

FORMULARIO DE SOLICITUD DE REAPERTURA ECONOMICA DEL MUNICIPIO DE PLATO – MAGDALENA PARA EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS EN RESTAURANTES Y BARES

Nombre del Establecimiento Comercial			
Matricula Mercantil (Cámara de Comercio)			
Objeto de Prestación			
Dirección		Teléfono	
Número de Trabajadores			
Descripción de Actividades			
Descripción de Medidas Adoptadas para prevención de la Prevención del Coronavirus COVID 19 Según Resolución 1569/20			
MEDIDA	SI	NO	
Cuenta con Lavamanos y elementos para tal fin			
Cuenta con Pediluvio (Para limpiar zuelas)			
Medidas de distanciamiento y adecuación			
Mantenimiento y desinfección			
Elementos de trabajo y dotación			
Elementos de protección personal			
Manipulación de insumos, productos y residuos			
Mantenimiento y desinfección			
Plan de comunicaciones y bases de datos			
Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento			
Medidas para el usuario			

MEDIDAS GENERALES OBLIGATORIAS QUE DEBEN ADOPTAR LOS SECTORES PARA LA REAPERTURA ECONOMICA DEL MUNICIPIO DE PLATO – MAGDALENA

- Disponer de agua, jabón y toallas de un solo uso, para realizar la higiene de manos.
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- Instalar dispensadores de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente para el uso de trabajadores y usuarios de la actividad.
- Uso de Elementos de Protección Personal EPP

Y demás medidas dispuestas en la Resolución 666 de 2020.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA REAPERTURA GRADUAL PARA EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN RESTAURANTES Y BARES EN EL MUNICIPIO DE PLATO

DATOS BASICOS DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRESA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	
RAZON SOCIAL	
NIT	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	
DOCUMENTO	
TELEFONO	
DIRECCION	
RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACION DEL PROTOCOLO	

1. JUSTIFICACION

Ante la presencia de la enfermedad COVID- 19 en Colombia, el país inicia la fase de mitigación, en virtud de la situación de orden sanitario que presenta el país con relación a la reapertura gradual de los diferentes sectores del Municipio de Plato, establece lineamientos para mantener y mejorar la condición de vida de la comunidad, reduciendo los índices de transmisión de éste virus y dando cumplimiento a las directrices municipales. El presente documento pretende adoptar el protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión del COVID-19 en establecimientos y locales comerciales que presten el servicio de restaurantes y bares, para el consumo de bebidas embriagantes dentro del establecimiento o local, siempre y cuando se cumpla en todo momento con los protocolos de bioseguridad y las normas sobre aglomeraciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social ,para el desarrollo de esta actividad, contenido en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020 y la Resolución 1569 del 7 de septiembre de 2020.

2. OBJETIVO

Establecer las medidas generales de bioseguridad que debe adoptar el sector de comercio de alimentos, bebidas y tabaco, actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas y otros servicios de comidas, para disminuir el riesgo de transmisión del virus

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

durante el desarrollo de las actividades de cualquier establecimiento en mención que preste sus servicios.

2.1 OBJETIVO ESPECIFICO

Instaurar las recomendaciones de promoción y prevención mínimas requeridas para el retorno seguro de los trabajadores dependientes, independientes, proveedores y toda la población que consuma bebidas embriagantes dentro de un restaurante o bar.

3. ALCANCE:

El presente protocolo aplica a todo el personal interno y/o ajeno al Restaurante, bar, establecimiento, etc) _____ -

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO- (cliente/visitantes/proveedores y contratistas)

4. DEFINICIONES

- **Aislamiento:** Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.
- **Caso confirmado:** Personas infectadas o contaminadas, portadoras de fuentes de infección o contaminación, de modo tal que constituyen un riesgo para la salud pública.
- **Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procesos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajados.
- **COVID-19:** Es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.
- **Contagio:** Transmisión de una enfermedad por contacto con el agente patológico que la causa.
- **Control:** Mecanismo preventivo y correctivo adoptado por la administración de una dependencia o entidad que permite la oportuna detección y corrección de desviaciones.
- **Contacto estrecho:** Es el que se da entre un caso sospechoso o confirmado de COVID19 y otras personas a menos de dos metros de distancia durante un periodo de tiempo mayor de 1 minutos o haber tenido el contacto directo con sus secreciones.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

- **Cuarentena:** consiste en la restricción de las actividades de las personas presuntamente sanas que hayan estado expuestas durante el periodo de transmisibilidad de enfermedades que puedan tener efectos en la salud poblacional.

GENERALIDADES

Las medidas generales para la contención de la transmisión del virus en son



5. Medidas generales de Bioseguridad para que deben adoptar los restaurantes y bares para el consumo de bebidas alcohólicas.

5.1 Medidas locativas

Los Administradores de los Establecimientos deberán garantizar las siguientes acciones:

5.1.1 Adecuación

- a) Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento, donde se efectúe el registro del estado de salud los clientes, la toma de temperatura y la desinfección de las manos
- b) Garantizar la circulación natural del aire
- c) Garantizar el distanciamiento físico de dos (02) metros entre las personas, en las mesas o en las barras.
- d) Señalizar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, e implementar sistemas de distanciamientos físico.
- e) Evitar aglomeraciones y generar horarios de atención o sistema de reserva.
- f) Usar arcas en el piso para garantizar el distanciamiento físico.
- g) Tener disposición de alcohol glicerinado en las zonas comunes.
- h) Prohibir el uso de decoraciones para ocasiones especiales.
- i) Instalar en los baños, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies, instalar como puertas batientes dispensadores automáticos etc.
- j) Garantizar que el personal se lave las manos con agua y jabón y se sequen como mínimo cada hora.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

k) Instar a los clientes a realizar lavado de manos, por lo menos cada tres (03) horas.

5.1.2 Mantenimiento y desinfección

- a) Establecer rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, ambientes, superficies de trabajo y contacto común, con desinfectantes con actividad virucida.
- b) Las mesas, sillas de servicio, bandejas y el comedor de empleados se deben desinfectar cada vez que sean utilizados y, en todo caso, cada tres horas.
- c) Utilizar gel antibacterial para higiene de manos o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro, después de manipular dinero en efectivo y de tener contacto con superficies u otras personas.
- d) Favorecer el uso de tarjetas débito o crédito. Si se utiliza efectivo, garantizar el lavado de manos o uso de gel antibacterial, después de cada manipulación.
- e) Establecer protocolos de desinfección y limpieza para establecimientos abiertos al público y reforzarlos en las áreas de preparación. Estos protocolos deben incluir los utensilios de cocina y demás elementos propios de la actividad.
- f) Disponer de paños y uso de desinfectante que permita limpiar o desinfectar asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos o elementos de uso general (ej. Botones de ascensor, manijas etc.) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- g) Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio. Así mismo, revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza.
- h) Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) deben ser sujetos de limpieza y desinfección constante periódica, considerando los ciclos de limpieza o áreas cubiertas, según la programación de la actividad.
- i) Realizar la limpieza en profundidad de pisos, paredes, superficies del mobiliario de cocina, extractores de humos y conductos de ventilación, entre otros, dos veces al día.
- j) Limpiar y desinfectar cada uno de los de utensilios de cocina posterior a cada uso.
- k) Desmontar los equipos que se componen de varias piezas, como hornos con bandejas, microondas con platos, freidoras, para garantizar una limpieza efectiva y una correcta desinfección.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

- l) No barrer en seco, ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpias que se usarán para preparar alimentos.
- m) Mantener elementos de limpieza y desinfección específicos para esta área.
- n) Los elementos para servir la comida se deberán cambiar por lo menos cada 3 horas.

AREA	PARTE POR MILLON	DOSIS	TIEMPOS DE EXPOSICIÓN	FRECUENCIA
PISOS, PAREDES, PUERTAS, UNIDAD SANITARIA	200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	Dejar en inmersión 1 hora para blanqueamiento	Diario
EQUIPOS, ENFRIADORES Y NEVERAS	100 ppm	1 litro de agua + 2 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	Un minuto	Diario
ELEMENTOS DE ASEO	200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	Dejar en inmersión 1 hora para blanqueamiento	Según necesidad
AMBIENTES	200 ppm	1 litro de agua + 4 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	Mientras caen las gotitas al piso	Mínimo tres veces al día. Antes de empezar labores y después de cada comida y antes de hacer aseo general
MANOS, HUEVOS EMPAQUES, FRUTAS Y VERDURA	50 ppm	1 litro de agua + 2 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	1 Minuto para verduras y 5 minutos para empaques y manos	Una sola vez - a necesidad
VAJILA, LOZA, CHAROLES Y SIMILARES	100 ppm	1 litro de agua + 4 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	1 Minuto	Una sola vez - a necesidad
SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	200 ppm	1 litro de agua + 8 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	15 minutos o dejar aplicado	A necesidad
PAREDES, PISOS Y TECHOS	500 ppm	1 litro de agua + 20 ml de hipoclorito de sodio al 2.5%	15 minutos o dejar aplicado	Diario.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

* Las diluciones aplican solo para los Hipocloritos de sodio de uso doméstico, comúnmente con concentración menor al 5%

5.1.3 Elementos de protección personal

- a) Dotar a los trabajadores de elementos de protección personal, en especial, tapabocas y alcohol glicerinado, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos.
- b) Dotar a los trabajadores de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, elementos de protección personal, en especial, tapabocas y/o guantes, estos últimos en caso de requerirse. Esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de tales elementos.
- c) Garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios, tales como agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso y promover el lavado frecuente de manos.
- d) Asegurar que todo el personal se lave y desinfecte las manos a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada dos (2) hora (pausas activas para desinfección) durante el período de servicio.
- e) Garantizar, en las zonas de preparación de alimentos, los procesos de desinfección de ambientes y superficies de trabajo y contacto común, así como el lavado frecuente de utensilios para evitar la contaminación cruzada.
- f) Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal.
- g) Los meseros, los empleados de la cocina y en general todo el personal deben usar el tapabocas durante toda la jornada laboral.
- h) No retirar los elementos de protección personal durante las pausas activas.
 - i) Desinfectar de manera frecuente los elementos de trabajo y de uso personal como celulares, computadores y tablets.
 - j) Los trabajadores deben llevar cabello recogido, uñas cortas y no portar anillos, ni pulseras etc.

5.1.4 Manipulación de insumos, productos y alimentos

- a) Usar tapabocas y guantes, durante la jornada de trabajo, en especial, en el proceso de manipulación de alimentos, insumos y productos.
- b) Recibir los insumos en la puerta del local y no permitir el ingreso de personas extrañas a la despensa ni a las zonas de preparación. Mantener una distancia mínima de 2 metros

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

durante la recepción de las mercancías. Antes de la verificación, el receptor deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos.

c) Garantizar los procesos de desinfección de ambientes, superficies de trabajo y de contacto común, así como el lavado frecuente de los utensilios de cocina para evitar la contaminación cruzada. d) Prohibir la salida de la zona de preparación de alimentos con el uniforme. Cuando el personal requiera desplazarse deberá usar una bata de protección.

e) Garantizar el uso permanente de tapabocas, además de los elementos de protección habituales para cada proceso, con el fin de prevenir accidentes laborales relacionados con cortes, quemaduras, trauma o lesiones oculares.

f) Generar flujos unidireccionales, para evitar cruces entre personas.

g) Demarcar las zonas de trabajo de cada persona en la cocina, y evitar salir de esas zonas, manteniendo siempre la distancia física de 2 metros.

h) Conservar la asignación de personal por procesos, para evitar cruces y facilitar el seguimiento de personas en caso de ser necesario.

i) Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.

j) En caso de compartirse herramientas de trabajo como cuchillos o menaje, realizar desinfección, previo a su uso por cada persona.

k) Capacitar y verificar la comprensión y cumplimiento de las indicaciones de prevención: lavado de manos, higiene respiratoria, distanciamiento físico, uso de tapabocas.

l) Verificar el cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes clases de alimentos.

m) Garantizar el cumplimiento de limpieza y desinfección de utensilios de cocina: tablas de corte, superficies, y demás menaje.

n) Garantizar la protección permanente de los alimentos, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.

5.1.5 Medidas de recepción de insumos

a) Proporcionar herramientas digitales para agilizar el proceso de la cadena de abastecimiento y evitar interacciones y cruces de documentos, de ser posible. Las facturas se deben dejar en sobre sellado en el área de correspondencia.

b) Informar a los proveedores que la recepción de insumos se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.

c) Llevar un registro de proveedores de insumos y productos, donde se incluya información referente al nombre de la persona que hace la entrega, número de contacto y empresa a la que pertenece.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

- d) Dotar al personal del establecimiento que recibe los insumos con guantes, tapabocas y bata desechable.
- e) Diseñar un área de recepción de insumos, equipos o materiales, según el tamaño de los mismos, que contemple 2 espacios separados: un espacio “exterior”, para la limpieza y desinfección de estos y un espacio “interior” para su uso y/o conservación. En estos espacios se deben limitar las interacciones entre el personal interno y externo.
- f) Ubicar los productos en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por un empleado que se encuentre en el área “interior”.
- g) Los insumos recibidos deben pasar por un proceso de limpieza y desinfección previo a su ingreso al área “interior”.
- h) Evitar el contacto físico entre personas para la movilización y transferencia de productos.
- i) Almacenar los insumos de abastecimiento previa verificación de limpieza.

5.1.6 Manipulación de residuos

- a) Identificar los residuos generados en el área de trabajo.
- b) Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.
- c) Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.
- d) Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.
- e) Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- f) Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- g) Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- h) Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.
- i) Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, barras, baños y zona comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.

5.1.7 Alternativas de organización laboral.

- a) Elaborar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades, acorde con el número de personas que trabajen en el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

adoptadas por el Gobierno Nacional y las autoridades locales. Para éste se establecerán horarios flexibles que no excedan a la jornada laboral máxima permitida legalmente.

b) Organizar las reuniones de cambios de turno, con el menor número de personas posibles, asegurando el distanciamiento físico de 2 metros entre los asistentes.

c) Buscar posiciones que minimicen el contacto de empleados con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19, incluidas personas mayores de 60 años y personas con afecciones médicas preexistentes como diabetes, mellitus, enfermedad cardíaca, enfermedad pulmonar etc.

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

e) Evitar el contacto físico con los clientes, dejando y recogiendo los productos en las zonas de entrega o directamente en las esas.

f) Garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre clientes, en la fila del ingreso al establecimiento, demarcando o señalizando en el suelo con los puntos de espera.

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

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

i) Desinfectar las botellas de licor, antes de entregarlas a los clientes.

j) Eliminar el uso de cartas o menú en físico, se recomienda el uso de pantallas, tableros, carteleras o aplicaciones.

k) Servir en platos o vasos individuales, los alimentos que sean para compartir.

l) Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, tragos, cigarrillos etc.

m) Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas, hasta el momento de la entrega al cliente.

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

o) Prohibido bailar en el establecimiento y en las áreas que tengan habilitadas para prestar el servicio.

p) Utilizar la pista de baile, para adecuación de mesas.

q) Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local, garantizando el distanciamiento físico.

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

s) Prohibir que se compartan elementos como micrófonos.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

- t) No emplear la modalidad de preparación de alimentos y bebidas en zonas diferentes la cocina y barras.
- u) Utilizar mesas al aire libre preferiblemente.
- v) Requerir que el personal del servicio de alimentos realice el lavado de manos con mayor frecuencia.

6. Capital humano

6.1 Interacción dentro de las instalaciones

- a) Realizar lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos y antes de cada cambio de zona.
- b) Mantener el distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y las personas que tienen contacto con el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- c) Implementar estrategias que permitan retroalimentación al personal, asegurando la comprensión y conocimiento adquirido frente a la adopción de los protocolos de bioseguridad.
- d) Limitar las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación.
- e) Establecer normas para consumo de agua y bebidas desde fuentes, dispensadores y/o termos, evitando que bordes de vasos y/o botellas tengan contacto directo con el dispensador.
- f) Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de 2 metros entre cada persona.
- g) Escalonar los tiempos de cambio entre turnos tanto como sea posible, para lograr menos interacciones.
- h) Mantener la estabilidad de los grupos conformados por turno, esto permitirá que se pueda identificar los contactos en caso de un eventual contagio.
- i) Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio.

7. Medidas preventivas específicas

7.1 Ingreso al establecimiento

- a) Antes de ingresar al establecimiento, debe realizar desinfección de la suela de los zapatos con desinfectante y evitar ingresar un posible virus.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

- b) Posterior al ingreso del cliente al establecimiento debe haber un lugar de desinfección de manos y brazos donde se dispondrá de gel anti-bacterial.
- c) Se debe tomar la temperatura de los clientes al ingreso
- d) Se debe llevar un registro de clientes que ingresen al establecimiento.

7.2 Atención al cliente

- a) Se deberá ubicar en la entrada de cada punto de atención un dispensador de gel antibacterial, antes de entrar en contacto con el producto, es indispensable y obligatorio que el cliente y los vendedores no se retiren el tapabocas).
- b) Se deberá restringir el ingreso en puntos de atención con áreas pequeñas, demarcándolas con una cinta y rejas medio abiertas, así se controlará el ingreso y la permanencia. (proporcionar ventilación)
- c) Cuando se trate de áreas amplias, podrán ingresar más personas, sin embargo, deben conservar un distanciamiento no menor de 1.5mts
- d) Las mesas y superficies donde se haya consumido alimentos deberán ser desinfectadas por método de aspersión al finalizar la atención con cada cliente.
- e) Utilizar hipoclorito con abundante agua en el lavado de la losa.
- f) Las superficies donde se hayan adecuado para consumir alimentos (comedores) tiene que permanecer impecable y desinfectado.
- g) Si se va enviar un domicilio tendrán que contar con todos los recipientes en material reciclable
- h) Asegurar que cuando termine el servicio con un cliente se recoja toda la losa con los respectivos guantes y se depositen en un recipiente con la mezcla adecuada de desinfección.

7.3 Frente a las actividades de abastecimiento, transporte y almacenamiento asociado al sector de alimentos, se deben tener en cuenta:

- a) Los administradores de las que empresas que desarrollan actividades en torno al sector de alimentos, tales como de transporte de materias primas e insumos deben dotar a sus trabajadores de los elementos de protección personal necesarios: guantes, tapabocas, overoles, etc., además de elementos para realizar los procesos de limpieza y desinfección de manos.

7.4 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

- a) En ningún caso el personal debe utilizar la ropa de dotación, como los uniformes para acudir y salir del trabajo. b) Promover la llegada y salida del trabajo a pie, en bicicleta o en moto sin parrillero. Estos vehículos deben ser desinfectados de manera constante.
- b) Cumplir con los protocolos de bioseguridad definidos en cada uno de los establecimientos a los cuales prestan sus servicios.
- c) Sus instalaciones y equipos deben contar con los protocolos de limpieza y desinfección correspondientes.

7.5 Al regresar a la vivienda

- a) Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- b) Lavar las manos
- c) Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- d) Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- e) Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- f) La ropa debe lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente.
- g) Bañarse con abundante agua y jabón.
- h) Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- i) Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

7.6 Recomendaciones en la vivienda

- a) Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- b) Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- c) Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- d) Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- e) No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- f) Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

g) En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

8. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

8.1 Bases de datos

Llevar un registro de entregas, que incluya nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los domiciliarios, clientes y proveedores, con el objeto de servir como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente, o proveedor salga positivo para COVID-19 y poder rastrear los contactos.

8.2 Monitoreo del estado de salud del personal

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

8.3 Manejo de situaciones de riesgo

- a) Definir un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún trabajador, proveedor o aliado enfermo y cruzar con la información de personal con quienes ha estado en contacto, de acuerdo con la Resolución 666 de 2020.
- b) Realizar limpieza y desinfección cuando sean identificados casos positivos en los restaurantes
- c) Garantizar la disponibilidad de todos los elementos de protección y asegurar un adecuado lavado de manos y desinfección de los elementos utilizados al terminar el proceso de limpieza y desinfección.
- d) Desinfectar áreas que hayan entrado en contacto con la persona sospechosa o positiva para COVID-19, así como sus elementos de trabajo, puesto y elementos de protección reutilizables, con productos que contengan amonios cuaternarios. Este proceso lo puede realizar el personal encargado de la limpieza en la empresa, si está debidamente capacitado y tiene los elementos de protección personal requeridos.
- e) Mantener separados los elementos potencialmente infectados de los demás residuos y disponer de bolsas de basura en doble bolsa negra, cerrada.
- f) Asignar un lugar específico para el almacenamiento de los residuos sólidos previo a su traslado a la zona donde se realiza la recolección para su disposición final.

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

- g) No se puede permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.
- h) Seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en modalidad remota, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- i) Asegurar que todos los trabajadores estén afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.
- j) Asegurar que los trabajadores permanezcan en el sitio de trabajo asignado y en el horario de trabajo establecido.

8.4 Pasos a seguir en caso de presentar una persona con síntomas compatibles con COVID-19

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:

- a) Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- b) Conforme a los protocolos nacionales establecidos deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19.
- c) La empresa debe reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud Municipal para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar al Hospital en una ambulancia de forma inmediata.
- d) Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el empleador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud Municipal para que evalúen su estado.
- e) Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días.
- f) Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadedesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena

con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.

g) Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.

h) El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.

i) Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.

j) Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.

k) Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaria de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

9. Plan de comunicaciones

a) Establecer una estrategia de información que permita a trabajadores, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.

b) Charlas informativas y capacitaciones periódicas sobre medidas de prevención del COVID-19, en temas como:

Protocolo para lavado de manos, medidas preventivas para el ingreso a los negocios y a las viviendas, medidas preventivas para el uso de transporte público y particular, procedimiento de notificación en caso de presentar sintomatología derivada del COVID-19, o de haber estado expuesto con alguna persona que haya sido confirmado con COVID-19, medidas de autocuidado, entre otras. Nota: las actividades de capacitación y formación incluirán charlas de 5 minutos en temas relacionados con el COVID-19.

PRESENTADO POR:

NOMBRE Y APELLIDO:

DOCUMENTO:

REPRESENTANTE LEGAL Y/O PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO (NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO)

ELABORO: Lee Acosta Páez.

VERIFICO: Lauren Castro Ruiz.

APROBO: Jaime Peña P.

CONTACTOS:

SITIO WEB: www.platomagdalena.gov.co

Correos: secretariadesarrollo@plato-magdalena.gov.co - contactenos@plato-magdalena.gov.co
pts@plato-magdalena.gov.co

Dirección: Carrera 12 N.º 3-39 Plato Magdalena