



# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN E HIGIENE COVID-19

JULIO 2020

# PRÓLOGO

En el marco de la declaratoria de estado emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, oficializada mediante Decreto Ejecutivo 42227-MP-S producto del COVID-19 y dadas las características de la pandemia y las formas diversas del contagio del virus, se han definido medidas sanitarias preventivas por parte del Ministerio de Salud, como ente rector en el contexto de esta fase de respuesta y ante un contagio en un centro de trabajo.

Este documento ha sido elaborado según los lineamientos que deben cumplir los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud

Este documento está sujeto a ser actualizado permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes.

# OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

El objetivo de la formulación del presente Protocolo es identificar las medidas de higiene y seguridad necesarias para la apertura y puesta en operación de Bar - Restaurante Amigos para garantizarnos se brinden sus servicios de forma segura hacia nuestro colaboradores, como a nuestros clientes ante la emergencia de COVID-19.

La aplicación de este documento va dirigido al servicio de Bar - Restaurante Amigos hacia el público, con el fin de reducir al máximo los riesgos de exposición al Corona virus y garantizar la seguridad y salud de los clientes y colaboradores.

# DISPOSICIONES GENERALES

## Responsabilidades de los administradores de los servicios de alimentación:

- Se asignara un responsable de velar por el cumplimiento de las disposiciones estipuladas por el Ministerio de Salud y en este protocolo.
- Se contara con mecanismos de control y seguimiento de aplicación del protocolo establecido por esta empresa, como serán bitácoras de control que documenten y comprueben las labores realizadas en el momento de efectuarse una inspección.
- El establecimiento contara con la rotulación en espacios visibles de los protocolos de lavado de manos estornudo y tos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y población de riesgo.
- Los servicios sanitarios contarán con dispensadores con papel higiénico, jabón antibacterial, alcohol en gel con una composición entre de 60% y 70% y toallas de papel para el secado de manos, basurero con tapa.
- se contarán con dispensadores con alcohol con una composición entre de 60% y 70% en gel en área de acceso al servicio de alimentación y en el área de cajas para uso del personal y de los clientes al ingresar y salir. Los dispensadores estarán identificados y con un rótulo para recordar a los clientes que se apliquen alcohol en gel en las manos al ingresar y salir del restaurante.
- se limitara el uso a un 50 % de la capacidad del servicio de alimentación como máximo.
- El personal contara con los insumos de protección como: agua potable, jabón desinfectante, alcohol en gel con una composición entre de 60% y 70%, desinfectantes, toallas desechables, etc.

# Responsabilidades de los colaboradores de los servicios de alimentación

El colaborador debe atender las siguientes recomendaciones desde el momento que se dirige al lugar de trabajo:

- Mantener una buena higiene personal diaria
- Utilizar Ropa limpia
- Utilizar las uñas cortas
- Utilizar el cabello recogido
- No utilizar joyas
- Mantener distancia entre las personas de al menos 1.8 metros de distancia.
- En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al jefe superior inmediato y no ir al lugar de trabajo.
- Lavado y desinfección de manos al llegar al lugar de trabajo como al regresar al domicilio.

# Responsabilidades de los colaboradores de los servicios de alimentación

Los colaboradores deberán atender las siguientes recomendaciones en el lugar de trabajo:

- Al ingresar y abandonar el lugar de trabajo, se debe cumplir con el protocolo de saludo, lavado o desinfección de manos con alcohol gel con una composición entre de 60% y 70% y de estornudo.
- Las personas encargadas de la limpieza deberán protegerse con guantes mientras realizan las labores de limpieza e higiene del servicio de alimentación. Tras efectuar la limpieza se deberán de desechar correctamente los residuos y realizar el lavado de manos según el protocolo.
- Entre cada colaborador se debe procurar mantener una distancia mínima de 1.8 metros para disminuir el riesgo de infectarse.
- Los colaboradores que en sus funciones no ameriten el uso de celular, este debe quedar en resguardo en su respectivo casillero (locker) o bolso de uso personal, así mismo las personas que deban hacer uso del celular deberán desinfectar el mismo con frecuencia.
  - Los colaboradores deben mantener limpios sus artículos personales para uso en el lugar de trabajo como: lentes, tabletas, lapiceros, agendas, entre otros.

# Medias para mantener el distanciamiento Social en el Servicio de alimentación al público.

## Medidas para mantener la distancia entre clientes y colaboradores:

- Se cuentan con marcas en el piso para indicarle a los clientes como deben ubicarse cuando hacen fila en zona de cajas, baños, ingreso de local, área de espera para ser ubicado en la mesa .
- Se cuenta con rótulos en el local para recordar a los clientes y empleados mantener el distanciamiento social de 1,8 metros.
- En la medida de lo posible se minimizara la manipulación de dinero en efectivo y las tarjetas de crédito por parte del personal del servicio de alimentación.
- Se contará con un mecanismo de pago sin contacto para mantener la distancia entre el cliente y el cajero (datáfonos para tarjetas de chip) y de ser necesario el contacto con todas las medidas de higiene.
- Se cuenta con una barrera de vidrio en la zona de cajas.
- El menú va estar disponible de forma digital en la pagina web y se cuenta con menús elaborados de material que pueda ser desinfectado después de cada uso.

# Distribución de las mesas de clientes

- Las mesas están distribuidas de forma tal que del respaldar de una silla al respaldar de otra silla hay un distanciamiento de al menos 1,8 metros.
- Se mantiene una distancia preferible de un 0.80 metros entre los clientes sentados uno frente al otro y de lado, tal como lo indica.
- En el caso de tratarse del mismo núcleo familiar (burbuja social) podrán sentarse juntos hasta un máximo de 6 personas.



# Medidas para mantener el distanciamiento social entre los colaboradores:

## Zona de Proceso:

En la medida de posible se mantendrán al menos 1,8 metros de distancia entre los colaboradores en las zonas de trabajo. Cuando no sea posible cumplir esto, se deben definir otras medidas para proteger a los colaboradores, por ejemplo:

- Ubicar a los colaboradores en las líneas de proceso de forma tal que no se coloquen uno frente al otro.
- El personal utilizará equipo de protección personal (por ejemplo, cubrebocas desechable o reutilizables de tela antilíquidos o caretas según la necesidad de la operación del centro de alimentación).
- Separar las estaciones de trabajo, ya sea con distanciamiento o con barreras físicas (mamparas acrílicas o plásticas)
- Limitar la cantidad de personal en la zona de proceso, se puede distribuir en distintos turnos.
- Evitar que conversen a no ser que sea indispensable
- Organizar al personal en grupos de trabajo para reducir la interacción entre los grupos.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de las superficies.

# Recepción de proveedores

- Los proveedores debe lavarse las manos o desinfectarse con alcohol gel al ingresar al establecimiento.
- Se coordinará los horarios de entrega e indicar mediante rotulación el proceso de recepción de productos.
- Al ingresar al establecimiento el proveedor debe asegurarse que la ropa esté limpia.
- Portar el mínimo de artículos personales (lapiceros, calculadoras, tablas, etc) que puedan facilitar la infección por contacto.
- No colocar el celular u otro dispositivo de comunicación en superficies, especialmente mesas de trabajo o de contacto directo con alimentos. Preferible no usarlos en el momento del servicio de entrega.
- Se debe mantener un distanciamiento social procurando cumplir con la distancia mínima de 1.8 metros, siga el protocolo de saludo del Ministerio de Salud.
- Las entregas de los productos deben realizarse en el área asignada.
- El personal del establecimiento debe limpiar y desinfectar la zona de recepción de productos con frecuencia.
- Los proveedores no tienen autorización ni acceso a las áreas de manipulación de alimentos ajeno a su servicio.

# HIGIENE Y DESINFECCIÓN

## Generalidades

### **Medidas de limpieza, higiene y desinfección reapertura**

- Se realizó una inspección general del establecimiento (trampas de grasa, drenajes, equipo de refrigeración, pilas, freidoras, horno, exhibidores, campana extractora y otros.)
- Se descartaron los alimentos vencidos, en mal estado y los alimentos que hayan sufrido abuso de temperatura, para su seguridad (refrigerado 0 ° a 5 ° C, congelados – 12 ° a – 18 ° C) y que no se puede garantizar que estuvieron en las condiciones de almacenamiento requeridas.
- Se verifico el buen funcionamiento de equipos e instalaciones eléctricas.
- Se realizó una limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios y equipos de acuerdo con el procedimiento del establecimiento.

# Actividades de limpieza y desinfección en zona de clientes

- Se limpiarán y desinfectarán la mesa y sillas después de ser usados por los clientes, se utilizarán toallas de papel desechables.
- Se Limpiarán y desinfectarán todos los artículos que utilice al cliente como monedas fantasías, fichas, tarjetas plásticas de forma frecuente.
- Limpieza y desinfección de platos, vasos, copas, cubiertos, manteles-servilletas de tela (de un solo uso por servicio), se deben seguir los procedimientos establecidos en cada empresa, se puede usar máquinas lavaplatos o lavado manual (lavado, enjuague, desinfección, secado).
- Se lavarán y desinfectarán los utensilios que no fueron usados, pero pudieron haber estado en contacto con clientes.
- Se desinfectarán los contenedores de condimentos, salsas y aderezos que se mantienen en las mesas: después de cada uso.
- Se será enfático en implementar buenas prácticas de manipulación de alimentos en el uso de la lencería y montaje.

# Limpieza y desinfección de servicio de alimentación al público en caso de detectar un colaborador o cliente confirmado COVID-19

- El procedimiento de limpieza y desinfección por COVID-19, se debe ejecutar si se confirma un colaborador positivo en el Servicio de Alimentación al Público.
- Se cerrará de inmediato el establecimiento, si se detecta personal positivo COVID-19 y se realizará la limpieza y desinfección (sin personal laborando).
- se realizará una desinfectación del local completo.
- Se incluirá dentro de la limpieza y desinfección cualquier otra superficie, artículo, equipo que se encuentre dentro del local. Incluyendo artículos que sean para desechar.
- La limpieza y desinfección deberá incluir toda la superficie del mueble, equipo, utensilio (por ejemplo, patas de mesas, sillas, parte inferior de mesas, etc).

# Procedimiento de limpieza y desinfección

Todos los colaboradores deberán contar la capacitación para atender los procesos de limpieza, debería demostrar competencias y habilidades para estas funciones.

# Actividades a realizar para la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.

Cuadro No.1 Lista de superficies y equipos que se deben limpiar y desinfectar		
Área	Lista de superficies	Consideraciones
Edificio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pisos</li> <li>Ventanas</li> <li>Portones</li> <li>Paredes</li> <li>Cielo raso</li> <li>Puertas</li> <li>Mamparas</li> <li>Perillas</li> <li>Barandas</li> </ul>	Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.
Zona clientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesas</li> <li>Muebles</li> <li>Servilletas de tela</li> <li>Sillas</li> <li>Canastas/coches</li> <li>Mojus</li> <li>Asientos</li> <li>Alfombras</li> <li>Cortinas</li> <li>Manteles de tela</li> </ul>	

Servicios sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inodoro</li> <li>Basurero</li> <li>Espejo</li> <li>Grifería</li> <li>Puesto de lavado de manos</li> <li>Dispensadores de jabón y alcohol gel con una composición entre de 60% y 70%</li> <li>Extractores</li> <li>Cambiador bebés</li> </ul>	Usar equipo exclusivo para limpieza de baños. Usar toallitas de papel desechable. No usar paños.
Equipos eléctricos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventiladores</li> <li>Timbres</li> <li>Apagadores</li> <li>Computadoras</li> <li>Extractores de aire</li> <li>Lámparas</li> <li>Teléfonos</li> <li>Equipos de Aire acondicionado</li> <li>Máquinas de café</li> <li>Máquinas refrescos</li> <li>Máquina hielo</li> <li>Mouse</li> <li>Micrófonos</li> </ul>	Desconectar. No rociar, usar toalla húmeda con desinfectante.

Zona de preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesas</li> <li>Utensilios</li> <li>Equipos</li> <li>Vajillas</li> </ul>	Utensilios y equipos pequeños se deben lavar y desinfectar en la pila de lavado de utensilios. Usar equipo exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
Bodega de productos secos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estantes</li> </ul>	
Cámaras de refrigeración y congelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puertas</li> <li>Superficies interiores</li> <li>Manijas</li> <li>Superficies exteriores</li> <li>Estantes</li> </ul>	
Mantenedores calientes y fríos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipo en general (bandejas, mueble)</li> </ul>	
Puesto de lavado de manos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pilas</li> <li>Dispensadores de productos</li> <li>Dispensador papel Toalla</li> <li>Estantes químicos</li> </ul>	
Pilas de lavado de utensilios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pilas</li> <li>Dispensadores de productos</li> <li>Grifería</li> <li>Estantes químicos</li> </ul>	

Zona colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lockers</li> <li>Comedor</li> <li>Artículos personales almacenados en el local</li> </ul>	
Zona Oficinas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escritorio</li> <li>Estantes</li> <li>Silla</li> </ul>	
Equipos de transporte para servicio catering y servicio a domicilio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contenedores</li> <li>Equipo de Cooling</li> <li>Bolsos</li> <li>Vehículo donde se transportan alimentos</li> </ul>	
Cuarto de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estantes</li> <li>Racks</li> </ul>	
Basureros	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basureros interiores</li> <li>Basureros exteriores</li> <li>Cuarto de basura</li> </ul>	
Zona de recibo de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesas, estantes, canastas</li> </ul>	



# Limpieza de utensilios y equipos

- Los utensilios y equipos para alimentos se lavaran y desinfectaran en la pila de lavado de utensilios.
- se usar a equipo de limpieza exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
- Las superficies de contacto con alimentos se deben enjuagar y volver a desinfectar (solución desinfectante a la concentración de uso para superficie de contacto con alimentos) después de realizar el procedimiento de limpieza y desinfección por COVID-19.
- El equipo eléctrico se debe desconectar. Se recomienda desinfectar con Etanol 70% o con mezcla desinfectante de etanol y amonio cuaternario. No rociar, sino aplicar con toalla humedecida con desinfectante.
- Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.

# Protocolo para el lavado de manos

## El lavado de manos debe realizarse de manera frecuente cuándo:

- A la salida y llegada de su casa.
- Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos
- Después de ir al baño
- Después de tocarse la cara
- Después de toser o estornudar
- Después de manipular dinero
- Después de cargar cajas u objetos sucios
- Después de tocar pasamanos o manijas de puertas
- Después de recoger o manejar desechos
- Entre actividades de producción para evitar la contaminación cruzada
- Antes y después de usar guantes y mascarilla
- Después de utilizar productos químicos o de limpieza
- Antes y después de la recepción de producto
- Después de ingerir alimentos o bebidas

# Puntos críticos para la desinfección

A estos puntos se les dará prioridad de limpieza y desinfectación periódicamente por nuestros colaboradores, estos puntos son los mencionados en el apartado 3.2.1

# Equipo de protección personal (EPP)

- El personal, que por sus funciones está en contacto cercano con el cliente (como saloneros, cajeros, personal seguridad) deberían usar equipo de protección personal cuando no pueda mantener el distanciamiento social.
- El equipo de protección personal debe tener ajuste fijo y estable, de forma que no requiera manipulación constante.
- En el caso de usar cubrebocas (desechables o reutilizables fabricado con tela antilíquidos) debería:
  - - \* Los cubrebocas deben colocarse de manera que haya un ajuste a la nariz y boca, de manera que no permita la transmisión de fluidos
    - \* El personal se debe lavar las manos antes y después de ponerse o quitarse el cubrebocas.
    - \* El cubrebocas no debe ser colocado sobre la cabeza o removido a otra posición.
- Los protectores faciales deben ser almacenados o transportados en bolsas selladas para evitar que se contaminen.
- En los tiempos de alimentación, descanso o visitas al sanitario, el cubrebocas debe retirarse con las manos limpias y ser almacenado en una bolsa sellada y limpia para luego volver a colocarla (con el debido protocolo de lavado de manos antes y después).
- Se contará con un sistema de rotación de personal, para permitir que el cajero pueda lavarse las manos frecuentemente.

# Requisitos del personal que realiza la limpieza

- Se verificarà que todo el equipo a utilizar por el personal se encuentra en buenas condiciones de uso, de no ser así debe sustituirse. Esto para garantizar el trabajo realizado y ante todo la protección de la integridad física del personal de limpieza.
- No se utilizara joyería como pulseras, anillos, aretes, collares y otros.
- No se debe fumar o consumir alimentos ni bebidas mientras se realiza las operaciones de limpieza y desinfección.

# Equipo de protección personal para la limpieza

- Botas de hule con suela antideslizante.
- Utilizar malla (cofia) o protección para el cabello que evite utilizar el pelo suelto y expuesto.
- Guantes de nitrilo largos.
- Delantal impermeable.
- Lentes de seguridad.
- Recomendable respirador de media cara con cartuchos con filtro para partículas químicas (no usar mascarillas desechables).

# Recolección y Manejo de residuos bioinfecciosos

- Los desechos generados durante la limpieza y desinfección por COVID-19, serán clasificados y desechados según los lineamientos del Ministerio de Salud, Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.
- Las bolsas de desechos se cerraran cuando llegue al 80% de su capacidad, para evitar el desborde.
- Se rociara en la parte exterior de las bolsas que se van a desechar, con solución de cloro (5000 ppm).

# ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS

- En caso de confirmar un colaborador positivo a COVID-19 se notificara al Área Rectora del Ministerio de Salud de su área de atracción para que este implemente las acciones de investigación correspondientes según los lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19.
- El personal seguirá las indicaciones del Ministerio de Salud ante la posibilidad de que se presente un caso confirmado o un contacto sospechoso.
- Se brindará la colaboración que esté a su alcance para facilitar el trabajo y la investigación que realiza el Ministerio de Salud.
- En caso de que un colaborador sea confirmado con COVID-19 se debe implementar lo siguiente:
  - se cerrara el establecimiento y realizar el procedimiento de Limpieza y desinfección de servicio de alimentación al público en caso de detectar personal confirmado COVID-19.
  - Se comunicara a los colaboradores del caso para que les realicen un análisis de COVID-19 en el EBAIS o Área Rectora del Ministerio de Salud de su área.



# COMUNICACIÓN

¡Contáctenos!

Se realizara una capacitación de sensibilización de este lineamiento, su alcance y aplicación. Reforzando el punto el Desarrollo de las competencias y habilidades del personal de los servicios de alimentación.

Así mismo se implementara la rotulación conforme a los puntos indicados en este lineamiento y aportados en anexos para su uso.

# ¡Contáctenos!

---



**2645- 5071**

**[www.baramigoscr.com](http://www.baramigoscr.com)**