

PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: RESTAURANTES Y CAFETERIAS, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19

MTT6-PRT-005

[Versión 1.0]

AÑO 2020

MINISTERIO DE TURISMO

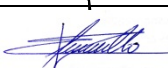
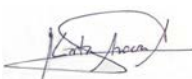
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y
VIGILANCIA SANITARIA

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA
BIOSEGURIDAD Y CUARENTENA PARA GÁLAPAGOS

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 2 de 21

REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Acción	Nombre / Cargo	Institución	Firma
Elaborado por:	Gabriela Rojas Garcés Directora de Bienestar Turístico	MINTUR	
	Paúl Leon Especialista de Bienstar Turístico	MINTUR	
	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	
	Xavier Quintero DIRECTOR TÉCNICO DE ELABORACIÓN, EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE NORMATIVA PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS	ARCSA	 Firmado electrónicamente por: XAVIER EDUARDO QUINTERO MALDONADO
	Karla Aroca Andréé Analista técnica Dirección Técnica de Elaboración, Evauación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos	ARCSA	
	Washington Jaya Director de Normativa y Prevención	ABG	
Revisado por:	María Eulalia Mora Coordinadora Zonal 6	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: MARIA EULALIA MORA
	Ursula Troya Niza Coordinadora Zonal 5	MINTUR	
	Carlos Orozco Cooridnador Zonal 1	MINTUR	
	Mónica Páez Coordinadora Zonal Insular	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: MONICA ALEXANDRA PAEZ ESPINOSA
	Luis Calero Director de Registro y Control	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: LUIS ALBERTO
	Patricio Cargua Subsecretario de Regulación y Control	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: PATRICIO HERIBERTO CARGUA VILLALVA
Aprobado por:	Ricardo Zambrano Viceministro de Turismo	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: RICARDO XAVIER ZAMBRANO PEREIRA

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 3 de 21

Versión	Descripción del cambio	Fecha de Actualización
<i>0.1</i>	<i>Emisión inicial</i>	30.04.2020
	<i>Aportes MSP</i>	01.05.2020
	<i>Aportes ARCSA</i>	04.05.2020
	<i>Aportes ABG</i>	04.05.2020
	<i>Revisión y aprobación MINTUR</i>	05.05.2020

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 4 de 21

CONTENIDO

OBJETIVO	5
ALCANCE.....	5
MARCO LEGAL	5
DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS	5
LINEAMIENTOS GENERALES	6
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS.....	6

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

OBJETIVO

Determinar los lineamientos de referencia para el uso de equipos de protección personal, a fin de fortalecer la bioseguridad y medidas sanitarias para usuarios internos y externos de establecimientos de alimentos y bebidas categorizadas como restaurantes y cafeterías; previo a que estos establecimientos re-inicien su actividad económica.

ALCANCE

Todos los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías en todo el territorio nacional.

MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador
- Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Ley Orgánica de Salud
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias - COE
- Acuerdo Ministerial N° 00126-2020-Declaratoria de Estado de Emergencia Sanitaria, emitido por el Ministerio de Salud Pública
- Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **Caso sospechoso:**
 - a) Persona con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo/síntoma de enfermedad respiratoria p. ej., tos, dificultad para respirar), y sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica y un historial de viaje o residencia en un país/área o territorio que informa la transmisión local de la enfermedad COVID-19 durante los 14 días anteriores al inicio de los síntomas.
 - b) Persona con alguna enfermedad respiratoria aguda que, durante 14 días antes del inicio de la enfermedad, tuvo contacto con un caso confirmado o probable de infección de COVID-19, o trabajó o asistió a un centro de atención médica donde pacientes confirmados o probables infectados por COVID-19 fueron tratados.
 - c) Persona con infección respiratoria aguda grave (IRAG) sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica y que haya requerido hospitalización.
- **Caso probable:** Un caso sospechoso para el cual la prueba para COVID-19 no es concluyente o si da positivo usando un ensayo de pan-coronavirus y sin evidencia de laboratorio de otros patógenos respiratorios.
- **Caso confirmado:** Persona con confirmación de laboratorio de la infección COVID-19, independientemente de los signos clínicos y los síntomas.

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

- **Bioseguridad.** La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico.
- **EPP:** Siglas para Equipo de Protección Personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. Incluye pero no se limita a: guantes, mascarilla, gafas, mandil, casco, etc. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad.

LINEAMIENTOS GENERALES

- Se deberá dar cumplimiento a la “Guía y plan General para el retorno progresivo a las actividades laborales” emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 6 y conforme a los lineamientos correspondientes a la semaforización que establezca el COE Cantonal, en el marco de la emergencia sanitaria y estado de excepción.
- Los establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, sujetos de este protocolo, deberán observar los horarios de atención establecidos por el COE Nacional.
- De igual manera el aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de aglomeración máxima de personas establecida de conformidad con la semaforización del cantón, así como el distanciamiento entre personas.

Trabajadores/as que no deben asistir al lugar de trabajo:

- a) Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, entre otros.) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación de un caso positivo.
- b) Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guardar la distancia interpersonal (2 metros) con un caso confirmado de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas, por un período de al menos 14 días. Durante ese período, el empleador dará seguimiento al personal para verificar si aparecen signos y síntomas de la enfermedad.
- c) Personas que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores, personas con discapacidad, embarazadas o personas que padecen enfermedades catastróficas o comorbilidades, por ejemplo: hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión, entre otras.
- d) Personas mayores a 55 años por estar considerado como de riesgo.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

Para iniciar las actividades laborales en los lugares de trabajo, se deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos:

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

Es importante informar y concientizar a todo el personal que se encuentra directa o indirectamente involucrado con los alimentos, con el fin que todos conozcan los protocolos y puedan adaptar las nuevas estrategias en cada área del proceso.

COVID-19 NO es una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), pero si puede provocar una contaminación cruzada. Por lo cual se deben tomar medidas de prevención.

1. Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa

- Higiene personal diaria
- Ropa limpia
- Uñas cortas
- Cabello recogido
- No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
- Utilizar prendas de mangas largas. Se recomienda que en lo posible cubra todo el cuerpo y 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.
- Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa.
- Si utiliza guantes, se deberá considerar los riesgos que implica el mal uso de los mismos. El uso de guantes por ningún motivo reemplaza el lavado de manos.
- Mantener distancia entre las personas de al menos un metro de distancia.
- Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
- 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 empleador y no ir al lugar de trabajo.

2. Desplazamientos al lugar de trabajo y retorno a su hogar:

- En los desplazamientos realizados por medio de transporte público, bus de la empresa u otro medio de transporte (taxi), se deberá guardar la distancia interpersonal (2 metros) con las otras personas; además, del uso de mascarilla quirúrgica y guantes desechables (opcional).
- Si se traslada a su lugar de trabajo a pie, en bicicleta, moto o scooter, es necesario que lleve mascarilla quirúrgica. Guarde la distancia interpersonal cuando vaya caminando por la calle.
- Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
- En el caso de transportes institucionales, las unidades deben aplicar procesos de desinfección de acuerdo con lo establecido en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Unidades de Transporte Público emitido por la Agencia Nacional de Tránsito.
- Lavado y desinfección de manos al llegar al lugar de trabajo como al regresar al domicilio.

3. Requisitos en el lugar de trabajo

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

a) El empleador debe:

- Evaluar y monitorear el estado de salud de sus trabajadores diariamente con frecuencia diaria. Se debe realizar la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo) al personal al inicio y fin de la jornada de trabajo, y llevar el registro correspondiente. Si la temperatura de la persona está por encima de los treinta y ocho (38) grados deberán observarse los Lineamientos establecidos en el cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. (Anexo 4)
- Solicitar el retorno a casa del personal con signos o síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca).
- Brindar información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida. La información deberá contener la siguiente temática:
 - Definición de caso sospechoso;
 - Definición de contacto;
 - Acciones a seguir frente a cada caso;
 - Protección para la atención al público;
 - Medidas personales y colectivas de protección y prevención;
 - Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo;
 - Canales de comunicación expeditos y ágiles;
 - Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento;
 - Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias;
 - Y demás información actualizada que considere necesaria;

Ejemplos de soluciones para desinfección de calzado son:

- Solución de cloro: 30ml de cloro (5%) en 1 litro de agua
 - Solución de amonio cuaternario: 400ppm o de acuerdo a lo establecido en la hoja de seguridad e indicaciones del fabricante.
 - Se deberá seguir las recomendaciones del proveedor de químicos y desinfectantes.
 - Se deberá definir una frecuencia de cambio de la solución, en base al tráfico de cada establecimiento. Mínimo dos veces al día.
- Se recomienda designar un área de vestuario para el personal, área que deberá limpiarse de manera constante. La periodicidad de la limpieza de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga en lugar a desinfectar.
 - Promover los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento.

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

- Cada establecimiento deberá proveer al personal de los equipos de protección personal (mascarillas, guantes) e higiene, necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta.
- Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel, mismos que deben contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez; así como también, deben contar bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.
- Se recomienda adaptar en el área de lavado de manos que tenga los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos.
- Hacer cumplir la disposición sobre el distanciamiento, el cual consiste en espacios abiertos, deberá mantener una distancia de al menos un metro entre persona y persona, incluido los empleados, (dos metros en espacios cerrados).
- Observar las disposiciones emitidas por el Ministerio de Trabajo sobre el retorno progresivo del personal y sus horarios, mismas que serán canalizadas por el propietario o administrador del establecimiento.
- Dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por las autoridades correspondientes sobre salud y seguridad en el trabajo (riesgos laborales).
- Cumplir con la normativa establecida para la manipulación de alimentos y su procesamiento, emitida por la autoridad sanitaria correspondiente.

b) El personal debe:

GENERAL:

- Desinfectar el calzado
- Aumento de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas. (Anexos 1 y 2)

¿Cuándo lavar y desinfectar las manos?

- Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos;
- Después de ir al baño;
- Después de toser o estornudar;
- Después de manipular dinero;
- Después de cargar cajas u objetos sucios;
- 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;

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

- Cada vez que sus manos se ensucien por alguna actividad.
- Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc.
Utilizar de manera imprescindible mascarilla quirúrgica (simple) por un período máximo de 4 horas.
- La mascarilla quirúrgica debe cubrir boca y nariz y se debe desechar una vez que esté mojada sucia, depositándola en el recipiente dispuesto para el manejo de residuos sólidos. (Anexo 3)
- Los guantes deberán utilizarse cuando la actividad lo amerite. En caso que el uso sea necesario se recomienda que éstos sean desechables de forma diaria y se encuentren en buen estado (una vez usados se deben desechar en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos y realizar lavado de manos). Por ningún motivo esto reemplazará el lavado de manos constante.
- Los guantes deberán cambiarse cada vez que el personal:
 - Toque superficies que no hayan sido previamente desinfectadas.
 - Toque su rostro u otras partes del cuerpo.
 - Salga o se ausente momentáneamente del área de preparación de alimentos.
 - Utilice el sanitario.
- Colocarse el uniforme o ropa de trabajo limpia y buen estado de la misma para iniciar sus labores. En caso de no contar con uniforme, utilizar mandil.
- El personal que manipula alimentos deberá estar correctamente uniformado, para acceder adecuadamente a sus áreas de trabajo.
- Utilizar protección de cabello para el personal que lo requiera.
- Evitar el contacto directo con pertenencias de las personas usuarias (solicitar a la persona usuaria que facilite la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto).
- Mantener una aplicación constante de alcohol o alcohol gel, sobre todo al contacto de objetos.
- Mantener el distanciamiento social entre el personal de trabajo, así como con las personas usuarias de al menos un (1) metro en espacios abiertos y dos (2) metros en espacios cerrados.
- En el caso de haberse expuesto de forma directa a un paciente confirmado para la COVID-19 se debe cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. (Anexo 4)

ESPECÍFICOS:

- Meseros:
 - Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
 - De preferencia se recomienda adoptar un medio (ejemplo: papel- menú impreso para selección, medio digital u otros) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
 - Desinfectar los menús/cartas/esferos después de cada uso.
 - Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias en sus mesas.

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

- **Cajeros:**
 - Deberán tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos.
 - Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcoholgel, paños húmedos, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).
 - Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral. (Anexo 1 y 2)
 - Esferos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso
 - Solicitar a los usuarios facilitar la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto y manteniendo distancia entre el personal del local y el usuario.
 - Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.). Evitar el pago de dinero en efectivo.
 - Se recomienda utilizar facturación electrónica. Evitar la firma de recibos, voucher, facturas, etc.
- **Guardias de seguridad:**
 - Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
 - Cumplir con las normativas de bioseguridad en el uso de mascarillas y guantes según sea considerado.
- **Otras funciones:**
 - Cada establecimiento deberá analizar los diferentes puestos de trabajo, sus riesgos y definir las medidas a seguir en cada caso.

4. Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones

- Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberá levantar procedimientos de limpieza y llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento.
- Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación. Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento, como del baño, cocina, etc.
- Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.
- Se recomienda utilizar desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Se recomienda reforzar la limpieza de:
 - Computadores, pantallas, mouse, teclado.
 - Puertas, manubrios, interruptores de luz.
 - Llaves de agua, dispensadores de jabón y desinfectante, dispensadores de papel, secadores de manos.
 - Superficies de trabajo.

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

- Menús, esferos.
- Counters, mesas, sillas.
- Trampas de grasa, lavabos, mesones, equipos de cocina.
- Baños y vestidores.
- Sistema de aire (ductos o equipos de enfriamiento)
- Otras que se consideren de riesgo.
- Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, mostradores de bufettes, etc., y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes como empleados.
- Cada establecimiento deberá definir los químicos a utilizar, las concentraciones y tiempos de retención para garantizar la limpieza y desinfección de cada área. Como guía se podrá utilizar la información contenida en el siguiente link: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- Para las actividades de limpieza y desinfección se recomienda el uso de paños desechables, cuando esto no sea posible, se puede usar paños de colores con distintivo por áreas, los mismos deberán ser lavados y sanitizados después de cada uso.
- Los establecimientos deberán establecer una frecuencia de cambio de paños, que NO comprometa la inocuidad de los alimentos y la salud de las personas.
- Realizar la desinfección diaria de los vehículos utilizados para el transporte y distribución de alimentos y quien lo realiza deberá utilizar la vestimenta que cumpla con las medidas de bioseguridad. Antes de la desinfección del vehículo, la persona designada para la limpieza deberá utilizar guantes y mascarilla.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes de pvc, mascarilla, delantal de caucho y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar, acorde a lo descrito en el Anexo 1 y Anexo 2.
- El administrador del establecimiento de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías mantendrá un estricto control del cumplimiento de este protocolo a través del registro de limpieza y desinfección de las áreas destinadas a la preparación de alimentos, el mismo que deberá ser revisado en los controles realizados por las autoridades competentes en control sanitario.

5. Requisitos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería:

- Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería, y se deberán llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento.
- La vajilla, cubiertos y cristalería utilizada no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, después de su uso debe dejarlos secar por separado y eliminar los guantes y realizar lavado de manos. Se debe incluir en este proceso la vajilla, cubiertos y cristalería que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- La vajilla, cubiertos y cristalería utilizada no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua tibia y detergente, después de su uso debe secarlos con un paño limpio de cocina, por separado y eliminar los guantes y

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

realizar lavado de manos. Se debe incluir en este proceso la vajilla, cubiertos y cristalería que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.

- Mesas, mantelería, individuales lavables:
 - Aumentar la frecuencia de cambio entre comensales
 - Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.
- La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60–90 °C con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usando una configuración caliente o plancha de vapor. La mantelería sucia no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel. Use guantes desechables y un delantal de plástico. Limpie todas las superficies y el área alrededor de la lavadora después de cada uso. Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería. Se podrá utilizar mantelería/ individuales desechable o plástica, la cual deberá desinfectarse o eliminarse después de cada uso.
- Lávese las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia. Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos; si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado.

6. Requisitos para el manejo de desechos

- El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer conocimiento previo de los procedimientos de bioseguridad.
- El personal tiene la obligación de realizar el proceso de higiene y sanitización previo a su reintegro a otras áreas o actividades.
- Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con recipientes y fundas en número y tamaño suficiente acorde a la operación.
- Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico (funda 1) en un tacho de basura (preferiblemente con tapa y pedal de apertura) dispuesto en el lugar; estos desechos no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje. Acorde al Protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19 de la Mesa Técnica de Trabajo 1 (Anexo5)
- Cuando se haya llenado las tres cuartas partes (3/4) de la funda 1, los desechos deberán ser rociados cuidadosamente con solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido en un litro de agua) lo más uniforme posible, no se debe humedecer en exceso los desechos, a fin de evitar que escurra líquido por la funda; posterior a esto se deberá cerrar la funda con doble nudo.
- La funda 1 debe ser introducida en una segunda funda de plástico (funda 2). De igual forma que en el caso anterior se rociará cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua) en los desechos de la funda 2 lo más uniforme posible, a fin de evitar que escurra líquido por la funda, y posteriormente esta se cerrará fuertemente con doble nudo, evitando que la funda 1 interfiera con el cierre de la funda 2.
- La funda 2, se depositará en la funda de plástico (funda 3) con el resto de los residuos, en la cual no se deberá incluir residuos que puedan causar ruptura en la funda, así como también se cerrará fuertemente con doble nudo para evitar que la abran, evitando que la funda 2

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

interfiera con el cierre de la funda 3. Se deberá rociar cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua) sobre la parte externa de la funda 3, evitando humedecer en exceso a fin de evitar que escurra líquido por la funda.

- Posterior al rociado de la funda 3 con la solución desinfectante, de ser el caso, esta debe almacenarse en un lugar adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas, en un tiempo no menor a 72 horas (3 días).
- La funda 3 se dispondrá acorde a la modalidad y horario de recolección de desechos comunes que realice el Gobierno Autónomo Descentralizado dentro de su jurisdicción.
- No se debe realizar la disposición de la funda 3 fuera de los horarios y frecuencias de recolección.
- Inmediatamente después de que el encargado de sacar la funda 3, para su posterior recolección por parte del GAD, realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades sanitarias competentes.

7. Requisitos para el manejo de proveedores

- Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de manejo de proveedores.
- En lo posible los establecimientos deberán optar por proveedores que garanticen el cumplimiento de las normas de bioseguridad dictadas por el COE Nacional. Se recomienda solicitar lo siguiente:
 - Uso de mascarilla al momento de la entrega.
 - Uso de guantes nuevos al momento de la entrega.
 - Desinfección de calzado.
- Si no se cuenta con proveedores específicos, y las compras se hacen en un lugar de expendio colectivo (Ejemplo: mercados, supermercados, etc.) deberán tomarse las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra y una vez en el establecimiento. Se sugiere:
 - Uso de mascarilla y guantes al momento de hacer las compras
 - Desinfección de las compras una vez que lleguen al establecimiento
 - Cambio de vestimenta y desinfección de calzado una vez que se ingrese al establecimiento

8. Requisitos para el servicio a domicilio

- Observar lo establecido en el Protocolo que deben cumplir los establecimientos de alimentación colectiva y para quienes prepararen y entreguen alimentos, emitido por ARCSA. (Anexo 6)
- De igual manera dar cumplimiento a lo establecido en la Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente, emitido por la MTT6. (Anexo 7)
- Los alimentos deberán prepararse siguiendo las normas de seguridad alimentaria vigentes.
- El personal repartidor deberá cumplir las normas del establecimiento y mantener la distancia al menos de dos metros para el retiro de los pedidos.

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

- Se deberá evitar aglomeraciones durante el retiro de pedidos.
- Los procesos de entrega en domicilio deberán realizarse con mayores medidas de seguridad para prevenir tanto el contagio del cliente como de los repartidores. Para esto se deberá:
 - Aumentar la frecuencia de limpieza de los transportes usados para este fin.
 - Los alimentos deberán ir en recipientes adecuados y sellados. Se puede optar por un sello de seguridad o un medio que evite la adulteración de los alimentos durante el transporte.
 - El equipo para traslado: caja, mochila, cooler, u otros, dónde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, deberán ser limpiados y sanitizados después de cada entrega.
 - Si el traslado se realiza en vehículo, se deberá mantener éste en perfectas condiciones de higiene y se deberá colocar una protección desechable debajo del pedido.
 - El repartidor asistirá a su entrega utilizando todos los equipos de protección necesarios.
 - Durante la entrega se deberá mantener la distancia de al menos dos (2) metros entre el cliente y el repartidor.
- Se deberán priorizar pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se deberá generar procedimientos de pago y firma de vouchers para evitar los contagios.
- Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el COVID-19.
- El repartidor deberá tener un dispensador personal de solución desinfectante, para su uso continuo. El repartidor deberá utilizar alcohol o alcohol gel antes y después de entregar el pedido.

9. Requisitos para el cliente

- A los clientes se les deberá solicitar:
- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional para el comportamiento ciudadano.
- Verificar que los usuarios al ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento social y utilicen los materiales de desinfección disponibles en el establecimiento, incluida la desinfección de calzado, así como también el uso de mascarilla y guantes.
- Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
- Uso del alcohol gel al 70% dispuesto para clientes.
- Mantener la distancia de al menos un metro entre personas, en establecimientos ubicados en espacios abiertos y al menos dos metros en establecimientos ubicados en espacios cerrados.
- Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Nacional. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas.

ACCIONES MÍNIMAS PARA EL INICIO DE OPERACIONES O SERVICIOS

- Colocar en el establecimiento rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171
- Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y personas usuarias.
- La capacidad y aforo de los establecimientos será el que corresponde a la semaforización establecida por el COE Cantonal.
- Redistribución del aforo del local de acuerdo con las recomendaciones de distanciamiento social (dos (2) metros de distancia entre mesas en espacios cerrados y un superior a un

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

metro en espacios abiertos). Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.

- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro en espacios abiertos, y superior a dos (2) metros en espacios cerrados.

ANEXOS

Anexo 01 Lavado de manos

¿Cómo lavarse las manos?

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

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



Mójese las manos con agua;

1



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



Enjuáguese las manos con agua;

9



Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.



Organización Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones necesarias para garantizar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado es distribuido sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Completamente a salvo de responsabilidad de la interpretación y de los datos del material, la Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudieran ocasionar su utilización. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

lenin  

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005 Página 5 de 21
--	--	--

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

1a

Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b

Frótese las palmas de las manos entre sí;

2

Frótese las palmas de las manos entre sí;

3

Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8

Una vez secas, sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | **Seguridad del Paciente** | **SAVE LIVES**
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA | Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para garantizar la exactitud de la información contenida en este documento. Sin embargo, el usuario publicado se distribuye en formato de impresión, ya sea impresa o digital. Comprende al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudieran ocasionar su utilización. La OMS agradece a los miembros del Comité de Política, al personal y a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la elaboración de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

lenin | *Todo unidos* | **EL GOBIERNO DE TODOS**

Anexo 03 Colocación de marcarilla quirúrgica

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005 Página 5 de 21
--	--	--

CORRECTA COLOCACIÓN DE LA MASCARILLA QUIRÚRGICA

- Previo a realizar higiene de manos.
- Colocarse la mascarilla cubriendo la nariz y la boca, luego amarrarla tomando solamente las tiras.
- Moldear a la altura de la nariz para que quede cómoda y segura.
- Realizar higiene de manos



- Desamarrar las tiras.
- Eliminar la mascarilla en depósito de desechos, manteniéndola siempre de las amarras
- Realizar higiene de manos.



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Lenín

Toda una Vida

EL GOBIERNO DE TODOS

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

Anexo 04 Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19

Emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria. Se encuentra en el siguiente link:

<https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/Protocolo-para-el-aislamiento-preventivo-obligatorio-en-personas-con-sospecha-y-positivo-a-COVID-19-v-2.1.pdf>

Anexo 05 Protocolo de manejo de desechos generados ante Evento Coronavirus COVID-19

Emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 1 Agua segura, saneamiento y gestión de residuos. Se encuentra en el siguiente link:

<http://www.calidadsalud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/MTT1-PRT-002-VERSIO%CC%81N-4-PROTOCOLO-MANEJO-DE-DESECHOS-COVID-19.pdf>

Anexo 06 Protocolo que deben cumplir los establecimientos de alimentación colectiva y para quienes prepararen y entreguen alimentos

Emitido por ARSCA. Se encuentra en el siguiente link:

https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS ALIM_COLECTIVA.pdf

Anexo 07 Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente

Emitida por la Mesa Técnica de trabajo 6 Medios de vida y productividad. Se encuentra en el siguiente link:

https://drive.google.com/file/d/14cn_qrwvM_1z8ZsIDr1Q3VozS4Kio8Yt/view

	Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19	SNGRE-PRT-005
		Página 5 de 21

ANEXOS GUÍA GRÁFICA



RECOMENDACIONES

