PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

para el aislamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas en

Santander

2020





Siempre Santander | SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO



Introducción

Ante la emergencia sanitaria generada por el COVID- 19, esta guía de buenas prácticas pretende ser una herramienta de ayuda a los establecimientos turísticos que prestan el servicio de suministro de alimentos y bebidas.

Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del virus es por contacto directo, se hace necesario aplicar las recomendaciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la fabricación, preparación, comercialización, distribución y consumo de alimentos.

Es necesario que cada establecimiento adopte las medidas de bioseguridad establecidas y desarrolle procedimientos donde se garantice el control de salud de los trabajadores y manipuladores de alimentos. Asimismo, promover las indicaciones de bioseguridad y autocuidado que se han emitido para contener el contagio.

Los establecimientos de bebidas y alimentos deberán proteger la seguridad de los clientes y trabajadores del sector, esto mediante la implementación de rigurosos protocolos manejo, preparación, distribución, transporte y consumo de alimentos y/o bebidas. Esta cartilla se realiza siguiendo con las instrucciones y lineamientos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Ministerio de Salud y Protección Social, la Secretaría de Salud de Santander, y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

Resolución

Resolución 1050 de 2020: Por el cual el Ministerio de Salud y Protección Social, adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del COVID-19 en el servicio de "entrega para llevar", para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas, expendio por autoservicio de comidas prepara-das, expendio de comidas preparadas en cafeterías, otros tipos de expendio de comidas preparadas, actividades de catering para eventos y otros servicios de comida preparadas; dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior.



COVID - 19

¿Qué es?

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.

El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogada como una emergencia sanitaria y social mundial que requiere una acción efectiva e inmediata de los gobiernos, las personas y las empresas. Actualmente se han identificado casos en todos los continentes. En Colombia el primer caso fue confirmado el 6 de marzo de 2020.

¿A quiénes afecta y cuáles son sus síntomas?

Cualquier persona puede infectarse, independientemente de su edad. La enfermedad es mortal en algunas ocasiones, hasta ahora las víctimas mortales han sido personas que ya padecían una enfermedad crónica como: diabetes, obesidad, asma o hipertensión.

¿Quiénes son más susceptibles de enfermar?



Figura 1
Fuente: Secretaría de Turismo de Santander, (2020) a partir de MinSalud, (2020).

SINTOMAS



Figura 02. Síntomas del COVID-19.
Fuente: Secretaría de Turismo de Santander, (2020)MinSalud, MinCIT, Instituto Nacional de Salud (INS), (2020)

¿Cómo prevenirlo?

La medida más efectiva para prevenir el COVID-19 es lavarse las manos con agua y jabón, frecuentemente, mínimo cada tres horas. Asimismo, el Ministerio de Salud y Protección social recomienda:

Evite el contacto cercano con personas enfermas.

Al estornudar, cúbrase con la parte interna del codo.

Si tiene síntomas de resfriado, quédase en casa y use tapabocas.

Limpie y desinfecte los objetos y las superficies con las que tiene contacto frecuente.

PILARES DE PREVENCIÓN



USO ADECUADO
DE LOS ELEMENTOS
DE PROTECCIÓN



LAVADO DE MANOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



MODIFICACIÓN DE HÁBITOS
COMPORTAMENTALES

Figura 03.
Fuente: Secretaría de Turismo de Santander, (2020)MinSalud, MinCIT, Instituto Nacional de Salud (INS), (2020)

BARRERAS FÍSICAS DE PROTECCIÓN

Elementos de protección personal para los colaboradores



Figura 04.
Fuente: Secretaría de Turismo de Santander, (2020)MinSalud, MinCIT, Instituto Nacional de Salud (INS), (2020)

- Gafas o careta
- Tapabocas quirúrgico
- Guantes de látex o nitrilo
- Bata manga larga y o delantal impermeable
- Calzado cerrado o cubrecalzado

USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Uso adecuado de tapabocas

Es un complemento a las medidas de distanciamiento físico e higiene recomendadas. Deben cubrir boca, nariz y barbilla y se componen por una o varias capas de material textil y pueden ser reutilizables o de un solo uso. Si son reutilizables, el fabricante indicará el número máximo de lavados. A partir de ahí, no se garantiza la eficacia del tapabocas. Los no reutilizables deben ser eliminados después de su uso recomendado. Por cuestiones de comodidad e higiene, se suele recomendar no usar el tapabocas durante más de 4 horas. En caso de que se humedezca o se deteriore por el uso, se recomienda sustituirlo por otro.

Pasos para poner correctamente el tapabocas:

1 Lávese las manos 40 - 60 segundos antes de manipularlo

2 Toque sólo los elásticos del tapabocas.

3 Póngalo sobre nariz y boca, asegurándose de que no queden grandes espacios entre la cara y el tapabocas.

4 Pase las bandas elásticas detrás de las orejas.

5 Pellizque la pinza nasal para ajustarlo bien a la nariz.

6 Evite tocar la parte exterior del tapabocas. Si lo hace lávase las manos antes y después.

7 Antes de quitarse el tapabocas, lávese las manos.

8 Retírelo tocando sólo las bandas elásticas.

9 Para desecharlo, introdúzcalo en una bolsa de plástico.

10 Deposítelo cerrado en la basura y lávese las manos.

Siempre Santander

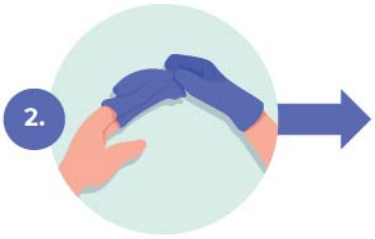


Figura 05.
Fuente: Secretaría de Turismo de Santander,
(2020)MinSalud, MinCIT, Instituto Nacional de Salud (INS), (2020)

Pasos para quitarse los guantes correctamente



Agarra la parte exterior del guante por la muñeca sin tocar tu piel.



Despega el guante de tu mano, tirando de él de adentro hacia fuera.



Sostén el guante que acabas de quitarte con la mano que aún tienes enguantada .



Despega el segundo guante metiendo los dedos dentro de él a la altura de tu muñeca.



De la vuelta al segundo guante mientras lo despegas de tu mano y deja dentro de él el primer guante.



Desecha los guantes de forma segura, sin reutilizarlos en ningún caso.

Figura 06.
Fuente: Secretaría de Turismo de Santander, (2020)MinSalud, MinCIT, Instituto Nacional de Salud (INS), (2020)

Siempre Santander

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Dosificación con hipoclorito (5,25%)

Dentro de este protocolo se identifican tres pasos: Remoción, limpieza y desinfección.

¿Qué es remoción? Paso en el cual se retiran de las áreas las partículas gruesas.

¿Qué es limpieza? Procedimiento en el cual se utiliza agua más jabón en cantidades que la etiqueta del producto sugiera, con el fin de remover la suciedad de un área específica.

¿Qué es desinfección? Paso en el cual se utiliza una solución compuesta por agua y desinfectante.

Plan de limpieza y desinfección

Existen diversos productos químicos que se pueden usar como desinfectantes, estos deben contar con características como virucidas, fungicidas, bactericidas y esporicidas en su mayoría, información que se encuentra en la hoja de seguridad o ficha técnica del producto.

Los traperos, paños de aseo y baldes, deben estar siempre limpios y secos antes del inicio del procedimiento.

Los elementos (baldes, traperos, trapos, guantes) que se utilizan para limpieza y desinfección deben ser exclusivos en cada área.

Los elementos utilizados deberán lavarse una vez finalizado el procedimiento y dejarlos secar en un sitio ventilado, no dejarlos sumergidos en la solución.

Nunca mezcle el desinfectante con el jabón.

No mezclar varios desinfectantes.

Los derivados clorados NO deben usarse como desinfectantes de alto nivel.

La dilución debe realizarse al iniciar el protocolo de lavado y desinfección.

Siempre Santander

Elemento a desinfectar	Tiempo de Acción	Cantidad de hipoclorito	Cantidad de agua	Forma de aplicación
Frutas, verduras y hortalizas	5 min	1 ml	1 litro	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	8-10 min	3 ml	1 litro	Inmersión, aspersión
Baños	10-15 min	8 ml	1 litro	Aspersión
Paredes, pisos	10-15 min	6 ml	1 litro	Directo aspersión
Ambientes	10-15 min	6 ml	1 litro	Aspersión
Uniformes	10-15 min	4 ml	1 litro	Inmersión
Superficies	10-15 min	4 ml	1 litro	Directo

Tabla 1 *Dosificación con hipoclorito (5,25%).*



La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos, (por sus siglas en inglés - EPA), publicó una lista de desinfectantes aprobados para uso contra el Coronavirus. Allí están incluidos entre otros los más conocidos:

PRODUCTOS	USO
Superficies	Ayuda a desinfectar fruta y hortalizas para consumir crudas, comercializadas en platos preparados, como productos de cuarta gama o con carácter general en la restauración colectiva. (Higiene Ambiental, 2018).
Agua oxigenada	En grado alimentario dosificaciones usar solo al 3%, en utensilios para manipulación de alimentos se pueden desinfectar luego de su uso, con un poco de agua oxigenada, que elimina cualquier bacteria o germen, incluida la salmonella. (Dietética Lo de Pérez, 2020).
Ácido cítrico.	El ácido cítrico se puede agregar a bebidas y alimentos proce-sados y envasados, como helados, sorbetes, refrescos, vino y alimentos enlatados y en frascos, como un conserva-dor, agente emulsionante y saborizante amargo. Se agrega ácido cítrico a muchos alimentos enlatados y en frascos para preve-nir el botulismo. ayuda a eliminar la acumulación de agua dura en platos y cristalería. (Chemical Safety Facts, 2020).
Isopropanol	El uso de isopropanol al 75% en las fórmulas para la desin-fec-ción de las manos y no para superficies. La desinfección de las superficies con hipoclorito de sodio al 0.1% o etanol al 62-71% (pequeñas superficies) reduce significativamente la infectivi-dad de los coronavirus en las superficies en un tiempo de exposición de 1 minuto. (Región de Murcia - Consejeria de Salud, 2020).
Ácido peroxiacético	Este desinfectante ayuda en una gran variedad de industrias como la alimentaria, procesadoras de alimentos y bebidas, incluyéndose desde operaciones de procesado de carne, y lácteas. Se puede utilizar en superficies para desinfectar tanques, rellenadores, en la industria cervecera, vitivinícola y embotelladoras entre otros. (Betelgeux-Christeyns, 2018)
Amonio cuaternarios	Es un limpiador desinfectante que tiene un amplio espectro de eliminación de microorganismo como virus, bacterias, hongos, levaduras, esporas, E. coli, salmonella etc... causantes de malos olores y enfermedades gastrointestinales. Puede ser aplicado sobre superficies, paredes, pisos, techos, para desinfección de equipos y utensilios, vehículos de transporte entre otros. (Betelgeux-Christeyns, 2015) y (KipClin, 2019).
Etanol	Como aditivo alimentario, el etanol puede ayudar a distribuir uniformemente la coloración de los alimentos, como tam-bién realzar el sabor de extractos de alimentos. (Chemical Safety Facts, 2020).

Tabla 02. *Desinfectantes aprobados por la EPA, para uso contra el coronavirus.*

RECOMENDACIONES
para los establecimientos de alimentos y bebidas



EN EL ESTABLECIMIENTO

Medidas locativas:

- Señalizar el área de parqueo con espacio suficiente.
- Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60 %.
- Toma de temperatura en el punto de entrada.
- Señalizar posiciones de interacción con los clientes (zona de espera, pedido, pago, entrega de productos).
- Distancia de dos metros entre empleados.
- Promover pago de servicios a través de servicios electrónicos.

Mantenimiento y desinfección:

- Desinfección total del inmueble como mínimo, una vez por semana.
- Protocolos de desinfección con productos con actividad virucida.
- Higiene de utensilios según estricto protocolo de bioseguridad.
- Garantizar que todo el personal se lave las manos con agua y jabón.
- Usar sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado.
- Usar alcohol o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto.
- Realizar desinfecciones ambientales periódicas.

Elementos de trabajo y dotación:

- Mantener a disposición del personal de atención al público el antibac terial o agua jabonosa.
- Prohibido el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal.
- Los utensilios de servir deben ser cambiados por lo menos cada tres horas.

Elementos de protección personal:

- Desinfección de los vehículos para domicilios.
- Asegurar la disposición de alcohol clicerinado mínimo 60% en el ingreso de las instalaciones.
- El recibo de los insumos se hará en la entrada del establecimiento, manteniendo una distancia de mínimo dos metros.

- Al iniciar y finalizar la entrega de insumos se hará desinfección en la zona donde se realizó el despacho.
- El personal de transporte y distribución no podrá ingresar a la zona de almacenamiento y preparación de alimentos.
- Limitar al máximo la concentración del material innecesario.
- Mantener todo producto o materia prima cubierto.
- Todo pedido deberá estar sellado y llevar doble bolsa.
- Desinfectar las manijas o mancuernas frecuentemente.

Manipulación de residuos:

- Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos.
- Depositar en canecas con tapa y doble bolsa, toallas, pañuelos desechables y elementos de protección personal.

Capital Humano

Interacción dentro de las instalaciones:

- Realizar lavado de manos antes de entrar a la zona de procesamiento de alimentos.
- Mantener distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina.
- Cambiar el tapabocas cuando esté roto, húmedo o sucio.
- Usar paños desechables o toallas de papel para limpiar las superficies.
- Limpiar medios de pago electrónicos con solución desinfectante en cada operación.

Interacción en tiempos de alimentación:

- Mientras se consumen alimentos o comida, guardar el tapaboca en el empaque original o en una bolsa sellada.
- En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, deberá ser cambiado.
- Favorecer la ubicación zigzag del comedor de los trabajadores, para minimizar el contacto frente a frente.

Alternativas de organización laboral:

- Turnos y cronograma de actividades, según el número de trabajadores.
- Establecer orden de ingreso al establecimiento.
- Contar con pocas personas en las reuniones de cambio de turno.
- Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los traba jadores, manteniendo el distanciamiento social de 2 metros.
- Limitar las aglomeraciones y reuniones en zonas comunes.
- Evitar intercambio de utensilios entre el personal de cocina.
- Prohibir la manipulación de celulares a todo el personal durante el tiempo de preparación de comida y atención al público.

Interacción con terceros:

- Establecer cronograma de entrega de insumos.
- Mantener una distacia de 2 metros al recibir los alimentos.
- Restringir alimentos en modalidad autoservicio.
- Eliminar modalidad de preparación de alimentos.
- Mantener recipientes o envases protegidos del ambiente los elementos del servicio.
- Eliminar uso de carta o menú físico.
- Anotar los pedidos sin que el personal se acerque para escucharlo.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas.
- Eliminar prácticas de degustaciones de alimentos o bebidas.
- Eliminar el servicio de mesas y sillas, incluso si es para realizar o esperar el pedido.
- Disponer un protocolo de pago sin contacto mano a mano.
- Eliminar la entrega de dulces a la salida del establecimiento.
- Generar mecanismo para evitar esperas innecesarias.
- Utilizar una superficie intermedia para limpiar y entregar los pedidos.
- Los establecimientos pueden atender a los clientes a través del servicio de vehículo.
- El personal de entrega en los vehículos deberá cumplir con los protoco los de bioseguridad.
- En caso de expedido por autoservicio, los clientes deberán mantener una distancia de dos metros.
- Eliminar la entrega de información o publicidad impresa.
- Restringir labores de mantenimiento y otros servicios con personal externo.

Siempre Santander

Plan de comunicaciones:

- Capacitación necesaria a los trabajadores sobre las nuevas medidas y procedimientos que se establecerán en el establecimiento.
- Estrategia de información para usuarios, clientes y visitantes sobre las medidas de prevención del COVID-19, publicadas en la página web del
- Ministerio de Salud y Protección Social.
- Instrucciones para lavado de manos en el ingreso y en los baños, como mínimo.

Prevención y manejo de situaciones en riesgo de contagio Medidas en coordinación con las Administradoras de Riesgos Laborales:

- Diseñar encuesta autoevaluación COVID-19, aplicación diaria antes del ingreso a trabajadores.
- Sociabilización y sensibilización constante sobre las buenas prácticas en higiene para el personal.
- Base de datos

- Llevar un registro de entregas minucioso: fecha, nombre, documento de identificación, teléfono de los clientes, proveedores y aliados.
- Promover la descarga de la aplicación CoronApp
- Manejo de situaciones de riesgo

- Definir protocolo para manejo de situaciones de detección de COVID- 19.



Medidas adicionales

Medidas locativas:

- Garantizar el distanciamiento de dos metros entre personas, en las barras en caso de que aplique, mesas o agrupaciones de mesas.
- Privilegiar la realización de reservas.
- Adecuar los baños con elementos que el contacto de los clientes con superficies.
- Instalar, en lo posible, barreras protectoras o mamparas en el área de servicio.

Mantenimiento y desinfección:

- Protocolos de limpieza y desinfección que refuercen el proceso en el área de cocina.
- Rutinas de limpieza y desinfección permanente en las zonas de servicio.
- Desinfectar las bandejas para llevar la comida.

Herramientas de trabajo y elementos de dotación:

- Utensilios para servir la comida deberán ser cambiados mínimo cada tres horas.

Capital humano:

- No se podrá implementar la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.

Interacción de terceros:

- Evitar la posibilidad de contacto con clientes.
- Ubicar individuales, cubiertos y vasos en las mesas, inmediatamente antes de servir.
- Higienizar las botellas de bebidas antes de su entrega.
- Servir en platos o vasos individuales para cada cliente.
- No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- El consumo se debe cancelar al final del servicio.
- Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipiente.

Siempre Santander

Mauricio Aguilar Hurtado
Gobernador de Santander

SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO
MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO

Santander
siempre contigo y
para el mundo

Siempre Santander | SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO | acodrés

MinCIT
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

MinSalud
Ministerio de Salud y Protección Social