

BOLETÍN

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Julio 13 de 2020

¿Y qué instrucciones debo seguir para controlar y mitigar el contagio por COVID – 19?

- Lavado de manos frecuente
- Use el tapabocas al salir de casa y durante la jornada laboral
- Ingrese con ropa de calle y póngase el uniforme dentro del Hotel y deje sus accesorios dentro del locker.
- Use las uñas cortas y sin esmalte.
- Mantenga el distanciamiento social en lugares públicos, comerciales y dentro del Hotel.
- Al toser o estornudar **debe** cubrirse la nariz y boca, colocándose el antebrazo para proteger a los demás de las gotas de saliva.
- No realice reuniones con sus compañeros de trabajo
- Incremente la frecuencia de limpieza y desinfección de todas las áreas.
- Recuerde no comparta equipos o dispositivos electrónicos.
- Enfatique el uso de gel antibacterial en huéspedes y clientes al ingreso de las áreas.
- El celular está prohibido durante la jornada laboral (sólo Jefes).

Una vez se identifique que algún huésped, cliente y/o empleado tiene sospecha o confirmación de COVID -19:

Siga usando el tapabocas
Aíslese en la casa inmediatamente hasta tener indicación de su EPS o ARL y siga las siguientes acciones:



ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

• USO DEL TAPABOCAS

Úselo al salir de casa, en lugares aglomerados y en la jornada laboral

Lávese las manos antes de ponérselo y después de quitárselo

Cubra nariz y boca **TODO EL TIEMPO**.

Destrúyalo y deséchelo cuando esté húmedo, en los Residuos Biosanitarios.

Si el tapabocas es de tela, lávelo todos los días

No lo deje sobre mesas, escritorios

En casa use una bolsa negra sólo para desecharlos.

• CARETA Y /O GAFAS: uso obligatorio

• GUANTES (leer cartelera física)

- ✓ Guantes de nitrilo
- ✓ Guantes de caucho

USE UN PAR DE GUANTES PARA EL ASEO Y OTRO PARA EL LAVADO DE MENAJE, EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Ante cada caso de un huésped, cliente y/o empleado con resultado positivo para COVID-19, se reportará a la Secretaría de Salud del municipio y se realizará un cerco epidemiológico identificando cuáles empleados y/o personas tuvieron contacto estrecho en los últimos catorce días (14 días) para que estos también consulten en su EPS.

- Informe de inmediato a su jefe inmediato, use el tapabocas correctamente y permanezca aislado.
- Se reporta el caso a su EPS y a la Secretaría de Salud (empleado, cliente o huésped y Hotel) quienes determinarán si su aislamiento es en casa en caso de síntomas leves y en caso de dificultad para respirar, dolor de pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico.
- Se informará a la ARL de la situación para recibir orientación y seguimiento.
- Se orientará y acompañará a cada huésped, cliente y/o empleado con síntomas para que consulte en su EPS
- Si se confirma un caso para un rol de riesgo, se diligenciará el Formato Único de Reporte de Enfermedad Laboral (FUREL) y se enviará a la ARL y EPS.
- En caso de Huésped, cliente y/o proveedor se avisará a su empresa posteriormente para que realice los pasos que se están nombrando. En el caso de huéspedes la Secretaría de salud evaluará si la cuarentena es en el Hotel dependiendo las condiciones de salud.
- Se realiza una lista de las personas que estuvieron en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Esta lista se entregará a la Secretaría de Salud quien hará seguimiento, los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días.
- Los casos sospechosos y confirmados tendrán seguimiento diario telefónico por el respectivo líder.
- Cada huésped, cliente y/o empleado confirmado para coronavirus, una vez finalice su incapacidad, entregará las recomendaciones dadas por su médico tratante o EPS para definir las condiciones de reincorporación y la realización de evaluación ocupacional post incapacidad.

TENGA EN CUENTA, SI USTED CONVIVE CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO:

*A diario Limpie y desinfecte con alcohol al 70% todas las superficies de su casa (manijas puertas, ventanas, mesas, controles, teléfonos celulares, juguetes, etc) y todas las superficies en su puesto de trabajo (escritorio, equipo de cómputo, esferos, perilla de ingreso, etc) de uso diario.
Lávese las manos frecuentemente.
Mantenga ventilada la habitación individual para la persona de riesgo.*

Monitoreo de síntomas

Descargue la aplicación móvil *Coronapp*, registre su estado de salud.

Obligatoriamente, antes de comenzar su labor y/o salir de casa, cada trabajador reportará de manera diaria sus síntomas mediante la encuesta de riesgo individual.

TRABAJO REMOTO O A DISTANCIA

Reporte el estado de salud a diario mediante la encuesta de riesgo individual.

Continúe con el cuidado integral de su salud, por la prevención de riesgos laborales y tome las medidas de autocuidado.

Esté atento a la información que reciba en su correo, capacitaciones virtuales, habladores en carteleras, información en la intranet y charlas en su área.

Siga el protocolo de lavado de manos frecuente.

Use el tapabocas adecuadamente

Realice el distanciamiento social de 2 m cuando salga a realizar diligencias personales.

PROTOCOLO EN RESTAURANTES, ROOM SERVICE, EVENTOS Y CASINO DE PERSONAL

Tenga en cuenta!!!!

Realice la ubicación de los huéspedes / clientes guardando distancia de 2 metros, mantener la medida de acuerdo a los espacios evitando aglomeraciones, en todo caso evitar la posibilidad de contacto con los clientes.

Realice el montaje de la mesa cuando el huésped se encuentre en la mesa.

Realice la limpieza y desinfección de superficies de mesas antes y después de cada servicio; con los productos de limpieza y desinfección.

Limpiar los medios de pago electrónicos (tarjetas, datáfanos) con un paño humedecido con la solución desinfectante.

Mantenga cubiertos, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, empacados de forma individual y sellada hasta que sean entregados al cliente en el servicio para llevar.

Los huéspedes y/o clientes deben guardar el tapabocas (bolsa) mientras consumen los alimentos o bebidas, en ningún caso lo dejan sobre la mesa.

Desinfecte las botellas de bebidas antes de la entrega al cliente, en lo posible el huésped y / o cliente será encargado de servir la bebida.

Realice aspersión manual ambiental en el área y la desinfección ambiental, periódicas con equipo nebulizador en frío controlando los virus y bacterias presentes en los ambientes.

Marque los productos de limpieza y desinfección cada vez que sea necesario. Realice el cambio **diario** de desinfectante del área. Se prohíbe el intercambiar elementos de trabajo (esferos, libretas) , de ser necesario , desinfectélos previo al uso por cada persona

Desinfectar las bandejas para llevar la comida en la prestación de cada servicio a la mesa.

Se elimina la práctica de degustaciones de alimentos y bebidas en restaurantes.

Se elimina la modalidad de preparación de alimentos en áreas de servicio.

Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los restaurantes.

Servir en platos o vasos individuales para cada cliente, las preparaciones que sean compartidas.

Especificaciones en el servicio de restaurante

- ✓ Uso de EPP: tapabocas y gafas.
- ✓ **GUANTES, sólo para limpieza y desinfección**
- ✓ Lavado de manos constante durante el servicio
- ✓ Uso de gel desinfectante para el personal de la caja.
- ✓ Reducir la oferta gastronómica ofrecida en las cartas
- ✓ Controlar los consumos y desperdicio de comida preparada
- ✓ Controlar el consumo de contenedores desechables.

En el Servicio de desayuno

Este servicio no maneja servicio de buffet, por tanto, se da la opción de un desayuno americano servido a la mesa y/o llevado a la habitación si el huésped lo desea ya sea en empaque biodegradable o en menaje.

El desayuno que se lleve a la habitación DEBE cumplir con todos los mecanismos de bioseguridad: uso de tapabocas, lavado previo y posterior de manos y preparaciones cubiertas con cobertor y desinfección de menaje.

Los desechos de alimentos que se recojan de las habitaciones serán desechados inmediatamente.

Azúcar, sal, pimienta, salsa de tomate, mayonesa serán suministradas en sachet y se entrega al huésped/cliente si lo solicita.

Disponga las preparaciones en bandejas, evite el contacto con las manos antes de entregarlo al huésped / cliente.

Mesas completamente despejadas (no mantel y muletón). No usar tapas estriadas plásticas ya que el material rugoso no permite la facilidad de su limpieza y desinfección.

Cubiertos limpios y previamente desinfectados se disponen en servilleta de papel o de tela.

La capacidad de los restaurantes no superará el 35%, mantenga el distanciamiento social de 2m.

Elimine utensilios y equipos que hagan contacto con los clientes: pinzas, cucharas, cuchillos de pan, sandwichera, waflera, cafeteras, máquina de jugos, sólo lo pueden manipular el personal antes de llevarlo a la mesa.

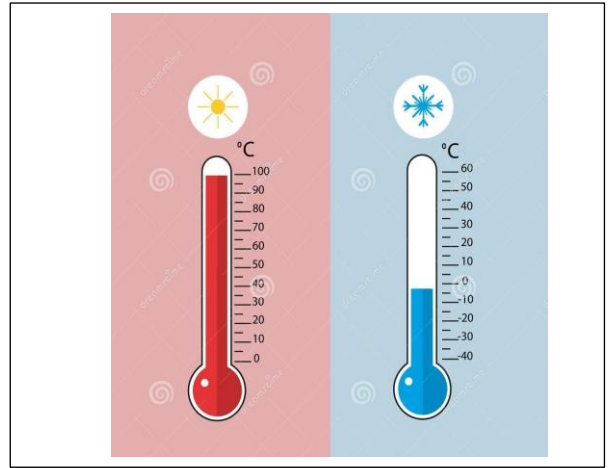
Máquinas de café serán manejadas por una sola persona del servicio quien debe llevar la bebida al huésped a la mesa, en caso de que el huésped sea quien se sirva la bebida, establezca el uso de gel desinfectante antes de su uso.

No se permite exponer quesos, jamones, panes en bandejas, ni fruteros de frutas para llevar. Las frutas salen porcionadas directamente de la cocina.

Registre las temperaturas de cocción y de preparación en frías (ensaladas, jugos), así como de producto listo para el consumo en los samovares, como garantía de control, trazabilidad e inocuidad.

T° de COCCIÓN: ≥ 63 °C

T° de PREPARACIONES FRÍAS: ≤ 4 °C



"Fomente el pago con tarjeta y otras plataformas digitales con el fin de reducir el uso de dinero en efectivo y evitar la contaminación cruzada"

"Todos: clientes y huéspedes deben ingresar con tapabocas puesto correctamente y se aplican gel desinfectante"

Servicio de almuerzo y/o cena

Los horarios de las comidas deben ser escalonados, **EVITE** la congestión en torno a las instalaciones de comidas.

Se empleará una Tablet o un dispositivo electrónico para ofrecer el menú (Código QR). **Desinfecte la Tablet antes y después de su manipulación**

La capacidad de los restaurantes no superará el 35%, mantenga las medidas de distanciamiento social, para tal fin se deben instalar cintas al ingreso de cada restaurante para que los huéspedes puedan esperar su turno. Importante que algún funcionario esté atento a que se garantice la medida y que no se formen largas filas.

Los postres que se ofrecen en estos servicios, se prefieren que se ofrezcan en presentación individual en platos, copas, tazas. Queda excluida la presentación de postres para compartir en bandejas o tablonos.

La interacción con el cliente debe ser muy corta y los utensilios e insumos (pinzas, cucharas, aceite de oliva, balsámico) que se usen durante el servicio deben desinfectarse entre un cliente y otro.

La línea caliente sólo puede ser asistida por personal de servicio entrenado.

Para agilizar el flujo en la línea de servicio, garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura y minimizar el riesgo de contagio por COVID -19, se requiere se reduzca el número de opciones de servicio (guarniciones, proteínas).

El servicio de barra de ensaladas estará a cargo de la asistencia por parte del personal del hotel con el fin de evitar la manipulación directa del cliente.

Especificaciones en Room Service

El personal usa el tapabocas y careta y se lava las manos tan pronto baje de pisos.

Se requiere limitar las opciones para este servicio ya que el huésped no tendrá la carta en la habitación, por tanto.

Se requiere llevar los alimentos tapados con cover o vinipel y todos los utensilios previamente limpios y desinfectados.

Si es un huésped COVID- 19 confirmado o hay sospechas, los desechos van en una bolsa roja.

Especificaciones en el servicio de eventos

Se consideran los siguientes lineamientos para el servicio de eventos con el objetivo de minimizar el contagio por COVID -19.

Todos los clientes, aliados y personal usan permanentemente el tapabocas durante este servicio.

Personal y clientes durante el evento cumplen con el protocolo de **lavado y desinfección de manos** antes de ingresar al salón, de otra manera al ingreso se suministra gel antibacterial supliendo esta necesidad.

Ubique dispensadores de gel antibacterial en lugares estratégicos dentro del salón y desinfecte la válvula recurrentemente.

Importante: De cualquier manera, incentive al cliente y al personal con la práctica de lavado de las manos durante todo el servicio del evento.

Al ingreso del área de eventos se ubica un tapete con desinfectante para la desinfección de calzado, morrales, bolsos de manos, cascos, equipaje, y cualquier objeto personal que ingrese. Se elimina el suministro de libretas de papel y bolígrafos.

El servicio de alimentación se manejará así:

Al ingreso del evento se realiza el control de temperatura con el termómetro digital para cada asistente registrando en el formato Control de temperatura. Si el ingreso de los asistentes se hace desde la Recepción del Hotel se realizará este procedimiento en este sitio. Coordinar con el organizador del evento los horarios para el suministro del refrigerio y el almuerzo con el objetivo de no generar aglomeraciones.

El personal de áreas públicas y houseman se aseguran que todo el mobiliario y las superficies se encuentran limpias y desinfectadas antes, durante y al terminar el evento.

Refrigerio: Se entregará en empaques biodegradables tipo bag lunch, las bebidas se empacan en vasos con tapa, los cubiertos deben ser previamente desinfectados y envueltos en una servilleta de papel.

La capacidad de los salones opera al 35 % de su ocupación teniendo en cuenta el distanciamiento social de 2 m entre cliente y cliente.

Estación de café: ésta sólo será atendida por el personal y deberá ubicarse dentro del salón para evitar aglomeraciones de personas en las áreas comunes. Las galletas que acompañan el café no estarán expuestas, estas deben estar en un

Servicio a domicilio

Preparación de alimentos en el lugar donde se encuentra la reunión:

Se incluyen las materias primas.

El personal deberá desplazarse en transporte contratado asegurándose de la desinfección previa, debe usar estiba para disponer los productos.

En cualquier momento se llevará la trazabilidad de la recepción de materias primas y cocción de las mismas.

Disponer de gel antibacterial del 60 % durante el recorrido, usarlo antes de bajar las materias primas y después de descargarlas.

Mantenga la medida de distanciamiento social mínimo de 2m.

Servicio empresarial: se manejará este servicio suministrando refrigerios, almuerzos y cocteles. Las preparaciones deben trasladarse en transporte especial de ALIMENTOS, con previa verificación de las condiciones óptimas de limpieza y desinfección del vehículo.



¡¡Recuerde Lávese las manos!!

Durante la recepción de materias primas, procesamiento, almacenamiento y servicio de alimentos **cada hora**
Diligencie el Registro de lavado de manos

Esta es la medida más efectiva para evitar el COVID -19

Servicio en el casino de personal

Lávese las manos antes y después de consumir los alimentos.

Cumpla con el horario asignado desde talento humano para tomar sus alimentos

Ubicar las sillas en zigzag , así se minimiza el contacto frente a frente.

Asegúrese que el menaje se encuentre limpio y desinfectado

Desinfectese el calzado con la solución desinfectante, antes de ingresar

Mantenga la distancia de 2m con su compañero

Limpie y desinfecte las mesas antes y después de cada servicio, **en todo caso cada tres horas incluido saleros y sillas.**

Guarde el tapabocas en una bolsa, no lo deje sobre la mesa

BUENAS PRÁCTICAS PARA LAS ÁREAS DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

En Recepción de primas:

Use bata como protección

Realice cronograma de entrega de insumos evitando que se acumulen varios proveedores a la vez.

Verifique la temperatura a productos perecederos y fechas de caducidad.

Desinfecte los empaques por aspersión

No permita que el proveedor ingrese a áreas de almacenamiento y producción.

Elimine los empaques como cajas de cartón y empaques de embalaje innecesarios.

Todos los pedidos deben recibirse en DOBLE BOLSA para garantizar su protección.

Mantenga la distancia de 2m con proveedores.

Lavar y desinfectar previamente las canastillas

En áreas de proceso:

Use cabello recogido.

No use maquillaje ni accesorios.

Limpie y desinfecte **CONSTANTEMENTE** mesones, equipos, utensilios, menaje instalaciones, pisos y las demás superficies de contacto, use paños desechables, **PROHIBIDO EL USO DE TOALLAS DE TELA.**

Lave del menaje garantizando su adecuada limpieza con desengrasantes neutros y agua caliente superior a 70 ° C.

Use tapabocas permanentemente durante el servicio de alimentos a huéspedes y colaboradores.

No use el celular durante: recepción de materias primas, áreas de proceso, almacenamiento lavado de menaje y servicio, evite la **CONTAMINACIÓN CRUZADA.**

Pasos para un correcto Lavado y desinfección de alimentos:

1. Lavar a chorro con agua limpia

2. Realizar solución de detergente sin aromas, líquido, 1 ml por litro y sumergir las frutas y verduras por 3 -5 minutos, removiéndolas suave y constantemente.

El detergente desintegrará el virus ya que se removerá la carga orgánica

3. Enjuagar con agua limpia

4. Desinfectar las frutas y verduras, con desinfectante de uso en cada hotel (seguir instrucciones de cada proveedor, ejm: ácido peracético 1ml / litro y 5 minutos de contacto), **NO ES NECESARIO ENJUAGAR.**

En esta etapa se eliminan los microorganismos presentes en los alimentos que solo con el lavado no es posible eliminar.

**CUMPLA CON EL TIEMPO DE CONTACTO DEL DESINFECTANTE EN SUPERFICIES Y ALIMENTOS...·
iiiSI LO HACE BIEN DESINFECTA BIEN!!!**

¿Cómo se preparan las soluciones detergentes y desinfectantes?

Para superficies se sugiere Desinfectante a base de Amonio cuaternario de quinta generación ó ácido hipocloro

Para alimentos se sugiere: Desinfectante a base de ácido peracético.

Siga los siguientes pasos:

Use gafas, guantes, peto y tapabocas

No inhale directamente el desinfectante o detergente y/o desengrasante.

Use los elementos medidores (jeringa, vasos medidores).

Las cantidades de desinfectantes y detergentes siempre tienen que medirse de acuerdo a las indicaciones del proveedor, no se hacen al OJO.

Mida la cantidad de agua a preparar en un balde o caneca limpio para hacer la solución de **USO DIARIO**.

Adicione la cantidad de desinfectante que requiere de acuerdo a las instrucciones anteriores.

Homogenice la solución

Disponga la solución en botellas con aspersor o atomizador, limpias

No realice mezclas entre productos químicos.

Marcar el atomizador con el tipo de preparación (habladores pagados con cinta, contac).

Almacene los productos químicos en el lugar destinado para estos, no los deje cerca de alimentos, oficinas, cerca del fuego y a la mano.

Destine a una persona entrenada para su preparación, quien lo reemplace que tenga indicaciones claras.

¿Qué es limpieza?

Remover las partículas que se ven a simple vista sobre una superficie.

¿Qué es desinfección?

Es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos (DESINFECTANTES).

¿Para limpiar que uso?

Paño húmedo, detergente y/o desengrasante, cepillo

¿Qué limpio y desinfecto?

Mesas
Mesones, escritorios, esferos
Menaje
Utensilios
Tablas de picar
Todos los equipos y mobiliario para el proceso, almacenamiento y servicio de alimentos
Neveras
Lavamanos y grifos
Lavaplatos y grifos
Pisos
Alfombras
Puertas, chapas y perillas
Ventanas
Paredes y divisiones
Canecas de desechos
Trampas de grasa...
Equipos de cómputo
Lámparas
Ascensores
Controles de TV
Counter
Tarjetas de acceso
Carros transportadores
Traperos, escobas y recogedor

Desinfecto el ambiente

Intensifique estas actividades diariamente

"Siempre siga estos dos pasos"

1. Limpiar 2. Desinfectar

¿Si no lo hago?

La tarea no es efectiva, botamos producto al ducto, entregamos alimentos NO INOCUOS, superficies contaminadas.

Residuos: **reciclar**, reducir, reutilizar y separar es compromiso de todos

Orgánicos (desechos de alimentos)	Ordinarios (papel de secado, basura del piso)	Reciclables (vidrio, metal) Reciclable papel Reciclable cartón NO MEZCLE ESTO NO VA EN LAS CANECAS DE ORDINARIOS
Biosanitarios Tapabocas, guantes y demás EPP desechables	Pilas Y Baterías Bombillos fluorescentes Sepárelos, esto no es basura	Aceite vegetal usado ¡¡Sepárelo, este no va al ducto!!

NORMATIVIDAD

- Resolución 666 abril 24 de 2020
- Resolución 749 mayo 13 de 2020
- Resolución 1050 junio 26 de 2020

TÚ TE CUIDAS YO TE CUIDO

TODOS PODEMOS Y ES NUESTRO DEBER COMO PERSONA Y COLABORADOR CUMPLIR CON ESTOS LINEAMIENTOS