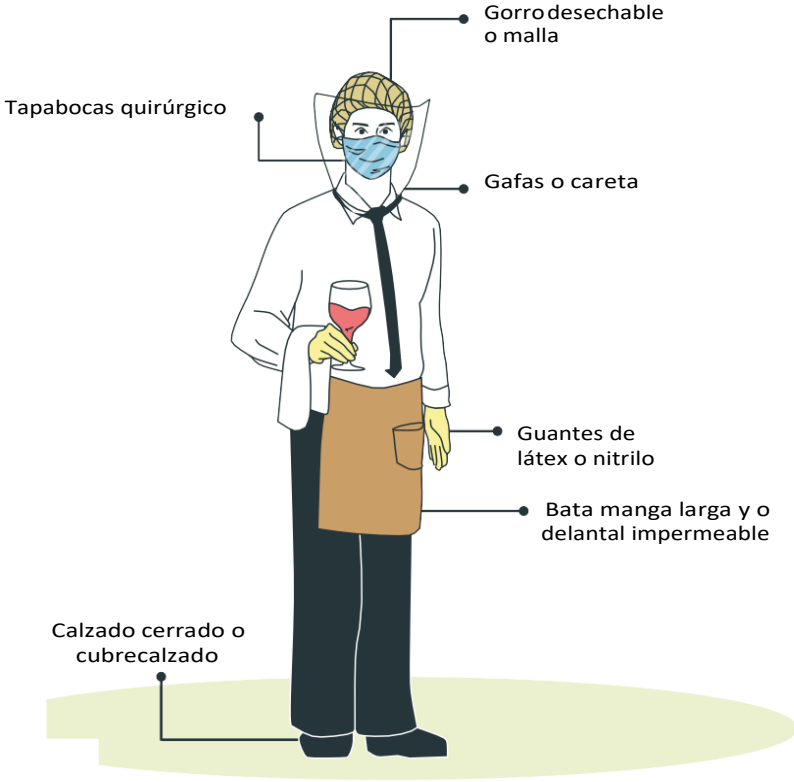


Figura 03. Elementos de protección personal (EPP) ante el COVID-19.
Fuente: Minambiente, (2020).

4 PILARES
DE PREVENCIÓN



Lavado de manos



Limpieza y desinfección



Uso adecuado de los elementos de protección personal



Modificación de hábitos comportamentales

Figura 04. Medidas de prevención ante el COVID-19.
Fuente: Administradora de Riesgos Laborales - ARL Positiva, (2020) a partir de Min-Salud, (2020).

1 LAVADO DE MANOS

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos.



Mójese las manos.



Deposite en la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir toda la superficie de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



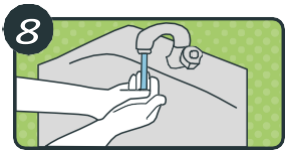
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



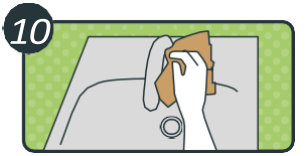
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha con la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Enjuáguese las manos con agua.



Séquese las manos con una toalla desechable.



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.

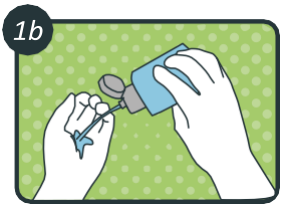
Figura 05. Indicaciones para lavarse las manos.
Fuente: INS, (2020) a partir de OMS, (2020).

DESINFECCIÓN DE MANOS

Duración de todo el
procedimiento: 20-30 segundos



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.





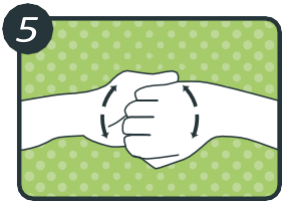
Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



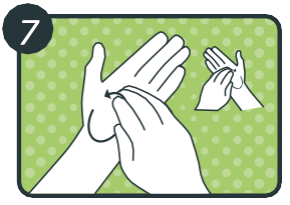
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



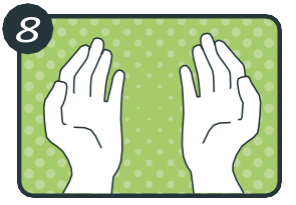
Frótese el dorso de los dedos de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Una vez secas, sus manos son seguras.

Figura 06. Indicaciones para desinfectarse las manos.
Fuente: INS, (2020) a partir de OMS, (2020).

2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Dosificación con hipoclorito (5,25%).

Es necesario considerar que dentro de este protocolo se identifican tres pasos Remoción (R), Limpieza (L) y Desinfección (D).

¿Qué es remoción?
Paso en el cual se retiran de las áreas las partículas gruesas, procedimiento que generalmente consiste en barrer.

¿Qué es limpieza?
Paso en el cual se utiliza agua más jabón en cantidades que la etiqueta del producto sugiera, con el fin de remover la suciedad del área.

¿Qué es desinfección?
Paso en el cual se utiliza una solución de agua más desinfectante, para aplicación en superficies como parte del procedimiento final.

Recomendaciones de uso de la solución desinfectante

• Antes de iniciar con la preparación de la dilución se debe verificar la etiqueta del producto con el fin de identificar su concentración comercial.

• Los productos desinfectantes se preparan acorde a la descripción de la hoja de seguridad o ficha técnica del mismo.

• Verificar instrucciones de uso descritas en la hoja de seguridad del producto desinfectante.

• La limpieza debe ir antes de la desinfección y nunca tratar de reemplazarla.

• Evite levantar polvo al limpiar.

• Los traperos, paños de aseo y baldes, deben estar siempre limpios y secos antes del inicio del procedimiento.

• Los elementos (baldes, traperos, trapos, guantes) que se utilizan para limpieza y desinfección deben ser exclusivos en cada área.

• Los elementos utilizados deberán lavarse una vez finalizado el procedimiento y dejarlos secar en un sitio ventilado, no dejarlos sumergidos en la solución.

• Nunca mezcle el desinfectante con el jabón.

• No mezclar varios desinfectantes.

• Los derivados clorados NO deben usarse como desinfectantes de alto nivel.

• La dilución debe realizarse al iniciar el protocolo de lavado y desinfección.

Plan de limpieza y desinfección

Existen diversos productos químicos que se pueden usar como desinfectantes, estos deben contar con características como virucidas, fungicidas, bactericidas y esporicidas en su mayoría, información que se encuentra en la hoja de seguridad o ficha técnica del producto.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de INVIMA. 2012.

Elemento a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de Hipoclorito	Tiempo de Acción	Forma de aplicación
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos.	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersión

Tabla 01. Dosificación con hipoclorito (5,25%). Fuente: Secretaría de Salud de Boyacá, (2020).

La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos, (por sus siglas en inglés - EPA), publicó una lista de desinfectantes aprobados para uso contra el Coronavirus. Allí están incluidos entre otros los más conocidos:

PRODUCTOS	USO
Ácido peroxiacético	Este desinfectante ayuda en una gran variedad de industrias como la alimentaria, procesadoras de alimentos y bebidas, incluyéndose desde operaciones de procesado de carne, y lácteas. Se puede utilizar en superficies para desinfectar tanques, rellenadores, en la industria cervecera, vitivinícola y embotelladoras entre otros. (Betelgeux-Christeyns, 2018)
Agua oxigenada	En grado alimentario dosificaciones usar solo al 3%, en utensilios para manipulación de alimentos se pueden desinfectar luego de su uso, con un poco de agua oxigenada, que elimina cualquier bacteria o germen, incluida la salmonella. (Dietética Lo de Pérez, 2020).
Superficies	Ayuda a desinfectar fruta y hortalizas para consumir crudas, comercializadas en platos preparados, como productos de cuarta gama o con carácter general en la restauración colectiva. (Higiene Ambiental, 2018).
Isopropanol	El uso de isopropanol al 75% en las fórmulas para la desinfección de las manos y no para superficies. La desinfección de las superficies con hipoclorito de sodio al 0.1% o etanol al 62-71% (pequeñas superficies) reduce significativamente la infectividad de los coronavirus en las superficies en un tiempo de exposición de 1 minuto. (Región de Murcia - Consejeria de Salud, 2020).
Amonio cuaternarios	Es un limpiador desinfectante que tiene un amplio espectro de eliminación de microorganismo como virus, bacterias, hongos, levaduras, esporas, E. coli, salmonella etc… causantes de malos olores y enfermedades gastrointestinales. Puede ser aplicado sobre superficies, paredes, pisos, techos, para desinfección de equipos y utensilios, vehículos de transporte entre otros. (Betelgeux-Christeyns, 2015) y (KipClin, 2019).
Ácido cítrico.	El ácido cítrico se puede agregar a bebidas y alimentos procesados y envasados, como helados, sorbetes, refrescos, vino y alimentos enlatados y en frascos, como un conservador, agente emulsionante y saborizante amargo. Se agrega ácido cítrico a muchos alimentos enlatados y en frascos para prevenir el botulismo. ayuda a eliminar la acumulación de agua dura en platos y cristalería. (Chemical Safety Facts, 2020).
Etanol	Como aditivo alimentario, el etanol puede ayudar a distribuir uniformemente la coloración de los alimentos, como también realzar el sabor de extractos de alimentos. (Chemical Safety Facts, 2020).

Tabla 02. Desinfectantes aprobados por la EPA, para uso contra el coronavirus.
Fuente: United States Environmental Protection Agency - EPA, (2020).

3 USO ADECUADO DE
Los Elementos de Protección Personal

Uso adecuado de tapabocas

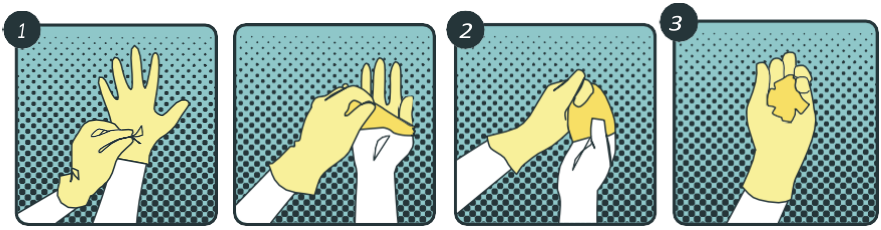
Es un complemento a las medidas de distanciamiento físico e higiene recomendadas. Deben cubrir boca, nariz y barbilla y se componen por una o varias capas de material textil y pueden ser reutilizables o de un solo uso. Si son reutilizables, el fabricante indicará el número máximo de lavados. A partir de ahí, no se garantiza la eficacia del tapabocas. Los no reutilizables deben ser eliminados después de su uso recomendado. Por cuestiones de comodidad e higiene, se suele recomendar no usar el tapabocas durante más de 4 horas. En caso de que se humedezca o se deteriore por el uso, se recomienda sustituirlo por otro.

Pasos para poner correctamente el tapabocas:

1. Lávese las manos 40 - 60 segundos antes de manipularlo
2. Toque sólo los elásticos del tapabocas
3. Póngalo sobre nariz y boca, asegurándose de que no queden grandes espacios entre la cara y el tapabocas
4. Pase las bandas elásticas detrás de las orejas.
5. Pellizque la pinza nasal para ajustarlo bien a la nariz.
6. Evite tocar la parte exterior del tapabocas. Si lo hace lávase las manos antes y después.
7. Antes de quitarse el tapabocas, lávese las manos.
8. Retírelo tocando sólo las bandas elásticas
9. Para desecharlo, introdúzcalo en una bolsa de plástico.
10. Deposítelo cerrado en la basura y lávese las manos.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de COTELCO, MinSalud, MinCIT, INS, & Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España, (2020)

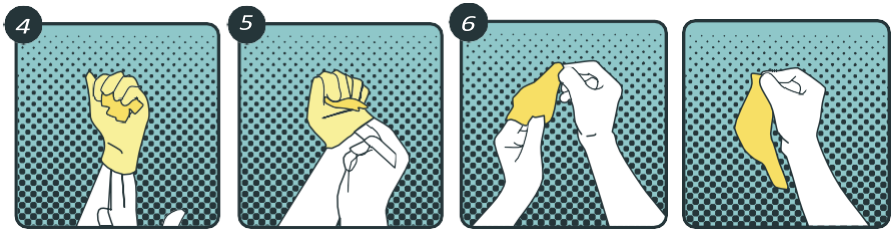
Pasos para quitarse los guantes correctamente



Agarra la parte exterior del guante por la muñeca sin tocar tu piel.

Despega el guante de tu mano, tirando de él de adentro hacia fuera

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



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

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

Desecha los guantes de forma segura, sin reutilizarlos en ningún caso

Figura 07. Indicaciones para quitarse los guantes adecuadamente.
Fuente: Gobernación del Chocó. (2020).

4 MODIFICACIÓN DE

Hábitos comportamentales

- Evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con clientes o con otros colaboradores.
- Evitar compartir elementos con clientes o demás colaboradores.
- Mantener una distancia mínima de dos metros entre colaboradores.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Ministerio de Industria, Comercio y Turismo - MinICT España, (2020).

Recomendaciones En el establecimiento:

Se recomienda:

Contar con el concepto sanitario emitido por la Secretaría de Salud o autoridad sanitaria pertinente.

Cumplir con todos los lineamientos considerados en la resolución 2674 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Garantizar que todos los colaboradores pasen por un control diario de temperatura corporal para descartar fiebres.

Todos los colaboradores deberán tener su certificado de manipulación de alimentos vigente.

Suministrar a los colaboradores ubicados en puestos fijos de trabajo, guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos de limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.

Todos los colaboradores que se encuentren en las instalaciones deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada laboral.

El personal de servicios generales, que desempeñen labores de limpieza y desinfección, debe usar tapabocas de manera permanente durante su jornada, contar con los elementos de protección personal y el uniforme de dotación, con delantal sobre la ropa de dotación.

Realizar la desinfección del calzado al ingreso del establecimiento.

Habilitar un espacio para que el colaborador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al restaurante y al finalizar su turno. Este espacio debe contar con lockers o similares, donde los colaboradores dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo y deberá lavarse diariamente.

En caso de que algún colaborador llegue al establecimiento con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del COVID-19, debe remitirse al aislamiento domiciliario e informar del caso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica por parte de su EPS.

Procurar establecer un formato interno de reporte de síntomas para identificar de manera preventiva casos sintomáticos.

Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al esto de colaboradores como a clientes, respetando la distancia de seguridad siempre que sea posible.

Mantener los guantes limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

El proceso de lavado de manos debe durar al menos 40 segundos y realizarse con jabón bactericida y agua.

Sugerir a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos (mediante una señalización adecuada), y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.

Promover la venta de los alimentos para llevar, en vez de consumirlos en el establecimiento.

Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, utilizando herramientas tecnológicas (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.

No usar teléfono móvil mientras realiza alguna actividad, pero si por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y desinfección del dispositivo.

Supervisar a diario la limpieza y el uso adecuado de la dotación requerida, según la actividad que desarrolle el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).

Determinar en función del tipo de uniforme: el modo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. Dado que el uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral, se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la mantelería propia, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una temperatura >60°C.

En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en su domicilio, el establecimiento debe informar a los colaboradores que el lavado debe realizarse a >60° c. Cuando se transporte la ropa de trabajo, ésta debe introducirse en una bolsa cerrada. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.

Supervisar con frecuencia el lavado de manos y la práctica de hábitos de higiene de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.

Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas.

Asegurar que el personal que atienda el público se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones y mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.

Hacer prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.

Conocer y exigir en detalle el protocolo higiénico, los productos químicos empleados y la frecuencia con la que estos deben ser usados.

Al estornudar o toser preferiblemente hacerlo en un pañuelo desechable, o en su antebrazo; no debe utilizarse la mano.

Usar mascarillas adecuadas que impidan la transmisión del Coronavirus, su uso puede llegar a estar justificado en áreas de alto riesgo donde además haya una alta afluencia de clientela.

Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.

Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando su servicio en otros formatos por parte de los meseros bajo petición del cliente.

El aforo de atención en el establecimiento no deberá superar el 25% de su capacidad total.

De acuerdo con la capacidad del establecimiento, generar una estrategia para el control de ingreso de clientes, evitando aglomeración en pasillos y puntos de pago.

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

Tener un control de acceso en la entrada del establecimiento con un anfitrión para la medición de temperatura, gel antibacterial y orientaciones generales.

Llevar un registro de entregas, que incluya: fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes, proveedores y aliados, lo cual servirá de referencia para las autoridades sanitarias.

Promover la descarga de la aplicación CoronApp y COVID-19 Boyacá.

El establecimiento deberá garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes.

Cuando la capacidad del aforo sea la máxima, los clientes deberán realizar fila de ingreso en la puerta de entrada, cumpliendo estrictamente el distanciamiento de 2 metros entre personas.

Hacer campañas de sensibilización para que no asistan personas adultas mayores, menores de edad o niños a los establecimientos con el propósito de protegerlos de cualquier contagio.

Dedicar, el comercio organizado de alimentos, una hora y media antes a partir del horario normal de apertura de los establecimientos, para la atención exclusiva de adultos mayores y mujeres embarazadas.

Establecer horarios escalonados de apertura y cierre, para disminuir la aglomeración de clientes en las instalaciones.

Prohibir el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.

Contar con dispensador "público" de elementos de protección personal como tapabocas y guantes, gratuitos o con costo.

Restringir los alimentos en modalidad de autoservicio.

Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre colaboradores y el cliente.

En caso de usar datáfonos por parte de los clientes, se deberá ejecutar un protocolo de desinfección después de cada uso.

En caso de recibir dinero en efectivo por parte de los clientes, se deberá ejecutar un protocolo de desinfección del mismo.

Promover a través de medios como chat, línea fija, línea móvil, plataformas tecnológicas de venta y distribución, página web, entre otros, la oferta e información del establecimiento.

Disminuir la exposición de colaboradores, evitando el abastecimiento en almacenes de cadena o lugares con aglomeración de personas.

Atender la integridad de los colaboradores como una prioridad, su salud, su bienestar y sus necesidades, incluyendo a su familia.

Establecer y organizar horarios de entrada y salida, pausas activas, almuerzos, entre otros, evitando que todos los colaboradores compartan de forma masiva cada actividad.

Dejar los objetos personales, incluidos móviles, en un lugar determinado (locker, guarda equipaje, etc)

Planificar las tareas y procesos de trabajo, de tal forma que se mantengan las medidas de bioseguridad óptimas, la infraestructura y disposición de los equipamientos permitidos, la distancia de seguridad entre colaboradores y se minimice el contacto entre ellos.

Evitar que el personal de barra o de sala entre en la cocina en caso de existir.

En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse, siempre que sea posible, de forma que se concentren los mismos colaboradores en los mismos grupos de turnos.

Verificar el inventario de materias primas e insumos requeridos para la prestación del servicio y así determinar de forma efectiva el abastecimiento de estos.

Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrantes tales como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos y en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.

Anotar los pedidos de modo que el personal de cocina no necesite acercarse para escucharlos. Y se deberán desinfectar los mecanismos 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.

Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los establecimientos.

Eliminar la entrega de información o publicidad impresa.

Identificar y priorizar proveedores clave que suministren productos y servicios necesarios para la ejecución de las actividades y procesos de bioseguridad de la organización.

Validar condiciones contractuales con proveedores críticos, validar si cuentan con planes de contingencia y protocolos de bioseguridad para garantizar la salud de todos los colaboradores.

Organizar un comité de crisis desde la gestión de talento humano con líderes por cada departamento, quienes serán responsables de implementar las medidas preventivas del establecimiento, mediante políticas de comunicación con clientes, colaboradores, proveedores y demás.

Diseñar e implementar señalización informativa como pendones, piezas digitales, etc, sobre las medidas preventivas del establecimiento.

Tener en un lugar visible información de los centros de atención médica

más cercanos al establecimiento.

Llevar un registro de los clientes con dirección y teléfono, que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID -19, de modo que se puedan rastrear los contactos.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Instituto para la Calidad Turística Española y ARL Sura, (2020).

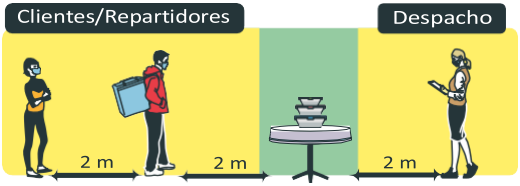


Figura 8: Servicio al cliente con proveedores y clientes
Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Instituto para la Calidad Turística Española, MinSalud & ARL Sura. (2020).



Figura 9: Distanciamiento en los servicios de baño en los establecimientos de AyB



Desinfección de superficies y áreas de servicio

Se recomienda:

Antes de la apertura del establecimiento, realizar una limpieza y desinfección profunda, utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Disponer de fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección y hacer la debida capacitación de su uso a los colaboradores.

Garantizar la ventilación permanente y diaria de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos, abriendo las ventanas después de cada servicio.

Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común en el establecimiento (baños, esas, sillas, puntos de pago, pasamanos de escaleras, contenedores, recipientes de basura, lugares de alto contacto como botones eléctricos, datafonos, vitrinas, neveras, bandas

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

Realizar desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en el ambiente. Servicio que deberá ser prestado por empresas autorizadas por la Secretaría de Salud.

Garantizar que las labores de limpieza y desinfección en las áreas comunes de mayor afluencia de clientes y colaboradores, se deberá realizar con una periodicidad de 3 horas, con desinfectante que tenga actividad virucida.

Usar desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.

Al momento de realizar la limpieza; no barrer en seco, ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpias.

Regular la adecuada administración de productos químicos en la limpieza, con el fin de no crear ambientes que puedan causar malestar general o intoxicación.

Disponer de áreas y lugares específicos para la eliminación correcta de los desechos contaminados (guantes, tapabocas o elementos expuestos), así mismo se recomienda utilizar bolsas de un color determinado.

Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de los establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

Tener papeleras con apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior.

Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios.

Asegurar la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas, en caso de que éstas no se cubran, y apoyabrazos, según aplique deben limpiarse después de cada uso.

Realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, perillas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos, etc., después de cada servicio.

Garantizar la limpieza y desinfección de manera permanente de los carros de carga para transporte de los productos o insumos.

Diseñar e implementar protocolos de limpieza y desinfección de manera permanente en zonas de cargue y descargue de alimentos y otras mercancías.

Informar a los proveedores que la recepción de insumos se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.

Llevar un registro de proveedores de insumos y productos, donde se incluya información referente al nombre de la persona que hace la entrega, número de contacto y empresa a la que pertenece.

Diseñar un área de recepción de insumos, equipos o materiales, según el tamaño de los mismos, que contemple dos espacios separados: un espacio exterior para la limpieza y desinfección de estos y un espacio interior para su uso o conservación.

Ubicar los productos en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por un empleado que se encuentre en el área interior.

Los insumos recibidos deberán pasar por un proceso de limpieza y desinfección previo a su ingreso al establecimiento.

Señalar el área de parqueo, de forma tal que exista espacio suficiente entre los vehículos de los clientes.

Implementar protocolos de limpieza y desinfección en puntos de pago de parqueaderos, este procedimiento se deberá realizar con desinfectantes que tengan actividad virucida.

Hacer uso,si es posible, de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado. No deben utilizarse tapetes atrapamugre.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Instituto para la Calidad Turística Española y ARL Sura, (2020).



Desinfección de los elementos y utensilios de cocina

Se recomienda:

Limpiar y desinfectar con productos autorizados para contacto con alimentos y con cocciones a temperaturas superiores a 80 grados centígrados.

Lavar la mantelería, servilletas y ropa de trabajo a temperaturas superiores a los 60°C.

Realizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas y demás), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos tales como bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras.

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

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

Desinfectar las cajas, recipientes o cualquier empaque que se use para transportar alimentos o equipos, antes de salir y cuando regresen a los sitios de cocina o almacenamiento.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Instituto para la Calidad Turística Española y World Central Kitchen, (2020).



Manipulación de alimentos

Se recomienda:

Asegurar que el personal que manipule alimentos se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones y mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección y durante el periodo de servicio.

Asegurar que el personal use tapabocas y guantes durante la jornada de trabajo.

No permitir el ingreso de personas extrañas a la despensa ni a las zonas de preparación.

Prohibir la salida de la zona de preparación de alimentos con el uniforme. Cuando el personal requiera desplazarse deberá usar una bata de protección.

Demarcar las zonas de trabajo de cada persona en la cocina, y evitar salir de esas zonas, manteniendo siempre la distancia física de 2 metros.

En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia, los colaboradores deberán hacer uso de los elementos de protección personal.

Conservar la asignación de personal por procesos, para evitar cruces y facilitar el seguimiento de personas en caso de ser necesario.

En caso de compartirse herramientas de trabajo como cuchillos, menaje, realizar desinfección, previo a su uso por cada persona.

Cocinar los alimentos a temperaturas por encima de los 60°C (el Coronavirus no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede existir contaminación cruzada).

Lavar y desinfectar las frutas y hortalizas antes de consumirlas o guardarlas en la nevera. Para la desinfección utilice una solución de hipoclorito de sodio (a 1 litro de agua agregue 20 gotas de hipoclorito de sodio comercial) u otro producto indicado para este fin.

Preservar la cadena de frío y mantener los alimentos conservados protegidos físicamente en todo momento mediante recipientes

Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.

Al recibir materias primas, el receptor deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos.

Cocinar y manipular de manera correcta los productos cárnicos durante su preparación, garantizando la seguridad en su consumo.

Proteger permanentemente los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.

Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.

Minimizar el contacto y manipulación directa de los consumidores con los alimentos.

Verifique la fecha de vencimiento y la integridad del empaque de todos los alimentos procesados, si la fecha ya caducó y/o el empaque presenta abolladuras, perforación, entre otras, abstenerse de consumirlos.

Eliminar la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de MinSalud y ARL Sura, (2020).



Recomendaciones para clientes

Se recomienda:

Esperar su turno para ingresar al establecimiento.

Mantener por lo menos dos metros de distancia con las personas de la fila.

Asistir solo una persona por hogar al momento de hacer las compras a domicilio.

Evitar la presencia de menores o personas de la tercera edad en los establecimientos gastronómicos.

Tener claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.

No degustar alimentos en establecimientos gastronómicos.

Lavar las manos a fondo usando un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón, antes de la compra y consumo de los alimentos.

Utilizar tapabocas, para cubrirse boca, nariz y barbilla.

Guardar el tapabocas mientras consume alimentos o bebidas. Ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada.

En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.

Evitar estar en establecimientos con concentraciones de personas.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de INVIMA, (2020).



Recomendaciones para domiciliarios

Se recomienda:

Utilizar pantalón y prendas de manga larga para la entrega de pedidos.
Usar el tapabocas en forma permanente cubriendo boca y nariz, principalmente cuando interactúe con otras personas.
Lavar sus manos antes de iniciar actividades, ir a entregar cada pedido y al regresar al establecimiento.

Llevar bolsas para que guarde la ropa de trabajo y posteriormente su respectivo lavado.

Aplicar gel desinfectante directamente en las manos y frotar durante veinte 20 segundos como mínimo, antes y después de entregar cada pedido.

Evitar tocarse la cara, nariz, ojos y boca, hasta realizar el lavado completo de las manos.

Evitar la manipulación directa de los alimentos y no estornudar o toser sobre ellos.

Solicitar el cambio de dotación y de elementos de protección, cuando estos se ensucien o deterioren.

Evitar el contacto directo con otras personas durante su actividad laboral.

Fomentar la utilización de envases precintados con un nuevo sistema de control y embolsado con etiqueta "testigo" para evitar la manipulación por terceros.

Todo pedido debe llevar doble bolsa y estar debidamente sellado para garantizar la protección del producto.

La entrega del pedido se realizará bajo la fórmula de entregas sin contacto, que implica que el repartidor nunca está en contacto ni con el producto ni con el cliente para garantizar la seguridad en toda la cadena.

Llevar un registro de identificación de proveedores y clientes (teléfono o correo electrónico), que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19 de modo que se puedan rastrear los contactos.

Utilizar alcohol glicerinado al 60% antes y después de cada entrega, si entra en contacto con dinero en efectivo, con superficies o con los clientes.

Fomentar el uso de pago por medios electrónicos.

Ser eficaces y seguros en los procesos de entrega y distribución. Por esto deben fortalecerse las medidas de seguridad vial de los domiciliarios para el tránsito durante esta etapa en que las vías tienen una baja ocupación.

La limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio se deberá realizar cada 3 horas.

Incluir un plan de limpieza y desinfección si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo, los cajones de las motos, etc. De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos).

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de INVIMA, (2020).



Si un cliente realiza pago con tarjeta, tenga en cuenta:

Paso 1: Desinfectar el dispositivo y la tarjeta antes de realizar el pago.

Paso 2: Solicitar al cliente que digite su clave manteniendo siempre la distancia de al menos dos (2) metros.

Paso 3: Tomar el dispositivo y proceder al cobro.

Paso 4: Retirarse y proceder con la desinfección de manos y elementos utilizados.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de Falen, (2020).



Recomendaciones para clientes a la hora de recibir domicilios

Se recomienda:

Evitar recibir domiciliarios que presenten síntomas de gripa.

Evitar recibir domicilios si presenta síntomas respiratorios.

Usar tapabocas que cubra boca y nariz y siempre esté en buenas condiciones para recibir los domicilios.

Procurar pagar el valor exacto en caso de pagar con efectivo o preferiblemente con tarjeta de crédito o débito.

Mantener dos metros de distancia con el domiciliario.

Recibir el domicilio en recepción si es propiedad horizontal.

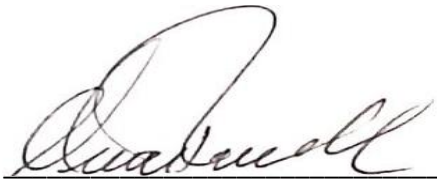
Solicitar que el producto venga en doble bolsa.

Lavarse las manos con agua, jabón y secarlas con una toalla limpia después de recibir cada domicilio.

Verificar que el repartidor utilice tapabocas al momento de la entrega y después de recibir un pedido, elimine la envoltura externa y lave sus manos antes de servir o consumir los alimentos.

Evitar que el domiciliario ingrese a la vivienda y de ser posible preferiblemente recibirlo por una puerta o ventana.

Fuente: Secretaría de Turismo de Boyacá, (2020) a partir de MinSalud, (2020).



OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS
REPRESENTANTE LEGAL



MARCO ANTONIO CASTRO ROJANO
RESPONSABLE SGSST