


Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 1
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

Protocolo Preventivo por Contagio de COVID-19

Generalidades:

a. ¿Que es el COVID-19?


Es una enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente, se transmite por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada habla, tose o estornuda, también si estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca.

b. Metas

Con el presente protocolo se busca , que todo el personal tanto administrativo como operativo de Cafeteria Orquideas,asi como las personas que visitan el lugar ;ya sean clientes o proveedores, cuenten con la informacion necesaria y las medidas proporcionadas por las autoridades de salud para prevenir y contener el COVID-19 en caso de presentarse una infestacion.

c. Encargados

La ejecucion de este protocolo estara a cargo de todo el personal que labora para Cafeteria Orquideas , tanto Administrativo como Operativo. En caso de omision del mismo , se procedera a aplicar las correcciones disciplinarias correspondientes de acuerdo a la normativa laboral de la

Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 2
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

cafeteria. Es importante acotar que la Gerencia Administrativa proporcionara, la informacion, equipos de proteccion y materiales necesarios para poder hacer cumplir la presente normativa, con el fin de salvaguardar la seguridad de la o las personas involucradas en el proceso, asimismo de informar de manera inmedita a las autoridades correspondientes , en caso de haber algun problema o alerta respecto a la pandemia.

d. Definiciones

- **Equipo de protección personal (EPP):**

Son todos aquellos dispositivos, accesorios y vestimentas de diversos diseños que emplea el trabajador para protegerse contra el COVID-19.

- **Desinfección:**


Se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes registrados en la EPA, para eliminar los virus y bacterias presentes en las superficies. Este proceso no necesariamente limpia las superficies sucias, pero al combatir los virus y bacterias adheridos a la superficie luego de la limpieza, se puede disminuir aún más el riesgo de propagar una infección.

- **Limpieza:**

Se refiere a la eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies.

- **Mascarillas:**

Las mascarillas son un producto sanitario que permite tapar la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso agentes patógenos a las vías respiratorias y contagiarse de enfermedades. Igualmente se pueden usar en sentido contrario, para evitar contagiar a otras personas en caso de estar infectado.


Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 3
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

e. Lineamientos Generales

La empresa ha puesto en analisis y ha determinado que los procesos de interaccion del personal y los clientes deben de ser modificados con el fin de proteger a ambas partes , no asi sacrificando la calidad y el servicio que siempre nos han caracterizado.

En base a lo anterior se deben de poner en claro algunas de las disposiciones que el personal debe de cumplir de manera obligatoria para asi prevenir cualquier tipo de contagio o propagacion de enfermedades respiratorias:

- Asignar una persona responsable, la cual debe de hacer cumplir los lineamientos establecidos por el ministerio de salud.
- Se debe de contar con bitacoras que documenten y lleven un control de todos los procedimientos , de limpieza y desinfeccion llevados a cabo por la persona asignada, esto con el fin de contar con un respaldo en caso de una inspeccion.
- Es necesaria la rotulacion sobre protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, formas de salud, poblacion de riesgo y no tocarse la cara, en lugares visibles y baños.
- El servicio sanitario debe de contar con todo el equipo necesario para el correcto lavado de manos y desinfeccion , tales como dispensadores de toallas de papel , de alcohol en gel(60%,70%), de jabon , asi como de papel higienico, basureros con tapa accionada por un pedal, etc.
- El local debera de contar con un puesto de lavado de manos externo colocado a la entrada del local, accionado por pedal.
- Colocacion de dispensadores de alcohol en gel (60%,70%), en las areas comunes, de preparacion de alimentos , caja y a la entrada del lugar , los cuales deben de estar debidamente rotulados , para hacer enfasis en la importancia de la desinfeccion de manos.
- El local debera operar a un 50% de capacidad , siguiendo las recomendaciones de distanciamiento social de mantener 1.8mts de distancia entre mesas y de 0.8mts entre los comenzales y solamente


Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 4
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

2 personas por mesa. Cabe mencionar que se puede hacer la excepcion de grupos familiares de no mas de 6 personas(burbujas sociales).

- La empresa debe elaborar una Declaración Jurada debidamente leída y firmada con cada uno de sus colaboradores, donde estos se comprometen a comunicar a la empresa si presentan los síntomas de COVID-19 conforme a los protocolos estipulados por el Ministerio de Salud, así como realizar el protocolo correspondiente de llamar al 1322 para recibir orientación. También deberá comprometerse a cumplir a cabalidad con la normativa en Salubridad para los servicios de alimentación pública estipulado por las autoridades de Salud.


f. Responsabilidades de los colaboradores

- Excelente higiene personal(ropa limpia, uñas cortas, cabello recogido, no utilizar joyas o halajas)
- Realizar el lavado de manos segun protocolo, al llegar a laborar y al retirarse y llegar a casa.
- Al ingresar debera cambiar su ropa por el uniforme y de igual manera lavarse las manos antes y despues del proceso.
- No tocar el rostro y mantener la distancia de 1.8 mts entre compañeros y clientes.
- Llevar a cabo los protocolos de tos, estornudo y saludo en caso de que sea necesario.
- Queda **estrictamente prohibido** el uso de celular en horas laborales,este deberar de ser colocado en el casillero durante todo el turno de trabajo, a menos de que se presente una emergencia, en este caso debera de desinfectarlo antes y despues de utilizarlo.
- Las personas encargadas de limpieza , deberan usar el equipo de proteccion personal(guantes, cubrebocas, gafas,etc) y deberan desechar correctamente los residuos, en bolsas cerradas y despues rociadas con desinfectante.
- En caso de desacatar alguna de las normas mencionadas anteriormente la gerencia de Cafeteria Orquideas procedera a sancionar de forma verbal y escrita , e incluso podra aplicar la suspension del colaborador.

Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 5
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

g. Medidas para mantener la distancia entre colaboradores y clientes.

- Cafe Orquideas mantendra operacion a un 50% de capacidad , esto con el fin de poder cumplir con la normativa de distanciamiento de 1.8 mts entre las mesas , y contara con rotulacion en la zona para hacer enfasis a esto.
- Se contara 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 (zona interna y externa del local).
- Se utilizara un mecanismo de pago sin contacto para mantener la distancia entre el cliente y el cajero (por ejemplo: datáfonos para tarjetas de chip).
- Si el colaborador tiene que manejar dinero (billetes-monedas), no debe tocarse la cara después de manipular el dinero, ademas debe solicitar al cliente colocar el dinero sobre el mostrador u otra superficie (como una bandeja metalica)no deb recibirlo directamente en las manos. Y este deberá desinfectarse después de su uso. Desinfectar el mostrador o superficie usada para el manejo del dinero .
- Se contara con una barrera acrilica en el area de cajas para separar la zona de salon.
- Se utilizara un nuevo menu a traves de un codigo QR, que al ser ledio desplegara de manera digital los productos que se ofrecen en el local.
- Se hace enfasis en que se contara con rotulacion en todas las areas tanto internas como externas , con todos los protocolos antes mencionados.

Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 6
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	


h. Medidas para distanciamiento entre colaboradores

Zona de proceso:

- Los colaboradores deberan trabajar de forma individual , en caso de que no se pueda , contarán con equipo de proteccion (cubrebocas, gafas,etc) o bien algun tipo de barrera plastica o acrilica.
- Se pretende limitar la cantidad de personal en la zona de proceso, o bien se puede distribuir en distintos turnos. Ademas se tratara de evitar que conversen a menos de que sea indispensable.
- Se va a incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de las superficies.
- Se establece un horario de almuerzo y descanso de manera individual para evitar aglomeraciones.

i. Recepcion de proveedores

- Se establecera un horario de atencion de proveedores, es decir unicamente se recibira mercaderia con cita previa de no ser asi no se podra atender, esto se realiza para evitar conglomeracion de personas y para mantener el distanciamiento social.
- Se contara con una zona donde se podran lavar las manos los proveedores, ademas se tendra a disposicion alcohol en gel(60,70%) para que se puedan desinfectar antes de hacer la entrega.
- Los proveedores deberan de ingresar con su uniforme debidamente limpio.
- Deberan de evitar hacer la entrega con el minimo de articulos personales(calculadora, lapicero, tablets) esto para evitar contagio, asi como el celular , no deberan usarlo ni colocarlo en ningun lugar del establecimiento, mientras se realiza la entrega.
- Se hara enfasis en el distanciamiento social (1.8mts)y deberan permanecer un minimo de tiempo en el area asignada.
- Los proveedores deberan de desinfectar los contenedores donde transportan los productos con frecuencia.


Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 7
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

- Se tendra a un colaborador encargado de limpiar y desinfectar el area de recepcion de mercaderia con frecuencia, para dicha accion se contara con una vitacora , donde quedara debidamente documentado.
- Queda terminantemente prohibido , consumir alimentos , fumar o hablar por telefono, en el area de entrega de mercaderia.

j. Activación de protocolo

Uso correcto del equipo de protección personal

- Todo el equipo de protección personal (EEP) incluidos los protectores faciales, mascarillas u otros deben ser almacenados o transportados en bolsas selladas para evitar que se contaminen.
- Recordar realizar el protocolo de lavado de manos antes y después de colocar o retirar el equipo de protección personal especialmente gafas, mascarillas o protectores faciales.
- En los tiempos de alimentación, descanso o visitas al sanitario, el equipo de protección personal debe retirarse con las manos limpias y ser almacenada en una bolsa sellada y limpia para luego volver a colocarla (realizar el debido protocolo de lavado de manos antes y después).
- En el caso de usar mascarilla se recomienda:
 - Las mascarillas deben colocarse realizando el ajuste perfecto 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 la mascarilla.
 - No se deben usar mascarillas quirúrgicas hospitalarias (tipo N95),
 - La mascarilla no debe ser colocada sobre la cabeza o removida a otra posición por ningún motivo.


Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 8
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

k. Actividades de limpieza y desinfección en zona de clientes

- Limpieza y desinfección de la mesa y sillas después de ser usados por los clientes, se debería utilizar toallas de papel desechables.
- La limpieza y desinfección de platos, vasos, copas, cubiertos, se hara de acuerdo al protocolo establecido dentro de Cafeteria Orquideas mediante lavado manual (lavado, enjuague, desinfección, secado).
- Se lavara y desinfectaran los utensilios que no fueron usados, pero pudieron haber estado en contacto con clientes.
- Se debe desinfectar los contenedores de condimentos, salsas y aderezos que se mantienen en las mesas: después de cada uso.
- Se debe desechar alimentos en empaque individual de un solo uso (azúcar, crema, sal, pimienta jaleas, edulcorantes, salsas, etc) que no fueron utilizados por el cliente. Para evitar desperdicio se entregaran estos productos contra solicitud del cliente.

I. Protocolo en caso de detectar un cliente o colaborador infectado con 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 brindara toda la colaboración para facilitar el trabajo y la investigación que realiza el Ministerio de Salud.
- Se debera llevar en una bitácora o registro la información de los colaboradores que consultan por síntomas relacionados con una enfermedad respiratoria, o con riesgos potenciales de contraer la enfermedad: mayores de 60 años, hipertensos, con afecciones respiratorias, diabetes, o que estén en tratamiento por cáncer u otra enfermedad que comprometa su sistema inmunológico. También si ha estado cerca de un contacto sospechoso.

Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 9
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

- Se cerrara de inmediato el establecimiento, y se procedera a limpiar y desinfectar toda la zona sin colaboradores laborando.
- Se debe ventilar todo el area(abrir puertas y ventanas para aumentar la circulacion de aire.
- Se deben de desinfectar todos los equipos del establecimiento, incluyendo mesas ,sillas, exhibidores,etc.
- Todo el material utilizado para limpiar y desinfectar (toallas,guantes,etc), debe de ser desechado correctamente en bolsas cerradas y rociadas con solucion desinfectante.
- Todas las superficies y equipos deberan ser lavados con agua y jabon y posteriormente rociados con una solucion quimica desinfectante(alcohol etilico, hipoclorito de sodio,amonio cuaternario).
- Posteriormente debe comunicar 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.
- Se debe comunicar a sus clientes la situación.
- Se reabrira el servicio de alimentación al público cuando confirme que ningún colaborador resulte positivo a un análisis de COVID-19.

m. Equipo de proteccion personal

- El personal, que por sus funciones está en contacto cercano con el cliente (como saloneros, cajeros) deberian 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 antifluidos) debería de quedar bien ajustado sobre la nariz y boca,manipularlo lo menos posible,y debe de lavarse las manos antes y despues de colocarlo.
- Se deben de utilizar 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

Protocolo Preventivo por el Contagio del COVID-19		Codigo:	Pagina : 10
Version:	Fecha:25/05/20	Responsable:Gerencia	

en una bolsa sellada y limpia para luego volver a colocarla (con el debido protocolo de lavado de manos antes y después).

- Se implementara un sistema de rotación de personal, para permitir que el cajero pueda lavarse las manos frecuentemente.
- En el caso de la o las personas encargadas de hacer limpieza al inicio y fin de labores, el equipo de proteccion no es el mismo que se usa para atender a los clientes, deberan de utilizar botas de hule con suela antideslizante, malla (cofia) o protección para el cabello no se puede utilizar el pelo suelto y expuesto, ademas debe usar guantes de nitrilo largos, delantal impermeable, lentes de seguridad. Debe de utilizar un respirador de media cara con cartuchos con filtro para partículas químicas (no usar mascarillas desechables).
- Cafeteria Orquideas contara con una declaracion jurada donde se compromete a proporcionar el equipo de protección personal, esto en el marco ético de compromiso ante la emergencia COVID-19.

ULTIMA LINEA.