



ICT-P-012. Protocolo para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).

Versión: 001	Fecha de elaboración: 10-mayo-2020
--------------	------------------------------------

Elaborado por: Instituto Costarricense de Turismo (ICT) Cámara costarricense de restaurantes y afines (CACORE) Centro de Convenciones de Costa Rica (CCCR)

Aprobado por: Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica (MEIC) Instituto Costarricense de Turismo (ICT)
--

ÍNDICE

Índice.....	2
Prólogo.....	3
1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN	4
2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA	4
2.1 Lineamientos de referencia.....	4
2.2 Productos gráficos de apoyo	5
2.3 Bibliografía	5
3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS	6
4. PRINCIPIOS.....	7
5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN	8
6. GENERALES EN CENTRO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.....	10
7. HIGIENE Y DESINFECCIÓN	17
8. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO	25
9. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS	26
10. COMUNICACIÓN	27
11. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.....	27
Anexos.....	28

PRÓLOGO

El Ministerio de Salud es la instancia rectora, según la Ley General de Salud N° 5935, cuya misión es "Institución que dirige y conduce a los actores sociales para el desarrollo de acciones que protejan y mejoren el estado de salud físico, mental y social de los habitantes, mediante el ejercicio de la rectoría del Sistema Nacional de Salud, con enfoque de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, propiciando un ambiente humano sano y equilibrado, bajo los principios de equidad, ética, eficiencia, calidad, transparencia y respeto a la diversidad"

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 protocolo de prevención está diseñado para proporcionar al sector de la restauración una serie de medidas recomendadas para ayudar a reducir al máximo la exposición al virus COVID-19 en el sector de servicios de alimentación, cuya actividad es elaborar y servir comidas preparadas para su consumo por los consumidores finales, sentados en el propio establecimiento.

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

El siguiente protocolo fue elaborado con la colaboración de las siguientes organizaciones:

Participantes	Organización
Francisco Soto Sagot	Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines
Kevin Salazar Durán	Centro de Convenciones de Costa Rica
Claudia Núñez Vargas	Instituto Costarricense de Turismo

Fuente: Elaboración propia, (2020).

1. 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 los establecimientos de servicios de alimentación al público que los cuales abarcan establecimientos públicos o privados, instalaciones permanentes o temporales donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio (catering o servicio exprés comerciales y de servicios con permiso sanitario de funcionamiento vigentes brinden sus servicios de forma segura en la alerta por COVID-19.

La aplicación de este documento va dirigido a los servicios de alimentación al público, con el fin de reducir al máximo los riesgos de exposición al Coronavirus y garantizar la seguridad y salud de los clientes y colaboradores, implementado a establecimientos públicos o privados, instalaciones permanentes o temporales, donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio (catering o servicio exprés), según se define en el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público, decreto No 37308-S incluyendo los de CEN-CINAI, Hogares de Larga Estancia para Adultos Mayores, Escuelas, Colegios, Universidades, comedores Institucionales, plazas de comidas (food courts) y ventanas, en todo el territorio nacional, como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la alerta por COVID-19.

Este documento utiliza la forma verbal “debe” para indicar un requisito y “debería” para indicar una recomendación.

Estos lineamientos se revisarán de forma periódica y se publicará la versión vigente en la página web del Ministerio de Salud:

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>

2. DOCUMENTOS Y LINEAMIENTOS DE REFERENCIA

2.1 Lineamientos de referencia

Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19 Costa Rica
https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamientos_nacionales_vigilacion_infeccion_coronavirus_v12_24042020.pdf

Lineamientos generales para propietarios y administradores de Centros de Trabajo por Coronavirus (COVID-19)
https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamiento_general_centros_trabajo_v4_20032020.pdf

Lineamientos generales para oficinas con atención al público (Bancos, correos, instituciones del Estado, Poder Judicial, empresas privadas de servicios) debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19)
https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamiento_general_servicios_atienden_publico_v1_17032020.pdf

Versión 4- 11 de Abril 2020. Lineamientos generales para el uso del Equipo de Protección Personal (EPP), para prevenir la exposición por Coronavirus (COVID-19)

Directriz N°082-MP-S DIRIGIDA A LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRAL Y DESCENTRALIZADA "SOBRE LOS PROTOCOLOS PARA LA REACTIVACIÓN Y CONTINUIDAD DE LOS SECTORES DURANTE EL ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL POR COVID-19".

https://www.hacienda.go.cr/docs/5eaa2b0c2d165_Directriz%20%20082-MPS%20Protocolos%20especificos%20sectores.pdf

Lineamientos generales para reactivar actividades humanas en medio del COVID-19. Versión 01, 30 de abril de 2020.

https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/LS_CS_005_actividades_humanas.pdf

Guía para la prevención, mitigación y continuidad del negocio por la Pandemia del COVID-19. MEIC. Abril 2020.

https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/guia_continuidad_negocio_v_1_21042020.pdf

2.2 Productos gráficos de apoyo

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-informacion/material/comunicacion/protocolos-ms>

2.3 Bibliografía

Ministerio de Salud de Costa Rica

<https://www.mep.go.cr/sites/default/files/page/adjuntos/protocolo-limpieza-desinfeccion-areas-mep.pdf>

Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público Decreto Ejecutivo No. 37308-S, Octubre 2012

CDC What Airport Retail or Food Service Workers Need to Know about COVID-19

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/airport-retail-factsheet.html>

CDC What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>

CDC What Food and Grocery Pick-up and Delivery Drivers Need to Know about COVID-19

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/food-grocery-drivers.html>

Hostelería Madrid lanza una guía técnica para preparar a los bares y restaurantes para su reapertura 23-04-20

<https://www.hosteleriamadrid.com/notas-de-prensa/hosteleria-madrid-lanza-una-guia-tecnica-para-preparar-a-los-bares-y-restaurantes-para-su-reapertura/>

COVID-19 Reopening Guidance National Restaurant Association - Georgia Restaurant Association 23-04-20

<https://www.garestaurants.org/covid-19-restaurant-guide-to-reopening>

OMS COVID-19 and food safety: guidance for food businesses 07-04-20

<https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

OMS Operational Consideratios for COVID-19 management in the accommodation sector 31-03-20

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>

Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

Enviromental Protection Agency (EPA)

https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/list_g_disinfectant_list_003.pdf

Food establishment recovery cleaning and disinfecting procedure ECOLAB 03-2020

ServSafe Food Handler - 7a Edición

U.S.Food and Drug Administration – Food Safety and the Coronavirus Disease (COVID-19)

<http://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

Protocolo Eurotoques, España. PROTOCOLO ESPECIAL COVID -19 DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. 06 de mayo de 2020.

INA. Manejo de alimentos preparados para entregas rápidas - “Servicio Express”

<https://www.inavirtual.ed.cr/course/view.php?id=4502&sesskey=OtqVAZBIRd>

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

3.1 Definiciones

3.1.1 Protocolo sectorial: Acuerdo entre los actores que comparten elementos comunes propios de un sector para implementar los lineamientos establecidos por el Entre Rector de Salud. Para fines prácticos de este documento, se utilizará la palabra protocolo para referirse a los protocolos sectoriales.

3.1.2 Procedimiento: Forma especificada de llevar a cabo las medidas indicadas en el protocolo sectorial, de manera que se pueda evidenciar como la organización las pone en práctica.

Coronavirus (CoV): Son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). El coronavirus nuevo es un virus que no había sido identificado previamente en humanos.

3.1.3 COVID-19: Es la 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 (OPS/O Ministerio de Salud, 2020).

3.1.4 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.

3.1.5 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.

3.1.6 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.

3.1.7 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.

3.2 Abreviaturas

- **MS:** Ministerio de Salud
- **MEIC:** Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica
- **ICT:** Instituto Costarricense de Turismo
- **COVID-19:** Coronavirus 2019
- **CACORE:** Cámara costarricense de restaurantes y afines
- **ECA:** Ente costarricense de acreditación
- **SINAES:** Sistema Nacional de Acreditación Superior
- **INA:** Instituto Nacional de Aprendizaje
- **CCCR:** Centro de Convenciones de Costa Rica

4. PRINCIPIOS

El sector o subsector se compromete a cumplir con los principios aceptados de buena conducta en el contexto de la pandemia, incluso cuando las situaciones se tornen aún más difíciles. A continuación, se presentan los principios en los cuales deben basarse:

- Rendición de cuentas
- Transparencia
- Comportamiento ético
- Construcción colectiva con las partes interesadas
- Respeto al principio de legalidad
- Respeto a los derechos humanos

5. PRE-REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN

5.1 LS-CS-003. Lineamientos específicos para el Sector Turismo

Disposiciones para personal administrativo (FRONT) del sector turístico:

El personal administrativo debe:

- a) Velar por el cumplimiento de las medidas definidas para la prevención y contención del COVID-19, de los empleados y huéspedes.
- b) Establecer un control diario del estado de salud de los trabajadores y documentarlo.
- c) Informar a los turistas los servicios que se continuarán brindando por parte del personal operativo, las personas que seguirán realizando sus labores normales deben aplicar los protocolos de distanciamiento social.
- d) Atender a los proveedores por medio de canales que eviten el contacto, tales como con cita previa, correo electrónico o video llamada.
- e) Disminuir la capacidad del elevador a un 25% de acuerdo al espacio del mismo y realizar la rotulación correspondiente. Así mismo, aumentar la frecuencia de desinfección diaria.
- f) Intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se tocan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, botoneras de ascensor, pomos de puertas, equipo de cómputo, datáfonos, entre otros.
- g) Colocar en espacios visibles los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo en los idiomas más comunes de atención a los turistas. (Ver anexos de este documento).
- h) Garantizar el acceso a papel higiénico, jabón antibacterial, toallas desechables para secado de manos y alcohol en gel en los baños de uso público y que estén debidamente desinfectados
- i) Garantizar equipo de protección personal (guantes desechables (de látex o nitrilo), cubre bocas de tela anti fluidos, protector facial/careta, lentes de protección tipo goggles, según sea el caso) al personal de cocina, lavandería, mantenimiento, limpieza y seguridad, así como velar por su uso correcto en el desempeño de sus labores. (Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes especiales para manipulación de químicos de butilo, butilo, neopreno, etc.).
- j) Mantener informado a su personal sobre la situación nacional por COVID-19 de fuentes oficiales como Ministerio de Salud y Caja Costarricense del Seguro Social.
- k) Establecer un canal de comunicación verbal y por escrito (en los idiomas más comunes de atención) con los turistas, en caso de que alguno presente algún síntoma relacionado con una enfermedad respiratoria o ha estado cerca de un contacto sospechoso, para coordinar con las instancias de salud correspondientes y comunicarse con la línea 1322.

Disposiciones generales para personal no administrativo (BACK) del sector turístico:

- a) Notificar a sus jefaturas, o a quien estos designen en caso de presentar síntomas relacionados con el COVID-19.
- b) Identificar, analizar y modificar, aquellos servicios que faciliten la interacción entre el empleado y el turista para reducirlos al mínimo, sin mermar la calidad de la atención.
- c) Hacer uso obligatorio del equipo de protección personal que les facilite la administración.
- d) Intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se tocan con frecuencia en el desarrollo de sus labores.
- e) Aplicar los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, no tocarse la cara y otras formas de saludar. (Ver anexos N°1, N°2, N°3 y N°4)

Disposiciones sobre el uso de espacios comunes:

- a) Para el uso de áreas comunes (área de comidas, piscinas, jacuzzis, bar, gimnasio, discoteca, casinos, spa, saunas y áreas verdes) se debe:
Intensificar las normas de limpieza e higiene en estos espacios, con mayor rigurosidad en las superficies de apoyo con una solución a base de alcohol de al menos 70% de concentración y/o con desinfectantes (agentes clorados, desinfectantes de sales cuaternarias de amonio, etc).

Mantener un nivel de ocupación igual o menor al 50% de la capacidad de personas que compartan en estos espacios en cumplimiento a las directrices de distanciamiento social.

Disposiciones sobre otras actividades turísticas

Cualquier otra actividad turística no contenida en estos lineamientos deben:

- a) Brindar información sobre las medidas de prevención y contención que estableció la administración de la actividad turística y el Gobierno de la República para la emergencia del COVID-19.
- b) Indicar las disposiciones sobre el acceso y uso de las instalaciones que se han implementado que garanticen el cumplimiento de los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, no tocarse la cara y otras formas de saludar. (Ver anexos del 1 al 4 de este documento)
- c) Indicar sobre el uso y horarios de áreas de comida, tomando en cuenta las normas de distanciamiento social y la regulación de la concentración de personas en sitios comunes.
- d) Notificar al encargado de la actividad turística o su representante en caso de que presente síntomas como tos, dolor de garganta, fiebre o dificultad para respirar.
- e) Notificar al encargado de la actividad turística o a su representante, en caso de que hagan falta implementos de limpieza como alcohol en gel, toallas desechables para secar las manos y jabón antibacterial destinado para los usuarios de la actividad turística.

<i>Instancia que ejerce control-regulación sobre este lineamiento</i>	<i>Medios de Verificación/Evidencia</i>
<i>Ministerio de Salud</i>	<i>Reporte Semanal sobre lineamientos</i>
<i>Áreas Rectoras de Salud</i>	<i>Ordenes Sanitarias</i>
<i>CANATUR</i>	<i>Seguimiento y Control</i>
<i>ICT</i>	<i>Seguimiento y Control</i>

Fuente: LS-CS-003. Lineamientos específicos para el Sector Turismo. 2020

5.2 Directriz N°082-MP-S DIRIGIDA A LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRAL Y DESCENTRALIZADA "SOBRE LOS PROTOCOLOS PARA LA REACTIVACIÓN Y CONTINUIDAD DE LOS SECTORES DURANTE EL ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL POR COVID-19"

El Gobierno de Costa Rica indica que debido al estado de emergencia nacional por la situación sanitaria generada por el COVID-19 declarado mediante el Decreto Ejecutivo número 42227-MP-S del 16 de marzo de 2020, se instruye a las personas jefes de la Administración Pública Central

y se insta a las personas jefes de la Administración Pública Descentralizada, a iniciar un proceso coordinado y participativo con el sector privado para la aplicación de medidas de prevención y mitigación del COVID-19, que permitan la reactivación y continuidad de los centros de trabajo, actividades y servicios, según el comportamiento epidemiológico de dicha enfermedad.

6. GENERALES EN CENTRO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

6.1 Responsabilidades de los administradores de los servicios de alimentación:

- a) Los servicios de alimentación o administradores de plazas de comidas debe asignar un responsable de velar por el cumplimiento de las disposiciones estipuladas por el Ministerio de Salud.
- b) El centro de servicio de alimentación debe realizar mecanismos de control y seguimiento de aplicación del protocolo establecido para el centro de alimentación, este se podrá realizar a través de bitácoras de control que documenten y comprueben las labores realizadas en el momento de efectuarse una inspección.
- c) Debe garantizar 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. Ver anexos.
- d) Debe equipar los servicios sanitarios 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 (accionada por pedal). Mantener la limpieza, desinfección y saneamiento constante con registro de bitácora visible.
- e) El puesto de lavado de manos debería ser accionado en forma automática (pedal, sensor).
- f) Debe colocar dispensadores con alcohol 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 deben estar 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.
- g) Debe revisar frecuentemente que los dispensadores se mantengan en buen estado de funcionamiento y abastecidos. Se deberían usar dispensadores que no requieran contacto (automáticos).
- h) Debe Limitar el uso a un 50 % de la capacidad del servicio de alimentación como máximo, así como de las áreas comunes como azoteas, ranchos, salas de eventos, patios y comedores. Las empresas podrán implementar otras indicaciones más estrictas, siempre y cuando se cumpla con lo indicado por el Ministerio de Salud.
- i) Debe comunicar a los clientes y colaboradores toda información proveniente del Ministerio de Salud.
- j) La empresa debe cancelar las reuniones de personal hasta nuevo aviso y ajustarse a la medida del 50% de la capacidad del salón donde se vayan a efectuar.
- k) Si la empresa cuenta con ascensor, debe restringir el número de personas a la hora de utilizarlo. Esto según el tamaño del ascensor y procurando mantener una distancia mínima de 1.8 metros entre las personas, indicarlo mediante rotulación clara y visible para los clientes.
- l) Al personal se le debe garantizar que cuente 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.

- m) Las personas que por su tipo de función pueden desempeñar su trabajo desde el hogar se deberían enviar a teletrabajo; siempre y cuando su equipo y función lo permitan. En este caso, la empresa aplicará, lo que se establece en el Decreto Legislativo No. 9734, Ley para regular el Teletrabajo. La Dirección de cada unidad de negocio determinará el personal administrativo que puede ejecutar sus funciones aplicando el teletrabajo.
- n) **Se debería suspender las visitas que no sean esenciales para la continuidad de la operación. Cuando sea posible, coordinar el trabajo mediante llamadas telefónicas. Además, estas visitas deben acatar las disposiciones de la organización, en cuanto a las medidas de higiene establecidas en la empresa.**
- o) La empresa debería de utilizar los sistemas de cámaras o conexiones remotas del establecimiento para monitorear las actividades, en lugar de hacer visitas presenciales.
- p) Debe cumplir los requisitos del Reglamento No. 37308-S, Servicios de Alimentación al Público.
- q) 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, esto en el marco ético de compromiso ante la emergencia COVID-19. (Ver anexo N°7)

6.2 Responsabilidades de los colaboradores de los servicios de alimentación

- a) El colaborador debe atender las siguientes recomendaciones desde el momento que se dirige a su lugar de trabajo:
 - Mantener una buena higiene personal diaria
 - Utilizar Ropa limpia
 - Utilizar las uñas cortas
 - Utilizar el cabello recogido
 - No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
 - Se debería que en lo posible se realice el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo en el establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos, así como lavado de prendas.
 - Mantener distancia entre las personas de al menos 1.8 metros de distancia.
 - No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.
 - 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.
- b) El colaborador debe atender las siguientes recomendaciones en su lugar de trabajo:
 - Al ingresar y abandonar el lugar de trabajo, se debe cumplir con el protocolo de saludo y lavado o desinfección de manos con alcohol gel con una composición entre de 60% y 70%.
 - Todos los trabajadores/colaboradores deben seguir los protocolos de tos y estornudo, lavado de manos y otras formas de saludar saludo que se incluyen en el anexo N° 4 de este documento.
 - 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 (Como lo indica el decreto 37308-S Servicios de alimentación al público el cuál hace referencia a la Ley para la Gestión Integral de Residuos Ley N° 8839, es parte de la operación del establecimiento) y realizar el lavado de manos establecido en el protocolo indicado en el anexo.

- Entre cada colaborador se debe procurar mantener una distancia mínima de 1.8 metros para disminuir el riesgo de infectarse.
- Debe cumplir a cabalidad con el protocolo de lavado de manos y el protocolo de cuándo debe lavarse las manos. Aplicación del protocolo de lavado de manos. (Ver Anexo N°1 y N°2).
- Los colaboradores que 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.

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

6.3.1 Medidas para mantener la distancia entre clientes y colaboradores:

- a) Se debe colocar marcas en el piso (puede usarse cinta adhesiva de color) 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). En el caso de establecimientos que realicen diferentes tipos de eventos (Convenciones, seminarios, reuniones), deberán contar con mecanismos de comunicación para el distanciamiento social (Ejemplos: rótulos pantallas, carteles, pantallas, así como dentro de la publicidad al evento anunciar medidas a tomar para la realización del evento).
- b) Se debe colocar rótulos en el local para recordar a los clientes y empleados mantener el distanciamiento social de 1,8 metros (zona de ingreso al local, baños, zona de descanso de colaboradores, área de entrega de pedidos, área de cajas, etc).
- c) Se debería de utilizar un mecanismo de pago sin contacto para mantener la distancia entre el cliente y el cajero (por ejemplo: datáfonos para tarjetas de chip).
- d) Se debería minimizar la manipulación de dinero en efectivo y las tarjetas de crédito por parte del personal del servicio de alimentación.
- e) Si el colaborador tiene que manejar dinero (billetes-monedas):
 - No debe tocarse la cara después de manipular el dinero.
 - Solicitar al cliente colocar el dinero sobre el mostrador u otra superficie (analizar uso de bandejas plásticas para manejo del dinero), no recibirlo directamente en las manos. Y este deberá desinfectarse después de su uso.
 - Desinfectar el mostrador o superficie usada para el manejo del dinero.
- f) El centro de servicio de alimentación debería instalar una barrera (plástico o acrílico transparente) entre los empleados y clientes, por ejemplo, en la zona de cajas.
- g) Se debería utilizar aplicaciones con menú digital, menús de papel de un solo uso o menús elaborados de material que pueda ser desinfectado después de cada uso.

Distribución de las mesas de clientes

- a) Se debe distribuir las mesas de forma tal que del respaldar de una silla al respaldar de otra silla exista un distanciamiento preferible al menos 1,8 metros.
- b) Se debería mantener una distancia preferible de un 0.80 metros entre los clientes sentados uno frente al otro y de lado, tal como lo indica el LS-CS-008 (Lineamientos generales para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19)).
- c) En caso de tratarse del mismo núcleo familiar (burbuja social) podrán sentarse juntos hasta un máximo de 6 personas.

Barras donde se consumen o preparan alimentos y bebidas.

Entiéndase por barras de sodas, bares, preparación de alimentos frente al comensal.

- a) Si detrás de la barra hay una zona donde se manipulan alimentos, se debe instalar una barrera (de plástico o acrílico transparente).
- b) Se debe mantener una distancia de asientos de la misma mesa de 0.80 metros entre los clientes sentados uno frente al otro y asientos al lado.
- c) Se debe limpiar y desinfectar las superficies y utensilios frecuentemente.

Servicio de buffet y barra de ensaladas

- a) Se debería suspender el servicio de buffet y barra de ensaladas.
- b) Si esto no es posible, se debe cumplir los siguientes requisitos:
 - Los clientes no deben manipular los alimentos ni vajilla, cristalería y cubiertos. Estos deben ser manipulados por personal del servicio de alimentación idóneo para el puesto.
 - Se debería en la medida de lo posible utilizar el porcionamiento individualizado, que lo prepara el mismo personal de servicio y lo tendrá listo para entrega al cliente.
 - Los alimentos deben estar protegidos (para evitar transmisiones por estornudos).
 - Se debe mantener el distanciamiento social en la fila de 1,8 metros.
 - En el caso de establecimientos con salas de reuniones las líneas de servicio deberán estar ubicadas fuera de la sala.
 - Se debe controlar el acceso de ingreso de los comensales para dar cumplimiento al porcentaje de ocupación estipulado.
 - No debería haber vajilla, cristalería y cubiertos mayor a la cantidad de personas estimadas para el servicio.
 - En caso de servicio Catering debe limpiar y desinfectar los recipientes de transporte de los alimentos. Los recipientes de transporte deben ser los diseñados exclusivamente para ese fin.
 - Se debería minimizar el uso de pinzas para tomar los alimentos y en caso de ser utilizados se deberán cambiar de manera frecuente.
 - Se debe limpiar y desinfectar las superficies y utensilios frecuentemente.

Máquinas de autoservicio de bebidas (café, gaseosas, otras)

- a) Todos los utensilios (vasos, tapas, pajillas, removedor, cubiertos desechables) y alimentos en empaque individual de un solo uso (azúcar, crema, etc) deben ser entregados al cliente por personal del servicio de alimentación.
- b) Se debe mantener el distanciamiento social de 1,8 metros en la zona de autoservicio. Deben colocarse marcas en el piso.
- c) Se debe limpiar y desinfectar las superficies y equipos frecuentemente.

Zona de juegos para niños

- a) Las zonas de juegos para niños como play ground donde exista un bajo control del distanciamiento social (interacción de los niños) se recomienda mantenerse cerradas.
- b) Los juegos para niños como máquinas de videos juegos o similar, que pueden tener un distanciamiento social controlado porque solo permite un usuario a la vez, se pueden abrir, pero se debe contar con una limpieza y desinfección frecuente.

6.3.2 Medidas para mantener el distanciamiento social entre los colaboradores:

Zona de proceso

- a) Se debería mantener 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.
 - Uso de equipo de protección personal (por ejemplo, cubrebocas desechable o reutilizables de tela antilfluidos 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.

Zona de comedor, casilleros (lockers):

- a) Cuando sea posible, se debería ajustar la zona de descanso y comedor de los colaboradores para mantener el distanciamiento social (por ejemplo, separar las mesas, reducir el número de sillas por mesa, asignar turnos a grupos reducidos).

- b) Prevenir aglomeraciones de trabajadores en la zona de casilleros (principalmente en las horas de entrada o salida).
- c) Se debe mantener una limpieza y desinfección frecuente de las zonas de comedor de empleados, zona de descanso y otras zonas comunes, así como la colocación de los protocolos publicados por el Ministerio de Salud en estas zonas (ver Anexos N°1, N°2; N°3, N°4, N°6).

6.3.3 Recepción de proveedores

- a) El proveedor debe lavarse las manos o desinfectarse con alcohol gel con una composición entre de 60% y 70% al ingresar al establecimiento, como se establece en el lineamiento del Ministerio de Salud. Incluyendo el uso de servicios sanitarios.
- b) El establecimiento debe coordinar los horarios de entrega e indicar mediante rotulación el proceso de recepción de productos.
- c) El establecimiento debe disponer de dispensadores de alcohol gel con una composición entre de 60% y 70%, el cual debe estar debidamente rotulado para su identificación.
- d) Al ingresar al establecimiento el proveedor debe asegurarse que la ropa esté limpia.
- e) Portar el mínimo de artículos personales (lapiceros, calculadoras, tablas, etc) que puedan facilitar la infección por contacto.
- f) 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.
- g) 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.
- h) Permanezca solo el tiempo necesario para su gestión en el establecimiento.
- i) Las entregas de los productos deben realizarse en el área asignada.
- j) Los proveedores deben limpiar y desinfectar con frecuencia todos los contenedores utilizados para el transporte.
- k) El personal del establecimiento debe limpiar y desinfectar la zona de recepción de productos con frecuencia. Debe utilizar productos autorizados por el Ministerio de Salud.
- l) Los proveedores no tienen autorización ni acceso a las áreas de manipulación de alimentos ajeno a su servicio.
- m) Las visitas de inspección de proveedores deberán ir debidamente protegidas con equipos de protección personal adecuados al establecimiento. En caso de no contar con estos equipos se recomienda no ingresar al mismo y/o queda a discreción del establecimiento su ingreso.
- n) Los proveedores no deben consumir alimentos, beber ni fumar en el establecimiento durante su servicio.

6.3.4 Servicio de transporte a domicilio

- a) Los establecimientos de servicios de alimentación al público, deben contar con marcación en el piso con el distanciamiento social procurando mantener una distancia social de 1.8 metros entre los operadores mientras esperan la entrega de los pedidos (en el interior y exterior del local). Es recomendable que el establecimiento tenga una zona exclusiva para los agregadores (ideal contar con mesas para poder colocar los bolsos si fuera necesario para operador).

- b) Se debe utilizar rotulación de fácil compresión para indicar la zona de entrega y procesos de entrega.
- c) Es responsabilidad de las empresas operadoras del transporte a domicilio o de las plataformas de tecnológicas que facilitan la conexión entre usuarios, establecimientos y repartidores o mensajeros; comunicar estas medidas y recomendaciones a los repartidores registrados en cada empresa.
- d) Los operadores (repartidores o agregadores) deben usar ropa o uniforme limpio todos los días.
- e) Los operadores deben lavarse las manos o usar alcohol gel con una composición entre de 60% y 70% al ingresar y salir del establecimiento.
- f) Los operadores de los vehículos repartidores en que se van a trasladar los productos elaborados por la empresa, deben asegurar la limpieza diaria interna y externa del mismo.
- g) Antes que introducir los alimentos al bulto o cajón, el operador debe desinfectarlo con toalla desechable y solución desinfectante.
- h) El operador del vehículo debe disponer de artículos de limpieza como alcohol gel con una composición entre de 60% y 70%, solución desinfectante (Ver Cuadro N°4 del presente documento) y toallas desechables
- i) Revisar el buen funcionamiento y el mantenimiento del aire acondicionado del vehículo, cuando aplique.
- j) Si el operador porta lapicero, el mismo debe ser desinfectado en cada salida del establecimiento con toalla desechable y solución desinfectante. Deberían portar su propio lapicero limpio y desinfectado.
- k) El celular del operador debe ser desinfectado con toalla desechable y solución desinfectante, luego de cada entrega.
- l) El operador no debe ingresar a los servicios sanitarios con el bolso o cajón.
- m) El operador no debe andar con compañía durante las entregas.
- n) El operador no debe colocar el cajón o bolso en el suelo, mesas de consumo de clientes o mostrador. Debe utilizar únicamente el lugar establecido para la entrega en cada local.
- o) Sólo se permite la permanencia de un operador retirando pedidos, se les indicará en cada establecimiento donde deben retirarlo y procurar mantener una distancia mínima de 1.8 metros.
- p) El operador no debe colocar el pedido de alimentos en el piso o suelo antes ni en la entrega.
- q) El personal del servicio de alimentación debe colocar el pedido en el mostrador, mesa, bulto o cajón.
- r) El personal del servicio de alimentación debe desinfectar el mostrador o la mesa dedicada a la entrega.
- s) El operador debe prevenir la contaminación de los alimentos que va a entregar con los productos desinfectantes.
- t) El servicio de alimentación al público debe asegurar que el pedido esté debidamente sellado para evitar la manipulación o contaminación de los alimentos.
- u) En caso de contar dentro del servicio la venta de bebidas, se debe entregar bebidas empacadas que no se puedan abrir durante la entrega.

6.3.5 Entrega de pedidos al consumidor mediante servicio a domicilio

- a) Previo a la entrega del pedido, el operador debe consultar al consumidor adonde quiere que le deje el pedido (superficie), procurando mantener una distancia social de 1.8 metros.
- b) Se debería hacer la entrega en una superficie, para prevenir el contacto directo. Nunca colocar el pedido sobre el piso.

6.3.6 Entrega de pedidos al consumidor en el establecimiento

- a) El personal del servicio de alimentación debe con equipo de protección personal y procurar una distancia mínima de 1.8 metros del consumidor al entregar el pedido en una superficie limpia (mesa o mostrador), en una ventana o vehículo.

7. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

7.1 Generalidades

7.1.1 Medidas de limpieza, higiene y desinfección reapertura

- a) Se debería realizar una inspección general del establecimiento (trampas de grasa, drenajes, equipo de refrigeración, pilas, freidoras, horno, exhibidores, campana extractora y otros.)
- b) Se debe descartar 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.
- c) Se debe verificar el buen funcionamiento de equipos e instalaciones eléctricas.
- d) Debe verificarse que todos los utensilios de limpieza a utilizar en el proceso se encuentran 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.
- e) No tocarse la cara durante el proceso de limpieza y desinfección.
- f) Usar guantes para las labores de limpieza. Lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- g) Realice una fumigación antes de la apertura; con una empresa que cuente con permiso de funcionamiento vigente.
- h) Realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios y equipos de acuerdo con el procedimiento del establecimiento.
- i) La recolección y disposición de desechos debe realizarse conforme con el plan de manejo de desechos sólidos y líquidos del establecimiento.

7.1.2 Actividades de limpieza y desinfección en zona de clientes

- a) Limpieza y desinfección de la mesa y sillas después de ser usados por los clientes, se debería utilizar toallas de papel desechables.
- b) Limpieza y desinfección de otros artículos que utilice al cliente como monedas fantasías, fichas, tarjetas plásticas de forma frecuente. El establecimiento debe informar al cliente que

es recomendable mantener la higiene personal.

- c) 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).
- d) Se deben lavar y desinfectar utensilios que no fueron usados, pero pudieron haber estado en contacto con clientes.
- e) Se debe desinfectar los contenedores de condimentos, salsas y aderezos que se mantienen en las mesas: después de cada uso.
- f) 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. Se recomienda entregar estos productos contra solicitud del cliente.
- g) Se debe implementar buenas prácticas de manipulación de alimentos en el uso de la lencería y montaje.

7.1.3 Sistema de aire acondicionado

- a) Se debe dar revisión y mantenimiento adecuado (aumentar la frecuencia de limpieza de los filtros) y contar con su debida bitácora de registro.

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

- a) 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.
- b) Se debe cerrar de inmediato el establecimiento, si se detecta personal positivo COVID-19 y realizar la limpieza y desinfección (sin personal laborando).
- c) Se debería ventilar el área (abrir puertas, ventanas para aumentar la circulación de aire) antes de iniciar la limpieza y desinfección.
- d) El establecimiento debe contar con personal de limpieza idóneo o contratar una empresa calificada para ejecutar este protocolo.
- e) Se debe de incluir dentro de la limpieza y desinfección cualquier otra superficie, artículo, equipo que se encuentre dentro del local. Incluyendo artículos que sean para desechar.
- f) La limpieza y desinfección debe incluir toda la superficie del mueble, equipo, utensilio (por ejemplo, patas de mesas, sillas, parte inferior de mesas, etc).
- g) Revisar las especificaciones de los equipos y superficies del local para definir los productos a usar y el método de limpieza y desinfección.
- h) Se debe contar con un método para medir la concentración de la solución desinfectante (cintas, titulación u otro).
- i) No deberán utilizarse métodos secos, como escobas u otros, pues se aumenta la dispersión del polvo y partículas portadoras de gérmenes.

7.2 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.

7.2.1 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"> ▪ Pisos ▪ Ventanas ▪ Portones ▪ Paredes ▪ Cielo raso ▪ Puertas ▪ Mamparas ▪ Perillas ▪ Barandas 	Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.
Zona clientes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mesas ▪ Muebles ▪ Servilletas de tela ▪ Sillas ▪ Canastas/coches ▪ Menús ▪ Azafates ▪ Alfombras ▪ Cortinas ▪ Manteles de tela 	
Servicios sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inodoro ▪ Basurero ▪ Espejo ▪ Grifería ▪ Puesto de lavado de manos ▪ Dispensadores de jabón y alcohol gel con una composición entre de 60° y 70° ▪ Extractores ▪ Cambiador bebés 	Usar equipo exclusivo para limpieza de baños. Usar toallas de papel desechable. No usar paños.
Equipos eléctricos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventiladores ▪ Timbres ▪ Apagadores ▪ Computadoras ▪ Extractores de aire ▪ Lámparas ▪ Teléfonos ▪ Equipo Acondicionado Aire ▪ Máquinas de café ▪ Máquinas refrescos ▪ Máquina hielo ▪ Mouse ▪ Micrófonos 	Desconectar. No rociar, usar toalla humedecida con desinfectante.

Zona de proceso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mesas ▪ Utensilios ▪ Equipos ▪ Vajillas 	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"> ▪ Estantes 	
Cámaras de refrigeración y congelación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puertas ▪ Superficies interiores ▪ Manijas ▪ Superficies exteriores ▪ Estantes 	
Mantenedores calientes y fríos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equipo en general (bandejas, mueble) 	
Puesto de lavado de manos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pilas ▪ Dispensadores de productos ▪ Dispensador papel Toalla ▪ Estantes químicos 	
Pilas de lavado de utensilios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pilas ▪ Dispensadores de productos ▪ Grifería ▪ Estantes químicos 	
Pilas de lavado de equipo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pilas ▪ Dispensadores de productos ▪ Grifería ▪ Estantes químicos 	
Zona colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lockers ▪ Comedor ▪ Artículos personales almacenados en el local 	
Zona Oficinas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escritorio ▪ Estantes ▪ Silla 	
Equipos de transporte para servicio catering y servicio a domicilio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenedores ▪ Equipo de Catering ▪ Bolsos ▪ Vehículo donde se transportan alimentos 	
Cuarto de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estantes ▪ Racks 	
Basureros	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Basureros interiores ▪ Basureros exteriores ▪ Cuarto de basura 	
Zona de recibo de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mesas, estantes, canastas 	

Zona exterior de uso común	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bancas ▪ Alfombras ▪ Mesas 	
----------------------------	--	--

Las zonas que frecuentemente son tocadas por los colaboradores son críticas de limpiar y desinfectar (baños, comedor colaboradores, zona de oficina).

7.2.2 Procedimiento de limpieza y desinfección

- a) Si la superficie se encuentra sucia, se debe lavar con agua y jabón detergente, enjuagar y escurrir, antes de desinfectar.
- b) Desinfecte la superficie usando los productos químicos autorizados, a la concentración requerida (refiérase al Cuadro No.2). Toda la superficie debe tener contacto con la solución desinfectante.
- c) Siga las instrucciones del fabricante de los productos químicos (concentración de uso, método de aplicación, tiempo de contacto).
- d) Superficies porosas (alfombras de piso, cortinas), remueva la suciedad presente y limpie con el producto químico apropiado para estas superficies. Si es posible, use agua a la mayor temperatura posible. O use productos químicos que se puedan aplicar a la superficie.
- e) Textiles: no sacudir (esta acción puede hacer que se disperse el virus en el aire). Lavar según las especificaciones del fabricante. Si es posible, use agua a la mayor temperatura posible.

7.2.3 Limpieza de utensilios y equipos

- a) Los utensilios y equipos para alimentos se deben lavar y desinfectar en la pila de lavado de utensilios.
- b) Usar equipo de limpieza exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
- c) 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.
- d) 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.
- e) Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.

7.3 Equipo para la limpieza y desinfección

Cuadro No.2	
Equipo para la limpieza	
Superficie que se va a limpiar y desinfectar	Equipo recomendado
Pisos	Máquinas lavadoras y extractoras Máquinas de lavado con inyección automática de solución Mopa, baldes, exprimidores
Paredes	Escaleras, extensiones, paños
Marcos de ventanas, vidrios y cielo rasos	Escaleras, extensiones, paños
Muebles, equipos	Paños exclusivos por área. Deben ser descartables. Máquina lavaplatos. Usar equipo exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
Servicios sanitarios	Equipo exclusivo para limpieza de baños (esponjas, cepillos, etc). Debe estar identificado (código de color, rotulación). Toallas de papel desechable. No debe utilizar paños.
General	Recipiente para transporte de residuos con bolsa recomendadas para los desechos.

Nota: todos los equipos y materiales utilizados en la limpieza y desinfección deben ser lavados y desinfectados al terminar el proceso.

7.4 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

7.5 Productos de limpieza y desinfección

Los productos químicos usados para realizar la limpieza y desinfección por COVID-19 deben estar envasados, etiquetados y registrados ante el Ministerio de Salud y encontrarse en su plazo de validez.

Cuadro No.3 Productos químicos autorizados para lavado de superficies			
Producto de limpieza	Indicaciones de uso	Modo de uso	Aprobación de uso
Jabón o detergente	Lavado de superficies previo a la desinfección. Seguir las instrucciones de uso del fabricante.	Fricción sobre la superficie a ser lavada Enjuagar	Ministerio de Salud

Cuadro No.4 Productos químicos autorizados para la desinfección de superficies			
Producto de desinfección	Indicaciones de uso	Modo de uso	Aprobación de uso
Alcohol etílico (etanol) al 70%	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 70%	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada	Ministerio de Salud
Hipoclorito de Sodio al 0.5%	Desinfección de superficies no metálicas Concentración: 0.5% Equivalente 5000 ppm	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada	Ministerio de Salud
Amonio cuaternario (quinta generación)	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 450 ppm	Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire.	Ministerio de Salud
Ácido Peracético	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 0.20%-0.35%	Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, todas las superficies deben estar	Ministerio de Salud

		en contacto con la solución por un periodo no menor a 1 minuto, escurra y deje secar al aire.	
--	--	---	--

7.6 Puntos críticos para la desinfección

Refiérase al Cuadro N° 1 Lista de superficies y equipos que se deben limpiar y desinfectar

7.7 Equipo de protección personal (EPP)

7.7.1 Equipo de protección personal necesario utilizado para llevar a cabo las actividades propias del servicio:

- a) El personal, que por sus funciones está en contacto cercano con el cliente (como saloneros, cajeros, edecanes, personal seguridad) deberían usar equipo de protección personal cuando no pueda mantener el distanciamiento social.
- b) El equipo de protección personal debe tener ajuste fijo y estable, de forma que no requiera manipulación constante.
- c) En el caso de usar cubrebocas (desechables o reutilizables fabricado con tela antilfluidos) 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.
 - No se deberían usar mascarillas quirúrgicas hospitalarias ni mascarillas tipo N95), estas se deben reservar para el personal de salud.
 - El cubrebocas no debe ser colocado sobre la cabeza o removido a otra posición.
- d) Los protectores faciales deben ser almacenados o transportados en bolsas selladas para evitar que se contaminen.
- e) 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).
- f) Se debería implementar un sistema de rotación de personal, para permitir que el cajero pueda lavarse las manos frecuentemente.

7.7.2 Requisitos del personal que realiza la limpieza

- a) Debe verificarse 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.
- b) No se debe utilizar joyería como pulseras, anillos, aretes, collares y otros.
- c) No se debe fumar o consumir alimentos ni bebidas mientras se realiza las operaciones de limpieza y desinfección.

7.7.3 Equipo de protección personal para la limpieza

- a) Botas de hule con suela antideslizante.
- b) Utilizar malla (cofia) o protección para el cabello que evite utilizar el pelo suelto y expuesto.
- c) Guantes de nitrilo largos.
- d) Delantal impermeable.
- e) Lentes de seguridad.
- f) Recomendable respirador de media cara con cartuchos con filtro para partículas químicas (no usar mascarillas desechables).
- g) Usar el equipo de protección personal como se indica en la ficha técnica del mismo y en la ficha de datos de seguridad (FDS) de cada producto.

Al momento de la adquisición de los EPP, se recomienda validar su calidad tomando como base las normas nacionales de Costa Rica e internacionales.

<https://www.inteco.org/juntos-en-la-prevencion>

7.7.4 La empresa deberá contar con una declaración jurada donde se comprometa a proporcionar el equipo de protección personal, esto en el marco ético de compromiso ante la emergencia COVID-19.

De acuerdo a lo estipulado en la Guía para la Prevención, mitigación y continuidad del negocio por la Pandemia del COVID-19. Anexo N° 7 de la, DECLARACIÓN JURADA PARA PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y CONTINUIDAD DE MI TRABAJO EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PÚBLICO POR LA PANDEMIA DEL COVID-19 (Página 63-64)

7.8 Recolección y Manejo de residuos bioinfecciosos

- a) Los desechos generados durante la limpieza y desinfección por COVID-19, deben ser clasificados y desechados según los lineamientos del Ministerio de Salud, Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.
- b) Se debe cerrar la bolsa de desechos cuando llegue al 80% de su capacidad, para evitar el desborde.
- c) Se debe desechar en bolsas rojas, de acuerdo con el Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.
- d) Se debería rociar la parte exterior de las bolsas que se van a desechar, con solución de cloro (5000 ppm).

8. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

8.1 Plan de continuidad del servicio u operativo

Desarrollar las competencias y habilidades del personal de los servicios de alimentación

- a) Las competencias y habilidades del personal en servicios de alimentación al público se basan en la normativa vigente sobre manipulación de alimentos, lineamientos, guías y reglamentos técnicos nacionales en materia de seguridad de alimentos y seguridad de las personas.
- b) Los servicios de alimentación al público deben promover la capacitación de los colaboradores, para desarrollar las competencias y habilidades del personal en servicios de alimentación, con el fin de lograr su adaptación a los nuevos cambios y exigencias de la industria nacional e internacional.
- c) Los servicios de alimentación al público reconocen y dan prioridad a los colaboradores que cuenten con certificaciones emitidas por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), carreras universitarias acreditadas ante el Sistema Nacional de Acreditación de la Educación Superior (SINAES) y certificaciones emitidas por un Organismo de Certificación de Personas acreditado o reconocido por el Ente Costarricense de Acreditación, según la Norma INTE-ISO/IEC 17024 en su versión afines su operación.

8.2 Turnos y horarios

- 8.2.1 Los horarios estarán determinados de acuerdo a lo estipulado por el Ministerio de Salud y dependerá de la modalidad de operación de cada establecimiento, manteniendo el debido distanciamiento social y la capacidad estipulada.

8.3 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

Entiéndase por el punto 6 del presente documento.

8.4 Hábitos de higiene del colaborador en el lugar de trabajo

Entiéndase por el punto 6.2 del presente documento.

9. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS

- 9.1 El servicio de alimentación al público en caso de confirmar el caso de un colaborador positivo a COVID-19 debe notificar 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.
- 9.2 El servicio de alimentación al público, el personal seguirá las indicaciones del Ministerio de Salud ante la posibilidad de que se presente un caso confirmado o un contacto sospechoso. El servicio de alimentación al público brindará la colaboración que esté a su alcance para facilitar el trabajo y la investigación que realiza el Ministerio de Salud. El servicio de alimentación al público debería 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.
- 9.3 En caso de que un colaborador sea confirmado con COVID-19 el servicio de alimentación al público deba implementar los siguiente:

- a) Debe cerrar el establecimiento y realizar el procedimiento de Limpieza y desinfección de servicio de alimentación al público en caso de detectar personal confirmado COVID-19.
- b) 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.
- c) Debería comunicar a sus clientes la situación.
- d) Debe abrir el servicio de alimentación al público cuando confirme que ningún colaborador resulte positivo a un análisis de COVID-19.

10.COMUNICACIÓN

El servicio de alimentación al público deberá realizar una capacitación de sensibilización de este lineamiento, su alcance y aplicación. Reforzando el punto 8.1 del Desarrollo de las competencias y habilidades del personal de los servicios de alimentación

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

11. APROBACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

11.1 Aprobación

Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica (MEIC)

Instituto Costarricense de Turismo (ICT)

11.2 Seguimiento y Evaluación

El Ministerio de Salud será el ente encargado de ejercer control y regulación sobre este lineamiento.

11.3 Declaran las ministras que aprueban este protocolo sectorial.

Victoria Hernández Mora
Ministra de Economía, Industria y Comercio

María Amalia Revelo Raventós
Ministra de Turismo

ANEXOS

Anexo N°1

Protocolo de lavado de manos, estornudo y tos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y población en riesgo.

¿Cómo lavarse las manos?

 DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



1 Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



2 Aplique suficiente jabón



3 Frote sus manos palma con palma



4 Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



5 Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



6 Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos



7 Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa



8 Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa



9 Enjuague abundantemente con agua



10 Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable



11 Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de **Salud**

Anexo N° 2

¿Cuándo se deben lavar las manos?

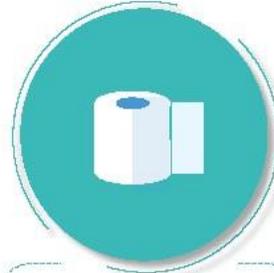
¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Antes de tocarse la cara



Antes de preparar y comer los alimentos



Después de ir al baño



Antes y después de cambiar pañales



Después de toser o estornudar



Después de visitar o atender una persona enferma



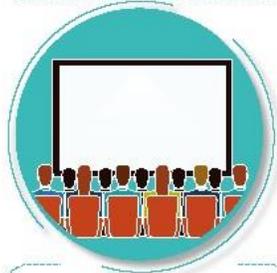
Después de tirar la basura



Después de utilizar el transporte público



Después de estar con mascotas



Luego de estar en zonas públicas



Después de tocar dinero o llaves



Después de tocar pasamanos o manijas de puertas



Forma correcta de toser y estornudar



Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



CUBRA SU BOCA Y NARIZ
CON LA PARTE SUPERIOR DEL
BRAZO, HACIENDO UN SELLO
PARA EVITAR SALIDA
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO
EN EL BASURERO,
NO LO LANCE
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA
SI NO SE HA LAVADO
LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN

¡DETENGA EL CONTAGIO!

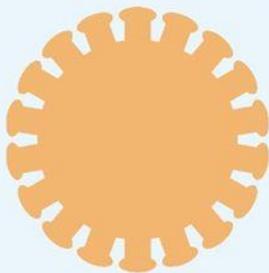


Anexo N°5
No tocarse la cara



Las personas con factores de riesgo pueden desarrollar complicaciones de salud en caso de adquirir el COVID-19

Si sos:



- Diabético.
- Cardiópata.
- Hipertenso.
- Persona mayor.
- Tienes padecimientos pulmonares, cáncer o alguna enfermedad que comprometa tu sistema inmune.

Necesitamos cuidarte más:



Lavado de manos frecuente.



Nada de besos o abrazos.



Lejitos de personas con síntomas respiratorios.

Anexo N° 7

DECLARACIÓN JURADA PARA PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y CONTINUIDAD DE MI TRABAJO EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PÚBLICO POR LA PANDEMIA DEL COVID-19

Declaro bajo juramento y con el fin de no afectar la operación de la empresa donde trabajo, así como la salud de otros colaboradores y clientes, índico que informaré a la empresa:

Si presento signos o síntomas COVID-19 en los últimos 14 días como fiebre, tos, problemas para respirar, secreción nasal, dolor de garganta, dolores de cabeza, escalofríos, malestar general, como se indica en Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19. https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamientos_nacionales_vigilacion_infeccion_coronavirus_v12_24042020.pdf

Si he estado en contacto con alguien que ha viajado o ha estado en áreas afectadas con Coronavirus.

Si he estado en contacto cercano con una persona que está bajo investigación por COVID-19

Si he estado en contacto cercano con una persona con COVID-19 confirmado

Nombre y Firma _____ Fecha _____

-Use la mascarilla correctamente-

REGLA DE ORO



Lave las manos antes y después de tocar la mascarilla.

COLOCACIÓN CORRECTA



Asegúrese de utilizar el lado correcto de la mascarilla. Debe verificarse que no tenga rasgaduras o agujeros.



Cóbrase la boca y la nariz, sin dejar espacios entre su cara y la mascarilla.

MANIPULACIÓN



Evite tocar la mascarilla mientras la usa. Si lo hace, lávese las manos antes de tocar la mascarilla.

REEMPLAZO



Reemplace la mascarilla con una nueva tan pronto como esté húmeda. La mascarilla quirúrgica no es reutilizable.

DISPOSICIÓN



Al retirarse la mascarilla quítesela por detrás, sin tocar el frente y deseche inmediatamente en un contenedor cerrado.

El uso de mascarillas **NO** reemplaza las medidas de distanciamiento social, el protocolo de estornudos/tos, el lavado de manos y el quedarse en casa tanto como sea posible.

Anexo N°9
Prevenga el coronavirus en 6 pasos.



Prevenga el coronavirus en 6 pasos



1 Lavado de manos



2 No se toque la cara si no se ha lavado las manos



3 Limpiar las superficies de alto contacto



4 Protocolo de estornudo y tos



5 Distanciamiento social



6 Quedate en casa



INFORMATE PRIMERO
POR MEDIOS OFICIALES
DEL MINISTERIO DE SALUD

VISITA WWW.MINISTERIODESALUD.CO.CR