



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE INGENIERÍA



CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



INSTITUTO NACIONAL UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIÓN EN
SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DE LOS RESTAURANTES
Y SERVICIOS AFINES CON LA MODALIDAD DE SERVICIO
A DOMICILIO
(COVID-19)**

LA PAZ - BOLIVIA



INTRODUCCION

La industria de los restaurantes se ha adaptado rápidamente a los pedidos de quedarse en casa o suspender actividades. Muchos establecimientos han presentado soluciones únicas como: ofrecer menús reducidos, sistemas de entrega, usar aplicaciones y mensajes de texto para gestionar pedidos, envío de pedidos sin contacto, combos de comidas o cajas que en contenedores para llevar alimentos.

Con el inicio del levantamiento de restricciones para quedarse en casa, los propietarios de restaurantes se enfrentan a preguntas difíciles que deben abordarse antes de reiniciar operaciones, como:

- ¿Cómo podemos proteger a nuestros empleados y clientes de la enfermedad mientras ofrecemos servicio de comida en nuestro restaurante?
- ¿Cómo aseguramos a nuestros clientes que estamos haciendo todo lo posible para protegerlos de la enfermedad?
- ¿Cómo podemos minimizar el riesgo de transmisión de enfermedades si personas enfermas o que han tenido contacto con personas positivas de COVID-19 están cenando en nuestras instalaciones?
- ¿Qué hacemos si un cliente está enfermo?

1. Finalidad

Apoyar con el suministro de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio.

2. Objeto

Establecer las medidas y prácticas de trabajo que permitan minimizar el riesgo para los servicios de entrega a domicilio de alimentos preparados culinariamente, con el protocolo se busca fijar criterios para el trabajo con agentes que generen algún riesgo.

3. Base legal

- Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia.
- Código de salud de la República de Bolivia, 18 de julio de 1978
- LEY GENERAL DEL TRABAJO (promulgada el 8 de diciembre de 1943)
- REGLAMENTO DE TRABAJO Decreto Supremo de 23 de Agosto de 1943
- Ley General de Higiene, Seguridad Ocupacional y Bienestar. DL 16998 de 2 de Agosto de 1979.
- Resolución Ministerial 1411/18 y NTS 009/18 del Ministerio de Trabajo.
- Decreto Supremo N° 3433 de 13 de Diciembre de 2017. Registro Obligatorio de Empleadores.
- Resolución Ministerial 496/04 de 23 de septiembre de 2009. Conformación de Comités Mixto de Higiene y Seguridad Ocupacional
- Resolución Ministerial 527 de 10 de agosto de 2009.- Dotación de ropa de trabajo
- Resolución Ministerial 849 de 8 de diciembre de 2014.- Norma de señalización de Seguridad y Salud en el Trabajo y Emergencias de Defensa Civil
- DS 4196 de 17 de marzo de 2020.- Declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional.



- DS 4199 de 21 de marzo de 2020.- Declaratoria de Cuarentena Total en Todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia.
- DS 4200 de 25 de marzo de 2020.- Se refuerza y Fortalecen las Medidas de Control del Contagio del COVID-19.
- DS 4214 de 14 de abril de 2020.- Ampliación del Plazo de la Cuarentena hasta el 30 de Abril de 2020.

4. CONTEXTO

La Organización Mundial de la Salud (OMS) emite alerta por pandemia por la aparición de un nuevo Coronavirus, que genera infecciones respiratorias, es de elevado riesgo de contagio, y con una expansión de contagio exponencial. Como toda patología respiratoria, puede llegar a afectar seriamente la salud de las personas.

Se deben tomar los recaudos debidos para la prevención, contención, asistencia precoz, aislamiento y atención de los casos. Para ello, debemos tener conocimiento de los siguientes conceptos básicos, ajustándose a la epidemiología, características del virus y su forma de contagio.

En enero de 2020 la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró el brote de una nueva enfermedad por coronavirus en la provincia de Hubei, China, como una Emergencia de Salud Pública de relevancia internacional. El 11 de marzo se declaró oficialmente una pandemia por coronavirus Covid-19 luego de haberse propagado la infección a una gran cantidad de países del mundo.

En Bolivia los dos primeros casos de la pandemia de enfermedad por coronavirus en Bolivia fueron reportados el 10 de marzo de 2020

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta enfermedades graves, como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). Un nuevo coronavirus (COVID19) es una cepa que no se había identificado previamente en humanos,

El cuadro clínico puede incluir un espectro de signos y síntomas con presentación leve como fiebre y tos, malestar general, rinorrea (flujo o emisión abundante de líquido por la nariz), odinofagia (dolor en la garganta), asociados o no a síntomas graves como dificultad respiratoria y taquipnea (respiración acelerada). Pudiendo presentarse como neumonía intersticial y/o con compromiso del espacio alveolar.

5. REQUERIMIENTOS PARA EL MANEJO DE CASOS

5.1. Equipo de protección personal

Equipos de protección personal para el equipo de atención del caso y de limpieza de la unidad de atención:

- Barbijos N95 o similar para el personal de salud
- Barbijos tipo quirúrgico para el aislamiento del paciente.
- Guantes de latex o nitrilo
- Protección para los ojos lentes o máscara facial
- Mameluco descartable tipo Tyveck
- Camisa, cofias y Botas



5.2. Sustancias a utilizar para inactivar el virus COVID 19

Los coronavirus humanos, se pueden inactivar de manera eficiente mediante procedimientos de desinfección de superficies utilizando:

Etanol al 62–71%, peróxido de hidrógeno al 0,5% o hipoclorito de sodio al 0,1 – 0,5% en 1 minuto, y glutaraldehído al 2%.

Otros agentes biocidas como el cloruro de benzalconio al 0,05–0,2% o el digluconato de clorhexidina al 0,02% son menos efectivos.

Se espera un efecto similar contra el SARSCoV-2.

En condiciones experimentales, el SARS-CoV-2 se redujo a los 5 minutos de aplicar lejía casera en concentraciones de 1:49 y 1:99, etanol 70%, povidona yodada 7,5%, cloroxilenol 0,05%, clorhexinina 0,1%, cloruro de benzalconio 0,1%, y solución de jabón líquido.

5.3. Datos de permanencia en superficie del COVID 19

Se ha detectado SARS-CoV-2, hasta cuatro horas en el cobre, hasta 24 horas en el cartón y hasta dos o tres días en el plástico y el acero inoxidable.

La detección de SARS-CoV-2 en partículas de aerosol (generadas en condiciones experimentales no reproducibles en situaciones reales) hasta tres horas después, no refleja los entornos clínicos en los que se practican procedimientos que generan aerosoles.

5.4. Que entendemos por Contacto

Es toda persona que estuvo expuesta, durante los dos días anteriores y 14 días después del inicio de los síntomas de un caso sospechoso, probable o confirmado, en cualquiera de las siguientes formas:

1. Contacto cara a cara con un caso sospechoso, probable o confirmado a menos de 1,5 metros de distancia, por más de 15 minutos.
2. Contacto físico directo con un caso sospechoso, probable o confirmado.
3. Atención directa de un paciente sospechoso, probable o confirmado de COVID-19, sin usar el equipo de protección personal adecuado.
4. Otras situaciones según lo indicado por las evaluaciones de riesgos locales de acuerdo al contexto epidemiológico.

6. MEDIDAS GENERALES

6.1. Medidas de prevención para todo el personal

Las empresas delivery deberán velar por el cumplimiento de las medidas de prevención, las mismas son de alcance a todo el personal que se encuentre desempeñando funciones dentro de la misma o personal externo de entrega o despachadores.

Corresponde a la empresa proveer los materiales, equipos y herramientas necesarias para que las medidas de prevención para todo el personal se puedan llevar a cabo.

- ☛ DEBERÁN GUARDAR AISLAMIENTO LAS SIGUIENTES PERSONAS: Mayores de 60 años, embarazadas, diabéticos, personas con enfermedades respiratorias, cardiológicas, anticoagulados e inmunodeprimidos
- ☛ CONTROLES PARA PRECAUTELAR EL TRASLADO DE PERSONAL: Se deberá efectuar control de síntomas en los medios de transporte dispuestos por la empresa para el traslado hacia el lugar de trabajo o, para quienes concurren en vehículos particulares, en los puntos de control de ingreso y salida de los lugares de trabajo, activando medidas para evitar situaciones de contagio.



- ☛ **MEDIDAS PARA EVITAR AGLOMERACIONES EN ESPACIOS COMUNES:** Se deberá tomar las medidas necesarias para reducir el número de actividades multitudinarias en las minas auríferas, especialmente en los espacios comunes. Las empresas podrán adoptar limitaciones o restricciones temporales al uso de espacios comunes, como comedores y vestuarios.
- ☛ **USO DE SEÑALIZACIÓN:** La empresa pondrá a disposición del personal la información sobre la adecuada higiene de manos e higiene respiratoria. La misma debe ser en lugares de fácil ubicación y visualización para todos sus empleados.
- ☛ **HIGIENE DE MANOS:** Proveer las herramientas para el adecuado lavado de manos con agua y jabón, y sanitización con alcohol en gel, alcohol diluido con agua 70-30, o agua oxigenada de 3 vol. o más. El lavado se debe realizar cada 2 horas y, como mínimo, en los 5 tiempos estipulados, los cuales son:
 1. Antes y después de la manipulación de basura o desperdicios;
 2. Antes y después de manipular alimentos;
 3. Luego de haber tocado superficies de herramientas, instrumentos y áreas públicas;
 4. Después de la manipulación de dinero, llaves, etc;
 5. Después de ir al baño.
- ☛ **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES:** Las empresas dispondrán que la desinfección se realice diariamente, varias veces en el día, acorde a la circulación del personal. Antes de la aplicación de cualquier desinfectante, se debe realizar:
 - ⇒ Primero la limpieza con agua y jabón, la cual tiene la finalidad de remoción mecánica de la suciedad presente.
 - ⇒ Segundo se aplica el desinfectante

Se sugiere limpieza en húmedo, con trampeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.).

Mediante la técnica de doble balde y doble trapo. Una vez realizada la limpieza de superficies, se procede a la desinfección de las mismas. El equipo de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado para tal fin.

- ☛ **VENTILACIÓN DE AMBIENTES:** La ventilación de todos los ambientes cerrados, especialmente en época invernal, debe hacerse de forma regular para permitir la renovación de aire.

7. ACCIONES DEL EMPLEADOR/A, PERSONAL – CLIENTES

Los propietarios de restaurantes deben monitorear continuamente las guías internacionales (de la Organización Mundial de la Salud (OMS), para cualquier cambio en las recomendaciones, estrategias de limpieza y otras mejores prácticas de gestión.

Los empleadores también deben considerar desarrollar un equipo para supervisar, evaluar e implementar nuevas estrategias a medida que estén disponibles.

Además, los empleadores deben considerar las siguientes estrategias para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 con respecto al distanciamiento físico, ventilación, mejores prácticas de limpieza, baños, áreas de preparación de alimentos y superficies de contacto, higiene personal, bienestar de los empleados, equipo de protección personal, capacitación, residuos y lavandería, y comunicación.

Debido a la gran variedad de restaurantes, funciones y tamaños, es posible que los establecimientos no puedan implementar todo lo siguiente, sin embargo, tratar de



abordar el problema desde múltiples ángulos puede ayudar a reducir los riesgos para la salud.

7.1. Distanciamiento físico

- Limite la cantidad de clientes que atienden al mismo tiempo dentro del restaurante. Considere comenzar con una **“Política de solo reservas”** para comenzar.
- Limite el tamaño del grupo a seis personas o menos.
- Marque distancias de 1.5 m para los clientes que esperan para sentarse. Considere hacer que los clientes esperen en sus autos hasta que los llamen para sentarse.
- Intente distanciar las mesas o los clientes para que el cliente más cercano en una mesa esté al menos 1.5 m de distancia de otro cliente en otra mesa.
- Si las mesas no se pueden mover, considere colocar letreros en cualquier otra mesa o gabinete marcándolas como **“TABLA DE DISTANCIA FÍSICA”** o **“RESERVADO PARA SU SEGURIDAD”**.

Considere utilizar mamparas de plexiglás o acrílico entre las gabinetes como una alternativa.

- • Coloque mamparas o barreras de plástico entre empleados y clientes siempre que sea posible (por ejemplo, ventanas de comida rápida, puestos de alimentos y bares).
- • En lugar de barras en los bares, considere proporcionar un servicio de mesa exclusivo para bebidas alcohólicas.
 - ⇒ Alternativamente, considere repartir carteles en la barra, que los clientes pueden utilizar para colocarlos a ambos lados para mantener el distanciamiento físico.
- Considere sistemas de pedidos no tradicionales y el procesamiento de pagos para minimizar el contacto entre servidores y clientes.
 - ⇒ Considere un sistema de pedidos basado en aplicaciones electrónicas
 - ⇒ Considere escribir un menú numerado en una pared / pizarra grande que pueda comunicarse fácilmente a distancia.
 - ⇒ – Fomentar el uso de la tarjeta de crédito sobre el efectivo, en la medida de lo posible.

7.2. Ventilación

- Obtenga aire fresco para los clientes y el personal y utilice adecuadamente el sistema de ventilación. Algunas formas de hacer esto o puede buscar ayuda:
 - ⇒ Fomentar el consumo de alimentos al aire libre y abrir puertas y ventanas si es posible.
 - ⇒ Maximice el ingreso de aire fresco a través de su sistema ventilación.
 - ⇒ Mantener la humedad relativa entre el 40-60%.
 - ⇒ Asegúrese que los baños estén bajo presión negativa.
 - ⇒ Si no sabe cómo modificar esto, consulte a un profesional de aire acondicionado.
- Si se usan ventiladores como ventiladores de pedestal o ventiladores de montados a la pared en el restaurante, tome medidas para minimizar el aire de los ventiladores que soplan de una persona directamente a otra persona. Si los ventiladores se desactivan o se quitan, los empleadores deben estar al tanto y tomar medidas para prevenir los riesgos por exposición a calor.



7.3. Mejores prácticas de limpieza

- Seleccione desinfectantes apropiados, considere el punto 5.2. para efectividad y seguridad del mismo contra el SARS-CoV-2.
- Revise las etiquetas de los productos y las hojas de datos de seguridad y siga las especificaciones del fabricante
- Considere consultar a expertos en higiene industrial si requiere información adicional.
- Establezca una rutina de desinfección: no utilice trapos húmedos (utilice productos desechables).
 - ⇒ Asegúrese de que los protocolos de desinfección sigan las instrucciones del producto para la aplicación y el tiempo de contacto en la superficie.
 - ⇒ Considere establecer un puesto de personal cuya responsabilidad sea exclusivamente desinfectar. Esta persona debe estar limpiando continuamente y de forma visible para los clientes.
 - ⇒ Cada mesa, sillas (en la medida de lo posible) y las mamparas o particiones deben desinfectarse después de la visita de cada cliente.
 - ⇒ Como se indicó anteriormente, limpie las rejillas del aire acondicionado (HVAC) de forma diaria.
 - ⇒ Considere utilizar una lista de verificación o un sistema de auditoría para rastrear con qué frecuencia se realiza la limpieza.
- Considere cubrir las sillas con un material no poroso para facilitar la limpieza.
- Los menús deben ser no porosos y desinfectados entre el uso de comensales. Si se utilizan menús en papel, hágalos de un solo uso. Considere alternativas como un tablero de menú o una aplicación por el teléfono.
- El delantal, las toallas, la ropa de trabajo, etc. Deben colocarse en bolsas de basura y tratarse como potencialmente contaminadas y lavarlas de acuerdo con las recomendaciones que a continuación se muestran.

7.4. Baños

- Las puertas de los baños de uso múltiple deben poder abrirse y cerrarse sin tocar las manijas, si esto es posible.
 - ⇒ Coloque un bote de basura junto a la puerta si no se puede abrir la puerta sin tocar la manija.
- Para baños individuales, proporcione señalización y materiales (toallas de papel y botes de basura) para que las personas los usen sin tocar las manijas, y considere proporcionar una llave para que las medidas de desinfección puedan controlarse mejor.
- Coloque letreros que indiquen que las tapas del inodoro (si están presentes) deben cerrarse antes de descargar.
- Coloque letreros pidiéndole a los clientes y empleados que se laven las manos antes y después de utilizar el baño.
- Proporcione toallas de papel en los baños y desconecte o tape los secadores de aire de mano.
- Doble esfuerzos para mantener los baños limpios y desinfectados de forma adecuada.

7.5. Áreas de preparación de alimentos y superficies de contacto

- Coloque tapetes adhesivos en el piso de entrada del restaurante y en las entradas de las áreas de preparación de alimentos.
- Cubra los cubiertos, platos, vasos, ollas y sartenes limpios y que pudiesen estar expuestos. Relocalice cualquier vaso o copa que esté colgado, a una superficie no expuesta y cubierta.
- Proporcione cubiertos envueltos en una servilleta o cubiertos o tapados en la mesa, junto con vasos puestos boca abajo sobre una servilleta limpia.
- Utilice servilletas y manteles desechables siempre que sea posible.



⇒ Solo utilice manteles de tela si se cambian después del uso de cada cliente y se deberán lavar adecuadamente después de cada uso, según las recomendaciones mostradas a continuación.

- Cualquier artículo olvidado por los clientes debe colocarse dentro de bolsas selladas y la bolsa debe desinfectarse y aislarse hasta que el cliente vuelva.
- Retire todos los condimentos de la mesa (p. Ej., Botellas de ketchup, saleros y pimenteros, etc.) y considere proporcionar condimentos pre envasados o incluya la desinfección de condimentos como parte de las rutinas de limpieza.

7.6. Higiene personal

- Establecer un procedimiento de lavado de manos o desinfección “antes y después de los servicios” para todo el personal, incluido el personal del bar.
- El personal debe lavarse las manos entre el servido y la limpieza de platos o establecer una persona dedicada para limpiar platos y esperar que el personal haga arreglos para recolectar los platos si un cliente solicita que se limpien los platos.
- Proporcione estaciones de lavado de manos en la parte delantera del establecimiento y en todo el establecimiento para que los clientes se laven las manos antes de sentarse o cuando sea necesario, o alternativamente, si no es factible, proporcione desinfectante de manos.
- Proporcione desinfectante para manos en cada mesa.

7.7. Bienestar de los empleados

- Realice controles de temperatura y bienestar de los empleados antes del inicio de cada turno.
 - ⇒ La detección de temperatura puede incluir métodos manuales (usar termómetros infrarrojos sin contacto) o cámaras térmicas.
 - ⇒ Los empleados pueden verificar la temperatura de los demás, mientras utilizan guantes, o se desinfectan los equipos entre usos.
 - ⇒ Hay varios ejemplos disponibles para cuestionarios de bienestar (vea la sección de Fuentes).
- Si el empleado está enfermo o recibe algún tipo de prueba (virus o anticuerpo), los resultados deben informarse al empleador y el tiempo / decisión de regresar al trabajo solo debe ser bajo la aprobación de un médico.

7.8. Otras medidas de control

- Solicite guantes para todo el personal que labore en la parte posterior del establecimiento y asegúrese de que los guantes se cambien de acuerdo con los estándares actuales de la industria.
- Aunque no es necesario si se siguen rigurosamente los protocolos de lavado de manos, considere proporcionar guantes a los servidores.
 - ⇒ Si se usan, deben cambiarse regularmente y no sustituyen el lavado de manos.
- Requerir cubiertas faciales para el personal de BOH: el tipo depende de los requisitos locales y la disponibilidad.
- Proporcione o aliente a todos los demás empleados a que se utilicen protectores faciales y guantes, y que utilicen desinfectante para manos. (NOTA: las coberturas faciales de tela protegen principalmente a otros, no a usted).

NOTA: Si un empleador opta por proporcionar un respirador N95, considere completamente todo el potencial

7.9. Formación

- Proporcionar entrenamiento y capacitación a los empleados sobre cómo:
 - ⇒ Manejar su ropa de trabajo adecuadamente en casa si no se brinda un servicio de lavandería.
 - ⇒ Colocarse y Retirarse los guantes de manera correcta.



- ⇒ Limpiar y desinfectar las mesas de acuerdo con las especificaciones de aplicación del producto.
- ⇒ Utilizar correctamente los respiradores
- Proporcione hojas de datos de seguridad para los productos químicos de limpieza y asegúrese de que los empleados estén conscientes de los peligros relacionados a la utilización de estos productos.
- Los higienistas industriales tienen experiencia en la selección de equipos de protección personal (EPP) y capacitación.

7.10. Residuos y lavandería

- Los artículos de un solo uso y los materiales de desinfección usados se pueden tratar como desechos regulares, siguiendo las guías de seguridad alimentaria.
- Los materiales de tela (p. Ej., manteles, delantales, etc.) deben lavarse y secarse en la temperatura más alta permitida por la tela.

7.11. Comunicación

- Comunicar a los comensales lo que el restaurante está haciendo para mitigar la propagación de COVID-19 (por ejemplo, las rutinas de desinfección, la política de salud para el personal y las medidas de salud y seguridad establecidas).
 - ⇒ Considere realizar comunicación para los comensales sobre cuando no es una buena opción salir a comer (por ejemplo, cuándo están cuidando a alguien que sea COVID-19 positivo, que presente síntomas de COVID-19, que se encuentre en una categoría de alto riesgo, etc.).
 - ⇒ Considere colocar letreros en las mesas para mostrarle a sus clientes que las mesas han sido desinfectadas después de haber sido utilizadas por clientes anteriores.
- Comunicar que el restaurante tiene el derecho a rechazar el servicio a cualquier persona que presente síntomas o no siga las guías o recomendaciones establecidas (por ejemplo, distanciamiento físico).
- Las plataformas de comunicación podrían incluir sitios web, procesos de reserva, entrega de alimentos para llevar y señalización al aire libre.

7.12. Parámetros del empleado y los clientes

- Evalúe su salud constantemente, si está enfermo, quédese en casa. Si tiene temperatura, quédese en casa. Si alguien en casa está enfermo, quédese en casa. Si tiene alergias y estornudos, quédese en casa. NOTA: Las políticas de recursos humanos del empleador.
- Utilice una cubierta facial de tela para la cara cuando se encuentre en público y mantenga distancia física.
- Lávese las manos cuando llegue al trabajo, después de atender a un cliente, después de tocarse la cara o cubrirse la cara y cuando salga del trabajo.
- En todo momento, utilice una cubierta facial de tela
- para la cara o algo mejor si es que lo tiene.
- Infórmele a su empleador si tiene inquietudes sobre el EPP que se le puede proporcionar y si está debidamente instruido sobre cómo utilizarlo.
- Lleve una toalla, si siente ganas de estornudar o toser, cúbrase la nariz, la boca y la cobertura facial de tela, intente retrasar la necesidad de estornudar o toser, salga inmediatamente del edificio, lávese las manos y la cara antes de volver al trabajo.

7.13. Parámetros que debe cumplir el cliente

- Si está enfermo, quédese en casa. Si tiene temperatura, quédese en casa. Si alguien en su casa está enfermo, quédese en casa. Si tiene alergias y no puede controlar los estornudos, quédese en casa.
- Utilice los servicios para llevar / recoger siempre que le sea posible.
- Utilice una cubierta facial de tela para la cara al entrar y salir del restaurante.
- Lávese las manos antes y después de salir del restaurante si es posible. Si no, utilice desinfectante para manos cuando se siente y antes de salir del restaurante.



- Mantenga una distancia de al menos 1.5 m de otros clientes y empleados cuando espere una mesa y cuando camine por el restaurante en la medida de lo posible.
- Si siente ganas de estornudar o toser, póngase la cobertura facial de tela, cúbrase la nariz, la boca y la cubierta facial con una servilleta o un pañuelo, intente retrasar la necesidad de estornudar o toser, salga inmediatamente del edificio, lávese las manos y la cara. completamente antes de volver a sentarse.

PROCEDIMIENTO DE ENTREGA DE ALIMENTOS A DOMICILIO

Vehículos de transporte de empleado

- ⇒ Deben limpiarse (lavado, sanitizado) antes y después de transportar cada grupo, dando especial énfasis a las superficies de apoyo,
- ⇒ Debe favorecerse la ventilación natural.
- ⇒ Debe contar con señalización, información de :
- ⇒ Lavado de manos
- ⇒ Correcta posición para estornudar o toser.
- ⇒ No tocarse la cara
- ⇒ Fomentar protocolos de salud que eviten el contacto de manos, cuerpo, abrazos y besos.

Vehículos de transporte de empleados

Antes de ingresar al vehículo

El chofer debe:

- Lavar y desinfectar el interior del vehículo
- Portar mascarilla y guantes.

El personal debe:

- Desinfectar plantas de calzados con solución de hipoclorito de sodio sin lejía. Proporcionada.
- Portar mascarilla y guantes.
- Mantener distanciamiento social requerido

Equipos de protección personal

Medidas preventivas de bioseguridad y operatividad es el uso indispensable de EPPs: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantales plásticos.

Los EPP de bioseguridad serán utilizados en función al riesgo de la actividad y en cada proceso que realiza el personal:

Cambio de mascarillas cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

Cambio de guantes latex será cada 4 horas, y en función al riesgo de la actividad. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes.

Compra de insumos

Responsable define lugares de compra: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.



Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, son manipulados de acuerdo normas.

Antes de la actividad:

Lavarse y desinfectarse las manos.

Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP.

El personal encargado deberá llevar dispensadores portátiles para desinfección (atomizador).

Deberán portar EPP de contingencia durante la compra.

Durante la actividad:

Verificar que el proveedor cumpla medidas de bioseguridad durante el servicio.

Mantener el distanciamiento social de al menos un 1,5 metro.

Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Cuando haga uso de un dispositivo móvil no deberá manipular la mascarilla.

Después de la actividad:

Antes del ingreso a la empresa deberá seguir las medidas de bioseguridad correspondientes.

Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación.

Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar sus actividades.

Recepción de insumos

Para prevenir el riesgo de contagio de Covid-19, se define una zona específica para la recepción de los alimentos, y personal designado.

- **Antes de la actividad:**

Lavarse y desinfectarse las manos.

Verificar que el personal cuente con los EPP.

Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.

Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico.

Disponer lugar para dispensadores con soluciones desinfectantes.

- **Durante la actividad:**

Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.

Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.) para (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).

Usar los delantales en todo momento de la operación.

Mantener el distanciamiento social de al menos 1,5 metro durante la operación.

Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

- **Después de la actividad:**

Realizar la limpieza y desinfección del área.



Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado.

Desechar los guantes usados durante la recepción en los tachos de residuos con riesgo biológico.

Lavarse las manos y colocarse nuevos guantes.

Transportar y distribuir todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

Preparación de pedidos

Zona de preparación de pedidos, y espacios para el distanciamiento social con adecuada distribución del flujo de preparación y operatividad.

- **Antes de la actividad:**

Lavarse y desinfectarse las manos.

Verificar que el personal cuente con los EPP.

Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.

Asegurar la disponibilidad de materia prima, insumos, materiales y envases, evitando el desplazamiento innecesario del personal.

Disponer soluciones desinfectantes.

- **Durante la actividad:**

Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.

Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.

Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar (Alejarse de los alimentos, usar el antebrazo).

Verificar higiene y hermeticidad externa de envases primarios que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes. Antes de la entrega al área de despacho.

- **Después de la actividad:**

Desinfectar superficies, materiales y equipos que entraron en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.

Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

Despacho y entrega

Define zona específica de recepción y entrega de pedidos (repartidor y cliente).

- **Antes de la actividad:**

Asegurar que el despachador y el repartidor se laven y desinfecten sus manos.

Verificar que el personal cuente con los EPP.

Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.

Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.

Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes en la zona de despacho para manos, superficies inertes, etc.



▪ **Durante la actividad:**

Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.

▪ **Durante la actividad**

Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, envases de pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes. queda prohibido abrirlo.

Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, si es posible la trazabilidad.

Restringir el ingreso del repartidor a la zona de entrega asignada.

Definir que la zona de entrega del pedido al cliente sea externa, distancia 1,5 mt.

Si entrega en la empresa, el despachador no realice ningún tipo de cobro.

Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.

Realizar lavado y desinfección de manos, equipos y materiales (cambio de operaciones, entrega de pedidos, manipulación de residuos, etc.).

Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Disponer de los residuos sólidos.

Hábitos de higiene al toser o estornudar (alejarse de los alimentos y usar el antebrazo).

▪ **Después de la actividad**

Desinfectar superficies, materiales y equipos que entraron en contacto con las manos del personal durante las operaciones.

Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

Reparto a domicilio

El repartidor cumple el distanciamiento social de al menos 1,5 m con el cliente.

Si terceriza el servicio de reparto, el proveedor deberá demostrar la capacitación en temas sanitarios y de bioseguridad.

▪ **Antes de la actividad:**

Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.

Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intactos.

Desinfectar el contenedor donde se colocará los pedidos.

Verificar que el repartidor lleve EPP (mascarilla y guantes) y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.

Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.

Planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos.

• **Durante la actividad**

Asegurar la entrega del pedido sea directamente al cliente, en el caso de departamentos y condominios, el repartidor hará entrega en el área de recepción o ingreso.

Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago

Pago en efectivo: Recibir el efectivo evitando el contacto directo con el dinero.

Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.



Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso.

Verificar que el cliente utilice mascarilla antes de la entrega del pedido, de no contar con ella, no entregará el pedido, hasta que se realice la acción correctiva.

Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

- **Después de la actividad**

Limpiar y desinfectar las superficies del vehículo y el contenedor, al retornar a la empresa.

Desechar los EPP en los tachos destinados a riesgo biológico.

Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido