

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	1 de 28

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD  
RESTAURANTE PICNIC LA CAMELIA**

**Objetivo:**

Promover las medidas de promoción y prevención necesarias para la reducción y mitigación de la exposición y contagio de los trabajadores, clientes y proveedores frente al COVID-19 en el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**, en el marco del retorno a las actividades propias de restaurantes y otros servicios de comidas. Lo anterior, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas las actividades.

**Justificación:**

La enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV. Se ha propagado desde China hacia un gran número de países alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales.

Por lo anterior, el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**, acata los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para orientar a la población trabajadora frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus.

**Medidas de bioseguridad:**

Mediante la Resolución 666 de 2020, el Ministerio de Salud adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19. También establece que este protocolo debe ser adaptado a las diferentes actividades y sectores y luego aplicado por cada empresa o entidad y cumplido por todos sus trabajadores, con el objetivo de minimizar los factores de transmisión del COVID-19 y manejar adecuadamente la situación de emergencia.

**Las medidas que han demostrado mayor eficiencia para la contención de la transmisión del virus son:**

- **Lavado de manos.**

Realizar el lavado de manos con agua y jabón cada que atiende a un cliente antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	2 de 28

La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias y no haya tenido contacto con el cliente.

Se tiene recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad lavado de manos. Al final se encuentra un instructivo donde puede visualizar los 11 pasos necesarios para el lavado de manos.

- **Distanciamiento social (2 metros).**

Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre las diferentes áreas de trabajo del establecimiento evitando contacto directo.

Se controlará la cantidad de los trabajadores en el área de trabajo, así como el de los comensales y en general en los sitios de descanso de los empleados.

Se permite el ingreso de clientes, de tal manera que guarden la distancia mínima de al menos a 2 metros entre cliente y cliente y con el personal.

Se Modifica la disposición de las mesas, la circulación de personas, la distribución de espacios, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener distancias mínimas exigidas por el Ministerio de Salud.

Se garantiza la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.

- **Uso de tapabocas.**

Estos son dispositivos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas, a fin de reducir la probabilidad de que se genere contacto entre la mucosa de la boca y nariz y los fluidos corporales potencialmente infecciosos de otro individuo.

Los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformados, que no lo hacen.

Los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entran en contacto con mayor facilidad con la mucosa de la persona.

En caso de que el tapabocas tenga caras internas y externa, se debe colocar la cara hipoalérgica en contacto con la piel del rostro, así mismo se deben tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

## 1. Actividades de restaurantes:

**a. Servicio a la mesa:** Involucra a clientes que asisten para ser atendidos, departir con familiares o amigos sin tiempo definido, buscando un ambiente agradable que generalmente es asistido por elementos decorativos, música, entre otros. Se presta en locales grandes que disponen de áreas o zonas de bodega, cocina y adicionalmente de recepción, comedor, bar, entretenimiento o parques para los niños y servicios sanitarios. Algunos tienen parqueaderos propios para sus clientes, pero la mayoría utilizan parqueaderos públicos o valet parking.

## 2. Medidas locativas

### 2.1. Adecuación general

a. Antes de que el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** inicie operaciones, se identificó las condiciones de salud y otros aspectos importantes de los empleados:

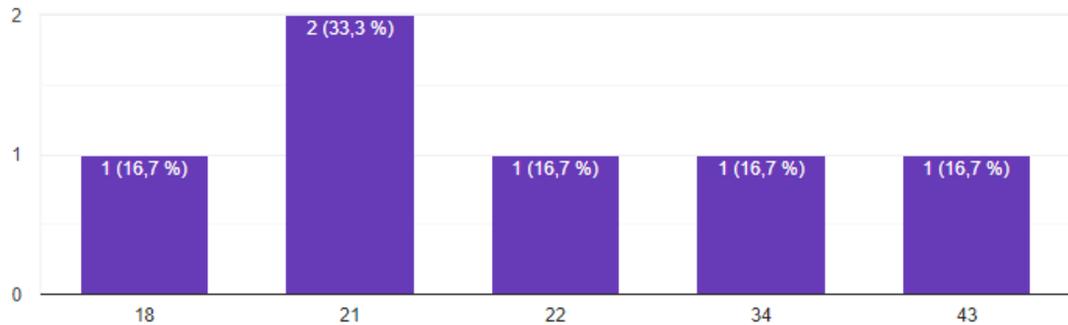
- **Nombre completo:** Ferney duque Sánchez

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	2 de 28

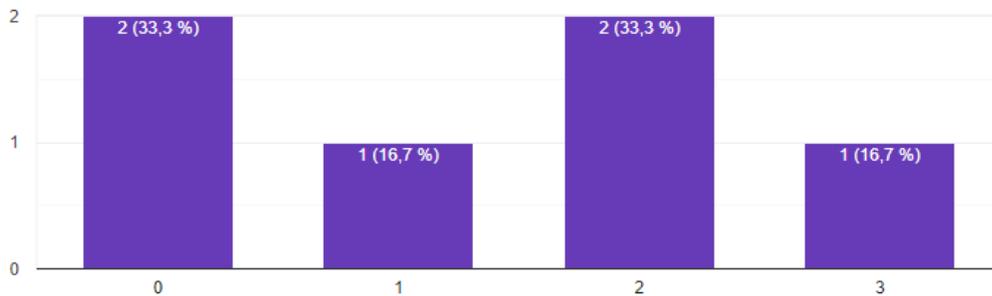
Juan Diego Álzate López	1053862137
Kimberly Duque Hincapié	1053871141
Mateo Martínez Giraldo	1002653223
Angee Catherine Ramírez Giraldo	1053870879
Llamilet Duque Ossa	1032363275
	52367507

- **Número de identificación:**

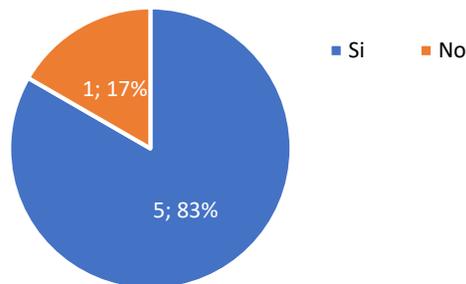
- **Edad:**



- **¿Cuántas personas dependen económicamente de usted?**

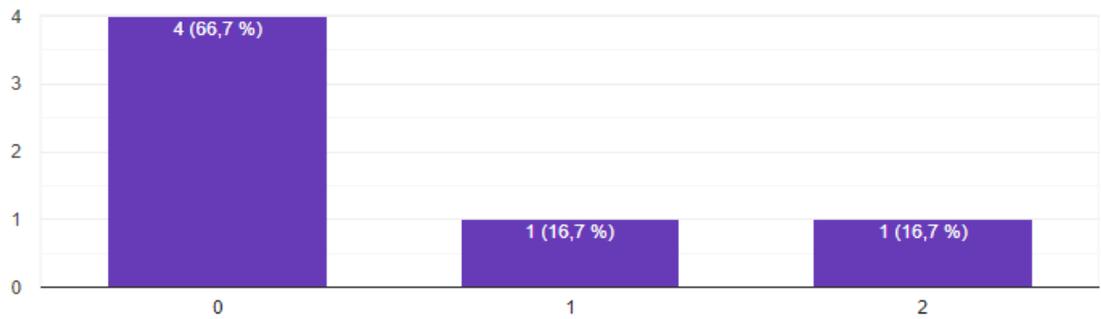


- **¿Aporta usted económicamente a su núcleo familiar?**

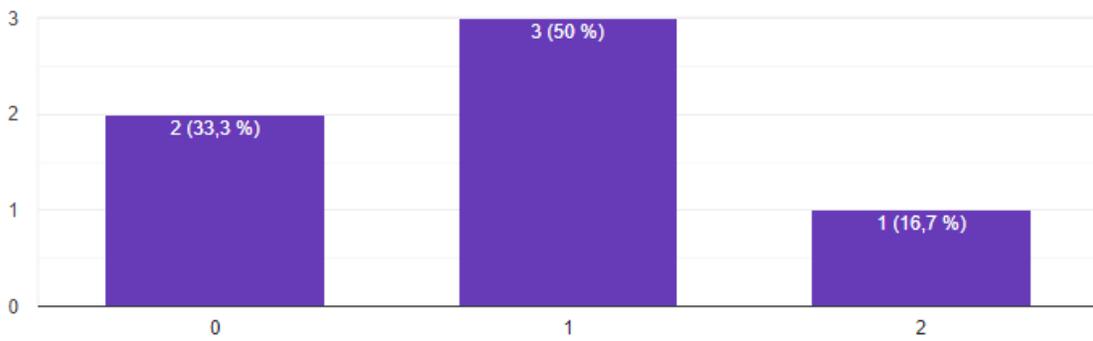


- **¿De las personas que viven con el empleado cuántas son mayores de 60 años?**

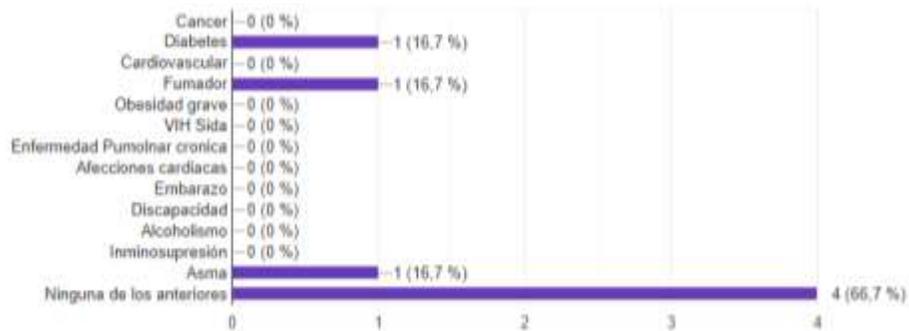
	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b> Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b> 08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b> 2 de 28



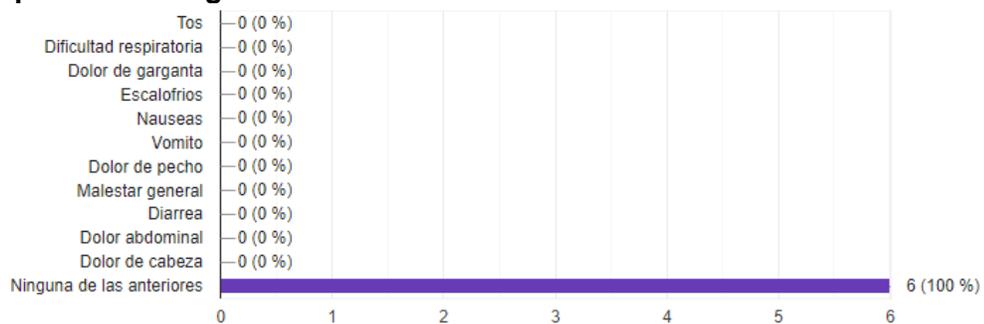
- ¿De las personas que viven con el empleado cuántas son menores de 18 años?



- ¿Tienen antecedentes personales de las enfermedades que se describen a continuación?

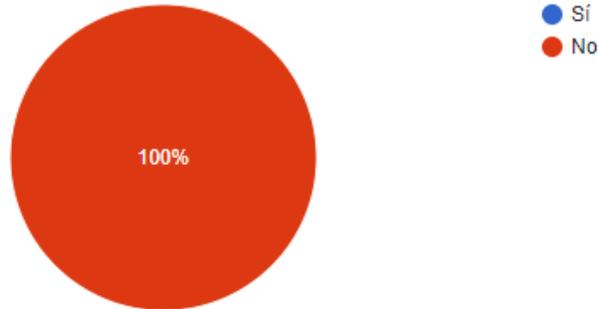


- ¿Ha presentado alguno de los síntomas en los últimos 15 días?

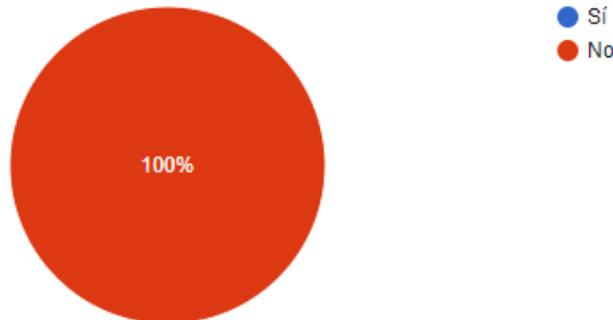


	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b> Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b> 08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b> 3 de 28

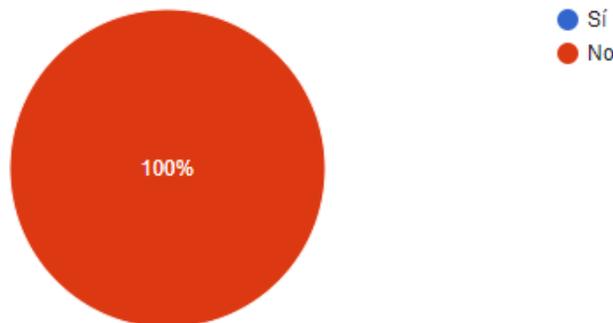
- ¿Durante el periodo de cuarentena le diagnosticaron COVID 19 o alguna enfermedad respiratoria?



- ¿En el último mes ha asistido a centros hospitalarios o presentado alguna incapacidad?

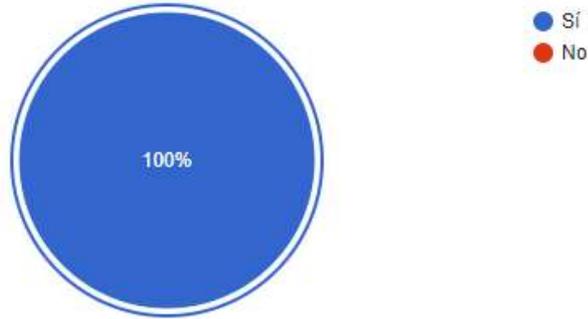


- ¿Algún miembro de su familia presento o ha presentado en los últimos 30 días síntomas asociados al COVID 19?

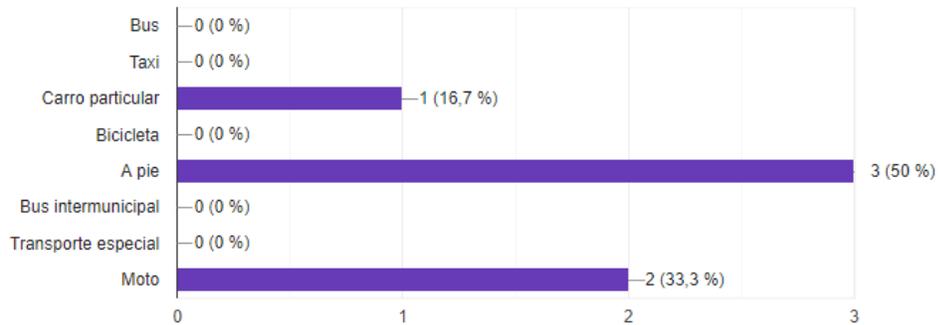


- ¿Durante el periodo de cuarentena cumplió las recomendaciones establecidas por las autoridades?

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	4 de 28



• **¿Cómo se transporta a su lugar de trabajo?**



b. Al iniciar a operar, siempre al ingreso del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** habrá una persona regulando la temperatura de los empleados y clientes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar.

		<b>FORMATO CLIENTES TOMA DE TEMPERATURA DIARIA RESTAURANTE PICNIC BAR LA CAMELIA</b>												
Con el objetivo de dar seguimiento a la población que ha ingresado a disfrutar del restaurante, se desarrollara el siguiente formato, en el cual se tendrán en cuenta los síntomas asociados a el COVID -19 ya que dado caso de presentarlos se debe continuar con un aislamiento , y así prevenir la propagación de la enfermedad y proteger la salud de todos los trabajadores y visitantes del restaurante.												<b>Firma del evaluador</b>		
FECHA	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO DE CONTACTO	<b>¿ Ha presentado alguno de estos síntomas en las</b>								<b>¿ Ha estado en contacto con alguien que presente los anteriores síntomas en las ultimas 24 horas ?</b> SI o NO	<b>¿ Realizo el lavado o desinfección de las manos antes de ingresar a las instalaciones ?</b> SI o NO
					<b>TEMPERATURA</b>									
					Fiebre	Tos	Cefalea	Dolor de garganta	Malestar general	Dificultad respiratoria	Gripa	Secreciones nasales		

c. Se distribuye las horas de trabajo y los tiempos de descanso del personal para reducir el número de personas que se encuentran simultáneamente en el restaurante, de acuerdo con la capacidad máxima de personas identificadas.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	5 de 28

- d. Se identifica y realiza un listado de materiales y elementos de protección para dar apertura al **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**.
- e. El **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** dispone de una plataforma para realizar reservas, en donde se registrará la información de los comensales, y generará una identificación a cada uno de ellos, la cual puede llegar a ser requerida por las autoridades para verificar y validar su estado de movilidad hacia el restaurante con la reserva previa.
- f. El **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** solo tendrá un aforo de hasta el 30% de acuerdo con lo establecido con el Gobierno Nacional y cuando se cumpla con una distancia mínima 2 metros entre mesa y mesa y de hasta 4 personas por mesa.
- g. Se dispone suministros de alcohol glicerinado, como mínimo al 70%, y productos de desinfección en todas las áreas donde haya personal. Así mismo, se estableció protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramienta de trabajo.
- h. Se garantiza la disponibilidad de insumos en los baños, tales como agua potable, jabón y toallas desechables.
- i. Se implementa y se mantiene puntos de hidratación que permitan a los colaboradores hidratarse de manera continua en la operación, con dispensadores que reduzcan los contactos innecesarios. Se solicita el lavado frecuente de manos antes del uso del punto de hidratación.
- j. Se dispone de recipientes adecuados (canecas cerradas) para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por el personal que sean de un solo uso o desechables.
- k. Se dispone de paños y gel desinfectante que permitan asear las áreas de contacto de los equipos de uso general entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- l. Se garantiza un espacio para que el trabajador guarde sus elementos personales y ropa de diario en los casos en que se requiera. Igualmente, de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (tener cuidado con otras prendas personales y familiares).
- m. En el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**, cuenta con barreras protectoras (Carpas en cada mesa) en área con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas. Después de que los usuarios se retiren de la zona se realiza la desinfección correspondiente con aspersores de amonio cuaternario al 0,05%.

## 2.2. Servicio a la Mesa

- a. La distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** se modifica y señala la separación mínima indicada y el control del flujo de personas, las zonas o áreas y la capacidad máxima de cada una, así como establecer un número máximo de personas por mesa.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	6 de 28

- b. Se modifica el área de parqueadero para los vehículos de los clientes, permitiendo que exista espacio suficiente entre estos, señalizando cada uno de los espacios de parqueo.
- c. Se realiza marcas visuales o de las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido, pago y entrega de productos, para cumplir con las normas de distanciamiento social.
- d. Se tiene disponible, de manera permanente y suficiente, gel antibacterial en las zonas comunes del local, en especial en la barra y en la caja, para la limpieza de manos de los clientes, el personal y los demás visitantes del establecimiento.
- e. Se establece un punto de control en la entrada del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** donde se efectúa el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura de clientes, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos. El personal a cargo de este punto debe, además, verificar el aforo disponible e indicarle al cliente su ubicación designada, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar.
- f. Se adecuan los baños con elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies, tales como: puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel o secadores de manos automatizados jabón y/o gel; y griferías automáticas, de pedal o de push.

### 2.3. Mantenimiento y desinfección

- a. Antes de la reactivación de la operación del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** y del reintegro del personal a sus labores, se realiza la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el establecimiento.
- b. Se establece protocolos de desinfección y limpieza que refuerzan el proceso en el área de cocina, los cuales se implementan diariamente y se incluye el menaje y demás elementos propios del servicio. Se hace uso de elementos desechables, preferiblemente biodegradables, incluyendo manteles de un solo uso.
- c. Se realiza la higienización de utensilios con un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. Este proceso se realiza de forma manual o a través de equipos de lavavajillas que permiten la termo desinfección. En caso de que el lavado sea manual, se utiliza detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, lavando posteriormente con abundante agua limpia.
- d. El secado de los implementos se realiza al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.
- e. Los utensilios sucios para higienizar se separan de los ya higienizados, y están almacenados en un área diferente a la zona de higienización.
- f. Se implementa rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, mesas, sillas, pisos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	7 de 28

- g. Se garantiza que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables o secador de manos automatizado a la entrada y salida del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** y mínimo cada hora (pausas activas para desinfección de manos), durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente o elemento.
- h. En la medida de lo posible, se recomienda hacer uso de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado y que sean recomendados por organismos de salud, o de tapetes desinfectantes al ingreso de los locales.
- i. En las zonas de preparación de alimentos se garantiza los procesos de desinfección de ambientes y superficies de trabajo y contacto común, así como la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.
- j. Se desinfecta por fuera los contenedores de condimentos, como saleros y pimenteros, después de cada uso.
- k. La desinfección de bandejas para llevar la comida se realizará en cada momento que se disponga para la prestación de cada servicio a la mesa.
- l. Se utiliza alcohol glicerinado al 70 por ciento o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.
- m. Los medios de pago electrónicos (tarjetas y datafonos) se limpian con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.
- n. En la limpieza de la superficie se utiliza paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante. Se descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.
- o. Todos los procedimientos de mantenimiento y desinfección se realizan con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias o que respondan a procesos de investigación, desarrollo e innovación respaldados en su obtención por instituciones universitarias con reconocida idoneidad. Estos productos se emplean conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.

#### **2.4. Herramientas de trabajo y elementos de dotación**

- a. El personal de atención al público mantendrá a su disposición un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado al 70%, toallas desechables y tapabocas.
- b. Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal con otras personas.
- c. Los utensilios de servir se cambiarán por lo menos cada tres horas.

#### **2.5. Elementos de protección personal**

- a. Antes de la reapertura del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** al público, se contará con los elementos de protección personal necesarios para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, según las recomendaciones efectuadas por la ARL de acuerdo con el

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	8 de 28

riesgo, actividad y características personales. Lo anterior con el fin de evitar desplazamientos innecesarios dentro y fuera de la empresa para su adquisición durante la operación. La disponibilidad y uso de dichos elementos es una condición previa obligatoria para la reanudación de la actividad.

- b. Los elementos de protección personal deben ser de uso personal e intransferible y gratuitos para el personal.
- c. Durante la jornada laboral, los trabajadores deben cambiar su tapabocas por uno nuevo al menos cada cinco horas o cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforan o rompan. Los trabajadores deben reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos cuando sea pertinente.

#### **2.5.1. Manipulación de insumos y productos**

- a. Se hace obligatorio el uso de medidas de protección durante la jornada de trabajo y, en especial, en el proceso de manipulación de alimentos y atención a clientes. Se privilegia el lavado de manos frecuente sobre el uso de guantes en el área de cocina para evitar riesgos de accidentes laborales.
- b. El recibo de insumos y el cargue de productos se realiza en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos se depositan sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.
- c. Al iniciar y finalizar la entrega de insumos y productos, se hará desinfección de ambiente e higienización de la zona donde se realizó el recibo o despacho.
- d. Antes de la verificación y desinfección de los insumos y productos, el receptor debe rociar externamente los empaques con una sustancia desinfectante compatible con los productos,
- e. El personal de transporte y distribución de alimentos no ingresará a las zonas de almacenamiento o preparación de estos.
- f. Se limita al máximo la concentración de material innecesario o sobrante (cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, etc.) y, en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.
- g. Todo producto o materia prima se mantendrá cubierta, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.
- h. Todo pedido llevará doble bolsa y estará debidamente sellado para garantizar su protección.
- i. Se limita el uso de dispensadores de líquidos por parte de un empleado, y desinfectar las manijas o mangueras frecuentemente.

#### **2.5.2. Manipulación de residuos**

- a. Se aumenta la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** como cocinas, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	9 de 28

- b. Los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable (tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc.), se depositan en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y, de ser posible, accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria. Estos residuos deben ser retirados de áreas de producción y almacenamiento a diario.

### 3. Capital humano

#### 3.1. Interacción dentro de las instalaciones

- Se prohíbe la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.
- Durante la preparación de la comida, se evita el intercambio de utensilios entre el personal de cocina. En caso de ser estrictamente necesario, se ejecuta un protocolo de cuidado y desinfección.
- Antes de cambiar de actividad o de zona de trabajo, se realiza el lavado de manos con agua y jabón.
- Se mantiene distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y las personas que tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- En caso de realizar trabajos que requieran trabajar a menor distancia, previo a la realización de la labor, se ejecuta procedimientos de asepsia integral de las personas y, para el desarrollo de la actividad, equiparlas de elementos mínimos de protección como son tapabocas y guantes plásticos. Una vez finalizada la actividad, nuevamente se ejecuta procedimientos de asepsia integral de las personas. Se recomienda que, en trabajos grupales, el número de personas trabajando a menos de metro y medio (1.5m) se limite a cinco (5).

#### 3.2. Interacción en tiempos de alimentación

- Trabajadores y clientes deben guardar el tapabocas mientras consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso, los tapabocas deben ponerse en contacto con superficies o personas.
- En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, debe ser cambiado por uno nuevo. Se debe efectuar el lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- En caso, que la alimentación no sea suministrada por la empresa y el trabajador se encargue de calentar su comida en hornos microondas, se debe disponer de paños y gel que permitan asear el panel de control del mismo entre cada persona que lo utiliza, o designar a alguien que se encargue de efectuar la manipulación de los hornos.
- Antes de tomar los alimentos, es necesario realizar el siguiente protocolo:

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	10 de 28

- a. Lavar las manos con agua y jabón.
- b. Retirar el tapabocas y desecharlo.
- c. Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.

### 3.3. Alternativas de organización laboral

- a. Se establece, en la medida de lo posible, un orden de ingreso de los trabajadores al **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**, de manera que se eviten las aglomeraciones y se reduzcan al máximo los contactos entre personas.
- b. Se realiza un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades, teniendo en cuenta las medidas adoptadas por el Gobierno nacional y las autoridades locales. Para esto, se establece horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.

### 3.4. Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

- a. Se establece para los proveedores un cronograma de entrega de insumos, para evitar que concurran al mismo tiempo varios proveedores.
- b. Al recibo de los insumos y productos se debe mantener una distancia personal mínima de dos metros.
- c. Se fomenta el pago con tarjeta y otras plataformas digitales, para reducir el uso de dinero en efectivo. En caso de no ser posible se recomienda pagar el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido del producto. A menos que utilice su propio lapicero.
- d. Se adapta los protocolos y procedimientos del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** para incorporar las disposiciones sanitarias pertinentes para evitar el contagio por COVID-19 (ingreso del cliente, ubicación, pedido, prestación del servicio, solicitud de cuenta, pago y salida del establecimiento).
- e. La atención a los clientes será sin contacto, dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas y sin retirar las sillas y ayudarlos a sentar.
- f. Cuando los clientes deban realizar en las puertas de entrada del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** una fila de ingreso, deben cumplir con la medida de distanciamiento social.
- g. Los elementos de servicio como cubiertos (de un solo uso o de uso repetido), servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, se mantendrán en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual y sellada hasta el momento que el cliente lo solicite.
- h. Se elimina el uso de carta o menú físico para evitar contaminación por contacto. Se utiliza pantallas, tableros o carteleras en el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**, la publicación de los menús en aplicaciones o páginas web o el uso de códigos QR.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	11 de 28

- i. Se ubica individuales, cubiertos y vasos en las mesas inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.
- j. En todos los casos, los meseros anotan los pedidos, de modo que el personal de bar o cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, se utilizan medios físicos o electrónicos. En este último caso, se desinfecta el mecanismo de registro después de cada uso.
- k. Se garantiza la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- l. Las órdenes de la carta que sean para compartir se sirven en platos o vasos individuales para cada comensal, según sea el caso.
- m. No se realizará prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**.
- n. Los clientes deben guardar el tapabocas mientras consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso, los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.
- o. Durante la emergencia sanitaria, se prohíbe el ingreso de mascotas a los **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**.
- p. Se dispone de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los medios de pago electrónicos (tarjetas y datafonos) se limpian con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación. Utilizan guantes desechables cuando se requiera tener contacto con dinero, documentos, sobres, entre otros, los cuales se desechan después de su uso. Igualmente, antes y después de quitarse los guantes, se deben aplicar medidas de higiene de manos.
- q. A través de páginas de internet o aplicaciones dispuestas para este fin por los restaurantes, los clientes podrán solicitar su pedido para retirarlo en el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** a la hora que el cliente defina y dentro de los horarios del servicio habilitados para el restaurante.
- r. Se utiliza una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano.
- s. En el **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** se atiende directamente a los clientes a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos y/o entregar productos mediante un protocolo sin contacto.
- t. No se entrega ningún tipo de información o publicidad impresa.
- u. Se restringe labores de mantenimiento y de otros servicios con personal externo, especialmente durante las actividades operativas, para disminuir el riesgo de contaminación por el virus.

#### 4. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	12 de 28

- a. Se asegura que se sigan los protocolos para los traslados, incluyendo especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- b. Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se debe hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes, procurando mantener distancia mínima de metro y medio (1.5m) entre las personas, siguiendo las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección
- c. Los trabajadores deben hacer uso del uniforme anti fluidos y gorro en la jornada laboral.

## 5. Plan de comunicaciones

- a. Previo a la reapertura del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado**, se proporciona la capacitación necesaria a los trabajadores sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y las autoridades locales. Las Administradoras de Riesgos Laborales – ARL debe brindar la orientación necesaria. Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas.
- b. Se establece una estrategia de información que permita a usuarios, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.
- c. Se dejan mensajes continuos de autocuidado y sobre las pausas activas para desinfección a todos los trabajadores y demás personal que preste sus servicios en las compañías. En particular, se debe recordar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- d. Se establece mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de sus redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención. Se utilizan medios de comunicación internos, mensajes por alto parlantes, protectores de pantalla de los computadores, aplicaciones digitales donde se recuerda a los trabajadores el protocolo del lavado de manos, antes de iniciar su labor.
- e. Se publica, como mínimo, en la zona de ingreso al **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** y en los baños las instrucciones para efectuar un correcto lavado de manos.

## 6. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

### 6.1. Prevención de contagio

- a. Se asegura que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud con relación a la prevención del contagio por COVID-19.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	13 de 28

- b. No se permite el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor a 37.5°C.
- c. Se realiza reporte rutinario (diario), vía correo electrónico o telefónico, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- d. Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, se realiza el protocolo de lavado de manos.
- e. Se establece canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.

## 6.2. Medidas en coordinación con las Administradoras de Riesgos Laborales – ARL

- a. En el Plan de Contingencias se detalla un formato de condiciones de salud para controlar el contagio por COVID-19.

		<b>SEGUIMIENTO CONDICIONES DE SALUD PARA TRABAJADORES CON SOSPECHA O DIAGNOSTICO DE COVID 19</b>												
Con el objetivo de dar seguimiento a la población trabajadora que ha presentado síntomas asociados al COVID 19 o ha sido diagnosticada del mismo se desarrollara el siguiente formato, en el cual se tendrán en cuenta la progresión de la sintomatología y el proceso que debe cumplir.														
NOMBRE DE LA EMPRESA			NIT			FECHA DE INICIO DEL SEGUIMIENTO								
CIUDAD		NOMBRE DEL TRABAJADOR				CC		EPS						
FECHA DE NACIMIENTO		EDAD		GENERO		EPS								
DIRECCION DE DOMICILIO				PERSONAS CON LAS QUE RESIDE				<input type="radio"/> Mayores de 60 años <input type="radio"/> Menores de edad						
TALLA (estatura)		PESO		RESULTADO:										
<b>SEGUIMIENTO A CONDICIONES DE SALUD POR DIAS</b>														
DÍA DE SEGUIMIENTO	FECHA	HORA	ASINTOMATICO	TEMPERATURA	¿ Ha presentado alguno de estos síntomas en las últimas 24 horas?								¿Debido a la sintomatología ha tenido que llamar a la EPS o el medico tratante?	OBSERVACIONES ADICIONALES
					Fiebre	Tos	Cefalea	Dolor de garganta	Malestar general	Dificultad respiratoria	Secreciones nasales	Gripa		
1														
2														
3														
4														
FECHA DE FINALIZACION DE SEGUIMIENTO														

- b. Se diseña un formato de toma de temperatura y de síntomas de COVID–19 se aplicará diariamente a los trabajadores y contratistas antes del ingreso a las

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	14 de 28

instalaciones del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia** ubicada en la vereda la **Cuchilla del Salado**. Este formato se presenta digital y en físico como respaldo.

		FORMATO EMPLEADOS TOMA DE TEMPERATURA DIARIA RESTAURANTE PICNIC BAR LA CAMELIA														
Con el objetivo de dar seguimiento a la población trabajadora que ha ingresado a cumplir sus labores se desarrollara el siguiente formato, en el cual se tendrán en cuenta los síntomas asociados a el COVID -19 ya que dado caso de presentarlos se debe continuar con un aislamiento , y así prevenir la propagación de la enfermedad y proteger la salud de todos los trabajadores y visitantes del restaurante.																
FECHA	HORA	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TEMPERATURA	¿ Ha presentado alguno de estos síntomas en las							¿Ha estado en contacto con alguien que presente los anteriores síntomas en las ultimas 24 horas ? SI o NO	¿ Realizo el lavado o desinfección de las manos antes de ingresar a las instalaciones ? SI o NO	Firma del trabajador	Firma del evaluador	
					Fiebre	Tos	Cefalea	Dolor de garganta	Malestar general	Dificultad respiratoria	Gripa					Secreciones nasales

- c. Se realizarán capacitaciones previas a la apertura, socializaciones y sensibilizaciones constantes sobre las buenas prácticas en higiene que debe adoptar el personal, siguiendo lo establecido en la normativa sanitaria.

### 6.3. Bases de datos

- a. Se promueve la descarga de la aplicación “CoronaApp”, disponible en Android e IOS, para reportar el estado de salud del personal externo (clientes, proveedores, etc.) y de su grupo familiar.

### 6.4. Manejo de situaciones de riesgo

- a. Se define un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún cliente enfermo y para hacer el cruce con la información del personal con quienes estuvo en contacto.

### 6.5. Reporte en caso de presentar síntomas compatibles con Covid – 19

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como: fiebre, tos, dificultad para respirar se recomienda el siguiente procedimiento:

- a. Comunicar a su jefe inmediato
- b. Usar el tapabocas de manera adecuada.
- c. Deberá seguir los protocolos de aislamiento y reporte de síntomas a:

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	15 de 28



**NUMEROS TELEFONICOS EPS / EMERGENCIA ENCASO SOSPECHA  
COVID 19**

**Líneas de atención**  
 POR CASO SOSPECHOSO DE **CORONAVIRUS**  
 y para orientación general a sus afiliados

EPS	LÍNEAS DE ATENCIÓN
Sura	018000919519 - Opción 1
Sanitas	031 3795000 - Opción 1 y opción 8
Nueva EPS	018000954400 - Opción 2
Famisanar	018000916662 - Opción 1
Cooameva	018000943604 - Opción 8
Asmetsalud	018000933875
Saludtotal	01800014638
Medimós	300 384 3885 (0312) 262288 - Opción 1 <small>Línea de emergencia costo por llamada: 313 538 9899</small>
Cosमित	<small>Celular: 303 362 5830</small>
Ecopetrol	<small>Correo: covid19@epc.com.co</small> <small>Viva Paola Sanchez Celular 310 586 7891</small>



## 7. Recomendaciones en la Vivienda

### 7.1. Al salir de la vivienda

- a. Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- b. Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- c. Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- d. Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- e. No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- f. Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, entre otros, así como en los casos de sintomatología respiratoria o si es persona en grupo de riesgo.

### 7.2. Al regresar a la vivienda

- a. Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- b. Lavar las manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- c. Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- d. Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- e. Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	16 de 28

- f. La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón, y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla.
- g. Bañarse con abundante agua y jabón.
- h. Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
- i. Mantener la casa ventilada y limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- j. Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

### 7.3. Al convivir con una persona de alto riesgo

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución cómo:

- a. Mantener la distancia siempre mayor a dos metros.
- b. Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- c. Aumentar la ventilación del hogar.
- d. Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies
- e. Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

#### Fuente de información:

- a. Resolución 666 de 24 de abril de 2020
- b. Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud - Minsalud - Código GIPS 24 - abril de 2020
- c. ABC Reincorporación Laboral - Colmena Seguros
- d. Ministerio de Salud y Protección Social (2011). Guía técnica para el análisis de exposición a factores de riesgo ocupacional en el proceso de evaluación para la calificación de origen de la enfermedad profesional.
- e. Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 22 de julio “por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.
- f. e. Ministerio de Salud y Protección Social (2017). Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos.
- g. f. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG12, Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS12.pdf>
- h. g. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG13, Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general. Disponible en

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b> Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b> 08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b> 17 de 28

<https://www.minsalud.gov.co/>

Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG13.pdf

- i. h. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG14, Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, medidas a adoptar por el personal de centro de llamadas telefónicas y de atención a usuarios. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG14.pdf>
- j. i. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG18, Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y cáscaras de alta eficiencia. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>
- k. j. Normas Técnicas Sectoriales para establecimientos gastronómicos. Disponible en: <https://www.mincit.gov.co/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/calidad-turistica/normas-tecnicas-sectoriales>
- l. k. Organización Internacional del Trabajo (OIT). Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo. Lista de comprobación. [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/ed\\_protect/protrav/safework/documents/instructionalmaterial/wcms\\_741818.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/ed_protect/protrav/safework/documents/instructionalmaterial/wcms_741818.pdf)
- m.

## ANEXOS

### Anexo 1. Instructivo general.

### TIPS DE PROTECCIÓN CONTRA EL CORONAVIRUS





Uso obligatorio de tapabocas



Ingresar sólo una persona por turno



2 MTS  
Mantenemos la distancia y evitamos aglomeración



Evita tocarte la cara, y al llegar a casa lávate las manos



Utiliza pañuelos desechables para toser o estornudar o la parte interna del antebrazo



Conserva el buen trato y el respeto hacia los demás



### Te protegemos!

**NO SE PERMITEN MENORES DE EDAD  
NI MAYORES DE 70 AÑOS**

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b> Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b> 08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b> 18 de 28

**Anexo 2.** Instructivo de lavado y desinfección de manos.



**Anexo 3.** Uso correcto del tapabocas.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b> Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b> 08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b> 19 de 28



## USO ADECUADO DE TAPABOCAS



- 1 Lavar las manos antes de colocárselos y después de quitárselos
- 2 El tapabocas debe cubrir completamente la nariz y boca.
- 3 Colocar las tiras elásticas por la parte de atrás de las orejas y no tocar la mascarilla con las manos o guantes, siempre manipularlos con las tiras elásticas evitando contaminar la mascarilla.






- 4 Utilizar el primer tapabocas durante las primeras cuatro horas del día, después utilizar el segundo en las horas restantes para garantizar mayor durabilidad.
- 5 Coloque el tapabocas en una bolsa para guardarlo. Nunca lo guarde en un bolsillo o ponerlo sobre la mesa.



### Anexo 4. Uso correcto de los guantes.



## RETIRO Y DESECHO DE GANTES



El exterior de los guantes está contaminado, agarre la parte exterior del guante con la mano opuesta en la que todavía tiene puesto el guante y quíteselo.



Sostenga el guante que se quitó con la mano enguantada.



Deposite en el contenedor de residuos.  
Realice lavado de manos.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b> Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b> 08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b> 20 de 28

**Anexo 5.** Procedimiento para la preparación de disoluciones.

Formula	Ejemplo	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>V1=(V2*C2)/C1</math></li> <li>• V1: Es el volumen que requerimos de la solución concentrada de desinfectante y que necesitamos calcular para la solución.</li> <li>• V2: Es el volumen de la solución final de desinfectante que queremos preparar.</li> <li>• C1: Es la concentración de desinfectante que contiene la solución. Debe ser revisada en la ficha de datos de seguridad.</li> <li>• C2: Es la concentración de la solución final de desinfectante que queremos preparar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para preparar 1 litro (1000 mililitros) de hipoclorito de sodio al 0.1% a partir de una botella que contiene 5% de concentración.</li> <li>• <math>V1=(V2*C2)/C1</math></li> <li>• <math>V1=(1000 \text{ ml} * 0.1\%) / 5\%</math></li> <li>• <math>V1=20 \text{ ml}</math> de hipoclorito de sodio al 5%.</li> <li>• Restar <math>1000 \text{ ml} - 20 \text{ ml} = 980 \text{ ml}</math> de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con elementos como embudos para realizar los trasvases.</li> <li>• Cuando se realicen los trasvases se debe tener primero la cantidad de agua y posteriormente la cantidad de desinfectante.</li> <li>• Contar en el área con un kit para atención de derrames y un extintor.</li> </ul>

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	21 de 28

			<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>					
Elementos	Método de aplicación	Producto	Procedimiento	Concentración	Preparación	Tiempo de acción	Responsable	Periodicidad
Cocina	Limpieza por contacto	Hipoclorito de sodio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar con un paño seco el polvo.</li> <li>• Aplicar en la toalla desechable el líquido desinfectante.</li> <li>• Aplicar en todas las zonas de la cocina</li> </ul>	5%	Sin dilución	1 minuto		2 al día
Hornos, estufas y campanas extractoras	Limpieza por contacto	Amonio cuaternario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar con un paño seco el polvo.</li> <li>• Aplicar en la toalla desechable el líquido desinfectante.</li> <li>• Aplicar en la herramientas del restaurante (computadores, mesa, sillas, máquinas, teléfono, herramientas de trabajo).</li> </ul>	0,05%	Sin dilución	1 minuto		2 al día
Bandejas de microondas, neveras y alacenas.	Limpieza por contacto	Amonio cuaternario	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Retirar de los equipos los restos de alimentos u otro cualquier residuo antes de comenzar el proceso de limpieza y desinfección y colocarlos en los cestos correspondientes.</li> <li>•Desconectar los equipos y proteger la toma eléctrica si es necesario.</li> <li>•Retirar los equipos de la pared antes de iniciar la limpieza.</li> <li>•Enjuagar con agua</li> <li>•Limpiar con un cepillo o fibra hasta que salga todo el material incrustado.</li> </ul>	0,05%	Sin dilución	1 minuto		2 al día

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>		<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
			<b>FECHA:</b>	08/07/2020
			<b>PÁGINA:</b>	22 de 28

tablas de corte y cuchillería	Limpieza por contacto	Alcohol	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Lavar con agua caliente los utensilios. •Agregar la solución de detergente. •Con una esponja lavar cada uno de ellos con abundante agua, y si es necesario, utilizar agua caliente para retirar la grasa. •Enjuagar con agua. •Dejar secar.</li> </ul>	70-90%	Sin dilución	1 minuto		2 al día
Mesas/Sillas	Limpieza por contacto	Alcohol	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar con un paño seco el polvo.</li> <li>• Aplicar en la toalla desechable el líquido desinfectante.</li> <li>• Aplicar en la herramientas del restaurante (computadores, mesa, sillas, máquinas, teléfono, herramientas de trabajo).</li> </ul>	70-90%	Sin dilución	1 minuto		2 al día
Ventana, vidrios, puertas	Limpieza por contacto	Limpiador desinfectante (alcohol)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar con un paño seco.</li> <li>• Aplicar en un limpión el líquido desinfectante. (alcohol)</li> <li>• Se debe contar con recipientes con atomizador.</li> <li>• Cada recipiente debe contar rótulo SGA (sistema globalmente armonizado).</li> </ul>	70-90%	Sin dilución	10 minutos		Diario
Pisos	Barrer Trapear	Limpiador desinfectante Detergente e Hipoclorito	<p>Barrer el área. Diluir jabón en polvo en medio balde de agua y trapear el lugar, enjuagar. Diluir hipo cloro en medio balde de agua y trapear nuevamente el área.</p>	6,5% y/o 1,0%	1 litro  6 mil por litro de agua	10 - 15 minutos		Diario
Chapas	Limpieza por contacto	Hipoclorito al 5% Alcohol 70	<p>Aplicar en un limpión húmedo detergente en polvo limpiar. Nuevamente limpiar con desinfectante (alcohol 70 %)</p>	70-90%	Sin dilución	10 minutos		Diario

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	23 de 28

Baños	Lavado por contacto	Hipoclorito al 5%	Desinfectar puertas y chapas de los baños y puertas con detergente y luego desinfectar con alcohol / amonio cuaternario. Baños: inodoros y lavamanos recolección de residuos lavado de baños con detergente polvo e hipoclorito Desinfección de inodoros con amonio cuaternario / alcohol	0,02	1 litro	10 - 15 minutos	Person al designada de limpieza	Diario
					8 milímetros			
Manos	Lavado con impregnación	jabón líquido desinfectante		De acuerdo al ingrediente desinfectante	Sin dilución	2 minutos	Person al designada de limpieza	Cada 3 horas
Guantes, mono gafas	Lavado con impregnación	jabón líquido desinfectante		De acuerdo al ingrediente desinfectante	Sin dilución	2 minutos		Diario

**Anexo 6. Demarcaciones.**



	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b> Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b> 08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b> 24 de 28



	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	25 de 28

**Anexo 7.** Elementos de protección personal de los trabajadores del **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado.**



**Anexo 8.** Documento escrito los tiempos de recuperación, hidratación, descansos y espacios por cada empleado en turno.

<b>Hidratación</b>	<b>Recuperación</b>	<b>Descansos</b>	<b>Turnos</b>
Los empleados tendrán cada dos horas 5 minutos para realizar hidratación, rotándose entre ellos.	Los empleados tendrán cada dos horas 5 minutos para realizar recuperación, rotándose entre ellos.	Los empleados tendrán cada dos horas 5 minutos para realizar recuperación, rotándose entre ellos	De domingo a domingo de 3 a 9 pm.

**Nota:** Se tendrán dos grupos a la hora de empezar la actividad, para no dejar de funcionar las actividades netas del restaurante. El empleado tendrá en total un tiempo de hidratación, recuperación y descanso de 15 minutos cada dos horas.

El primer empleado empezara con la hidratación a las 5 pm de la tarde, después de pasado los minutos cambiara de zona de hidratación a recuperación y da entrada al otro empleado.

	<b>PROTOCOLO BIOSEGURIDAD COVID-19</b>	<b>RESPONSABLE:</b>	Llamilet Duque Ossa
		<b>FECHA:</b>	08/07/2020
		<b>PÁGINA:</b>	26 de 28

Cuando el primer grupo allá realizado las tres actividades se dará un tiempo de 15 minutos, para poder verificar que todo se encuentre en orden y el segundo grupo proseguir con la actividad.

Se iniciará la segunda hidratación, recuperación y descanso a las 7 pm, con la misma metodología.

Es importante recalcar que esta actividad puede tener cambios significativos, dado a la cantidad de clientes que ingresen al **Restaurante-Picnic-Bar La Camelia ubicada en la vereda la Cuchilla del Salado** en el día, pero se garantizará cada dos horas el tiempo para las actividades.