

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EN RESTAURANTES



1. ACCIONES PREVIAS A LA ACTIVACIÓN DE OPERACIONES

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.

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.

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.

Defina los protocolos que deberán ser implementados por todo el personal.

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.



Identifique y realice un listado de materiales y elementos de protección que deberá disponer.

2. INGRESO DE EMPLEADOS

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%.

2.5 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. DISTANCIAMIENTO FÍSICO Y ESPACIO DE TRABAJO

3.1 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.

3.2 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.

3.3 No se deberá tener personas en espera dentro del establecimiento.

3.4 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.



3.5 Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servicio y consumo de los alimentos.

4. ATENCIÓN A CLIENTES

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

4.1 Exigir el uso de tapabocas.

4.2 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.

4.3 Suministrar alcohol glicerinado para la limpieza de manos de los clientes al ingreso y antes de salir del establecimiento.

4.4 Realizar el proceso de desinfección de la suela de los zapatos con alcohol.

4.5 Tomar los datos de contacto, con el fin exclusivo de tener su trazabilidad, en caso de que resulten contagiado por la Covid-19.

4.6 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.

4.7 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.

4.8 De contar con los medios electrónicos, promueva el pago con tarjetas bancarias, para evitar el contacto con dinero en efectivo.

5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS



- 5.1 El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar guantes, delantal, tapabocas, careta o monogafas).
- 5.2 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.
- 5.3 Las áreas de trabajo en la cocina deben disponerse de forma que ellos implementos limpios y el sucio estén separados y no puedan mezclarse.
- 5.4 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.
- 5.5 Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después.
- 5.6 Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- 5.7 Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.
- 5.8 Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse constantemente.
- 5.9 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.
- 5.10 Utilizar desinfectantes, alcohol al 70% o hipoclorito comercial al 5%, para la limpieza de los objetos, superficies y utensilios de uso constante.
- 5.11 Disponer de sitios de almacenamiento seguro de los productos químicos utilizados.



6. PROVEEDORES Y MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

- 6.1 Realizar cronograma de entrega de insumos por parte de proveedores en horarios específicos para que no se encuentren varios al mismo tiempo.
- 6.2 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.
- 6.3 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.
- 6.4 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.

7. MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

- 7.1 La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- 7.2 Se debe disponer de un punto de acopio, previamente señalado para la posterior recolección y entrega al proveedor correspondiente.
- 7.3 Se recomienda que los pañuelos, los elementos de protección personal, mascarilla y dotación desechable que el personal emplee, se depositen en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y en lo posible accionados por pedal.

8. 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.



- 8.1 Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- 8.2 Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- 8.3 Se debe designar un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.
- 8.4 Se deberá usar tapabocas, guantes y careta.

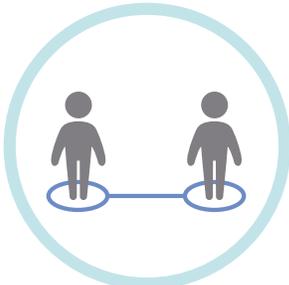
COVID-19 PREVENCION



LAVESE LAS MANOS CON
AGUA Y JABON



DESINFECTE LAS SUPERFICIES



MANTENGA LA DISTANCIA 2M



UTILICE TAPABOCAS



PERMANEZCA EN CASA



CUBRASE CON EL
ANTEBRAZO



EVITE LAS AGLOMERACIONES