



PROTOCOLO APERTURA RESTAURANTES Y AFINES PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EN LOCAL



1. OBJETIVOS GENERALES

- Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los Restaurantes y Servicios Afines, con el fin de proteger la salud del personal, proveedores 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 y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo, atención, limpieza, y demás tareas que se desarrollen en el local.

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.
- **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 1,5 mts. 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.

- **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.
- **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: auto combustibilidad, 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; seguridad física (vigilancia) y atención al público, puestos de trabajo con atención a clientes de manera presencial como receptionistas, 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 comidas al paso, salones de comidas rápidas, bares, entre otros.
- **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.
- **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 contratadas, subcontratadas, 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. RESPONSABILIDADES

Cada local en función a su estructura organizacional asignará las responsabilidades descritas.

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 del local.
- Define el personal indispensable para la continuidad de la operación.
- Responsable legal ante las autoridades pertinentes.

Administrador

- Solicita recursos a la Gerencia para la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en el local.
- Asegura la disponibilidad de los EPP para todo el personal en todos los procesos.
- Vela por el cumplimiento del plan 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.



Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores

- 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.
- Monitorea el uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos para la aplicación del presente protocolo (EPP).

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

ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

Los Restaurantes y Servicios Afines que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deben:

- Cumplir con lo establecido en la legislación vigente que apruebe la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional a consecuencia del COVID-19", de acuerdo a la fase de inicio de actividades que corresponde.



- Elaborar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo sectorial.
- Atender pedidos y clientes en los horarios que establezcan las autoridades Nacionales/ provinciales y municipales.
- Registrar la información necesaria para realizar la rastreabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio.

Nota: Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.

- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología.
- Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la categorización de caso sospechoso, el empleador comunicará al C.O.E. inmediatamente, para inicio del protocolo correspondiente.

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

La empresa debe implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus locales.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal.
- Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por la empresa.
- Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario.

Nota: El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Requisitos básicos

- ✓ De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas de la empresa (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos 2 metros entre el personal.



Establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente.

Nota: El restaurante no hará uso inadecuado de las vías públicas.

- ✓ Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.

Nota: Las empresas que utilicen secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.

- ✓ Los puestos de atención al cliente y despacho de comidas, deben contar con barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas).
 - ✓ Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados como ascensores, escaleras, comedores, entre otros, manteniendo la distancia de 2 metros y reduciendo el aforo al mínimo necesario.
- ✓ Se deberá atender a no más de un 50% de la capacidad del local. Para ello se deberá presentar plano del espacio destinado a la atención al público, garantizando el distanciamiento social obligatorio, adecuando las instalaciones para tal fin.
- ✓ Las reservas se realizarán vía telefónica, garantizando el acceso solo de la cantidad de personas autorizadas.
- ✓ El horario de atención al público, será el vigente al momento de la apertura (Almuerzo y Cena hasta las 20 hs), el que se adecuará a las ampliaciones horarias que se vayan autorizando a nivel provincial/nacional.
- ✓ Se recomienda dejar de utilizar menús y cartas impresas. En vez de eso, "se habilitará la oferta de productos por código QR, televisores, redes sociales, apps o en una cartelera visible para todos".

Abastecimiento de agua

- ✓ Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener la actividad de la empresa, hasta el reabastecimiento.

Saneamiento



- ✓ La empresa antes del reinicio de sus actividades debe realizar la desinfección de las instalaciones que debe ser evidenciado a través del certificado correspondiente.

Limpieza y desinfección

- ✓ La empresa debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.
- ✓ Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.

Disposición de residuos sólidos

- ✓ La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en las normativas vigentes.
- ✓ Utilizar bolsa de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante).

Nota: Las bolsas que contengan residuos peligrosos, deben ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes), amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante antes de su descarte. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.

Nota: El personal que manipule residuos peligrosos, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

Servicios higiénicos y vestuario

- ✓ Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- ✓ Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

Equipos sanitarios

- ✓ Disponer de un punto de desinfección de manos al ingreso del local y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre la correcta desinfección de manos ubicado en la parte superior.

PERSONAL

Personal operativo

Consideraciones antes del inicio de las actividades

- ✓ Verificar el uso de mascarillas.
- ✓ Controlar la sintomatología del personal diariamente
- ✓ Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro.
- ✓ Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa.
- ✓ Verificar el lavado o desinfección de manos.
- ✓ La empresa es responsable de entregar la indumentaria
- ✓ limpia y desinfectada diariamente.



Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- ✓ Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.

Nota: Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.

- ✓ Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- ✓ Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.

Consideraciones al finalizar las actividades

- ✓ Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- ✓ Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- ✓ Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro.

Sensibilización y capacitación

- ✓ Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
- ✓ Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

Nota: Las reuniones de trabajo y/o capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.

Personal externo

- El personal externo considerado en el presente protocolo es el siguiente: proveedores, fiscalizadores y visitantes.
 - Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), de no contar con ellos se debe facilitar para el desarrollo de las actividades
- Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en el local.

CLIENTE

Consideraciones para el cliente

- Contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por la empresa de acuerdo al presente protocolo.
- La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas, las mismas que



deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidas entre el cliente y la empresa.

- El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa durante su permanencia en el local.
- No se deberá compartir platos, vaso, cubiertos, comidas y bebidas, u objetos personales.
- Deberá evitar tocarse la cara, especialmente los ojos, nariz y boca, ya que son las tres vías de entrada al cuerpo. En caso de hacerlo, deberá fregar sus manos con alcohol en gel o usar pañuelo o servilleta descartable, la que inmediatamente deberá depositarse en el recipiente de desperdicios.
- Se deberá toser o estornudar cubriéndose con el pliegue del codo, o utilizando servilleta o pañuelo descartable, el que se deberá depositar en el recipiente de desperdicios.
- No podrán acceder al servicio los menores de 18 años, las personas mayores de 60 años y/o embarazadas o personas incluidas como población de riesgo.

Nota: Los niños no parecen ponerse tan enfermos como los adultos por el coronavirus. Pero los niños infectados pueden seguir contagiando el virus a otras personas, algunas de las cuales podrían ponerse gravemente enfermas. Que no vayan a las escuelas, cines, restaurantes u otros lugares de aglomeración de personas, protege a toda la comunidad.

Medios de pago del cliente

- Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor y el cliente.
- Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS) debe demostrar las medidas de bioseguridad implementadas.

Sensibilización

- Gestionar la difusión de infografía por medios digitales o físicos.
- Informar al cliente lo siguiente:
 - Uso obligatorio del barbijo/tapaboca.
 - El pedido llevará un precinto de seguridad, en el caso de despacharlo.

VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD

- Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según la jurisdicción, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA CADA ÁREA

Área Cocina

- **Medidas específicas a cargo del personal:**
 - Controlar diariamente el estado higiénico de su área de trabajo, efectuando un repaso de la misma con una solución de lavandina al 5%
 - Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos
 - Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza, deberá lavar y desinfectar los pisos como indica el protocolo.
 - Las mesadas, sus equipos (especialmente las manijas de accionamiento) y los utensilios empleados durante la tarea de cocina, se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo húmedo en una solución desinfectante de lavandina al 5% o en otro producto de probada efectividad.
 - Las ventanas, puertas y mobiliario de cocina, se desinfectarán con trapo humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5 % o en otro producto de probada efectividad.
 - Dar estricto cumplimiento a las normas de manipulación de alimentos, para evitar que los productos desinfectantes usados en esta emergencia no afecten los insumos o platos preparados.

- **Medidas específicas a cargo de la empresa:**
 - Organizar el trabajo de la cocina de manera de facilitar la prevención de contagios en su personal.
 - Proveer de los elementos e insumos necesarios a esos fines.

Área Salón:

- **Medidas específicas a cargo del personal:**
 - El armado de las mesas comenzará con la desinfección de las mismas, pasando un trapo humedecido con solución desinfectante de alcohol 70/30.
 - El respaldo y el asiento de las sillas se repasará con la misma solución desinfectante, utilizada en la mesa.
 - La vajilla se limpiará con un paño embebido en alcohol



para su desinfección.

- Los platos y los vasos de entrada ubicados en la mesa se colocarán, durante el armado, hacia abajo, y los cubiertos se colocarán dentro de una bolsa de plástico de uso único.
 - Cada mesa deberá contar con dosificador de alcohol en gel.
 - Luego de cada servicio, los cubre manteles, manteles y servilletas, serán retirados para su lavado, y las mesas serán desinfectadas con solución de lavandina al 5% u otro producto de probada efectividad.
 - Luego de servir consumiciones en el mostrador, el lugar utilizado por el comensal que se retira, deberá ser desinfectado con solución de lavandina al 5% u otro producto de probada efectividad.
 - En los casos de que el personal toque dinero o tarjeta de pago, se deberá desinfectar inmediatamente las manos con alcohol en gel.
 - Cuando eventualmente se deba levantar algo del suelo, se desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos
-
- El personal de limpieza deberá limpiar y desinfectar los pisos del salón al finalizar cada turno
 - Las ventanas, puertas y mobiliario del salón, se desinfectarán con trapo humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5 % o en otro producto de probada efectividad.
 - Las mesas y las sillas se desinfectarán con solución de alcohol etílico 70/30.
 - Como mínimo una vez por turno, el personal de limpieza, deberá higienizar los baños, con agua y jabón, y desinfectándolos con solución a base de lavandina al 5%, dejando que la misma actúe por 15 minutos, antes de secarlos con trapo limpio o dejar que se sequen por evaporación.
 - Reponer en los baños las cantidades necesarias de alcohol en gel, toallas de papel, verificando la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

- **Medidas específicas a cargo de la empresa:**



- Habilitar no más del 50% de las mesas habituales, asegurando una cercanía entre comensales sentados en distintas mesas de por lo menos 2 metros.
- Organizar el trabajo del salón de manera de facilitar la prevención de contagios en su personal.
- Proveer de los elementos e insumos necesarios a esos fines.
- Proveer al personal de un soporte para llevar la adición a la mesa, dinero o tarjeta de pago y documento del cliente a la caja y retornar el vuelto o la documentación de pago al comensal.



Anexo N° 01- Espacio Privado para servicio de Restaurant y Esparcimiento

- Los Restaurantes que cuenten además con el servicio de hotelería, podrán disponer de una sala única, acondicionada como espacio para almuerzo/cena, con baño privado, para grupo familiar conviviente en un mismo hogar (que se encuentren realizando de manera conjunta la cuarentena) y que cumpla con las condiciones de cliente mencionadas en el presente protocolo.
- Podrán ingresar a dicha sala, el grupo conviviente, teniendo en cuenta los metros cuadrados que disponga la misma.
- Al solicitar el cliente la reserva de la sala restaurante privada, deberá notificar con previo aviso, la cantidad de personas que utilizarán el espacio.
- Los clientes deberán presentar Documento Nacional de Identidad, para verificar el domicilio del grupo conviviente, que ocuparán la sala restaurante privada.
- Los clientes, al ingreso deberán firmar una declaración jurada, donde confirmen la residencia en la localidad y su permanencia de más de 30 días en la localidad, así como dejar especificado su domicilio y teléfono y/o correo electrónico.
- La empresa deberá proporcionar 1 (un) solo personal para atención (mozo) por sala, no podrá realizar el cambio del mismo, hasta que se hayan retirado los clientes. El cuál deberá cumplir con todas las normas de seguridad previstas en el presente protocolo
- La empresa deberá desinfectar antes del ingreso de los clientes, las salas privadas y los baños privados de cada una, cumpliendo todas las normativas estipuladas en el presente protocolo. Además, deberá proporcionar agua potable, jabón líquido, toalla de papel, alcohol en gel o 70/30 en cada uno de los espacios (sala y baño privado).
- Una vez retirados los clientes, la sala privada quedará cerrada por un lapso de 72 hs; luego del cual se procederá a la limpieza y desinfección recomendadas en el protocolo, pudiendo volverse a utilizar cumplido los pasos antes mencionados.
- La sala solo podrá ser utilizada en los horarios establecidos por las resoluciones vigentes a nivel provincial/nacional.
- La sala restaurante privada, deberá contar con ventilación apropiada.
- Se recomienda el uso de cartelería de señalización para el acceso a la sala privada y también de sensibilización con respecto a la higiene y lavado de manos en los baños privados de cada sala.



Anexo 02 – Ficha referencial para el control de sintomatología

Ficha para el control de sintomatología

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.

Apellido y nombre:

DNI:

Dirección:

Celular:

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):

Fecha: / /

Firma



Anexo N° 03 – Instructivo 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:

Paso 1: Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.

Paso 2: Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.

Paso 3: Frotarse las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.

Paso 4: Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.

Paso 5: Secarse las manos con papel toalla desechable.

Paso 6: Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.

Paso 7: Realizar la desinfección con una solución desinfectante (alcohol 70°).

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.

Anexo N° 04 – Instructivo de uso de mascarilla

Objetivo

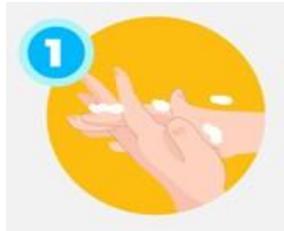
- Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.

Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes.

Descripción

Paso 1: Antes de ponerse la mascarilla lavarse y/o desinfectarse las manos.



Paso 2: Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.

Paso 3: Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.

Paso 4: Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.



Paso 5: Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos.





Paso 6: Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinfectate las manos.

¿Cuándo cambiar de mascarilla?

Cuando esta húmeda o presente rotura.

Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan con plancha.



Anexo N° 05 – Uso correcto de guantes

Objetivo

- Brindar instrucciones que permitan un adecuado control de los guantes

Alcance

- A todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes que requieran el uso de guantes.

Descripción

- Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:
 - Lávate y desinféctate las manos antes de colocarte los guantes.



- Colócate los guantes.
 - Lávate y desinféctate las manos con los guantes puestos.
- ¿Cómo me retiro los guantes?
 - Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca y tira para retirarlo.



PASO 1

- Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y tira para retirarlo



PASO 2

- Desecha los guantes en un contenedor para residuos peligrosos.



PASO 3



Anexo N° 06 – Uso correcto de termómetro

Objetivo

- Describir los pasos que se realizarán 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 la superficie donde tome la temperatura no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).
- Durante de la toma de temperatura
 - Ubicar el equipo en la persona a evaluar.
 - 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.
- Al finalizar la actividad
 - Se desinfecta y se guarda en el estuche.



Anexo N° 07 – 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:

$$\text{Vol. del desinfectante.} = \frac{\text{Vol. sol (L) x c.c final (ppm)}}{\text{c.c inicial desinfectante x } 10^4}$$

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)
10 ⁴	=	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.

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



Anexo N° 08 – Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo

Objetivo:

Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago con tarjeta o efectivo.

Alcance:

A todo el personal de reparto, caja y clientes.

Descripción:

La forma de entrega del pedido debe considerar el uso de un elemento que permita dejar el pedido en una superficie por encima del piso.

Una vez entregado el pedido al cliente sobre el elemento elegido, se procede a efectuar el cobro (tarjeta o efectivo).

Pago con tarjeta

- Paso 1: Dejar el medio de pago donde recogió el pedido para proceder al cobro.
- Paso 2: Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero. Dejar el POS en la superficie donde se colocó el producto y alejarse al menos dos (02) metros.
- Paso 3: Solicitar al cliente que digite su clave y dejar el POS en la superficie donde se colocó el producto, volviendo a mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
- Paso 4: Tomar el POS y proceder al cobro, consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta dejarlo sobre la superficie donde se colocó el producto.
- Paso 5: Retirarse y proceder con la desinfección de manos y elementos usados en el reparto.

Pago con efectivo

- Paso 1: Solicitar al cliente colocar el efectivo en el elemento que se destine para ese fin.
- Paso 2: Recoger el dinero y colocar el vuelto.
- Paso 3: Retirarse y proceder con la desinfección de manos y elementos usados en el reparto.