	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

PROTOCOLO PARA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN RESTAURANTES




1. Objetivo:

Definir los protocolos preventivos y de seguridad que contengan las medidas de promoción y prevención necesarias para la reducción y mitigación de la exposición y contagio de los trabajadores, corporados, contratistas y proveedores frente al COVID-19, en el marco del retorno a las actividades propias en el servicio de entrega para llevar o expendio a la mesa de comidas preparadas, según la resolución 1050 del 26 de junio del 2020 y la Circular 002 del 01 de Julio del 2020.

2. Justificación:

La enfermedad del Coronavirus (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV. Se ha propagado desde China hacia un gran número de países alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales.

Por lo anterior desde el Ministerio de Salud y Protección Social se han generado los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a los restaurantes del Club Manizales, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus.

3. Marco de referencia:

Resolución 878 25/06/2020 pagina 16 articulo 1 parágrafo 3.

Resolución 1050 26/06/2020 (protocolo de bioseguridad) pagina 5 anexo técnico y acogerse a los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de la Res 735 y 749 y el protocolo general de la Resolución 666 del 2020.

Resolución 1569 del 2020

Resolución 223 del 2021

Decreto 1168 25 de agosto del 2020.

4. Medidas de bioseguridad:

Las medidas que han demostrado mayor eficiencia para la contención de la transmisión del virus son:


- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas
- Procesos de desinfección.
- Ventilación natural.

5. Acciones previas a la activación de operaciones.

5.1. Adecuaciones:

Las sedes del Club Manizales cuentan todas con amplios espacios, los cuales se adaptan a las necesidades y requerimientos estipulados por las autoridades locales.

- Se marcará zona de espera, pedidos y pagos, se debe separar: área donde esperan los clientes que compran para llevar, los cuales tendrán un sitio destinado para ello, del área por donde ingresan los comensales al salón. (la idea es que no se acumulen las personas ni se crucen).
- Atención exclusiva a los clientes que hagan pedido para llevar.
- Por cada mesa se conservará una distancia de 2 metros, señalizada y de manera zigzag y un metro entre cada comensal.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

- Se dispondrá de manera permanente de alcohol y gel glicerinado, como mínimo al 70% en las zonas de atención a los corporados, caja y zona de entrega.
- Se promoverá el pago de servicios a través de medios virtuales, para los casos que no sea posible se recibirán pagos en el sitio a través de datafono y efectivo (se implementarán bandejas para el dinero, de manera tal que no se tenga contacto directo con manos o dinero sin desinfectar).
- Se establece un plan de comunicaciones con los corporados a través de las redes sociales, en los que se informan las medidas que se deben cumplir dentro de los restaurantes y zonas del Club Manizales.

6. Ingreso a la sede y restaurante de clientes o corporados.


- Deberán realizar desinfección de sus manos con el gel antibacterial que se encuentra en las entradas de las sedes.
- Se exigirá el ingreso con uso obligatorio de tapabocas.
- El personal del restaurante recomendará a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos, igualmente mediante avisos alusivos y disposición de las condiciones y elementos para esta práctica.
- Cada Corporado o visitante, deberá manipular sus objetos personales, sin ser guardados o recibidos por el personal del Club.

6.1. Ingreso de empleados:

- Todos disponen 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 antilíquido o hidrorrepelente, zapatos antideslizantes y uso de gorro para la manipulación de alimentos.
- Tener a disposición bolsas plásticas para la disposición de la ropa y zapatos de cambio.
- Se repartirán 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 con la capacidad máxima de personas identificadas, 70% de la capacidad total del restaurante.
- Realizar el proceso de desinfección de manos con alcohol glicerinado a una concentración entre 70% y el 95%, pero hay que recordar que esto no reemplaza el lavado de manos, el lavado debe hacerse cada tres horas.

6.2. Disposición de los alimentos y bebidas.

- Mantener en recipiente o bolsas protegidos del ambiente (cubiertos, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores).

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03


- Las bebidas y líquidos deben ir tapados (películas plásticas, papel aluminio, tapas).
- Limpiar botellas de bebida antes de llevar al cliente, permitir que él se sirva, poniendo a su disposición los elementos necesarios individualmente.
- Las ordenes de comidas que sean para compartir entre los comensales se deben servir en platos individuales para cada uno.
- Cuando el cliente vaya a comer debe guardar el tapabocas en una bolsa, no se puede dejar sobre la mesa (disponer de bolsas plásticas o bolsa de papel, para los comensales).
- No se implementará la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.
- Evitar la entrega de los pedidos mano a mano, se puede implementar uso de llamadores o avisadores para la recogida de los pedidos para llevar.
- Una sola persona será la encargada de servir y ordenar el uso de las bandejas, de manera que no se tenga contacto con varias personas al mismo tiempo
- Garantizar la protección permanente de los alimentos hasta la entrega al cliente o a la mesa.
- No se permitirá la práctica de degustaciones en el sitio de atención.
- Se elimina por completo la entrega de dulces o mentas a la salida del restaurante.
- Todos los alimentos y bebidas serán preparados solo en las zonas de la cocina, parrilla y barra.

7. Limpieza y desinfección.

La desinfección preventiva de los espacios y material de trabajo es clave para reducir considerablemente el contagio del COVID-19, por ello, aplicar prácticas preventivas de desinfección y buena limpieza crean una buena barrera de protección ante cualquier foco infeccioso.


Se debe llevar a cabo la realización total del protocolo de limpieza y desinfección establecido por la corporación en su protocolo principal y cumpliendo con la Resolución 223 del 2021, adicional a ello se debe cumplir con lo siguiente:

- El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar guantes, delantal, tapabocas, careta o monogafas).
- Desinfección general y profunda del establecimiento mínimo 1 vez a la semana (todos los mobiliarios, mesas sillas, paredes, pisos, equipos).
- Incluir en cocina desinfección e higienización de: estufas, hornos, campanas extractoras, microondas, utensilios, tablas de corte, cuchillería, paredes, pisos.
- 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.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

- El lavado de la vajilla es manual, por ende, se utiliza detergente y agua a una temperatura de 60 a 80° centígrados.
- Se deben secar todos los elementos o utensilios al aire libre o con toallas de papel desechables.
- Separar en todo momento los elementos sucios de los ya desinfectados.
- Los utensilios de servir se cambiarán o lavarán mínimo cada 3 horas.
- 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. en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los corporados, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.
- Si se hace uso de mantelería, esta será cambiada después de haber sido usada la mesa.
- Se realiza desinfección ambiental periódica en salones con nebulizaciones o aspersion cada mes, se cuenta con aspersion y se utiliza Alkazyme, es un detergente enzimático alcalino indicado para la limpieza y pre-desinfección.
- Se realiza control de plagas por empresa especializada y acreditada, fumigación, desinfección, la cual se cuenta con certificación.
- Disponer de sitios de almacenamiento seguro de los productos químicos utilizados (lugares ventilados, secos, con aireación y luz natural pero protegido de la luz directa del sol).

TIEMPO DE PERMANENCIA DEL CORONAVIRUS EN SUPERFICIES	
TIPO DE SUPERFICIE	PERSISTENCIA
Acero	48 horas
Aluminio	2-8 horas
Metales	5 días
Madera	4 días
Papel	4 - 5 días
Vidrio	5 días
Plásticos	6 - 9 días
Guantes quirurgicos	8 horas
Ceramica	8 días
PVC	5 días

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

8. Lavado de manos:

- Realizar el lavado de manos con agua y jabón cada que atiende a un cliente, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas.
- Realizar protocolo de acceso a lavado de manos, evitando coincidir con otros compañeros de trabajo y conservando el distanciamiento físico exigido.
- La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias y no haya tenido contacto con el cliente.
- Para realizar el trabajo en cocina, debe lavar las manos, no utilizar gel antibacterial o alcohol, ya que estos son inflamables pudiendo ocasionar accidentes graves.
- Se contará con un dispensador de gel antibacterial en el espacio de trabajo, para la interacción con los corporados y entrega la mesa.
- Se tienen recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad. Al final se encuentra un instructivo donde puede visualizar los 11 pasos necesarios para el lavado de manos. (OMS)

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

 <p>0</p>	 <p>1</p>	 <p>2</p>
<p>Mójese las manos con agua;</p>	<p>Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>	<p>Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>
 <p>3</p>	 <p>4</p>	 <p>5</p>
<p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>	<p>Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>	<p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p>
 <p>6</p>	 <p>7</p>	 <p>8</p>
<p>Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p>	<p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p>	<p>Enjuáguese las manos con agua;</p>
 <p>9</p>	 <p>10</p>	 <p>11</p>
<p>Séquese con una toalla desechable;</p>	<p>Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;</p>	<p>Sus manos son seguras.</p>




Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MAS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha creado todas las presentaciones necesarias para compartir la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado no garantiza el grado de riesgo libre, en sus términos o condiciones. Consulte siempre la información de la Organización Mundial de la Salud en su país por información responsable de la salud que podría afectar su bienestar. La OMS apoya a sus aliados comprometidos con la OMS, en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, la participación activa en la reducción de este material.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

9. Uso de baños.


En las instalaciones se cuenta con diferentes baños los cuales son de uso exclusivo para los clientes, separados mujeres de hombres, los cuales cuentan con señalización y dotados con lo siguiente:

- Dispensadores de papel higiénico y toalla de papel para las manos (no uso de secador automático).
- Grifería de lavamanos con push, el cual permite su activación con ante brazo.
- Dispensador de jabón líquido para manos.
- Se realiza lavado y desinfección de sanitarios y lavamanos dos veces al día, el proceso de desinfección se realizará de acuerdo con los protocolos ya estipulados.

10. Elementos de trabajo, dotación y EPP

Con el fin de asegurar el cuidado y la salud del personal se mantendrán a disposición los siguientes elementos:

- Exigir los elementos de protección personal necesarios para la prevención del contagio por COVID 19.
- Garantizar la disponibilidad todo el tiempo de: jabón, agua, gel antibacterial, alcohol, toallas desechables y los desinfectantes de uso común.
- Garantizar que se cuente con suministro de tapabocas de manera continua, en el caso de que a algún comensal o trabajador se le dañe o deteriore por al algún motivo el tapabocas.
- Se deben informar las recomendaciones del uso eficiente de EPP.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Se debe designar un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.
- Se deberá usar tapabocas, gafas o careta en el caso de los trabajadores de la cocina, los meseros y atención al público, no deben usar guantes, es preferible el lavado de manos con regularidad.
- Los EPP son de uso individual, por lo tanto, no deberán compartirse
- Se debe usar el tapabocas de acuerdo con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social en espacios públicos.
- Para colocárselo y una vez retirado realice el lavado de manos.

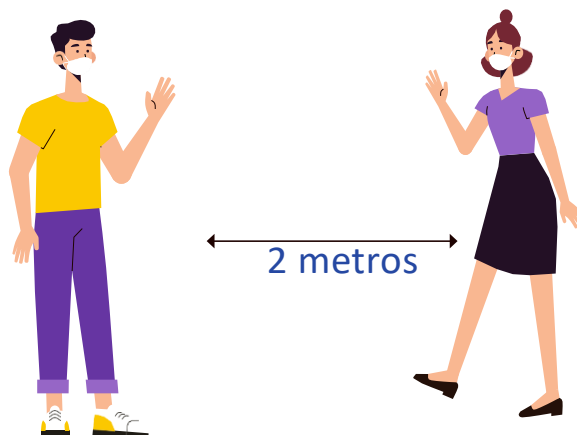
	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03




11. Distanciamiento Físico y Espacio De Trabajo:

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:

- 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.




- Se debe controlar la cantidad 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.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

- Permitir el ingreso de clientes, de tal manera que guarden la distancia mínima de al menos a 1 metro entre cliente y cliente y con el personal, se tendrá personas en espera conservando la distancia.
- 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 exigidas por el Ministerio de Salud.
- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se ventilará después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.
- Realizar en todo momento el cumplimiento de lo establecido en el protocolo principal del Club, en cuanto a: Protocolo al salir de la vivienda y llegar, como convivir con personas de alto riesgo o sospechosas, comportamiento en el transporte o movilidad, manejo de situaciones de riesgo y reporte.

12. Proveedores y manipulación de insumos y productos.

- Se realiza cronograma de entrega de insumos por parte de proveedores en horarios específicos para que no se encuentren varios al mismo tiempo.
- Los proveedores deben cumplir los protocolos de bioseguridad para entregar.
- Para el caso de los proveedores, se llevará el mismo control que con los clientes y restringir el ingreso de ellos a las zonas de consumo y preparación de los alimentos.
- Debe seguirse el protocolo de desinfección de los insumos y productos recibidos.
- Las zonas deben estar delimitadas en los lugares hasta donde pueden ingresar los proveedores.
- Se debe de rociar externamente a todos los empaques solución desinfectante, que sea compatible con lo recibido (alcohol, amonio, etc.).
- Para el almacenamiento de los alimentos, hay que recordar siempre que antes de guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante (hipoclorito o amonio cuaternario). 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.
- Es muy importante la correcta rotación de las materias primas y alimentos tanto en la alacena como en la nevera, aplicando el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale”.
- Se evitará en todo momento la acumulación de cajas, residuos de embalaje, plásticos, etc.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

13. Manejo integral de residuos.


- La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- Se debe realizar disposición en bolsas y canecas con tapa rodante o de pedal.
- Se debe disponer de un punto de acopio, previamente señalado para la posterior recolección y entrega al proveedor correspondiente.
- Caneca con bolsa de color negra rotulada para botar (pañuelos y toallas desechables, tapabocas y guantes usados) deben instalarse en (lavamanos de los clientes, vestidores de los trabajadores y oficinas)
- Los residuos peligrosos deberán almacenarse en un área específica, para luego entregar al gestor.
- Bolsa de color verde en las canecas de las áreas comunes y los sanitarios (Son para todo tipo de desechos ordinarios).
- Doble bolsa de color negra en las canecas de los lavamanos (Son para, toallas de manos desechables, pañuelos, guantes de látex y tapabocas).
- Se asegurará la realización de la limpieza y desinfección de los contenedores



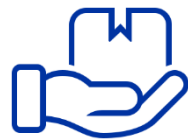




14. Domicilios.

Plan de choque contra el COVID-19 que incluye diversas estrategias para controlar y evitar el contagio de este virus en el servicio de los domicilios que presta la Corporación Centro Manizales.

- Es importante que el personal cuente con un kit de limpieza (guantes desechables, tapabocas, gel a base de alcohol, pañuelos desechables y un frasco atomizador con solución desinfectante antiséptica), y sepa cómo y en qué momento usarlo.
- Evitar que el personal domiciliario se aglomere antes, durante y después de prestar sus servicios. Es muy importante mantener una distancia superior a dos metros.
- Garantizar que los alimentos y demás productos entregados estén completamente sellados.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

- La limpieza y desinfección constante del área de entregas es fundamental y debe estar aislada de lugares de almacenamiento o procesamiento de alimentos y medicamentos. Mantenga los espacios ventilados, iluminados y limpios.
- En lo posible, solicitar el pago de los productos por medios virtuales para evitar el contacto del domiciliario con clientes por intercambio de dinero, manipulación de datáfonos, entre otros. 
- Si el pago es en efectivo, coordinar con el cliente un pago exacto o realizar el despacho con una bolsa plástica que contenga el cambio exacto acordado. 
- Comunicarles a los clientes el sentido de estas medidas. Así las entenderán, contribuirán y se sentirán más seguros usando el servicio.
- Desplazarse con cuidado. Así estemos en aislamiento preventivo, hay personas y vehículos en las vías no sabemos si cumplen con los límites de velocidad y usan sus elementos de protección. 
- Mantener limpios y desinfectados todos los elementos de trabajo (uniforme, casco, gafas, elementos de protección, teléfono celular, maletas, baúles) y el vehículo (especialmente el manubrio). Se deben limpiar varias veces al día. 
- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con la parte interna del codo, flexionado o usando un pañuelo y botarlo inmediatamente.
- Lavarse muy bien las manos con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol antes de recibir los productos, después de cada entrega, después de manipular dinero, antes y después de hacer uso del baño, y antes de ingerir alimentos.
- Mantener las uñas cortas y limpias, usar tapabocas durante todo el servicio.
- Evitar tocarse la cara y tocar superficies de instalaciones públicas como pasamanos pomos de puertas.
- Realizar la entrega en la portería o recepción.
- Evitar el contacto y aglomeraciones con clientes, compañeros y otras personas. Mantener siempre una distancia de dos metros y no es permitido que se reúnan con más de cuatro personas al mismo tiempo.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA ATENCION EN RESTAURANTES	Versión: 03

- Usar una superficie para entregar el pedido y evitar el contacto directo con clientes.
- Tener cuidado al acercarse a un vehículo, sus ocupantes podrían estornudar o toser sin advertir nuestra presencia.
- Al terminar el servicio desechar los guantes usados y realiza lavado de manos con agua y jabón.
- Al regresar a la casa, limpiar y desinfectar los zapatos, cambiarse de ropa y saludar de lejos a los familiares. Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales. Bañarse con abundante agua y jabón, desinfectar los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda, incluyendo herramientas de trabajo, elementos de protección y vehículo.
- Los hábitos como dormir entre siete y ocho horas contribuyen a un estado de buena salud. En caso de presentar cualquier síntoma respiratorio o malestar, notificarlo a la empresa.

Representante Legal	Profesional SST	Fecha
Jorge Gómez Gutiérrez	Leidy Tatiana Ríos Gallego	07 Julio de 2020