

PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO



ELABORADO Joel Nifla Seguridad y Salud en el Trabajo	REVISADO Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo	APROBADO Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo
---	--	--



Índice

I. Datos de la empresa.....	3
II. Datos del servicio de seguridad y salud de los trabajadores.....	3
III. Nómina de trabajadores por riesgo de exposición a COVID-19.....	5
IV. Responsabilidades para el cumplimiento del plan.....	12
V. Presupuesto y proceso de adquisición de insumos para el cumplimiento del plan ..	13
VI. Procedimiento para el regreso y reincorporación al trabajo	14
VII. Lista de chequeo (checklist) de vigilancia	18
VIII. Documento de aprobación del comité de seguridad y salud en el trabajo	21

PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Documento de guía para establecer las medidas que se deberán tomar para vigilar el riesgo de exposición a la COVID-19 en el lugar de trabajo, el cual deberá ser aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.

I. Datos del servicio de seguridad y salud de los trabajadores

Nómina de profesionales

Encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo	
Nombre y apellidos:	Joel Nifla Ayala
Fecha de nacimiento:	03/08/1978
Tipo de documento:	DNI
Número de documento:	43176684
Edad:	35 años
Profesión:	Administrador
Especialidad (opcional):	Gestión de negocios de alimentos y bebidas
Número de colegiatura:	-
Registro nacional de especialidad (opcional):	-
Correo electrónico:	altacocteleria@hotmail.com
Celular:	924523097
Puesto de trabajo:	

II. Responsabilidades para el cumplimiento del plan

Gerente General

- Asegura los recursos para la aplicación del presente protocolo.
- Aprueba y evalúa la aplicación de las medidas preventivas establecidas para prevenir el contagio de COVID-19 dentro y fuera de la empresa.
- Define el personal indispensable para la continuidad de la operación.
- Responsable legal ante las autoridades pertinentes.

Administrador

- Solicita recursos a la Gerencia para la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en la empresa.
- Asegura la disponibilidad de los EPP para todo el personal en todos los procesos.
- Vela por el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de las instalaciones.
- Realiza el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo.
- Monitorea y hace cumplir las acciones del presente protocolo, reporta los incumplimientos a la Gerencia.
- Mantiene la documentación para demostrar el cumplimiento del presente protocolo.

Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores

- Gestionar o realizar la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco del riesgo de COVID-19.
- Monitorea la implementación y cumplimiento del presente protocolo.
- Mantiene informado al Administrador y al Gerente General sobre la implementación y desempeño del presente protocolo.
- Elabora el material informativo para la difusión de las medidas de prevención en salud.
- Coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el MINSA.
- Mantenerse informado y actualizado sobre las disposiciones regulatorias y demás publicaciones oficiales emitidas por el MINSA.
- Monitorea el uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos para la aplicación del presente protocolo (EPP).
- Realizar el seguimiento clínico a distancia de los casos positivos de COVID-19.

Personal Operativo

- Ejecuta y cumple responsablemente todas las medidas preventivas de bioseguridad del presente protocolo y las definidas por la empresa en todos los procesos operativos para prevenir el contagio de COVID-19.
- Participa de manera **obligatoria** en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por la empresa para prevenir el contagio de COVID-19.
- Utiliza los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto de personal, proveedores, visitantes, fiscalizadores y cliente.

- Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores.
- Cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por la empresa.
- Mantiene la confidencialidad de los casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de las personas.
- Informa al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre situaciones o personas que no cumplan el presente protocolo.
- Consulta al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

Terceros, Contratistas, Clientes y Otros

- Cumplen lo establecido en el presenta Plan de Vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el Trabajo.

III. Presupuesto y proceso de adquisición de insumos para el cumplimiento del plan

El proceso de adquisición de insumos consta en:

- Elaboración de requerimiento de insumos.
- Solicitud de cotizaciones a proveedores.
- Aprobación de la cotización por parte del gerente general.
- Realización del pedido al proveedor.
- Recepción de insumos.

El siguiente presupuesto será para lo necesario en los meses de diciembre a enero, está expresado en soles incluyendo el IGV. Valores totales.

En cumplimiento del lineamiento	Insumo	Costo
Limpieza y desinfección	Lejía al 5%	S/ 150.00
Limpieza y desinfección	Aspersores	S/ 150.00
Identificación de Sintomatología	Termómetro No Contacto	S/ 150.00
Identificación de Sintomatología	Pruebas rápidas COVID-19	S/ 1,650.00
Lavado y desinfección de manos	Alcohol Gel 60%	S/ 200.00
Lavado y desinfección de manos	Jabón Liquido	S/ 160.00
Lavado y desinfección de manos	Papel Toalla	S/ 800.00
Medidas preventivas colectivas	Bandeja de desinfección calzado	S/ 200.00
Medidas de protección personal	Mascarilla lavable Koch	S/ 550.00
Medidas de protección personal	Guantes	S/ 180.00
Medidas de protección personal	Protector facial	S/ 120.00
Total		S/ 4310

IV. Procedimiento para el regreso y reincorporación al trabajo

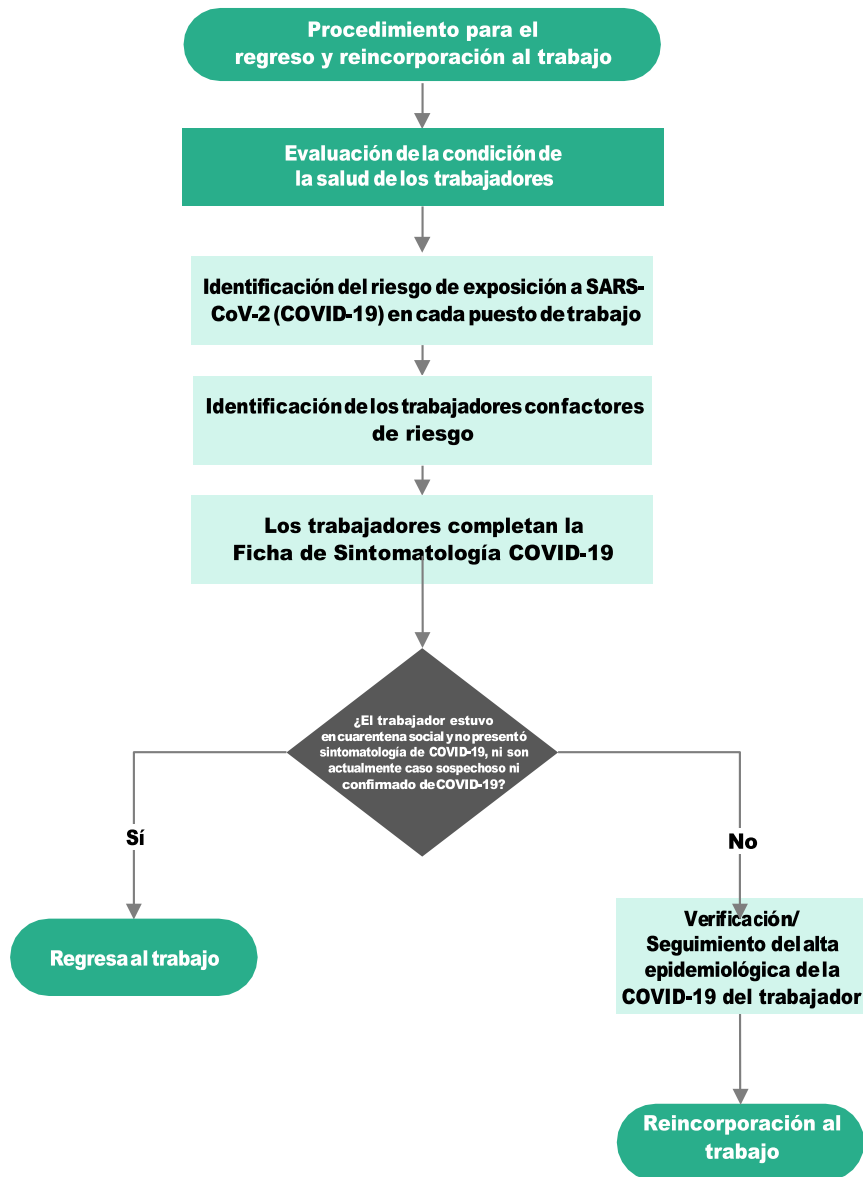
Evaluación de la condición de salud del trabajador previo al regreso o reincorporación al centro de trabajo

El responsable del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), de cada centro de trabajo, deberá gestionar para todos los trabajadores los siguientes pasos:

1. Identificación del riesgo de exposición a SARS-CoV-2 (COVID-19) de cada puesto de trabajo.
2. Los trabajadores deben completar una Ficha de Sintomatología COVID-19 que será entregada por el empleador. Se podrá usar medios digitales para emitir y recibir la Ficha de Sintomatología de la COVID-19.
3. Control de temperatura corporal al momento de ingreso al centro de trabajo.
4. Todo trabajador que cumpla criterios de caso sospechoso deberá ser manejado de acuerdo al **Documento Técnico Atención y Manejo Clínico de Casos de COVID-19** del MINSA.
5. La aplicación de pruebas serológicas para vigilancia de la COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, a aquellos trabajadores en puestos de trabajo con Alto o Muy Alto Riesgo, las mismas que están a cargo del empleador.
6. Para puestos de Mediano Riesgo y Bajo Riesgo la aplicación de pruebas serológicas o moleculares no es obligatorio, y se deben hacer únicamente bajo la indicación del profesional de salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo o según indicación de la Autoridad Nacional o Regional de Salud.
7. No se recomienda la realización de pruebas moleculares ni serológicas (en todos los niveles de riesgo) a los trabajadores que hayan presentado previamente una prueba positiva y/o tengan el alta epidemiológica, ya que el tiempo de duración de los anticuerpos en sangre o la reversión de los mismos aún es incierta y no indica posibilidad de contagio.

La valoración de las acciones realizadas, permite al profesional de salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, determinar si el trabajador puede regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo.

Consideraciones para el regreso y reincorporación al trabajo



Regreso al trabajo

Se establece el proceso de regreso al trabajo, orientado a los trabajadores que estuvieron en cuarentena social y que no presentaron sintomatología de COVID-19, ni son actualmente caso sospechoso ni confirmado de COVID-19. En estos casos el regreso es automático.

Reincorporación al trabajo

Se establece el proceso de reincorporación al trabajo orientado a los trabajadores que cuentan con alta epidemiológica de la COVID-19 emitido por el Ministerio de Salud, IAFAS, EPS, médico tratante o médico ocupacional, luego de haber tenido un diagnóstico positivo o haber sido contacto de un caso positivo y cumplido el aislamiento respectivo.

- En el caso de pacientes asintomáticos con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta epidemiológica se dará **07 días después de la prueba serológica de laboratorio** que confirmó el diagnóstico, sin necesidad de repetir la prueba.
- En el caso de pacientes asintomáticos con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta epidemiológica se dará **14 días después de la prueba molecular positiva**, sin necesidad de repetir la prueba.
- En el caso de pacientes con diagnóstico confirmado de la COVID-19 que presenten síntomas, el alta se dará 14 días después del inicio de síntomas, se debe tener en cuenta que este periodo puede extenderse según criterio del médico tratante, el paciente **deberá estar asintomático al menos tres días**.
- En el caso de pacientes moderados o graves (hospitalizados), con diagnóstico confirmado de la COVID-19, el alta lo establece el médico tratante, su reincorporación se realiza de acuerdo a la evaluación realizada por el área de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a las normas vigentes.
- Para los casos sospechosos, el alta ocurre 14 días después del inicio de síntomas y en contactos cercanos el alta ocurre 14 días desde el primer día de contacto con el caso confirmado.
- El personal que se reincorpora al trabajo es evaluado con el fin de determinar su estado de salud previo al reinicio de sus labores. Esta evaluación no requiere pruebas de laboratorio para la COVID-19.

Regreso o reincorporación al trabajo de trabajadores con factores de riesgo para COVID-19 Para la reanudación del trabajo presencial de los trabajadores integrantes de los grupos de riesgo toman en consideración lo siguiente:

1. La información clínica (antecedentes y/o informes médicos o data médica) debe ser valorada por el médico a cargo de la vigilancia de la salud de los trabajadores para precisar el estado de salud y riesgo laboral individual de cada trabajador, a fin de determinar la modalidad de trabajo (remoto, semipresencial o presencial), de los trabajadores con factores de riesgo.
2. Las personas que se encuentren en alguno de los siguientes supuestos, deben realizar prioritariamente trabajo remoto:
 - Edad mayor a 65 años
 - Hipertensión arterial refractaria
 - Enfermedades cardiovasculares graves
 - Cáncer
 - Diabetes mellitus
 - Asma Moderada o Grave



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

- Enfermedad Pulmonar crónica
 - Insuficiencia Renal Crónica en tratamiento con Hemodiálisis
 - Enfermedad o tratamiento inmunosupresor
 - Obesidad con IMC de 40 a más
3. En el caso de trabajadoras que se encuentren en estado de gestación y presenten alguna intercurencia en el embarazo, el médico ocupacional determina si puede permanecer o no en el trabajo. Debiendo cautelar la salud y vida de la trabajadora y de la culminación satisfactoria de su embarazo.
4. Aquellos trabajadores con factores de riesgo que hayan superado la enfermedad COVID - 19 y deseen reanudar sus actividades podrán hacerlo aplicando todas las medidas de protección y de higiene descritas en el presente documento siempre y cuando el médico a cargo de la vigilancia de la salud de los trabajadores lo apruebe o hasta tener nueva información.

V. Lista de chequeo (checklist) de vigilancia

Elementos	Cumple (Si/No)	Detalles/Pendientes /Por mejorar
Limpieza del centro de labores (oficina, comedor, bar, cocina, almacén, salón primer nivel, salón segundo nivel, salón tercer nivel)	Si	
Desinfección del centro de labores (oficina, comedor, bar, cocina, almacén, salón primer nivel, salón segundo nivel, salón tercer nivel)	Si	
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente		
1. Toma de Temperatura diaria.	Si	
2. Ficha de Sintomatología de la COVID-19.	Si	
3. Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten.	Si	
Casos sospechosos		
Aplicación de la Ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo.	Si	
Identificación de contactos en casos sospechosos.	Si	
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente.	Si	
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso.	Si	
Medidas de higiene		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla.	Si	



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos.	Si	
Se ubica un punto de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo.	Si	
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales.	Si	
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos.	Si	
Sensibilización de la prevención del contagio en el centro de trabajo		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.	Si	
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.	Si	
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.	Si	
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19.	Si	
Medidas preventivas		
Ambientes adecuadamente ventilados.	Si	
Se cumple con el distanciamiento social de 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.	Si	
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas.	Si	
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.	Si	
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP.	Si	
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo.	Si	
El trabajador utiliza correctamente el EPP.	Si	



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: Talleres Online sobre Primeros Auxilios, Difusión de Información sobre la COVID-19).	Si	
Vigilancia de la salud del trabajador		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador.	Si	
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente Temperatura corporal mayor a 38.0 °C.	Si	
Se registra en el SICOVID a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19.	Si	
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19.	Si	
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena.	Si	

Protocolo sanitario de operación ante el COVID-19 En la modalidad de atención en salón y entrega a domicilio

1. Aspectos generales del servicio

Gios Restaurante, para poder brindar el servicio atención en salón y entrega a domicilio:

- Cumplimiento de la R.M. N° 822-2018/MINSA “Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines” y la R.M. N° 250-2020-MINSA “Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio”, así como con lo establecido en el D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”, sus modificatorias y ampliaciones.
- Elabore el “Plan para la vigilancia, prevención y control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de COVID-19” de acuerdo con lo establecido a la R.M. N° 448-2020- MINSA, así como lo dispuesto en el protocolo sectorial.
- Se clasifico riesgo de los puestos de trabajo generados en su actividad de acuerdo a las condiciones propias del establecimiento. Donde todo personal de mediano y alto riesgo de exposición a COVID-19 debe pasar por la prueba serológica antes de regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo.
- Implementar una política de cero contactos durante el servicio.
- Se estableció el medio de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología y/o temas referentes al COVID-19.
- Se brindar el servicio en los horarios establecidos por las autoridades nacionales.
- Un responsable del restaurante verifica que los proveedores cuenten con la constancia de autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.
- Se publica la oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen los productos y servicios, con la finalidad de evitar el riesgo de contagio.

- La documentación de venta, facturas o boletas, deben entregarse preferentemente en forma digital, de no ser posible se realiza de manera física cumpliendo con la política de cero contactos establecida.
- Se recomienda que el Libro de Reclamaciones sea virtual.
- Se garantiza el abastecimiento de los insumos para la limpieza y desinfección de manos, así como los equipos de protección para los trabajadores, proveedores y clientes.
- Se registra la información necesaria para realizar la trazabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio para tomar las acciones correctivas necesarias. Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.
- Por disposición del sector: las zonas de recreación, buffets, mesas comunes y salones privados deben mantenerse cerrados, los ascensores en los restaurantes y servicios afines deben restringirse solo para el acceso de personas con discapacidad, embarazadas y adultos mayores, se habilitan los espacios abiertos como terrazas, jardines o patios como zonas de atención y no se utilizará mantelería, ni decoraciones en la mesa.

2. Aspectos generales para los trabajadores

a. Evaluación de la condición de salud del trabajador previo al regreso o reincorporación al centro de trabajo

El responsable del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), gestionará para todos los trabajadores los siguientes pasos:

1. Identificación del riesgo de exposición a SARS-CoV-2 (COVID-19) de cada puesto de trabajo según el numeral 6.1. "Definiciones Operativas - Puestos de Trabajo con Riesgo de Exposición a COVID-19" de la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA.
2. Los trabajadores deben completar la Ficha de Sintomatología COVID-19, que será entregada por el empleador.
3. Control de temperatura corporal al momento de ingreso al centro de trabajo.
4. Todo trabajador que cumpla criterios de caso sospechoso deberá ser manejado de acuerdo al Documento Técnico Atención y Manejo Clínico de Casos de COVID-19 del MINSA.
5. La aplicación de pruebas serológicas para vigilancia de la COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, a aquellos trabajadores en puestos de trabajo con mediano riesgo, las mismas que están a cargo del empleador.
Para puestos de bajo riesgo la aplicación de pruebas serológicas no es obligatorio, y se deben hacer únicamente bajo la indicación del profesional de salud del Servicio de

Seguridad y Salud en el Trabajo o según indicación de la Autoridad Nacional o Regional de Salud.

De identificarse un caso sospechoso o tomar conocimiento de ser contacto con un caso confirmado, se procederá con las siguientes medidas por el profesional de la salud:

1. Derivación a un establecimiento de salud para su manejo de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, "Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por la COVID-19 en el Perú" o el que haga sus veces.
2. Evaluación por el responsable de la salud en el trabajo para identificar potenciales contactos.
3. Comunicar a la autoridad de salud de su jurisdicción y/o IAFA del trabajador para el seguimiento de casos correspondiente.
4. Brindar material e información sobre la prevención del contagio de la COVID-19, medidas de higiene y cuidado que debe llevar en casa.

Se recomienda realizar seguimiento clínico a distancia, diario o interdiario, al trabajador identificado como caso sospechoso o contacto de un caso confirmado, según corresponda.

En los trabajadores identificados como caso sospechoso, en los que se confirma el diagnóstico de la COVID-19, o que constituyen contacto de un caso confirmado, durante los 14 días calendario de aislamiento o cuarentena y antes del regreso al trabajo; el empleador, a través del profesional de salud, gestiona o realiza la evaluación clínica respectiva, para completar el aislamiento o cuarentena y la fecha probable de alta respectiva.

Como parte de las medidas excepcionales de carácter transitorio ante la emergencia sanitaria por la COVID-19 y ante un caso sospechoso de COVID-19 o contacto con un caso confirmado, el empleador procederá con otorgar el descanso médico con la firma del médico tratante o médico a cargo de la vigilancia de la salud, por el tiempo de aislamiento y/o cuarentena para proteger y resguardar la salud e integridad del trabajador, así como del resto de la institución.

b. Sensibilización de la prevención del contagio en el centro de trabajo

Como medida para asegurar ambientes saludables frente a la COVID-19, el profesional de salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo asegura las siguientes actividades para la sensibilización a los trabajadores:

- Brindar información sobre la COVID-19 y medios de protección laboral en las actividades de capacitación, que incluyan distanciamiento social, uso de mascarilla e higiene de manos.

- El uso de mascarillas es obligatorio durante la jornada laboral, el tipo de mascarilla o protector respiratorio es de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo, conforme a las normas vigentes.
- Sensibilizar en la importancia de reportar tempranamente la presencia de sintomatología de la COVID-19.
- Facilitar medios para responder a las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19.
- Educar permanentemente en medidas preventivas, para evitar el contagio por COVID-19 dentro del centro de trabajo, en la comunidad y en el hogar.
- Educar sobre la importancia de prevenir diferentes formas de estigmatización.

c. Vigilancia de la salud del trabajador en el contexto del COVID-19

Durante la emergencia sanitaria nacional, el empleador realizará la vigilancia de salud de los trabajadores de manera permanente:

1. La vigilancia de la salud de los trabajadores es una práctica necesaria ante el riesgo de exposición a la COVID-19 y debe realizarse de forma permanente durante el tiempo que establezca el Ministerio de Salud.
2. Como actividad de vigilancia, se controlará la temperatura corporal de todos los trabajadores al momento de ingresar y al finalizar la jornada laboral, con la aprobación del personal de salud que realiza la vigilancia de la salud de los trabajadores. El objetivo de la medición de temperatura es la captura de casos.

El profesional de la salud o quien haga sus veces, es responsable de la toma de la temperatura y del seguimiento de cada trabajador con temperatura mayor a 37.5°C.

Se indicará la evaluación médica de síntomas de la COVID-19 a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38.0 °C o con síntomas respiratorios; deberá retornar a su domicilio (para el aislamiento domiciliario).

3. La vigilancia a la exposición a otros factores de riesgo, de tipo ergonómicos (jornadas de trabajo, posturas prolongadas, movimientos repetitivos y otros), psicosocial (condiciones de empleo, carga mental, carga de trabajo, doble presencia y otros), u otros, que se generen como consecuencia de trabajar en el contexto de la Pandemia de la COVID-19; para ello se establecen las medidas preventivas y correctivas que correspondan, según lo determine el Servicio de Seguridad y salud en el Trabajo o el que haga sus veces.
4. En el Plan deberá considerar las medidas de salud mental para conservar un adecuado clima laboral que favorezca la implementación del plan.

5. Durante la emergencia sanitaria y para garantizar la vigilancia epidemiológica del trabajador en el contexto de la COVID 19, las entidades públicas, empresas públicas y privadas, entre otras, que realicen el tamizaje para COVID-19 de sus trabajadores en sus tópicos de medicina, salud ocupacional, entre otros, con insumos directamente adquiridos por ellos, deben notificar inmediatamente al área competente de las DIRIS/DISA/DIRESAS/GERESA, según corresponda. Todos los casos deben ser notificados mediante el SISCOVID y al Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades (CDC Perú) a través del aplicativo de la vigilancia de COVID-19 (Noti web), disponible en: <https://app7.dge.gob.pe/covid19/inicio> a través del personal de salud encargado.
6. Durante la emergencia sanitaria y con fines de garantizar el seguimiento de contactos, este podrá ser realizado por el personal de la salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y/o las IAFAS y EPS, en coordinación con el área competente de las DIRIS/DISA/DIRESAS/GERESA, según corresponda, priorizando los casos, de acuerdo al criterio del personal de salud, inicialmente por 7 días, y según el caso lo amerite, se ampliará hasta completar 14 días. Éste podrá ser realizado mediante llamadas telefónicas u otros medios electrónicos.

3. Medidas preventivas de bioseguridad y operatividad

Gios Resturante, implementa las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad de acuerdo a las condiciones particulares del local.

a. Medidas de protección personal (Equipos de protección personal (EPP))

Se asegura la disponibilidad de los equipos de protección personal e implementación las medidas para su uso correcto y obligatorio, en coordinación con el profesional de salud, estableciendo como mínimo las medidas recomendadas por organismos nacionales e internacionales tomando en cuenta el riesgo de los puestos de trabajo para exposición ocupacional a COVID-19, cumpliendo los principios de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Los equipos de protección a utilizar son: mascarillas quirúrgicas, mascarilla comunitaria, careta facial, gafas de protección, guantes, cofia, delantal plástico.

Equipo de protección personal	Riesgo medio de exposición	Riesgo bajo de exposición
Mascarilla quirúrgica	X	
Mascarilla comunitaria		X
Lentes de seguridad	X	
Careta facial	X	X
Cofia	X	X
Guantes	X	X

Delantal plástico

X

Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por la empresa. Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario.

b. Instalaciones y servicios

Medidas preventivas de aplicación colectiva (requisitos básicos)

Acciones dirigidas al medio o vía de transmisión de COVID-19 en el ambiente de trabajo, las cuales se implementarán considerando los siguientes aspectos:

- El uso de mascarillas de manera adecuada, tapando nariz y boca, es de carácter obligatorio.
- Los ambientes se deben mantener ventilados de manera natural o con sistemas mecánicos que aseguren la circulación de aire.
- Distanciamiento social de al menos 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.
- De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas de la empresa (zona de despacho, cocina, almacenes, preparación, bar, recepción, almacenes, vestuario, salón, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre el personal.

Para el caso de proveedores y clientes, el personal debe mantener una distancia de al menos dos (02) metros.

Durante la atención, el personal de servicio (mozo, azafata, etc.) debe respetar el distanciamiento de al menos 1 metro con el cliente cuando éste tenga puesta la mascarilla.

Si el cliente se retira la mascarilla la distancia entre el personal de servicios y el cliente debe ser de mínimo 2 metros. De no ser posible esto, el personal de servicio debe utilizar protector facial adicional a la mascarilla, respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.

El personal de atención al cliente (bar, caja, despacho, etc.) debe mantener una distancia de 2 metros con el cliente, de no ser posible implementar barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas).

En los ambientes confinados como ascensores, almacenes, vestuarios, SSHH, se debe mantener un distanciamiento de 2 metros con señalización.



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

Señalizar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.

**CALCULO DE AFORO RESTAURANTE – GIOS**

Piso 1 – Ambientes y otros							
Área	Ambiente	m2	Índice	Cant.	Parcial	Total	Distanciamiento Social (50% de capacidad en salón)
	“Salón Primer piso”	38.04	1.5 M2/PERS 1 SILLA/PERS	54	54	54	25
	Barra	11,01		1	1		
	Mozos		10.0 M2/PERS	2	2		8
	Cocina 1	29.45		2	2		
	Cocina 2	39.8		2	2		
	Juglería	15.01		1	1		
	-	1		1 TRABJ/PERS	1		1
Piso 2 – Ambientes y otros							
Área	Ambiente	m2	Índice	Cant.	Parcial	Total	Distanciamiento Social (50% de capacidad en salón)
Salón	-	2	1 TRABJ/PERS	5	5	5	3
Terraza	-	54.09	10.0 M2/PERS 1 TRABJ/PERS	121	121	121	52
Piso 3 – Ambientes y otros							
Área	Ambiente	m2	Índice	Cant.	Parcial	Total	Distanciamiento Social (50% de capacidad en salón)
Salón	-		1 TRABJ/PERS				
	-	54.09	10.0 M2/PERS 1 TRABJ/PERS	93	93	93	46
AFORO MAXIMO						270	135

- Establecer las zonas a las que tendrá acceso el repartidor o cliente. El restaurante no hará uso inadecuado de las vías públicas.
- Si los centros de trabajo cuentan con comedores, ascensores, vestidores, cafetines, medios de transporte y otros, estos deberán mantener el distanciamiento social respectivo entre los usuarios y se deberá respetar los turnos previamente establecidos. En el caso de los comedores (en razón al no uso de mascarilla) debe incrementarse el distanciamiento (mínimo 2 metros) y/o hacer turnos para el personal; o facilitar la ingesta de sus alimentos en las oficinas si las condiciones lo permiten.
- Reuniones de trabajo y/o capacitación, serán preferentemente virtuales mientras dure el estado de emergencia nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud. De ser necesarias reuniones de trabajo presencial, se deberá respetar el distanciamiento respectivo y uso obligatorio de mascarillas; este tipo de reuniones se programarán de manera excepcional y por el menor tiempo posible.
- Se promoverá el uso de medios digitales (APP, páginas web, correos electrónicos, redes sociales, entre otros) para evitar la contaminación indirecta de la COVID-19 por uso de papeles, bolígrafos, carpetas, entre otros.
- Protección de trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas, por ejemplo, pantallas o mamparas para mostradores, además de la mascarilla correspondiente, para evitar el contacto directo con el público en general.
- Evitar aglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.
- Generar mecanismos para prevenir el contagio.
- Implementar métodos de registros de asistencia del personal previniendo el contagio ante el COVID-19, preferentemente usar sistemas digitales sin contacto (código de barras, reconocimiento facial, entre otros).
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
Nota: Las empresas que utilicen secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.
- Ninguna cabina o equipo que se utilice para rociar al trabajador o cliente está permitido porque puede poner en riesgo la salud del trabajador.
- En el caso de las mujeres gestantes, se recomienda no diferir el descanso pre natal correspondiente, por la posibilidad de que se presenten mayores complicaciones en este periodo.

- Las mujeres gestantes y mujeres que dan lactancia materna, de preferencia deben realizar trabajo remoto, en caso no sea posible, no deberán estar ubicadas en áreas de exposición al público.

c. Abastecimiento de agua

Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa.

d. Saneamiento

La empresa antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

e. Limpieza y desinfección

Como una medida contra el agente Sars-Cov-2 (COVID-19), se establece la limpieza y desinfección de todos los ambientes de un centro de trabajo.

La empresa debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas y superficies empleadas para los distintos procesos.

Nota: Para la limpieza y desinfección de superficies vivas e inertes se pueden tomar como referencia lo establecido en el Anexo N° 06.

Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.

f. Disposición de los residuos sólidos

La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y la R.M-099-2020- MINAM "Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos".

Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante).

Los recipientes deben ser de accionamiento no manual (tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas y guantes)).

Las bolsas plásticas de color que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5% de dilución para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.

El personal que manipule estos residuos peligrosos, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

g. Servicios higiénicos y vestuario

Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria. Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

h. Equipos sanitarios

El lavado de manos con agua y jabón es una de las principales formas de evitar la propagación del virus. Es por ello que se asegura la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos (lavadero, caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla) y puntos de alcohol (gel o líquido), para el uso libre de lavado y desinfección de los trabajadores.

Puntos de lavado de manos	
Ubicación	Cantidad
Comedor de personal	2
Cocina	4
Producción	1
Entrada cocina fría	1
Baños para personal	2

Puntos de alcohol (gel o líquido)	
Ubicación	Cantidad
Área de ingreso	1
Comedor de personal	1
Cocina	5
Producción	1
Entrada cocina fría	1
Baños de personal	2

Uno de los puntos del dispensador de alcohol se ubicará al ingreso del centro de trabajo, estableciéndose el lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales.

En la parte superior de cada punto de lavado o desinfección se indicará mediante carteles, la ejecución adecuada del método de lavado correcto o uso del alcohol para la higiene de manos. Se debe tener en cuenta que el uso de alcohol gel o líquido no reemplaza el lavado de manos.

i. Estación de servicio

Las estaciones de servicio deben estar protegidas y contar con la cantidad suficiente de vajilla, cubiertos, salsas, servilletas, etc., en función al aforo de la normativa vigente.

Las salsas, azúcar, mantequilla entre otros, deben entregarse en porciones individuales de un solo uso, en caso contrario los envases no descartables que se utilicen deben ser lavados y desinfectados después de cada uso.

Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos y de forma individual. No deben utilizarse elementos decorativos en las mesas.

j. Distribución del salón

Distribución de mesas y clientes

- Organizar la ubicación de los clientes al ingreso del salón. Se recomienda numerar mesas para facilitar la ubicación y evitar aglomeraciones.
- La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1.5 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- Grupos familiares de 8 personas podrán compartir una mesa en salón.
- Grupos familiares de 2 personas podrán sentarse juntas en las barras.
- En las barras la distancia entre clientes solos o grupos familiares debe ser de 2 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- La distancia social en la barra entre el personal de atención y el cliente debe ser 2 metros, de no ser posible esto, se podrá implementar separadores físicos.
- Las zonas de alto tránsito de personal y clientes como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.
- La distribución de mesas y aforo del salón debe realizarse respetando la normativa vigente sobre el distanciamiento social y el uso de equipos de protección personal, bajo responsabilidad de la empresa que brinda el servicio.

3. Personal

a. Personal administrativo y operativo

Consideraciones para el personal administrativo y operativo

1. Consideraciones antes del inicio de las actividades.

- Verificar el uso de mascarillas.
- Controlar la sintomatología del personal diariamente.
- Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico (se restringe el acceso al personal con temperatura corporal mayor a 38°C).
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa.
- Verificar el lavado o desinfección de manos.
- La empresa es responsable de verificar que la indumentaria del personal se encuentre limpia antes del inicio de sus actividades.

Nota: Se recomienda que la empresa acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.

2. Consideraciones durante el desarrollo de las actividades.

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos con agua y jabón previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos deben ser custodiados por un personal administrativo.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- El personal de atención al cliente (bar, caja, despacho, etc.) debe lavarse con agua y jabón y/o desinfectarse las manos después de cada atención y cuando el caso lo amerite, particularmente luego de realizar cobranzas y/o pagos y/o recibir propinas.
- Cuando el cliente se retire, se debe recoger todo el servicio (vajilla, cubiertos, y cualquier otro elemento usado por el cliente) de la mesa sin sacudir. Luego de ello, todo deberá ser lavado y desinfectado.

- Limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el cliente. (sillas, mesas, mamparas o separadores físicos) y prepararlas para la siguiente atención.

3. Consideraciones al finalizar las actividades.

- Al final de la operación del día se debe limpiar y desinfectar el salón, mobiliario y equipos.
- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.

b. Personal externo (terceros)

Consideraciones para el personal externo

- El personal externo considerado en el protocolo es: proveedores, fiscalizadores y aquellos que no tengan vínculo laboral con el empleador.
- Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), de no contar con ellos se debe facilitar para el desarrollo de las actividades.
- Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la empresa.

4. Cliente

a. Consideraciones sobre el cliente

La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas. Las mismas que deben ser publicadas de manera clara y visible en todos los medios de comunicación establecidas entre el cliente y la empresa.

1. Antes del ingreso al salón

- Verificar el uso de mascarilla y el estado de conservación e higiene. En caso se evidencie que la mascarilla se encuentra en mal estado de conservación e higiene, la empresa debe facilitar una mascarilla nueva al cliente.
- Controlar la temperatura con termómetros infrarrojos. Se debe restringir el acceso a los clientes con temperatura corporal mayor a 38°C e indicarles acudir al centro de salud más cercano.

- Colocar medios para la desinfección del calzado (pediluvios, tapetes, rociadores entre otros).
- Comunicar al cliente que el lavado con agua y jabón y/o desinfección de manos es obligatorio.

2. Dentro del salón

- Los precios y disponibilidad de platos deben ser difundidos mediante carteles informativos, publicaciones virtuales, medios digitales o en individuales de papel descartables.
- El armado de las mesas se deberá realizar en presencia de los comensales, evitando la exposición innecesaria de las vajillas, utensilios, etc.
- Tomar el pedido a través de medios digitales o del personal de servicio.
- De ser posible implementar medios auxiliares para el traslado de pedidos (carritos, guerdón, etc.).
- Indicar a los clientes que el retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos, posterior a ello deben volver a colocársela.
- En caso que el cliente recoja su pedido debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa.

3. A la salida del salón

- Hacer uso de EPP y desinfectarse las manos.

b. Medios de pago del cliente

- Se debe preferir pagos con sistemas virtuales, en caso de usar tarjetas o pagos en efectivo, se deben desinfectar las manos después de cada operación.

c. Sensibilización

Gestionar la difusión de las medidas sanitarias para prevenir el contagio del COVID-19, por medios digitales o físicos para la sensibilización de los clientes.

En el contexto del protocolo de restaurantes en salón se indica la distancia

5. Procedimientos operativos

a. Compra

Antes de la actividad:

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Colocarse la indumentaria y los EPP para hacer compras fuera de la empresa.

- Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
- Debe portar EPP de contingencia durante la compra.

Durante la actividad:

- Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
- Mantener una distancia de al menos un (01) 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 debe manipular la mascarilla.

Después de la actividad:

- Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas preventivas sanitarias descritas.
- 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 las actividades.

b. Recepción

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 los EPP y elementos de un solo uso.
- Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad:

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- 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.) que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
- Usar los delantales en todo momento de la operación.
- Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y

ojos. Después de la actividad:

- Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
- Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

c. Almacenamiento

Antes de la actividad:

- Lavarse y desinfectarse las manos.

- Verificar que el personal cuente con los EPP
- Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
- Disponer de soluciones desinfectantes.
- Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso.

Durante la actividad:

- Utilizar adecuadamente los EPP.
- Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

Después de la actividad:

- Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

d. Acondicionamiento

Antes de la actividad:

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
- Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad:

- Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
- Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.
- Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).
- Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad:

- Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

e. Preparación de pedidos

Antes de la actividad:

- Lavarse con agua y jabón 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 la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- Disponer de 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.
- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los 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 entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

f. Atención en salón

Antes de la actividad:

- Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal de servicio utilice mascarilla y protector facial. Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso. Los tachos deben ser de accionamiento no manual.
- Realizar la limpieza y desinfección del salón, mobiliario y equipos. Nota: Se debe limpiar y desinfectar el mobiliario en toda su superficie. Verificar la correcta distribución de las mesas y sillas.
- Habilitar el punto de lavado o desinfección de manos para los clientes.
- Distribuir los medios informativos de platos y precios en el mismo salón o por medios digitales. Los medios informativos no deben ser entregados directamente a las manos del cliente.

Durante de la actividad:

- Verificar que el personal use correctamente la mascarilla y protector facial en todo el servicio.
- Lavarse con agua y jabón y/o desinfectarse las manos después de atender a cada cliente o grupo de clientes.
- Aplicar las medidas preventivas sanitarias en la recepción de clientes. Control de temperatura corporal, desinfección de calzado, lavado o desinfección de manos.
- Verificar que el cliente se retire la mascarilla solo cuando consume sus alimentos.
- Indicar la mesa que ocupará cada cliente para evitar aglomeraciones.
- En la medida de lo posible promover y respetar el distanciamiento social durante el servicio.
- Solicitar, recoger y transportar los pedidos de los clientes respetando las zonas de tránsito.
- Evitar el contacto físico con los clientes al momento de la entrega del pedido.

- Solicitar al cliente que se coloque la mascarilla luego de consumir sus alimentos.
- Recomendar al cliente realizar el pago por medios electrónicos. En caso el cliente opte por pagar con tarjeta o efectivo.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita). Particularmente luego de realizar cobranzas y/o pagos y/o recibir propinas. Indicar al cliente que al salir del salón respete las zonas de tránsito y el distanciamiento social.
- Recoger, lavar y desinfectar la vajilla, cubiertos y cualquier otro elemento usado por el cliente después de cada uso.
- Limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el cliente.

Después de la actividad:

- Limpiar y desinfectar el salón, mobiliario y equipos.
- Desechar los EPP y elementos de un solo uso generados durante el servicio.
- Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos al término de cada servicio.

g. Despacho y entrega

Antes de la actividad:

- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las 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.

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.
- Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- Definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (02) metros (ver Anexo N° 08).
- Establecer, en el caso de entrega en la empresa, que el despachador no realice ningún tipo de cobro. Asegurar que la interacción entre el personal de cobro y cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.
- Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.
- 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.

Después de la actividad:

- Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

h. Reparto

Antes de la actividad:

- Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.
- Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.
- Desinfectar el contenedor donde se coloca los pedidos.
- Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP 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:

- Entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.
- Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago.
- Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas de bioseguridad.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).
- Verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega.
- 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 residuos peligrosos.
- Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y
CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

ANEXOS



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y
CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

ANEXO
Política de cero contacto

Con el fin de proteger la salud de nuestro clientes y colaboradores, se han establecido medidas, con las cuales tendremos el cero contacto entre trabajadores/ clientes/ visitas y proveedores.

ANEXO 02

Procedimiento de limpieza y desinfección**1. Objetivo**

Proporcionar orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo.

2. Alcance

Se aplicará para la limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo.

3. Productos que se utilizan en El**Detergentes:**

Sustancia que se utiliza para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de limpieza.

Desinfectantes:

Son sustancias que se emplean para destruir los microorganismos o inhibir su desarrollo, y que ejercen su acción sobre una superficie inerte u objeto inanimado.

Listado de productos de limpieza y desinfección

Nombre del producto	Tipo	Principio activo	Fabricante	Registro sanitario
Clorox	Desinfectante	Hipoclorito de sodio al 4 %	Clorox Perú SA	RSDAN7316
Alcohol 96°	Desinfectante	Etanol 96%	Cartavio S.A.A	N15AE00177
Lavajilla	Desengrasante	Ácido sulfónico	A&D Químicos y diversos SA	NSOH00360-13PE
Jabón de lavar	Desinfectante	palmitato de potasio	Alicorp SAA	NSOH00270-12PE
Suavizante líquido	Desinfectante	alcohol cetosesterilico	Laboratorios SMA SAC	NSOH00461-16PE
Detergente Sapolio	Desinfectante	sulfonato de sodio	Intradevco Industrial SA	NSOH00071-09P
Detergente Marsella	Desinfectante	sulfonato de sodio	Alicorp SAA	NSOH00333-13PE
Jabon Liquido	Desinfectante		Tressa Ltda	NSOC33521-07PE
Limpiavidrios	Desinfectante		Intradevco Industrial SA	NSOH00511-16PE
Maximus	Desengrasante	Ácido sulfónico	Grupo GDM SAC	NS2712

4. Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección se realiza a todas las superficies u objetos que hayan tenido algún contacto directo o indirecto con las personas. Para la limpieza se emplean detergentes y debe preceder a los procesos de desinfección.

El objetivo de la limpieza y desinfección en las áreas de trabajo es reducir el número de microorganismos presentes y eliminar restos de materia orgánica e inorgánica de las áreas.

La frecuencia de limpieza y desinfección:

D = Diario; **2D** = 2 veces por semana; **S** = Semanal; **Q** = Quincenal; **M** = Mensual

1. Area de Production

TURNO	Mañana										Tarde									
	Limpieza					Desinfección					Limpieza					Desinfección				
FRECUENCIA	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M
Piso	x					x					x					x				
Pared (mayólicas)			x					x					x					x		
Puertas		x					x					x					x			
Utensilios	x					x					x					x				
Tablas de picar	x					x					x					x				
Jabas azules	x					x					x					x				
Parihuelas			x					x					x					x		
Lavadero de manos de acero inoxidable.	x					x					x					x				
Dispensador de jabón antibacterial, alcohol papel toalla	x					x					x					x				
Balanza		x					x					x					x			



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

2. Cocina principal

TURNO	MAÑANA					TARDE					NOCHE														
	LIMPIEZA					DESINFECCIÓN					LIMPIEZA					DESINFECCIÓN									
FRECUENCIA	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M
Pisos	x					x					x					x					x				
Paredes (mayólicas)																									
Mesas de trabajo																									
Repisas																									
Lavatorio																									
Dispensador jabón, papel toalla, alcohol en gel	x					x																			
Tablas de picar	x					x					x					x					x				
Barra de servicio (atención)	x					x					x					x					x				
Cocina de 06 hornillas con horno convector																									

5. Bar

TURNO	MAÑANA					TARDE					NOCHE																			
	LIMPIEZA					DESINFECCIÓN					LIMPIEZA					DESINFECCIÓN														
FRECUENCIA	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M	D	2D	S	Q	M					
Dispensador film																		x												
Tacho	x						x				x						x				x									
Piso	x						x				x						x													
Paredes	x						x				x						x													
Mesa de trabajo	x						x				x						x													
Barra de atención	x						x				x						x													
Repisa de copas de vidrio											x						x													
Dispensador jabón, papel toalla, alcohol en gel	x						x																							



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

Tacho de basura orgánica / inorgánica

x

x

x

x

x

x

5. Proceso de limpieza y desinfección

1. Ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
2. Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos.
3. Los desinfectantes a utilizar son: El uso de hipoclorito de sodio al 0.1%. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se utilizará una concentración de etanol del 70%.
4. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.
5. Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse utilizando los productos arriba señalados.
6. En el caso de limpieza y desinfección de textiles (por ejemplo, ropa de trabajo, etc.) deben lavarse con un ciclo de agua caliente (90 ° C) y agregar detergente para la ropa.
7. Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo es: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

8. Responsables

Personal de Limpieza

La limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, se realizará de manera diaria y profunda como mínimo una vez a la semana a cargo del personal de limpieza propio.

Trabajadores

Realizarán de manera diaria e individual la desinfección de sus áreas de trabajo, mobiliarios, herramientas entre otros.



9. Elementos de Protección Personal (EPP)

Se deben considerar el uso de los siguientes elementos de protección personal cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en espacios de uso público y lugares de trabajo: Lentes, Visor, Mascarilla, Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables.

La limpieza y desinfección se debe realizar utilizando el elemento de protección personal arriba descrito, el cual debe ponerse y quitarse de manera correcta.

En el caso de utilizar EPP reutilizables, estos deben desinfectarse utilizando los productos señalados anteriormente.

ANEXO 03

Procedimiento para la preparación de soluciones cloradas**1. Objetivo**

Brindar instrucciones para la elaboración de soluciones cloradas para desinfectar alimentos y superficies inertes.

2. Alcance

Personal que prepara soluciones clorada para desinfección.

3. Limpieza de**a) Superficies inertes**

1. Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno de limpieza, para asegurar la efectividad de las preparaciones
2. Usar agua y detergente o limpiador líquido u otras sustancias de acuerdo a la naturaleza de cada establecimiento.
3. Utilizar paños limpios al comienzo de cada operación de limpieza.
4. La limpieza debe avanzar de la parte menos sucia a la más sucia, y de arriba hacia abajo para que los residuos caigan al suelo y se limpien al final.
5. Los paños sucios reutilizables serán higienizados y guardados. Los útiles de limpieza deben lavarse con detergente, enjuagarse, secarse y guardarse invertidos para que se escurran por completo.

Nota: Cambiar los paños cuando estén deteriorados y las soluciones de detergente o desinfectante tienen que descartarse después de cada uso.

b) Superficies vivas

1. Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos, deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo, suciedad y almacenarse.

Nota: No es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.

2. Las carnes, aves y pescado, deben lavarse a chorro de agua y almacenarse.

Nota: Los alimentos altamente perecibles no deben estar expuestos a temperatura ambiente.

4. Desinfección de superficies

Queda a criterio del usuario la selección de los desinfectantes mencionados en la presente guía.

Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno, para asegurar la efectividad de la solución desinfectante.

Seis pasos para una seguridad y eficacia en el uso de desinfectantes.

Paso 1: Comprobar que tu producto este autorizado por la DIGESA.

Paso 2: Leer la fecha de vencimiento, instrucciones de uso y precauciones en el manejo.

Paso 3: Limpiar previamente la superficie a desinfectar.

Paso 4: Cumplir con el tiempo de contacto indicado en el envase.

Paso 5: Usar guantes y lavarse las manos.

Paso 6: Mantener las tapas bien cerradas y guardar en un lugar exclusivo.

Desinfección de superficies inertes

Soluciones desinfectantes

Opción 1 - Hipoclorito de Sodio al 0,1 %

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %. Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

- a) Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %; y
- b) Completar a 1 L de agua.

Opción 2 - Solución de alcohol al 70 %

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:

- a) Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse; y
- b) Alcohol Puro rectificado al 96 %.

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- a) Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.

Opción 3 - Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno:

Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:

- a) Medir 17 ml de agua oxigenada al 3 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.

5.2. Desinfección de superficies vivas

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

Preparación de 1 L de hipoclorito de sodio a 50 ppm:

- a) Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con una jeringa de 5 ml);
- b) Completar a 1L de agua y
- c) Hacer la dilución en un lugar ventilado.

5. Cálculo de la cantidad requerida del desinfectante:

$$\text{Vol. del desinfectante} = \frac{\text{Vol. sol (L)} \times \text{c.c. final}}{\text{c.c. inicial desinfectante}}$$

Vol. de desinfectante	Volumen del desinfectante necesario a echar en el volumen de solución para obtener la concentración final
Vol. sol (L)	Volumen de la solución desinfectante (agua – desinfectante requerida para la desinfección.
c.c. final	Concentración final requería en la solución desinfectante
c.c. inicial	Concentración del desinfectante (ver en el envase)



Una vez obtenido el volumen de solución desinfectante como tema práctico convertir de litros a mililitros.

$$\text{Vol. del desinfectante (litros)} \times \frac{1000 \text{ ml}}{1 \text{ litro}} = \text{Vol. del desinfectante en ml}$$

Luego medir con una probeta el volumen requerido y añadir al agua y mover para obtener una solución homogénea.

6. Uso y aplicación de solución de hipoclorito de sodio por tipo de superficies

Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
Según el INACAL			
Manteles o individuales, superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos superficies de los empaques de alimentos pisos, interruptores de luz, barandas y cestas de ropa.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos y otros utensilios)	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Paños de limpieza	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Las superficies vivas como los frutos, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar contra tierra y son consumidas sin cáscara. <i>Nota: Pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavados.</i>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño ligeramente húmedo, por frotación de la cáscara de las frutas y tubérculos siempre que la cáscara no sea comestible.
Según la FDA			
Hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara).	0,005% - 0,02%	50-200 ppm	Inmersión por 2 minutos

	PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO	Código:
		Fecha: 29-11-2020
		Versión: 01

ANEXO
Ficha para el control de sintomatología

Control diario de la sintomatología ante el COVID-19 de los trabajadores

FICHA DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 PARA REGRESO AL TRABAJO
DECLARACIÓN JURADA

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.

Empresa o entidad pública:

RUC:

Apellidos y nombres:

Área de trabajo:

DNI:

Dirección:

Número(celular):

En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los siguientes síntomas:

	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre.		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar.		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa.		
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19.		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles).		

Todos los datos expresados en esta ficha constituyen una declaración jurada de mi parte.

He sido informado que de omitir o falsear información puedo perjudicar la salud de mis compañeros, y la mía propia, lo cual puede constituir una falta grave a la salud pública, por lo cual asumo sus consecuencias.

Fecha:

Firma: _____

ANEXO

Instructivo de lavado y desinfección de manos

1. Objetivo

Brindar instrucciones sobre el lavado de manos para cumplir con las medidas sanitarias y de bioseguridad consideradas.

2. Alcance

A todo el personal involucrado en la preparación de alimentos, despacho, entrega de alimentos, personal externo, administrativo y clientes.

3. Descripción

Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

Paso 1:

Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.



Paso 2:

Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.



Paso 3:

Frotarse las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.



Paso 4:

Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.



Paso 5:

Secarse las manos con papel toalla desechable.

**Paso 6:**

Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.

**Paso 7:**

Realizar la desinfección con una solución desinfectante (alcohol 70°).

**Además, se debe de considerar que:**

Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente ayuda a prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.

Utiliza gel desinfectante solo cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.

¿Cuándo lavarse las manos?

Después de haber estado en un lugar público.

Después de tocarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios

higiénicos. Antes de preparar o manipular alimentos.

ANEXO 06 Instructivo de uso de mascarilla

1. Objetivo

Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.

2. Alcance

Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes.

3. Descripción

Para usar correctamente la mascarilla se deben seguir los siguientes pasos:

Paso 1:

Antes de ponerse la mascarilla lavarse y/o desinfectarse las manos.



Paso 2:

Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.



Paso 3:

Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.



Paso 4:

Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.



Paso 5:

Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos.

**Paso 6:**

Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinfectate las manos.

**¿Cuándo cambiar de mascarilla?**

Cuando esta húmeda o presente rotura.

Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan con plancha.

ANEXO
Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico

1. Objetivo

Describir los pasos que se realizaran para controlar la temperatura como medida de control.

2. Alcance

Este procedimiento tiene como alcance a todos los trabajadores administrativos, operativos, externos.

3. Descripción**Recomendaciones previas al****uso:**

- a. Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.
- b. El sensor no debe ser tocado ni soplado.
- c. Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).
- d. No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.

Durante de la toma de temperatura

- a. Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.
- b. Accionar el botón para medir temperatura.
- c. Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.
- d. Si presenta un valor de 38°C o más, prohibir el ingreso.

Si va a realizar una nueva medición, puede repetir inmediatamente los pasos de la a al d; caso contrario se apagará automáticamente transcurrido unos segundos.

Al finalizar la actividad

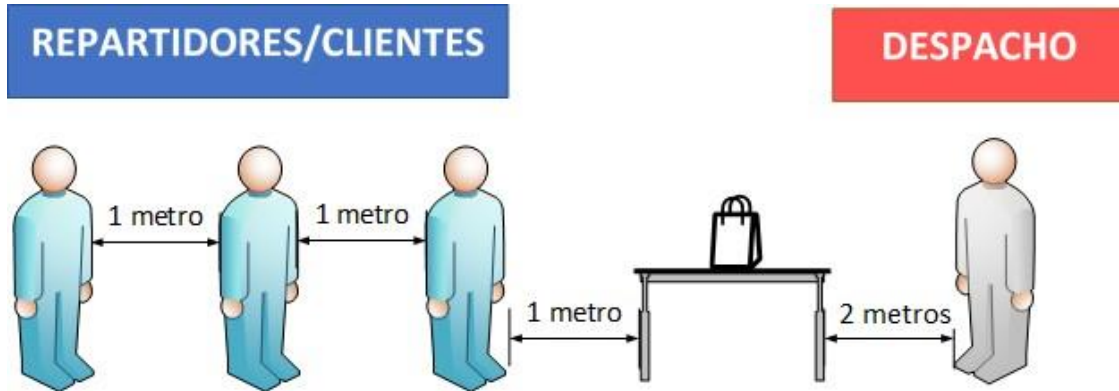
- a. Se desinfecta y se guarda en el estuche.

4. Consideraciones sobre la medición de temperatura

El responsable, toma de la temperatura y da seguimiento a cada trabajador con temperatura mayor a 37.5°C.

Se indicará la evaluación médica de síntomas de la COVID-19 a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38.0 °C o con síntomas respiratorios; deberá retornar a su domicilio (para el aislamiento domiciliario).

ANEXO
Esquema para el recojo del pedido



ANEXO 10
Esquema para atención en salón



ANEXO

Instructivo para el cobro mediante el pago con tarjeta**1. Objetivo:**

Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago del servicio con tarjeta.

2. Alcance:

Personal encargado del cobro y cliente al momento del pago.

3. Descripción:

El pago del servicio puede ser realizado en mesa o en caja, la empresa evaluará la mejor opción con la finalidad de mantener el distanciamiento social de al menos (01) metro con el cliente.

Paso 1: Verificar que el cliente use correctamente la

maskarilla. **Paso 2:** Indicar al cliente que se procederá al

cobro (mesa o caja). **Paso 3:** Entregar la cuenta y solicitar

la tarjeta.

Paso 4: Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero durante el cobro.

Paso 5: Solicitar al cliente que digite su clave en el POS.

Paso 6: Tomar el POS y proceder al cobro. Previamente consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta, solicitar que el mismo la retire del POS.

Nota: Consultar al cliente si desea dejar propina al personal de servicio, de ser positiva la respuesta, consultar el monto y agregarlo a la cuenta.

Paso 7: Indicar al cliente que al ingreso al salón se cuenta con alcohol en gel para la desinfección de las manos.

ANEXO

Instructivo para el cobro mediante el pago con efectivo**1. Objetivo:**

Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago del servicio con efectivo.

2. Alcance:

Al personal de servicio responsable del cobro y el cliente al momento del pago.

3. Descripción:

El pago del servicio puede ser realizado en mesa o en caja, la empresa evaluará la mejor opción con la finalidad de mantener el distanciamiento social de al menos (01) metro con el cliente.

Paso 1: Verificar que el cliente use correctamente la

maskarilla. **Paso 2:** Indicar al cliente que se procederá al

cobro (mesa o caja). **Paso 3:** Entregar la cuenta y solicitar

el pago.

Paso 4: Proceder con el cobro, colocar el vuelto en una bandeja y entregar la constancia de pago.

Paso 5: Indicar al cliente que al ingreso al salón se cuenta con alcohol en gel para la desinfección de las manos.

Paso 6: Desinfectar las manos y elementos utilizados (bandeja, lapicero, etc.).

ANEXO 13

Instructivo para modalidad de servicio a**domicilio****Disposiciones sanitarias específicas****Envase y empaque**

El envase es aquel objeto que contiene y está en contacto directo con el alimento preparado culinariamente, destinado al consumo humano. Es de primer uso y permite la protección del alimento de contaminantes externos y es resistente a su manipulación.

El empaque es el objeto que protege y preserva el envase con el alimento preparado culinariamente, es de primer uso. El empaque para su traslado debe cerrarse, conteniendo el envase con alimento, y este ser acondicionado en el contenedor o caja para su reparto, manteniéndose cerrado durante todo el trayecto hasta ser entregado al consumidor final.

Contenedor o caja para el reparto de alimento

El contenedor o caja para el reparto del alimento preparado culinariamente debe ser exclusivo para tal fin y estar limpio (sin polvo, tierra, insectos, restos de empaques, restos de alimentos, entre otros) y debe ser desinfectado antes de acondicionar el empaque que contiene el alimento.

La desinfección puede hacerse con un producto destinado para a tal fin o una solución desinfectante preparada según las indicaciones del fabricante.

El cierre del contenedor o caja debe asegurar el aislamiento del alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.

Empaque y reparto

El encargado de envasar y empaquetar el alimento, lo realiza previo lavado y desinfección de manos, debiendo entregar el empaque al repartidor en la zona de despacho (mostrador).

El repartidor debe asegurarse que el contenedor o caja se encuentren desinfectados, se lava y desinfecta las manos y procede a recoger el empaque conteniendo el alimento preparado culinariamente de la zona de despacho, verificando que esté correctamente cerrado, luego lo acondiciona en el contenedor o caja para transportarlo en un vehículo (motorizados, bicicletas, entre otros) o a pie.

Tanto el encargado de envasar y empaquetar los alimentos como el repartidor, deben llevar protector buco nasal, tener cabello cubierto y las manos (con o sin guantes) limpias y desinfectadas, así como uñas cortas y limpias, sin heridas infectadas o abiertas.

La administración del restaurante o servicio afín es responsable de supervisar para garantizar que el repartidor encargado de transportar el alimento preparado culinariamente hacia el consumo final realice el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros); Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: Tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, entre otros.

En caso que el consumidor final recoja el empaque conteniendo el alimento, este sólo puede hacerlo en la zona de despacho; para lo cual la administración del restaurante y de los servicios afines garantiza la distancia social de mínimo 1 metro entre personas y dispone lo necesario para la desinfección de manos.



Reparto de alimentos preparados

El reparto del alimento preparado culinariamente debe realizarse en el tiempo más breve que sea posible, en ningún caso debe ser mayor a una hora.

El reparto del alimento que se consume caliente debe transportarse en el contenedor/caja acondicionado térmicamente para mantener la temperatura caliente del mismo; y, el alimento crudo o cocido que se consume frío debe trasladarse en el contenedor/caja, con medios que lo mantengan en esa condición.

En ningún caso, el empaque y los envases que contienen el alimento deben ser abiertos durante el reparto.

El repartidor debe estar provisto de un desinfectante de manos, que debe utilizar antes de retirar el alimento empaquetado del contenedor o caja; y, al entregarlo al consumidor final, debe tener el distanciamiento de al menos 1 metro de distancia.

El consumidor final, al recibir el empaque, procede a desinfectarlo antes de retirar el envase con el alimento.

Lista de chequeo

Lista de chequeo para el control sanitario del restaurante que brinda la modalidad de servicio a domicilio, a ser utilizada en forma previa a cada repartición y que puede ser adaptada a las particularidades de las modalidades de reparto a domicilio o consumo final. La misma está disponible a requerimiento de la autoridad sanitaria o municipal para verificación del control que realiza el restaurante o servicio afín.

Nombre del restaurante:

Dirección:

Datos de repartidor:

Nombres y apellidos:

Identificación del

repartidor:

Cr ^o iterio	Cumple	No Cumple	Observaciones
Zona de despacho			
El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de los alimentos.			
Personal			
Despachador/repartidor encargado de acondicionar los alimentos			
Estado de salud			
Temperatura igual o menor a 37°C.			
No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza.			
Higiene y presentación			



PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO

Código:

Fecha: 29-11-2020

Versión: 01

- Tiene manos, con o sin guantes, limpias y desinfectadas.			
- Tienen uñas cortas y limpias.			
- No tiene heridas infectadas o abiertas.			
- Tiene protector naso bucal.			
- Tiene cabello cubierto.			
- Tienen la indumentaria limpia.			
- No tienen joyas, alhajas, relojes, entre otros.			
Capacitación			
El personal (manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la Guía Técnica Sanitaria.			
Reparto de los alimentos			
Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos.			
Los empaques se encuentran bien cerrados.			
Los contenedores o cajas para reparto alimentos preparados se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los Alimentos en ellos.			
El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos De la contaminación externa.			
El reparto de alimentos es menor a 1 hora.			
El contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de caliente o frío.			
El repartidor cuenta con un desinfectante para manos.			

Nombre del controlador: _____

Fecha: __/__/__

Hora:__:__:__