

RECOMENDACIONES DE CUIDADO PARA EVITAR PROPAGACIÓN DE COVID-19

CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA

Para aplicar en establecimientos de alimentos y bebidas – restaurantes

- El uso del uniforme inicia dentro de las instalaciones del establecimiento. Al ingresar al punto de venta lavarse las manos y luego de ponerse el uniforme.
- Garantizar la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).
- Para personal presente en zona de cocinas preferiblemente utilizar un calzado exclusivo para la labor, diferente al utilizado en el traslado hasta el establecimiento.
- Los establecimientos de comercio que prestan servicios de domicilio, en la medida de lo posible deben solicitar el pago de los productos por medios virtuales, para reducir la exposición por contacto.
- De ser necesario el uso de datafonos para pago con tarjetas de crédito o débito, quien lo usa deberá lavarse las manos con agua y jabón inmediatamente después de su uso, de igual forma si tiene contacto con dinero en efectivo. Evitar el contacto y circulación de dinero en efectivo.
- Fortalecer e intensificar los programas de aseo, limpieza y desinfección a las instalaciones físicas y a los vehículos con los cuales se presta el servicio de transporte de alimentos.
- Controlar las condiciones higiénico-sanitarias en los establecimientos.
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).
- Hacer capacitación a los colaboradores sobre los protocolos de prevención, lo que incluye la implementación de estrategias de limpieza.
- Realizar la correcta afiliación a los sistemas de seguridad social que garantice que las ARL hagan auditoria sobre los riesgos laborales.
- En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios de cocina y menaje (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.) con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras.
- Garantizar la limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.).

- Garantizar de manera permanente el adecuado uso del tapabocas, su cambio frecuente y disposición final. Haciendo énfasis en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.
- Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación de alimentos.
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.
- Realizar seguimiento del estado de salud del personal y colaboradores. Toma de temperatura de todo el personal al ingreso e informar síntomas y condiciones de salud propias y de los compañeros a la persona encargada del establecimiento.
- Realizar el lavado de manos de acuerdo a procedimiento establecido mínimo cada dos horas. Evitar al máximo el contacto con la cara.
- Hacer uso frecuente de jabón antibacterial en área de caja por manipulación de dinero y tarjetas.
- Limpieza y desinfección cada hora de superficies, equipos, elementos, utensilios y herramientas de trabajo (teléfonos fijos, celulares, tablets, pantallas de computador, teclados, mouse, datafonos, lapiceros, escritorios, mesas, mesones de cocina, manijas de neveras, entre otros)
- Prohibido saludo con contacto de manos y expresiones de afecto como besos y abrazos, evitar en lo posible el contacto y tomar distancia uno del otro.
- Guardar mínimo 1,5 mts de distancia entre una persona y otra, en las zonas donde sea posible.
- Entregar los pedidos con los brazos estirados evitando el contacto entre las personas, preferiblemente ubicar el pedido sobre una superficie, tomar distancia y permitir que la otra persona tome el pedido.

Fuentes

Ministerio de Salud, “Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia”

Ministerio de Salud, “Lineamientos para Prevención del Contagio por Covid-19 para el Personal que realiza Actividades de Asistencia Social”

Acodres, “Protocolo para la entrega de domicilios, medidas de prevención para el domicilio”
“Protocolo trabajadores frente al Covid 19”