

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA REAPERTURA DE ACTIVIDAD COMERCIAL CON
BASE EN LA HABILITACIÓN POR DECRETO 1168 DE 2020**

**RESTAURANTES Y NEGOCIOS DE VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS
ATENCIÓN A LA MESA**

Establecimiento: _____

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVOS	2
1.1 OBJETIVO GENERAL	2
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	2
2. ALCANCE	3
3. RESPONSABLES Y FUNCIONES	3
4. MEDIDAS QUE PERMITAN LA REDUCCIÓN DEL RIESGO DE CONTAGIO.	4
4.1 MEDIDAS GENERALES	4
5. CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS EMPLEADOS	5
6. PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA EN EL INGRESO.	7
6.1. INFORMACIÓN DEL ESTADO DE SALUD Y CONSENTIMIENTO DEL EMPLEADO	7
7. MEDIDAS DE PREVENCION POR AREAS	7
7.1 SALÓN COCINA Y BODEGA	7
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS BAÑOS	8
9. MEDIDAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	8
10. SERVICIO AL CLIENTE EN EL INTERIOR DEL RESTAURANTE	8
10.1 RECEPCIÓN DEL CLIENTE	8
10.1.1. PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA EN EL INGRESO	8
10.1.2. ATENCIÓN DEL MESERO	9
10.1.3 SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LA MESA.	10
10.1.4. FINALIZACIÓN DEL SERVICIO AL CLIENTE	10
11. DESPACHO Y ENTREGA DE PLATOS PREPARADOS Y DOMICILIOS	10
11.1 ENTREGA	10
11.2 DESPACHO DE DOMICILIOS	10
12. MANEJO DE RESIDUOS	11
13. PROCEDIMIENTO EN CASO DE PRESENCIA DE SÍNTOMAS DE COVID-19.	11

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA REAPERTURA DE ACTIVIDAD COMERCIAL CON
BASE EN LA HABILITACIÓN POR DECRETO 1168 DE 2020**

**RESTAURANTES Y NEGOCIOS DE VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS
ATENCIÓN A LA MESA**

Establecimiento: _____

Nit: _____

Dirección: _____

Administrador: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

1. OBJETIVOS

1.1 OBJETIVO GENERAL

Presentar los protocolos de bioseguridad que garanticen la protección y la salud de Nuestros empleados, clientes y comunidad en general, además de garantizar la seguridad y protección en la salud de todas las personas que ingresen al establecimiento _____, por la contingencia del COVID-19, dando cumplimiento a lo estipulado en la resolución nacional 666 de 2020.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Diseñar los protocolos de bioseguridad, donde estén descritas los diferentes controles que se deben cumplir dentro de las instalaciones y fuera de ella y en las actividades que participen los domiciliarios.

Implementar los controles sanitarios que se necesitan para cumplir con la normatividad exigida por los organismos de control del municipio, del departamento y del gobierno nacional.

Aplicar las medidas de control sanitario y de higiene diseñadas previamente para el correcto comportamiento del empleado, de los clientes y de los proveedores que ingresen a las instalaciones.

Hacer seguimiento continuo del cumplimiento de las medidas sanitarias y de higiene que se estén aplicando, además de fomentar la cultura del autocuidado y medidas preventivas frente a esta contingencia por el Covid-19.

2. ALCANCE

Los colaboradores internos en el uso de sus actividades laborales en las áreas comunes de servicio, atención, preparación y demás tareas que se necesitan para la operación del establecimiento _____, deberán acogerse a los presentes protocolos de bioseguridad, diseñados en garantía de la excepción expresa en el ARTÍCULO 3, numeral 23 del decreto 593 del año 2020, hechas para salvaguardar el derecho a la vida, a la salud y la supervivencia durante el período de aislamiento preventivo obligatorio para este tipo de establecimientos

3. RESPONSABLES Y FUNCIONES

Personal administrativo: Debe dar cumplimiento a las medidas de protección y de salud que fueron impartidas por los diferentes órganos de control del Estado, el Departamento y el municipio de Itagüí, para la prevención y contención frente a la pandemia del COVID-19, o Implementar canales de comunicación y de publicidad donde se dé a conocer la información requerida para evitar el contagio del COVID-19

Suministrar la información oportuna de casos sospechosos de covid-19, ante las autoridades de salud competentes, secretaría de salud del municipio de Itagüí.

Establecer las medidas de prevención y mitigación del COVID-19 en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con los requisitos exigidos por el ministerio de Trabajo.

Atender las orientaciones, recomendaciones y demás asesorías que realicen las Administradoras de Riesgos Laborales- ARL y La Dirección local de salud del municipio, con respecto a la prevención para evitar la propagación y la no presencia del COVID-19 y Capacitar a los empleados en las técnicas adecuadas para el cuidado personal que permita la no contaminación y adquirir la enfermedad.

Entregar los elementos necesarios para la protección de los empleados, requeridos por la Dirección local de salud, como: tapabocas, gel antibacterial, careta protectora, jabón, sustancias desinfectantes.

Aplicar protocolos, procedimientos y mecanismos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, para responder en casos de que se presente algún caso de COVID-19.

Realizar evaluación diaria en forma verbal a los empleados de la actualización que tienen con respecto a las noticias pertinentes al tema del COVID-19, haciendo una retroalimentación continua que asegure su correcto comportamiento en la prestación de sus servicios en el establecimiento _____

Llenar planilla de datos personales diariamente de los empleados, con el fin de conocer el cerco de contactos, en caso de presentarse algún caso de contagio.

Mantener limpias las superficies de trabajo, teléfonos, computadores, celulares y otros equipos que sean de uso constante en sus actividades.

Realizar medidas de limpieza, prevención y autocuidado en los centros de trabajo y Prohibir a los empleados compartir elementos de protección personal.

Las demás medidas de control y protección que se necesiten en el uso de la actividad diaria y que sean necesarias para evitar el contagio del COVID-19.

Promover y divulgar la importancia a todos sus usuarios de la descarga y uso de la aplicación CORONAPP.

Empleados: Cumplir con todas las medidas y controles que la administración municipal de Itagüí ha diseñado para evitar el contagio del COVID-19.

Llenar diariamente planilla de datos personales, con el fin de conocer el cerco de contacto, en caso de presentarse algún caso de contagio.

Evitar los saludos de manos, de abrazos y de besos con todos sus compañeros de trabajo

Asistir a las capacitaciones periódicas que se hace la administración, donde se les informa de las últimas recomendaciones hechas por las instancias gubernamentales. Como también de nuevos procedimientos internos que sean aplicables en el trabajo para proteger a toda su cadena productiva.

Poner en práctica las técnicas de higiene y, hábitos saludables, como lavado de manos cada dos horas, uso correcto del tapabocas (cubrir nariz y boca), uso de careta protectora de ojos y rostro.

Deben tomarse la temperatura corporal cada tres horas, cuidar su salud y suministrar información periódica de la salud de las personas que habitan con ellos, con el fin de evitar posibles contagios por situaciones ajenas al lugar de trabajo.

Reportar por seguridad y salud en el trabajo, a su jefe inmediato cualquier síntoma o condición de riesgo al que se encuentre expuesto.

4. MEDIDAS QUE PERMITAN LA REDUCCIÓN DEL RIESGO DE CONTAGIO.

4.1 MEDIDAS GENERALES:

Con fin de reducir el riesgo de exposición de los empleados, clientes, proveedores y comunidad involucrada en nuestra actividad y con el fin de disminuir el riesgo de contagio del COVID-19, se adelantan las siguientes acciones:

Suministro de servilletas, toallas de papel, gel antibacterial en diferentes partes del establecimiento, alcohol al 70%, jabón antibacterial, desinfectantes de amonio e hipoclorito.

Dispensadores de gel antibacterial, lavamanos de pedal o sensor de abertura de llave de agua en áreas comunes y de atención al público.

Instalación de imágenes ilustrativas sobre el lavado de manos en el área donde se requiera: cocina, baños, área de paso, patio.

Suministro y mantenimiento de los botiquines de emergencia fijos, tapabocas, guantes de látex, alcohol para desinfección.

Entrega de kit a los empleados con: antibacterial, tapabocas de tela, guantes de látex y gel antibacterial.

Limpieza y desinfección frecuente de superficies, elementos y equipos de trabajo, con amonio, hipoclorito, toallas de papel, jabón antibacterial, guantes y demás elementos de aseo y protección que se requiera.

Capacitación constante y retroalimentación de los procesos de higiene, de limpieza y desinfección.

Establecer canales de información y comunicación de casos eventuales o de riesgo con el contagio del COVID-19. Se fijan avisos con los números de teléfonos a donde llamar en caso de una emergencia o situación de sospecha: teléfonos: _____, Correo electrónico _____

Ejecutar la operación de atención al cliente con el personal mínimo requerido: horarios de trabajo flexibles, minimización de aglomeraciones en las horas pico de acuerdo a las necesidades de la operación.

A todas las personas que ingresen al restaurante se les tomara la temperatura corporal y deben llenar la planilla con datos de contacto, para tener la información del cerco de contacto; en caso que una persona presente temperatura mayor a 37 grados, no podrá ingresar al establecimiento.

El horario de atención al Público será desde las ____ AM hasta las _____ PM.

5. CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS EMPLEADOS

Distanciamiento social, Aseo periódico y otras disposiciones: Se debe conservar la distancia mínima de un metro hasta dos metros entre las personas que se relacionen con él, compañeros, clientes, proveedores, comunidad en general, evitando el contacto directo.

No se puede saludar de beso, como tampoco de abrazo. Los saludos se darán conservando la distancia y evitando los contactos físicos de las personas.

Se debe hacer el lavado periódico de las manos cada dos horas aproximadamente. Este debe ser efectuado teniendo en cuenta la parte posterior y anterior y entre dedo y dedo. Su duración mínima debe ser de 20 segundos.

Utilizar alcohol al 70% para la limpieza de sus artículos personales, celular, billetera, bolsos, entre otros en el momento de ingresar al restaurante.

Utilizar el gel antibacterial o alcohol al 70% spray frecuentemente para la limpieza de sus manos.

El uso del tapabocas es obligatorio; usarlo en todo el tiempo ya sea que se esté laborando o no cubriendo su boca hasta la parte del mentón; Lávese las manos antes de ponerse el tapabocas, este se debe lavar diariamente con bastante agua y jabón y usar en lo posible un tapaboca diferente por día, Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas elásticas, Evite tocar la tela del tapabocas con las manos.

Desinfectar diariamente, cuando llegue, periódicamente y al terminar su jornada de trabajo, sus dotaciones personales, tapabocas, gorra, delantal, careta, lapicero, casillero, al igual que sus áreas de trabajo, cocina, bar, salón, bodega, oficina y despejadas de elementos que puedan ser focos de infecciones o contagio.

Evitar el uso compartido de equipos o dispositivos de otro empleado (celulares, radios de comunicación, libretas, herramientas, entre otros).

Cuando el empleado tenga síntomas de enfermedades respiratorias debe informar a su superior y quedarse en casa hasta recibir el diagnóstico del doctor que lo está atendiendo; Por ningún motivo debe presentarse a trabajar con síntomas de gripe como estornudo frecuente, dificultad para respirar.

Respetar el protocolo de bioseguridad acogiéndose a los controles y llevando uno hábitos estrictos de cumplimiento. Demostrando compromiso y responsabilidad con la empresa.

Lavado de manos: Se debe hacer con un adecuado procedimiento.

Mojarse las manos con suficiente agua antes de aplicar el jabón antibacterial o Aplicar suficiente jabón antibacterial; Frotar las palmas de las manos constantemente, hasta que salga mucha espuma; Después debe de hacer lo mismo entre los dedos frecuentemente, o La parte superior debe ser lavada con el mismo proceso que lo anteriormente enunciado, hasta que llegue a la muñeca; Este proceso debe hacerse por lo menos por 20 segundos continuamente; Luego enjuagar con bastante agua y secarse las manos con papel toalla y Cerrar el grifo con la toalla de mano después de haberse realizado su secado correspondiente.

Cuando los empleados compartan comedor con sus compañeros deben respetar las distancias mínimas permitidas por las normas dictadas por los entes de control. Mínimo un metro.

No se permite reuniones ni corrillos de compañeros que dé lugar al acercamiento entre ellos; Solo será permitido un relacionamiento más cercano de los empleados de la cocina,

por razones normales de desempeño laboral, después de realizarles las evaluaciones necesarias que demuestran su no contagio del COVID-19.

Los empleados del salón estarán atendiendo al público con las distancias permitidas por ley, evitando de todas formas el contacto físico con los comensales.

Los tapabocas no se deben dejar en superficies sin protección, si necesita quitárselo para ingerir alimentos, tenga en su bolso o bolsillo una bolsa apropiada y desinfectada para guardarlo.

No use tapabocas que ya estén deteriorados o que su uso ha sido muy prolongado, Cámbielo frecuentemente

6. PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA EN EL INGRESO.

6.1. INFORMACIÓN DEL ESTADO DE SALUD Y CONSENTIMIENTO DEL EMPLEADO:

Se diseña una planilla informativa cuyo nombre de condiciones de salud del empleado y en donde se compromete a cumplir todas las normas y acatar los procesos previamente diseñados en este protocolo de bioseguridad para contener la expansión del COVID 19 EN el establecimiento _____.

El empleado deberá notificar al establecimiento _____, oportunamente de cualquier síntoma o sospecha asociada al COVID-19 y la manifestación que la información escrita en la planilla de condiciones de salud del empleado es cierta y refleja fielmente su situación de salud.

7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN POR AREAS

7.1 SALÓN COCINA Y BODEGA

Las mesas estarán distribuidas cada metro y medio de distancia una con otra, solo se podrán sentar dos personas por mesa, en el salón estarán instalados diferentes puntos con dispensadores de gel antibacterial, también habrá un lavamanos de grifo con pedal o sensor para evitar el contacto manual.

Al salón se le hará dos aseos generales de piso de salón y cocina con hipoclorito y antimonio de quinta generación mezclado con agua en el transcurso del día. Uno en la mañana antes de la apertura y otro en las horas de la tarde.

Igualmente, las mesas y las sillas recibirán una limpieza general en la mañana. En el transcurso del día se limpiarán cada vez que ingresen comensales y antes de ocupar la mesa se desinfectará.

Las paredes se les hará una limpieza general todos los lunes. Igual que a los cuadros, televisores, ventiladores, cámaras y otros objetos decorativos.

Los baños se lavarán con amonio mezclado con agua, jabón e hipoclorito dos veces en el día: en la mañana y en la tarde.

Se limpiará y desinfectarán los utensilios del bar y cocina dos veces en el día con hipoclorito y amonio mezclado con agua en su porcentaje: licuadoras, cuchillos, hornos, cafeteras, computadores, impresoras y otros elementos de uso común.

Los gabeteros y lugares de almacenamiento de loza y cristalería se limpiarán y desinfectarán tres veces por semana.

El responsable de las compras de materias primas y demás productos debe de acatar los protocolos de bioseguridad diseñados en consideraciones para contener el covid-19

Deberá guardar la distancia exigida y requerida para recibir la mercancía desinfectar los paquetes y exigir al proveedor que use las medidas de protección básicas: tapabocas y lavado de manos para recibir los productos.

No acostumbrar el intercambio de lapiceros para firmar facturas

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS BAÑOS

Retirar las canecas con basura dos veces en el día; Lavar los baños dos veces al día, en la mañana y en la tarde; Limpiar los espejos con alcohol; Aplicar detergente por todas las superficies del sanitario, incluso en la parte exterior del mismo, bisagras, tubería, entre otros; Mantener la dotación del baño, gel antibacterial, jabón líquido; Se desinfectará los baños cada dos días con el amonio cuaternario.

9. MEDIDAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Garantizar el abastecimiento de agua potable para la zona de cocina, los(as) cocineros(as), deben lavarse las manos cada dos horas, usar tapabocas, guardar el distanciamiento con el personal que esta fuera de la cocina, como: meseros, comendador, cajero, barman, bodegueros y personal de cocina y lavarse las manos periódicamente, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, hornos, parrilla, fritadoras y utensilios de cocina.

10. SERVICIO AL CLIENTE EN EL INTERIOR DEL RESTAURANTE

10.1 RECEPCIÓN DEL CLIENTE

10.1.1. PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA EN EL INGRESO.

Tomar la temperatura de todos los clientes, y desinfectar manos y zapatos y esperar en la puerta de ingreso, hasta que se le autorice la entrada al restaurante.

Se registran los datos básicos del cliente, con el objetivo de conocer el cerco de contactos y poder ubicarlos en caso de que se requiera por la presencia de contagio en alguna persona del establecimiento o comensal.

El mesero aplicara las medidas de protección básica al cliente: Pasar por el tapete de piso para limpieza de zapatos, aspersión con amonio cuaternario desde la cintura hasta los pies, desinfección de bolsos y maletines, lavado de manos, uso adecuado del gel antibacterial.

Al cliente se le da la información básica de los protocolos de bioseguridad implementados, para su correcto comportamiento dentro del restaurante: medidas básicas de autocuidado, lavado de manos, limpieza de la mesa, manejo de desinfección de los cubiertos, distanciamiento en la mesa, entre otros.

10.1.2. ATENCIÓN DEL MESERO:

Al ingresar los clientes o comensales, debe fomenta la cultura del autocuidado y estricto uso de las medidas preventivas; capacitar sobre técnica de lavado de manos, uso adecuado y obligatorio de tapabocas y manejo estricto del distanciamiento.

Debe omitirse en las mesas servilletas, salsas y saleros; estos deben darse por solicitud del comensal, o al momento de llevar las comidas. No deben darse degustaciones ni dulces cuando pasan la cuenta; se recomienda suministrar una bolsa para que los comensales guarden los tapabocas, los cuales no deben estar sobre la mesa cuando los clientes estén comiendo.

Limpiar la mesa con agua mezclada con la dosis permitida de amonio cuaternario y una toalla de papel. Este procedimiento debe realizarse con los bordes de la mesa, cada vez que sea utilizada la misma.

Mantener una distancia mínima de un metro de los comensales para tomar el pedido.

Llevar el tapabocas puesto y por ningún motivo retirárselo; Desinfectar la carta con alcohol en aerosol al 70 %; Sugerir al comensal descargar la carta de manera virtual.

Mantener limpio y desinfectados los elementos necesarios en la mesa, salero, servilletero, publicidad; Atender al cliente desde su ingreso para que se le realicen los procedimientos del protocolo de bioseguridad.

Informarles a los comensales la forma correcta de sentarse en la mesa, conservando la distancia exigida por la ley; Llevar el servicio a la mesa en el charol y dejarlo sobre la mesa para que el cliente sea el que retire sus alimentos y bebidas. De esta forma se evita tener contacto manual del mesero con los platos.

Esperar que los clientes cojan sus alimentos y bebidas del charol para que el mesero pueda retirarlo de la mesa

En el momento de cancelar la factura por parte del cliente, el mesero llevará su cuenta, pero le dirá al cliente que, por su seguridad, debe dirigirse a la caja a cancelar.

En caso de que el cliente les dé propinas en efectivo, esta deberá ser entregada al cajero para que, cuando termine su jornada laboral, le sea entregada.

10.1.3 SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LA MESA.

Mantener los cubiertos limpios y disponibles para llevarlos a la mesa y llevarlos cubiertos a la mesa en el recipiente con agua caliente, para que asegure su desinfección total y el cliente perciba la limpieza y desinfección de los mismos.

Tener disponibles las salsas y especias en los recipientes adecuados y debidamente cubiertos para evitar la contaminación.

El mesero debe mantener la distancia permitida mínima, para esperar en la cocina y el bar que se le entregue los productos que ha pedido la mesa.

El mesero esperará que la persona encargada de comandar (hacer el pedido en la cocina), le entregue el charol con los alimentos pedidos por el cliente.

Después de terminar de comer los comensales, el mesero retirará los platos y demás elementos. Ahí sí puede tener contacto con los platos y elementos, porque van para el lavado.

10.1.4. FINALIZACIÓN DEL SERVICIO AL CLIENTE

Una vez que el cliente haya solicitado su factura para cancelarla, el mesero le preguntará su forma de pago y le llevara la factura, El cliente después de recibir su factura debe de cancelarla en el punto de pago; Se le sugiere al cliente volver a usar el gel antibacterial para que se limpie las manos.

11. DESPACHO Y ENTREGA DE PLATOS PREPARADOS Y DOMICILIOS

11.1 ENTREGA

Asegurar y asear una zona específica para la entrega de platos terminados y domicilios; Comprobar que el despachador y el repartidor realicen frecuentemente el lavado de manos y cuente con los elementos de protección personal; Verificar que la zona de entrega si este limpia y desinfectada. Realizar permanentemente a la esta tarea.

Disponer de soluciones y detergentes desinfectantes y demás artículos de limpieza en la zona de despachos; Revisar y verificar la higiene externa del pedido de domicilio, que esté debidamente sellado y que cumpla con las condiciones exigidas por la secretaria de salud para su despacho.

Empacar el pedido en las dos bolsas exigidas y colocarles los sellos o cintas de protección, Restringir el ingreso del domiciliario a la zona de entrega asignada.

11.2 DESPACHO DE DOMICILIOS

El domiciliario debe cumplir con el distanciamiento social de al menos un metro con el cliente; La empresa informará al cliente que debe utilizar el tapabocas en el momento de

recibir el pedido; El domiciliario deberá esperar el pedido a llevar en la zona destinada para tal fin.

Se hará la planificación de las rutas para evitar contratiempos y doble desplazamientos; Deberá verificar que los productos si están empacados en doble bolsa y selladas ; desinfectar el contenedor, maleteros, cada vez que llegue de llevar un domicilio;

Lavarse y desinfectarse las manos antes de llevar el pedido. desinfectar frecuentemente su vehículo repartidor; evitar ingresar a los lugares de domicilios, apartamentos, casa, locales, oficinas, entre otros; cuando paguen con tarjeta, desinfectarla con el alcohol en spray suministrado; Desinfectar constantemente su celular.

12. MANEJO DE RESIDUOS

Se dispone de contenedores de basura con tapa de pedal o con tapa giratoria. Se realiza labores de recolección frecuente.

Limpieza y desinfección de canecas todos los días en la mañana con amonio cuaternario.

Retiro de basura con los elementos de protección personal requeridos hacia afuera de las instalaciones todos los días en la noche.

Los residuos orgánicos de la cocina son seleccionados y separados. Se le entrega a la empresa certificada para su recolección.

13. PROCEDIMIENTO EN CASO DE PRESENCIA DE SÍNTOMAS DE COVID-19.

Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de la forma adecuada, ubicarlo en una zona de aislamiento.

Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de Salud de Colombia, deberá informar si ha estado en contacto a menos de dos metros con un caso confirmado de COVID-19.

La empresa debe reportar el caso a la EPS y a la dirección local de salud del municipio para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a la casa o a una unidad médica.

Si el trabajador se encuentra en la casa y presenta síntomas de tos, fiebre, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato informándole de su estado de salud. Los dos deben informar el caso a la EPS y a la secretaría de Salud del Municipio.

Realizar una lista con todas las personas que ha estado en contacto, a menos de dos metros por más de 15 minutos, con el caso en los últimos días. Dicha lista se entregará a la secretaria de Salud del Municipio para dar seguimiento y los contactos identificados estarán

en aislamiento preventivo, por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su salud en la aplicación CoronApp.

Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todos los lugares, los puestos de trabajo, espacios comunes, y todas las superficies: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, grifos, chapas muebles, sillas, utensilios de cocina, cambio de sabanas, fundas y todo aquello que sea tocado por la persona que está contagiada.

Las áreas comunes como, pisos, baños, cocinas, y demás se deben lavar primero con detergente para luego hacer la desinfección.

El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo.

Se debe garantizar que el personal pueda realizar el lavado de manos por lo menos 6 veces al día, que se cuente con los insumos, agua limpia, jabón, antibacterial, toallas de papel entre otros.

Esperamos de esta manera cumplir con los protocolos de bioseguridad para la reactivación de nuestra actividad económica.

Establecimiento _____

Nombre: _____

Firma _____

C.C. _____

Administrador

Elaboro:

John J Santamaría M-