



PROTOCOLO PARA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE BIOSEGURIDAD.

DIRIGIDO A:
Restaurantes y Cafeterías



Cámara de Comercio
de Manizales por Caldas



CUIDÉMONOS ENTRE TODOS

Este protocolo tiene como objetivo guiar a los empresarios para adoptar las medidas de bioseguridad que garanticen la protección de su personal y la de sus clientes, teniendo en cuenta la información, instrucciones y recomendaciones que ha **emitido el Gobierno Nacional en cabeza del Ministerio de Salud y de Trabajo.**

De acuerdo a la resolución 666 del 24 de abril de 2020: “Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus Covid-19”, es necesario adoptar los protocolos generales de bioseguridad que deben ser implementados y adoptados por todas las actividades económicas sociales y todos los sectores de la administración pública.

Cada empresario debe ser consciente y responsable de aplicación de este protocolo para hacer frente al COVID – 19, con la intención de evitar un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestro país.



1.1) Antes de que el establecimiento inicie operaciones, es importante que realice una encuesta que le permita identificar las condiciones de salud y otros aspectos importantes de los 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

Puede consultar un modelo para adaptar a su empresa o establecimiento en el siguiente link:

<https://bit.ly/2zrm4ij>

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



Realice el listado de procesos que habitualmente tiene en el restaurante o cafetería, e identifique los no seguros y transfórmelos para que sean seguros, de manera que sean implementados, bien sea para operar a puerta cerrada bajo modalidad de domicilios o para dar apertura al establecimiento.



Si hará apertura al establecimiento, deberá reajustar la distribución de las mesas y sillas, así como deberá tener identificada la capacidad máxima de las personas que podrán estar en el establecimiento, garantizando la distancia mínima de 2 metros.



Reparta 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 a la capacidad máxima de personas identificada.



Defina los protocolos que deberán ser implementados por todo el personal, en esta guía le brindamos una orientación de cómo hacerlo. .



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.



- 2.1) Realizar el proceso de desinfección de la suela de los zapatos con alcohol.
- 2.2) Disponer de un lugar como vestidor para que el personal al llegar al establecimiento, pueda realizar el cambio de su ropa y zapatos, por un uniforme de tela antilíquidos o hidrorrepelente, zapatos antideslizantes y uso de gorro para la manipulación de alimentos
- 2.3) Tener a disposición bolsas plásticas para la disposición de la ropa y zapatos de cambio.
- 2.4) Realizar el proceso de desinfección de manos con alcohol glicerinado a una concentración entre 60% y el 95%, pero recuerde que esto no reemplaza el lavado de manos, el lavado debe hacerlo cada tres horas
- 2.5) Diariamente, al iniciar la jornada laboral debe hacer un refuerzo sobre las actividades a seguir del protocolo de seguridad con todos los empleados, pueden apoyarse en este protocolo o en videos que las ARL tienen publicados.
- 2.6) Recuerde que siempre al ingreso del establecimiento o empresa una persona debe estar regulando la temperatura de los empleados y clientes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar



- 3.1) Realizar el lavado de manos con agua y jabón debe realizarlo: cada que atiende a un cliente antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas.
- 3.2) Definir protocolo de acceso a lavado de manos, evitando coincidir con otros compañeros de trabajo y conservando el distanciamiento físico exigido.
- 3.3) La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias y no haya tenido contacto con el cliente.
- 3.4) Se deberá contar con un dispensador de gel antibacterial en el espacio de trabajo.
- 3.5) Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad lavado de manos.

DISTANCIAMIENTO FÍSICO Y ESPACIO DE TRABAJO



- 4.1) Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre las diferentes áreas de trabajo del establecimiento evitando contacto directo.
- 4.2) Se debe controlar el aforo de los trabajadores en el área de trabajo, así como el de los comensales y en general en los sitios de descanso de los empleados.
- 4.3) Deberá permitir el ingreso de clientes, de tal manera que guarden la distancia mínima de al menos a 2 metros entre cliente y cliente y con el personal, no se deberá tener personas en espera dentro del establecimiento.
- 4.4) Modificar la disposición de las mesas, la circulación de personas, la distribución de espacios, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener distancias mínimas exigidas por el Ministerio de Salud.
- 4.5) Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.



ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Con el fin de asegurar el cuidado y la salud del personal deberá suministrarle los siguientes elementos, que deberán ser desechados después de atender a cada cliente, en una única bolsa roja, ya que son de riesgo biológico.

- 5.1) Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.
- 5.2) Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- 5.3) Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- 5.4) Se debe designar un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.
- 5.5) Se deberá usar tapabocas, guantes y careta



Instale un control a la entrada del restaurante que le permita:

- 6.1) Tomar la temperatura de los clientes, si tienen una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar, tampoco podrán ingresar si tiene síntomas de gripa, tos u otro.
- 6.2) Exigir el uso de tapabocas.
- 6.3) Suministrar alcohol glicerinado para la limpieza de manos de los clientes al ingreso y antes de salir del establecimiento y si se le facilita el lavado de manos correspondiente.
- 6.4) Realizar el proceso de desinfección de la suela de los zapatos con alcohol
- 6.5) Tomar los datos de contacto, con el fin exclusivo de tener su trazabilidad, en caso de que resulten contagiado por la Covid-19.
- 6.6) Cumpla con las medidas de protección (aislamiento social) para la población más vulnerable (mujeres embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares, cáncer, u otros que por sus condiciones de salud requieran especial cuidado y personas mayores de 70 años).
- 6.7) El personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.
- 6.8) Después de cada servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los clientes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.
- 6.9) De contar con los medios electrónicos, promueva el pago con tarjetas bancarias, para evitar el contacto con dinero en efectivo.



La desinfección preventiva de los espacios y material de trabajo es clave para reducir considerablemente el contagio del COVID-19, por ello, aplicar prácticas preventivas de desinfección y buena limpieza crean una buena barrera de protección ante cualquier foco infeccioso.

- 7.1)** El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar guantes, delantal, tapabocas, careta o monogafas).
- 7.2)** Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, atendiendo a las buenas prácticas, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- 7.3)** Las áreas de trabajo en la cocina deben disponerse de forma que ellos implementos limpios y el sucio estén separados y no puedan mezclarse.
- 7.4)** Realizar la limpieza previa, desinfección (sanitización) y esterilización de áreas y superficies, tales como mesas, sillas, manijas, pisos, paredes y zonas de mayor tráfico, retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- 7.5)** Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos (mesadas, heladera, electrodomésticos).
- 7.6)** Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de
- 7.7)** Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- 7.8)** Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el
- 7.9)** Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.

- 7.10)** Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento.
- 7.11)** Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al
- 7.12)** Elimine los guantes y paños en una papelería después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado.
- 7.13)** Utilizar desinfectantes, alcohol al 70% o hipoclorito comercial al 5%, para la limpieza de los objetos, superficies y utensilios de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- 7.14)** El personal debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección.
- 7.15)** Disponer de sitios de almacenamiento seguro de los productos químicos utilizados (lugares ventilados, secos, con aireación y luz natural pero protegido de la luz directa del sol).



PROVEEDORES Y MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

- 8.1) Realizar cronograma de entrega de insumos por parte de proveedores en horarios específicos para que no se encuentren varios al mismo tiempo.
- 8.2) Los proveedores deben cumplir los protocolos de bioseguridad para entregar.
- 8.3) Para el caso de los proveedores, lleve el mismo control que con los clientes y restrinja el ingreso de ellos a las zonas de consumo y preparación de los alimentos.
- 8.4) Debe seguirse el protocolo de desinfección de los insumos y productos recibidos.
- 8.5) Las zonas deben estar delimitadas en los lugares hasta donde pueden ingresar los proveedores.
- 8.6) Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante. Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.
- 8.7) Es muy importante la correcta rotación de las materias primas y alimentos tanto en la alacena como en la nevera, aplicando el principio "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".
- 8.8) En el caso de contar con domicilios, extreme la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos. Si esta gestión la hace un proveedor externo, lleve a cabo los mismos protocolos anteriores.



- 9.1) La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- 9.2) Se debe realizar disposición en bolsas y canecas de acuerdo con el código de colores del restaurante.
- 9.3) Se debe disponer de un punto de acopio, previamente señalado para la posterior recolección y entrega al proveedor correspondiente.
- 9.4) Se recomienda que los pañuelos, los elementos de protección personal, mascarilla y dotación desechable que el personal emplee para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria”, se depositen en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y en lo posible accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria.
- 9.5) Los residuos peligrosos deberán almacenarse en un área específica, para luego entregar al gestor.



PROTOCOLOS QUE DEBEN ADOPTAR LOS EMPLEADOS FUERA DEL ESTABLECIMIENTO:

10.1) AL SALIR DE LA VIVIENDA:

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre las restricciones a la movilidad y el acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar aglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos, y mucho más si alguno presenta cuadro respiratorio.
- Evitar saludar con besos, abrazos o de mano.
- Utilizar tapabocas en áreas de afluencia masiva de personas, en el transporte público, supermercados, bancos, entre otros, así como para los casos de sintomatología respiratoria o si es persona en grupo de riesgo.

10.2) AL REGRESAR A LA VIVIENDA:

- Retirar los zapatos a la entrada, y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano, y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de la familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con agua caliente (que no queme las manos) y jabón, y secar por completo. No 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, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

REPORTE EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS COMPATIBLE CON COVID - 19:



Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como: fiebre, tos, dificultad para respirar se recomienda el siguiente procedimiento:

- Comunicar a su jefe inmediato.
- Usar el tapabocas de manera adecuada.
- Deberá seguir los protocolos de aislamiento y reporte de síntomas a la EPS en la que se encuentra afiliado el trabajador para identificación y manejo.



LISTA DE CHEQUEO PARA LA IMPLEMENTACIÓN

ACTIVIDAD	CUMPLIMIENTO	
	SI	NO
Diseñar instructivo de lavado de manos y fijarlo en el área de lavado. Puede consultar este protocolo de la ARL SURA: www.segurossura.com.co/covid .		
Diseñar instructivo de uso correcto del tapabocas y guantes. Ver anexo 1 de esta guía.		
Diseñar los protocolos de limpieza donde se defina la periodicidad, los equipos de protección de personal necesarios para realizar la labor de manera segura (guantes, respiradores, gafas de seguridad entre otros) y las sustancias químicas a utilizar. Ver punto 6 de esta guía.		
Establecer lineamientos de prevención y desinfección en cuanto al cambio de ropa al llegar y salir del sitio de trabajo. Ver punto 1 de esta guía.		
Definir el orden en el que los empleados que estén en el turno de trabajo pasarán a lavarse las manos, esto con el objetivo de evitar aglomeraciones en el sitio de lavado y que el lugar de trabajo.		
Realizar la demarcación en el piso, donde facilite tener un espacio de 2 metros entre persona y persona para evitar contacto entre ellos.		
Establecer en un documento escrito los tiempos de recuperación, hidratación, descansos y espacios por cada empleado en turno.		
Definir una persona responsable por turno de la vigilancia y supervisión de las medidas tomadas.		

ACTIVIDAD	CUMPLIMIENTO	
	SI	NO
Defina la forma en la cual garantizará la ventilación de forma permanente del establecimiento.		
Capacitar el personal en: uso de tapabocas, guantes, alcohol glicerinado, elementos de desinfección, en las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados para la limpieza del establecimiento y en la demás medidas tomadas por el establecimiento.		
Socializar de manera permanente los instructivos realizados en los pasos anteriores y pegarlos en zonas visibles para los empleados.		
Capacitar al personal en cuanto a medidas de desinfección y prevención necesarias al llegar a casa.		
Acatar y divulgar normas de seguridad y requerimientos emitidas por el gobierno nacional y municipal.		

Fuente de información:

- 1.) Resolución 666 de 24 de abril de 2020.
- 2.) Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud - Minsalud - Código GIPS 24 - Abril de 2020.
- 3.) ABC Reincorporación Laboral - Colmena Seguros.