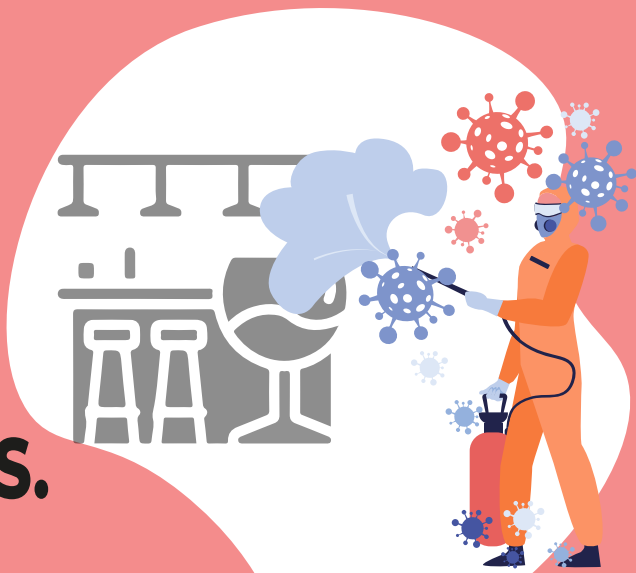


# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN RESTAURANTES Y BARES.



## 1. ACCIONES PREVIAS A LA ACTIVACIÓN DE OPERACIONES

1.1 Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura, la autodeclaración de estado de salud, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos.

1.2 Garantizar la circulación natural del aire, para disminuir el riesgo de propagación. Todos aquellos espacios cerrados deberán contar con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior. Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés “High Efficiency Particle Arresting”, o “recogedor de partículas de alta eficiencia”), se debe realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.

1.3 Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique.

1.4 Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre mesas o grupos de personas.

1.5 Señalar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, en la medida de lo posible, mediante la implementación de sistemas de distanciamiento físico.

1.6 Evitar aglomeraciones en áreas comunes tales como barras, taquilla,



baños, definiendo estrategias que garanticen el distanciamiento físico y minimicen la acumulación de personas en un mismo lugar tales como: horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reservas.

1.7 Usar marcas en el piso para facilitar el cumplimiento de la medida de distanciamiento físico. Se deben demarcar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo el área de la cocina y las zonas de espera, baños, pedido, pago y entrega de productos a los clientes.

1.8 Tener a disposición, de manera permanente y suficiente, alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las zonas comunes del establecimiento, en especial en la entrada, la salida, la barra y la caja, para uso del personal, proveedores y clientes.

1.9 Tener a disposición, de manera permanente y suficiente, alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las zonas comunes del establecimiento, en especial en la entrada, la salida, la barra y la caja, para uso del personal, proveedores y clientes.

1.10 Contar con un encargado del establecimiento que ubique y oriente a los clientes según lo indique el personal del punto de ingreso.

1.11 Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal.

## **2. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN**

2.1 Establecer un protocolo de desinfección y limpieza específico para las áreas de cocina, barra y puntos de contacto, como manijas de puertas, caja, ascensores. Este protocolo debe incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.

2.2 Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje.

2.3 Limpiar y desinfectar con frecuencia los utensilios y recipientes contenedores de condimentos, alimentos o bebidas.



2.4 Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente en las zonas de servicio, mesas, barras, sillas, dispensadores de líquidos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común las cuales se deben desinfectar cada vez que sean utilizadas.

2.5 Desinfectar las mesas, barras, sillas y el comedor de empleados cada vez que sean utilizados.

2.6 Limpiar y desinfectar los medios de pago electrónicos como tarjetas y datáfonos, con un paño humedecido con solución desinfectante luego de cada uso.

2.7 Desinfectar las bandejas para llevar alimentos y bebidas a las mesas después de cada servicio. Limpiar y desinfectar los llamadores o avisadores de pedidos después de cada uso.

2.8 Realizar diariamente la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local antes de la apertura del establecimiento al público.

2.9 Limpiar superficies con paños limpios impregnados con desinfectante, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación por el tiempo requerido.

2.10 Limpiar y desinfectar vajillas, cubiertos y utensilios para el servicio a la mesa con productos químicos aprobados para esta función y agua, bien sea en lavaplatos manual o en lavavajillas.

2.11 Intensificar la limpieza del mobiliario como mesas y sillas, ubicado en terrazas, calles peatonales, vías destinadas para comercio, alamedas, plazas, parques o cualquier otro espacio público.

2.12 Realizar el mantenimiento y desinfección con desinfectantes que tengan actividad contra virus de capa lipídica. Estos productos deben emplearse conforme a la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.



### **3. ELEMENTOS DE TRABAJO, DOTACIÓN, PROTECCION PERSONAL**

3.1 Suministrar al personal de atención al público n kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.

3.2 Desinfectar de manera frecuente los elementos de trabajo y de uso personal entre los cuales se encuentran computadores, tablets y celulares.

3.3 Suministrar a los trabajadores Elementos de Protección Personal (EPP), en especial, tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos, con especial énfasis en aquellos trabajadores que adelantan labores de limpieza y desinfección.

3.4 Exigir que los trabajadores utilicen durante la jornada laboral el tapabocas cubriendo boca y nariz y cambiar por uno nuevo cuando este esté húmedo, roto o sucio.

3.5 Los trabajadores deben llevar el cabello recogido, uñas cortas, no portar anillos, pulseras, etc.

3.6 Los elementos de protección personal deben ser de uso personal e intransferible.

### **4. MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS**

4.1 Utilizar una barrera lavable tipo estiba en los vehículos de proveeduría que evite que se almacenen los productos directamente sobre el piso del vehículo.

4.2 Cumplir con las medidas de limpieza y desinfección en los vehículos usados para domicilios y proveeduría, así como las canastas, estibas y envases de producto.

4.3 Evitar que el personal de transporte y distribución de alimentos y bebidas ingrese a las zonas de preparación de estos.

4.4 Rociar externamente los empaques, antes de la verificación, con una



sustancia desinfectante compatible con alimentos.

4.5 Realizar el recibo de insumos sin contacto y el cargue de productos en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos deben depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.

4.6 Desinfectar los insumos y productos al finalizar el proceso de recepción, así como el ambiente o la zona donde se realizó el recibo o despacho.

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

4.8 Mantener cubiertos todos los productos o materia prima durante su almacenamiento, despacho, transporte y entrega, de manera que se evite la exposición al ambiente.

## **5. ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN LABORAL**

5.1 Elaborar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades acorde con el número de personas que trabajan en el establecimiento. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.

5.2 Organizar las reuniones de cambio de turno con el menor número de participantes posible, asegurando el distanciamiento físico de 2 metros entre los asistentes, en todo caso se procurará realizar las entregas de los turnos usando mecanismos virtuales.

5.3 Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre grupos.

5.4 Establecer un cronograma de recepción de insumos para evitar que concurren al mismo tiempo varios proveedores.

5.5 Para establecimientos con servicio de comida se deben acoger también a los protocolos correspondientes a esta actividad.



## 6. INTERACCIÓN CON TERCEROS

6.1 Evitar el contacto físico con los clientes, dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas.

6.2 Garantizar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre clientes. En la fila de ingreso al establecimiento, para esto se debe demarcar o señalar el suelo con los puntos de espera.

6.3 Mantener los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual hasta el momento que el cliente los solicite.

6.4 Evitar la disposición de alimentos y productos en barras o en la modalidad de autoservicio, tanto para clientes como para empleados, incluyendo elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.

6.5 Eliminar el uso de cartas o menús en físico. Se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras, aplicaciones, páginas web, etc.

6.6 Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.

6.7 Desinfectar las botellas de licor antes de ser entregadas a los clientes y poner a disposición los elementos necesarios para su consumo individual, tales como vasos, copas, hielo, hielera, servilletas, etc. El cliente debe servir la bebida con el fin de evitar el contacto con el personal.

6.8 Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir la factura y el medio de pago.

6.9 Preferir la realización de reservas con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar su ingreso al establecimiento.

6.10 Prohibir el ingreso de personas que presenten síntomas de gripa o



temperatura corporal igual o mayor a 38°C, para lo cual, en el punto de ingreso se realizarán los controles sanitarios al personal y a los usuarios. El establecimiento debe ser flexible en la cancelación o reprogramación de reservas.

6.11 Anotar el pedido del cliente y trasladarlo por escrito al personal de despacho en barra y/o cocina, de modo que se minimice el contacto por comunicación verbal.

6.12 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., de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.

6.13 No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.

6.14 Restringir las labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante la operación.

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

6.16 Solicitar a los clientes que ellos mismos manipulen sus objetos personales, esto es, carteras, bolsos, mochilas, documentos, en caso de realizar requisas o solicitar documentos para el ingreso. No debe haber contacto entre quien requisa y los objetos.

6.17 rohibir el uso de sellos en la piel de los clientes y si se van a utilizar manillas estas deben ser de un solo uso y el cliente debe ponérsela siguiendo las indicaciones.

6.18 Prohibir bailar en el interior del establecimiento y en las áreas que tenga habilitadas para prestar el servicio.

6.19 Utilizar las pistas de baile para adecuación de mesas.

6.20 Retirar de las mesas elementos como sal, salsas, azúcar, servilletas, entre otros, los cuales serán dispuestos una vez los clientes estén ubicados,





y serán retirados al final del servicio, esta operación debe realizarse cada vez que haya un cambio de usuarios en la mesa.

6.21 Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.

6.22 Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento.

6.23 Utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores con el fin de informar al cliente que su pedido está listo, los cuales deben ser desinfectados entre cada uso.

6.24 Utilizar mesas al aire libre, preferiblemente.

6.25 No emplear la modalidad de preparación de alimentos y bebidas en zonas diferentes a la cocina y la barra.

6.26 Ubicar en zigzag al personal en el comedor para minimizar el contacto frente a frente. Las mesas deben estar a dos metros entre ellas garantizando la distancia física entre las personas.

6.27 Requerir que el personal del servicio de alimentos realice el lavado de manos con mayor frecuencia.

## **7. LAVADO DE MANOS**

7.1 Garantizar que el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

7.2 Instar a los clientes a realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar,





después de estar en contacto con dinero, antes y después de comer y antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias.

## **8. MONITOREO DEL ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL, PROVEEDORES, CLIENTES Y ALIADOS**

8.1 Tomar la temperatura a los empleados, clientes y proveedores, así como verificar el uso de tapabocas, antes de su ingreso al establecimiento.

8.2 Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio y final del turno. Esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

## **9. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS**

9.1 Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, barras, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.

9.2 Asegurar que los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc., se depositen en doble bolsa de color negro en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria y separados de los demás residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos. Las bolsas no deben ser abiertas por el personal que realiza el reciclaje de oficio.

9.3 Asegurar la implementación de los procesos de reciclaje y su disposición de acuerdo con el protocolo de higiene y seguridad definidos.

9.4 Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.

9.5 Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.



## 10. MEDIDAS PARA EL PERSONAL QUE TRABAJA EN EL ESTABLECIMIENTO

10.1 Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 60 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.

10.2 Quedarse en casa en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar e informar a la persona responsable del programa de seguridad y salud en el trabajo del establecimiento.

10.3 Mantener la distancia de seguridad de dos metros entre compañeros y con los clientes.

10.4 Evitar el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo a su uso.

10.5 Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares, etc., de forma frecuente y no prestarlos.

10.6 Desinfectar con alcohol antiséptico al 70% o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda, de acuerdo con la composición de los elementos a desinfectar.

10.7 Realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 60%) antes de ingresar al establecimiento.

10.8 Guardar el tapabocas en su empaque original o en una bolsa cerrada mientras se consumen alimentos o bebidas. En ningún caso, el tapabocas debe ponerse en contacto con superficies o personas.

10.9 Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y atención al público.

10.10 Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo u otros medios de pago, superficies y clientes.



## 11. MEDIDAS PARA EL USUARIO

- 11.1 Utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca.
- 11.2 Mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona, diferentes a su grupo, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.
- 11.3 Permitir la toma de temperatura a su ingreso.
- 11.4 Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias.
- 11.5 Llevar consigo alcohol glicerinado mínimo al 60% y tapabocas.
- 11.6 Abstenerse de ingresar si presenta síntomas sospechosos de COVID-19, ha sido diagnosticado como positivo y no ha concluido el periodo de aislamiento requerido para superar la enfermedad, o tiene síntomas de resfriado.
- 11.7 Informarse sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del establecimiento.
- 11.8 Manipular sus objetos personales como carteras, mochilas, documentos para mostrarlos en el punto de control, en caso de que el establecimiento realice requisas o solicite documentos para el ingreso.
- 11.9 Abandonar el establecimiento si presenta síntomas compatibles con la COVID-19.

### Fuentes de información:

Organización Mundial de la Salud. Orientaciones técnicas sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV). Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-corona-virus-2019/technical-guidanceOccupational>



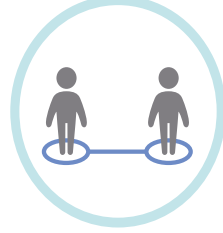
# COVID-19 PREVENCIÓN



LAVESE LAS MANOS CON  
AGUA Y JABON



DESINFECTE LAS SUPERFICIES



MANTENGA LA DISTANCIA 2M



EVITE LAS AGLOMERACIONES



UTILICE TAPABOCAS



PERMANEZCA EN CASA



CUBRASE CON EL  
ANTEBRAZO