PROTOCOLO BIOSEGURIDAD KIOSCO SENA

En el área de alimentación ubicada al lado del bloque de Automatización, se requiere tener en cuenta las siguientes orientaciones para prevenir la proliferación del virus COVID-19:

PROTOCOLO KIOSCO

- Al de ingresar al kisoco se debe lavar las manos según el protocolo de lavado de manos con agua y jabón y usar el gelantibacterial.
- Al realizar la fila para el consumo de alimentos se debe respetarla distancia de 1 metro y respetar la demarcación ubicada en elpiso.
- Se debe permanecer con el tapabocas hasta que se sienten a consumir los alimentos y al finalizar el consumo usar nuevamente el tapabocas.
- Mientras se consumen los alimentos se deben guardar los elementos de protección (careta y tapabocas) en la bolsa destinada para tal fin y evitar que estos se puedan contaminar o extraviar.
- En caso de toser y/o estornudar seguir el protocolo para tosery estornudar.



- Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 1,5 metros y colocar o habilitar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre las personas a la hora de la alimentación y entre cada grupo realizar los procesos de desinfección.
- Al terminar de consumir los alimentos inmediatamente se debe retirar del lugar para asegurar la desinfección de los lugares por parte del personal que está realizando la limpieza.

- En el kiosco se tienen algunas medidas adicionales para reducir el riesgo de propagación, tales como limpieza y desinfección de superficies de alto contacto como utensilios, equipos, ambientes, empaques de cubiertos, entre otros.
- Evitar la manipulación elementos de uso general como azucareras y saleros, esta solo será manipulada por el personal del kiosco.
- Entrega de servilletas a cada usuario.
- Desinfección de bandejas después de cada uso
- El personal del Kisoco estará permanentemente con sutapabocas cubriendo boca y nariz y tendrá que lavarse las manos cada hora como mínimo y desinfectarse con gel antibacterial cada vez que atiende a un usuario haciéndole entrega de algún producto.
- Quien atiende la caja o manipula el dinero no puede hacer entrega de productos o manipular mercancía hasta tanto no haga el proceso de lavado o desinfección de manos.
- Se realizará aseo general cada 8 días al interior del Kiosco de manera exhaustiva y utilizando productos antibacteriales.
- Limpieza frecuente de mostrador y utensilios con jabón, alcohol y gel antibacterial.
- Se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin, ya que al momento del consumo de los alimentos se debe quitar el tapabocas lo que implica caída de gotas de saliva en el área donde se encuentra lapersona, con el respectivo riesgo que implica la acción.
- Realizar limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios para alimentación.
- Lavar las manos con agua, jabón y secar con toallasdesechables.
- Retirar el tapabocas
- Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.

