

Guía recomendaciones generales protocolo de bioseguridad

Servicio de “entrega para llevar”, para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas; expendio por autoservicio de comidas preparadas; expendio de comidas preparadas en cafeterías; otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.; actividades de *catering* para eventos y otros servicios de comidas, servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas; expendio por autoservicio de comidas preparadas; expendio de comidas preparadas en cafeterías y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. dentro del establecimiento.

Resolución 1050 de 2020

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA - Colmena Seguros S.A.
DE COLOMBIA



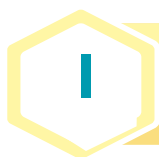
Colmena
Seguros



GUÍA DE ENTENDIMIENTO CON RECOMENDACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO SECTOR SERVICIO DE ENTREGA PARA LLEVAR Y SERVICIOS DE EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS

Expendio por autoservicio de comidas preparadas
Expendio de comidas preparadas en cafeterías
Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p
Actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas

RESOLUCIÓN 1050 DE 2020



Recomendaciones generales para la prevención del COVID-19

Para controlar la transmisión de la enfermedad por Covid-19 todos los empleadores y trabajadores en Colombia deben atender y cumplir las acciones de prevención de (Bioseguridad) que han sido definidas por las autoridades sanitarias mediante las Resoluciones 666 y 1050 de 2020.

Lograr que estas medidas de prevención y control cumplan con su objetivo de garantizar la continuidad de los negocios y proteger a los trabajadores de la exposición y el contagio por este virus, es un gran reto. Por eso, aquí te contamos cuáles son las acciones preventivas clave para empleadores y trabajadores (Independiente de su forma de contratación) y cómo pueden ser aplicadas.

A través de la Resolución 1050 de 2020 se adopta el Protocolo General de Bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia por COVID-19, emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social que se deben adoptar en el servicio de “entrega para llevar”, para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611), clase ésta referida únicamente a la prestación del servicio de “entrega para llevar”, y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio; expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562), y de servicio dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior, en los servicios de expendio a la

mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613), y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 5619).

El Ministerio de Salud y Protección Social definió para el entendimiento y la estandarización de la aplicación del Protocolo, los estándares de cumplimiento sobre bioseguridad de acuerdo a los siguientes requisitos:

RESOLUCION
1050 DE 2020



Medidas Generales de Bioseguridad



Medidas adicionales de bioseguridad para los servicios de expendio a la mesa



Medidas adicionales de bioseguridad aplicables a servicios dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior



¡Te invitamos a que te informes e implementes estas medidas!
Tu participación y compromiso son muy importantes para todos.

2

Medidas generales de bioseguridad



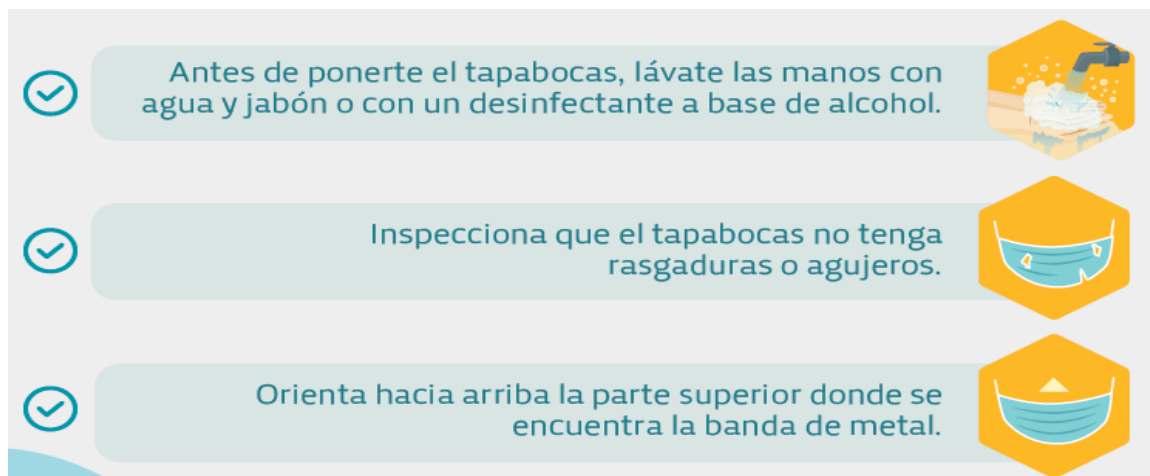
1. Lavado de manos y técnica de lavado.
2. Distanciamiento físico.
3. Elementos de Protección Personal (EPP) para prevención del COVID-19.
4. Manejo de tapabocas.
5. Limpieza y desinfección.
6. Manejo de residuos.
7. Manipulación de insumos y productos.



Lavado de manos adecuado y frecuente



Recomendaciones para el uso de tapabocas





Orienta hacia afuera el lado de color del tapabocas.



Coloca el tapabocas sobre la cara cubriendo nariz, boca y mentón, ajustando las cintas elásticas detrás de las orejas y halando hacia abajo sin dejar espacios vacíos.



Presiona la tira de metal sobre la nariz.



Evita tocar el tapabocas mientras lo usas.



Reemplaza el tapabocas cuando esté húmedo y cámbialo diariamente.



Después de usarlo, quítatelo por los cauchos sin tocar el tapabocas manteniendo la mascarilla alejada de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas.



Desecha el tapabocas en una caneca tapada inmediatamente después de su uso y lávate las manos después de botarlo.



Nunca se debe reusar ni compartir.



3

Medidas adicionales de bioseguridad para los servicios de expendio a la mesa

3.1 Medidas locativas



Los responsables de los establecimientos deberán cumplir con las siguientes medidas:

- Señalizar el área de parqueo, de forma tal que exista espacio suficiente entre los vehículos de los clientes.
- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción de trabajo en las que los empleados deberán conservar una distancia de dos metros entre sí. centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los Elementos de Protección Personal – EPP.
- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido y pago y entrega de productos, conservando las distancias de dos (2) metros.
- Disponer de manera permanente de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en la caja y la zona de entrega para la limpieza de manos de los clientes y trabajadores.
- En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia como áreas de cocina o centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los Elementos de Protección Personal – EPP.

- Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe la toma de temperatura, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.
- Promover el pago de servicio a través de los medios virtuales, dispuestos para este fin.

3.2 Mantenimiento y desinfección

- Realizar la desinfección total del inmueble como mínimo, una vez a la semana, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que conforman el establecimiento.
- Establecer protocolos de desinfección y limpieza con productos con actividad virucida, que refuercen el proceso de desinfección total del inmueble, en el área de cocinas, superficies de trabajo, contacto común y superficies del mobiliario de cocina, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio. Los utensilios de cocina deben limpiarse y desinfectarse de forma posterior a cada uso.
- Contemplar dentro de dichos protocolos limpieza y desinfección de hornos, estufas y campanas extractoras, así como de elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.
- La higienización de utensilios deberá obedecer a un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. Este proceso podrá realizarse de forma manual o a través de equipos de lavavajillas, que permiten la termodesinfección. En caso de que el lavado sea manual, se debe utilizar detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, aclarando posteriormente con abundante agua limpia.
- Secar los items al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.
- Separar los utensilios sucios a higienizar de los ya higienizados. Estos últimos, además, deberán almacenarse en un área diferente a la zona de higienización
- Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente, de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes y superficies de trabajo y contacto común, incluido el comedor de empleados, actividades que deberán realizarse cada vez que dichas zonas sean utilizadas o, en todo caso, cada tres horas.
- Garantizar que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo, cada hora,

durante el periodo de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.

- Hacer uso, en la medida de lo posible, de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado. No deben utilizarse tapetes atrapa-mugre, ya que contribuyen a la acumulación de virus y bacterias.
- Realizar desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes, servicio que deberá ser prestado por empresas autorizadas por las secretarías de salud, que cuenten con un protocolo de servicio específico para COVID-19.

3.3 Elementos de trabajo y dotación:

- Mantener a disposición del personal de atención al público agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.
- Prohibir el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo a su uso por cada persona.
- Los utensilios de servir se deberán cambiar por lo menos cada tres horas.

3.3 Elementos de protección personal:

- Suministrar a los trabajadores Elementos de Protección Personal – EPP, en especial, tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse
- Garantizar la disponibilidad de los elementos de limpieza y desinfección necesarios, tales como agua potable, jabón, gel antibacterial mínimo al 60% y toallas de único uso.
- Capacitar y hacer seguimiento a los trabajadores sobre la correcta colocación y retiro de los EPP, así como respecto de su disposición final.

3.4 Manipulación de insumos y productos:

- Los vehículos para domicilios y/o proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección.

- No se debe almacenar el producto directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y envases del producto, también deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección.
- Asegurar la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en el ingreso a las instalaciones del establecimiento para los proveedores, clientes, aliados, el cual debe ser utilizado antes de cada entrega de producto, después de su retiro, y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.
- El recibo de los insumos debe hacerse en la puerta del establecimiento, manteniendo una distancia mínima de dos (2) metros. Antes de la verificación, el receptor de los insumos deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos.
- No debe permitirse el ingreso de personas extrañas a la despensa, ni a las zonas de preparación.
- Cuando la necesidad lo exija, dicho recibo y cargue de productos, deberá efectuarse en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. En tal evento, los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.
- El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de estos.
- Al iniciar y finalizar la entrega de insumos y productos, se hará desinfección de ambiente e higienización de la zona donde se realizó el recibo o despacho.
- Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante tales como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, etc. y en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.
- Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.
- Todo pedido llevará doble bolsa y estará debidamente sellado para garantizar su protección.
- Limitar el uso de dispensadores de líquidos y desinfectar las manijas o mangueras frecuentemente

3.5 Manipulación de residuos:

- Aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.
- Depositar en canecas con tapa y doble bolsa negra rotuladas y de ser posible de pedal, los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, entre otros. Estos residuos deben ser retirados de áreas de producción y almacenamiento a diario.

Capital Humano



3.6 Interacción dentro de las instalaciones:

- Realizar el lavado de manos con agua y jabón, antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos; de cambiar de actividad o de zona de trabajo.
- Mantener distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y quienes tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- Cambiar el tapabocas cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforen o rompan.
- Utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante para la limpieza de superficies y solo recurrir a la aspersión para distribuir el producto, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación

durante el tiempo requerido. Se deberán descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.

- Limpiar los medios de pago electrónicos, esto es, tarjetas y datafonos con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.

3.6 Interacción dentro de las instalaciones:

- Realizar el lavado de manos con agua y jabón, antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos; de cambiar de actividad o de zona de trabajo.
- Mantener distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y quienes tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- Cambiar el tapabocas cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforen o rompan.
- Utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante para la limpieza de superficies y solo recurrir a la aspersión para distribuir el producto, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación durante el tiempo requerido. Se deberán descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.
- Limpiar los medios de pago electrónicos, esto es, tarjetas y datafonos con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.

3.7 Interacción dentro de las instalaciones:

- Guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.
- En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, deberá ser cambiado por uno nuevo. Se deberá efectuar el lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- Favorecer la ubicación en zigzag del comedor de los trabajadores, para minimizar el contacto frente a frente.

3.8 Alternativas de organización:

- Efectuar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades, según el número de trabajadores con que cuente el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas sobre el particular por el Gobierno Nacional y por las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.
- Establecer, en la medida de lo posible, un orden de ingreso al establecimiento por parte de los trabajadores, de manera que se eviten las aglomeraciones y se reduzcan al máximo los contactos entre personas.
- Contar con el menor número de participantes posible en las reuniones de cambio de turno y procurar realizar las entregas de los turnos usando mecanismos digitales.
- Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de dos (2) metros entre cada persona
- Limitar las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación.
- Evitar el intercambio de utensilios entre el personal de cocina. En caso de ser estrictamente necesario, se deberá ejecutar un protocolo de limpieza y desinfección
- Prohibir la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.

3.8 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados... etc):

- Eliminar la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio
- Eliminar el uso de carta o menú físico, cambiándolo por el de pantallas, tableros o carteleras, publicación en aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
- Eliminar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- Eliminar el servicio de mesas y sillas incluso si es para esperar realizar el pedido o mientras espera la entrega de todos los productos
- Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los establecimientos.
- Eliminar la entrega de información o publicidad impresa.

- Establecer un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores, con miras a evitar que concurran al mismo tiempo varios de ellos.
- Mantener una distancia personal mínima de dos (2) metros al recibo de los insumos y productos, al igual que en la interacción con clientes, aliados, etc.
- Restringir los alimentos en modalidad de autoservicio, al igual que elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar, sal, etc.
- Generar un mecanismo para evitar esperas innecesarias al momento del pedido y recogida del producto.
- Restringir labores de mantenimiento y de otros servicios con personal externo, especialmente, durante las actividades operativas, para disminuir el riesgo de contaminación por el virus.
- Mantener en recipientes o envases protegidos del ambiente los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, empacados de forma individual y sellada hasta que sean entregados al cliente en el servicio para llevar.
- Anotar los pedidos de modo que el personal de cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, se podrán utilizar medios físicos o electrónicos. En este último caso, se deberá desinfectar el mecanismo de registro después de cada uso.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los medios de pago electrónicos se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación
- Utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores, con el fin de informar al cliente que su pedido está listo. Dichos elementos deberán ser limpiados después de cada uso.
- Los establecimientos podrán atender directamente a los clientes, a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos o entrega de productos, mediante un protocolo sin contacto. En los restaurantes con espacio de parqueo esta zona deberá habilitarse para la prestación de este servicio.

- La entrega de alimentos mediante servicio al vehículo estará a cargo de personal exclusivo que contará con dotación y no podrá ingresar a las zonas de preparación.
- En caso de expendio por autoservicio de comidas preparadas los clientes se deberán mantener a mínimo dos (2) metros de la comida. Adicionalmente, los alimentos deberán permanecer cubiertos o tapados y una sola persona será responsable de servir la orden al cliente, utilizando una bandeja, superficie intermedia o un método que evite el contacto.

3.9 Plan de comunicaciones:

- Se deberá proporcionar la capacitación necesaria a los trabajadores sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento
- Establecer una estrategia de información que permita a usuarios, clientes y visitantes, conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Publicar como mínimo en la zona de ingreso al establecimiento y en los baños, las instrucciones para efectuar un correcto lavado de manos

3.10 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

Base de datos

Se recomienda llevar un registro de entregas, que incluya: fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes, proveedores y aliados, constitutivo de información de referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador, cliente o proveedor salga positivo para COVID-19, cuya recolección de datos, preferencialmente habrá de hacerse por medios virtuales, previo diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales, acorde con la normativa vigente y con la precisión que el alcance de la autorización es para fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.

Manejo de situaciones de riesgo

El establecimiento deberá definir un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún trabajador, proveedor, aliado o cliente con síntomas visibles, asociados a COVID-19, y cruzar con la información del personal con quienes aquél haya estado en contacto, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 666 de 2020. Igualmente, deberá realizar la limpieza y desinfección de las áreas que hayan entrado en contacto con la persona sospechosa o positiva para COVID-19.

4

Medidas adicionales de bioseguridad aplicables a servicios dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior



Las medidas de bioseguridad que se relacionan a continuación son complementarias a los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de las Resoluciones 735 y 749 de 2020

- Garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras o entre las mesas o agrupaciones de mesas. Conforme con ello, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes deberá ser señalizada y modificada donde corresponda.
- Privilegiar la realización de reservas, con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar su ingreso
- Adecuar en los baños, en la medida de lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies.
- Instalar, en la medida de lo posible, barreras protectoras o mamparas en el área de servicio, con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas y en las áreas de entrega de pedido y pago. Se recomienda que su limpieza se realice después de que los clientes se retiren de la zona y, en todo caso, mínimo cada tres horas.

4.1 Mantenimiento y desinfección

- Establecer protocolos de desinfección y limpieza, que refuercen el proceso en el área de cocinas, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.
- Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, mesas, sillas, pisos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común.
- Desinfectar las bandejas para llevar la comida en la prestación de cada servicio a la mesa.

4.2 Herramientas de trabajo y elementos de dotación:

- Los utensilios para servir la comida se deberán cambiar por lo menos cada tres (3) horas.

Capital humano

4.3 Interacción dentro de las instalaciones

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

4.4 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc)

- Evitar la posibilidad de contacto con los clientes. La atención a estos debe hacerse dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o, directamente en la mesas y sin retirar las sillas y ayudarlos a sentar.
- Ubicar individuales, cubiertos y vasos en las mesas, inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.
- Higienizar las botellas de bebidas antes de su entrega al cliente. En los casos en que sea posible, el cliente será el encargado de servir la bebida.
- Servir en platos o vasos individuales para cada cliente, las órdenes de la carta que sean compartidas.
- No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- Los clientes deben guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada.
- El consumo se debe cancelar al final del servicio, a un mesero que lleve y recoja la cuenta y el pago en la mesa. No se debe permitir el pago en cajas, para evitar aglomeraciones en las filas.
- Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes.