

Resolución 1050 de 26 de junio de 2020



ESTABLECIMIENTO:

FECHA:

MEDIDA A CUMPLIR	SE ESTÁ CUMPLIENDO		
	SI	NO	NO APLICA
Relaciona cantidad, nombres y procedencia de empleados en su protocolo de bioseguridad.			
Medidas locativas			
Dispone de manera permanente de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en la caja y la zona de entrega para la limpieza de manos de los clientes y trabajadores.			
Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe la toma de temperatura. la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.			
Realizar marcas visuales o señaliza las diferentes posiciones de interacción con los clientes. Incluyendo las zonas de espera. Pedido y pago y entrega de productos, conservando las distancias de dos (2) metros.			
Realiza marcas visuales o señaliza las diferentes posiciones de interacción de trabajo en las que los empleados deberán conservar una distancia de dos metros entre sí. En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia como áreas de cocina o centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los Elementos de Protección Personal - EPP.			
Promueve el pago de servicio a través de los medios virtuales. dispuestos para este fin.			
Garantiza el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique, o entre las mesas o agrupaciones de mesas, de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida. Conforme con ello, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes deberá ser señalizada y modificada donde corresponda, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.			
Privilegia la realización de reservas, con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar su ingreso. De igual manera, limita la reserva de acuerdo con el cálculo de aforo que deberá efectuar cada establecimiento. Los establecimientos podrán ofrecer la opción de hacer el pedido en el momento de la reserva			
Adecua en los baños, en la medida de lo posible. elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como: puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel. secadores automáticos, jabón y/o gel; y griferías automáticas o de pedal.			
Mantenimiento y desinfección			
Realiza la desinfección total del inmueble como mínimo, una vez a la semana. incluyendo el mobiliario. equipos y demás espacios y elementos que conforman el establecimiento.			
Establece protocolos de desinfección y limpieza con productos con actividad virucida, en el área de cocinas, superficies de trabajo, contacto común y superficies del mobiliario de cocina, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio. Los utensilios de cocina deben limpiarse y desinfectarse de forma posterior a cada uso.			
Contempla dentro de dichos protocolos limpieza y desinfección de hornos, estufas y campanas extractoras, así como de elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.			
La higienización de utensilios obedezca un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. Bien sea de forma manual o a través de equipos de lavavajillas, que permitan la termodesinfección. En caso de que el lavado sea manual, se debe utilizar detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, aclarando posteriormente con abundante agua limpia.			

Realiza el secado de utensilios de cocina al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartará inmediatamente.			
Separar los utensilios sucios a higienizar de los ya higienizados. Estos últimos, además se almacenan en un área diferente a la zona de higienización.			
Implementa rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes y superficies de trabajo y contacto común, incluido el comedor de empleados, actividades que deberán realizarse cada vez que dichas zonas sean utilizadas o, en todo caso, cada tres horas.			
Garantiza que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo, cada hora durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.			
Utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto. después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes			
Realizar los procedimientos de mantenimiento y desinfección con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias. Estos productos deben emplearse conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.			
Realiza desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes, servicio que deberá ser prestado por empresas autorizadas por las secretarías de salud, que cuenten con un protocolo de servicio específico para COVID-19.			
Establecer protocolos de desinfección y limpieza, que refuercen el proceso en el área de cocinas, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.			
Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, mesas, sillas, pisos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común.			
Desinfectar las bandejas para llevar la comida en la prestación de cada servicio a la mesa.			
Elementos de trabajo y dotación			
Mantiene a disposición del personal de atención al público agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.			
Prohíbe el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos se realiza desinfección, previo a su uso por cada persona.			
Elementos de Protección Personal - EPP			
Suministra a los trabajadores Elementos de Protección Personal - EPP, en especial, tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso, con énfasis en aquellos trabajadores que adelantan labores de limpieza y desinfección. Las instrucciones deben concordarse con la Administradora de Riesgos Laborales - ARL, de acuerdo con el riesgo, actividad y características personales			
Garantiza la disponibilidad de los elementos de limpieza y desinfección necesarios tales como agua potable, jabón, gel antibacterial mínimo al 60% y toallas de único uso.			
Capacitar y hacer seguimiento a los trabajadores sobre la correcta colocación y retiro de los EPP, así como respecto de su disposición final.			
Manipulación de insumos y productos			
Los vehículos para domicilios y/o proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, cumplen con las medidas de limpieza y desinfección establecidas en la Resolución 666 de 2020. No almacena el producto directamente sobre el piso, sino que utiliza una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y envases del producto, también deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección.			
Asegura la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en el ingreso a las instalaciones del establecimiento para los proveedores, clientes, aliados, el cual debe ser utilizado antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.			
Recibe los insumos en la puerta del establecimiento manteniendo una distancia mínima de dos (2) metros. Antes de la verificación se aplica externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos. No permite el ingreso de personas extrañas a la despensa ni zonas de preparación. Cuando la necesidad lo exija, dicho recibo y cargue de productos, deberá efectuarse en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. En tal evento, los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.			

Inicia y finaliza la entrega de insumos y productos desinfectando e higienizando la zona donde se realizó el recibo o despacho.			
El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de estos.			
Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción			
Manipulación de residuos			
Deposita en canecas con tapa y doble bolsa negra rotuladas y de ser posible de pedal, los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable.			
Capital humano: Interacción dentro de las instalaciones			
Se realiza lavado de manos con agua y jabón, antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos; de cambiar de actividad o de zona de trabajo.			
Se mantiene distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y quienes tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.			
Cambian tapabocas cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforan o rompan. Los trabajadores reportan oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos, cuando sea pertinente.			
Se limpian los medios de pago electrónicos, esto es tarjetas y datafonos con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.			
Capital humano: Interacción en tiempos de alimentación			
Se guarda el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.			
Se realiza lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y se manipula únicamente de los elásticos			
Capital humano: Alternativas de organización laboral			
Efectúa un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades según el número de trabajadores con que cuenta el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas por el Gobierno Nacional y por las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente			
Establece en la medida de lo posible, un orden de ingreso al establecimiento por parte de los trabajadores, de manera que se eviten las aglomeraciones y se reduzcan al máximo los contactos entre personas.			
Organiza tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de dos (2) metros entre cada persona.			
Evita el intercambio de utensilios entre el personal de cocina. En caso de ser estrictamente necesario, se deberá ejecutar un protocolo de limpieza y desinfección.			
Prohíbe la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.			
Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)			
Establece un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores, con miras a evitar que concurran al mismo tiempo varios de ellos.			
Mantiene una distancia personal mínima de dos (2) metros al recibo de los insumos y productos, al igual que en la interacción con clientes, aliados, etc.			
Restringe los alimentos en modalidad de autoservicio, al igual que elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar, sal, etc.			
Se eliminó la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.			
Mantiene en recipientes o envases protegidos del ambiente los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros empacados de forma individual y sellada hasta que sean entregados al cliente en el servicio para llevar.			
Eliminó el uso de carta o menú físico cambiándolo por el de pantallas, tableros o carteleras, publicación en aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.			

Se apuntan los pedidos de modo que el personal de cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, se podrán utilizar medios físicos o electrónicos. En este último caso, se deberá desinfectar el mecanismo de registro después de cada uso.			
Garantiza la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.			
Eliminó prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.			
Dispone de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los medios de pago electrónicos se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.			
Elimina la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los establecimientos.			
Utiliza una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores con el fin de informar al cliente que su pedido está listo. Dichos elementos deberán ser limpiados después de cada uso.			
Los establecimientos podrán atender directamente a los clientes, a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos o entrega de productos, mediante un protocolo sin contacto. En los restaurantes con espacio de parqueo esta zona deberá habilitarse para la prestación de este servicio.			
La entrega de alimentos mediante servicio al vehículo estará a cargo de personal exclusivo que contará con dotación y no podrá ingresar a las zonas de preparación.			
Eliminó la entrega de información o publicidad impresa			
Ubica individuales, cubiertos y vasos en las mesas, inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.			
Higieniza las botellas de bebidas antes de su entrega al cliente. En los casos en que es posible el cliente es el encargado de servir la bebida.			
El consumo se cancela al final del servicio, al personal que lleve y recoja la cuenta y el pago en la mesa. No se permitir el pago en cajas, para evitar aglomeraciones en las filas.			
Plan de comunicaciones			
Establece una estrategia de información que permita a usuarios, clientes y visitantes, conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.			
Publicar como mínimo en la zona de ingreso al establecimiento y en los baños, las instrucciones para efectuar un correcto lavado de manos.			
Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio			
Diseñar una encuesta de autoevaluación de síntomas de COVID-19, con aplicación diaria y antes del ingreso a las instalaciones del establecimiento por parte por parte de sus trabajadores, Se recomienda que esta encuesta se realice mediante una herramienta virtual.			
Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes sobre las buenas prácticas en higiene que deberá adoptar el personal.			
https://www.cibague.org/			