

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID- 19
PARA RESTAURANTES, BARES, SNACK´S Y OTROS
ESTABLECIMIENTOS LOCALES DEL VALLE DEL COLCA,
VALLE DE LOS VOLCANES Y LA RESERVA NACIONAL DE
SALINAS Y AGUADA BLANCA**

AUTOCOLCA

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	2
2. OBJETIVO	3
2.1. OBJETIVO GENERAL.....	3
2.2. OBJETIVO ESPECIFICO	3
3. BASE LEGAL.....	3
4. ALCANCE.....	4
5. DEFINICIONES	5
6. RESPONSABILIDADES.....	7
7. CAMPO DE APLICACIÓN	9
8. DISPOSICIONES PRELIMINARES	10
9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	11
9.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	11
9.2. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA DE LOS GUIAS, TURISTAS, TRABAJADORES	12
9.3. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS	12
9.4. SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DE COVID – 19.....	13
9.5. MEDIDAS PREVENTIVAS COLECTIVAS	15
9.5.1. Establecimiento	15
9.5.2. Vestidores.....	15
9.5.3. Comedor.....	15
9.5.4. Cobro y caja	16
9.5.5. Abastecimiento de agua	16
9.5.6. Condiciones para el ingreso al establecimiento	16
9.5.7. Sobre su personal	17
9.5.8. Personal Administrativo y Operativo.....	17
9.5.9. Personal de limpieza.....	18
9.5.10. Personal de seguridad sanitaria	18
9.5.11. Clientes.....	19
9.5.12. Distanciamiento Social.....	19
9.5.13. Desinfección de calzado.....	19
9.5.14. Residuos Sólidos	20
9.5.15. De los estacionamientos.....	21
9.5.16. Aforo	21
9.5.17. Proceso Operativos.....	21
9.6. MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	25
9.7. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES Y TURISTAS	26
10.DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS	26

1. INTRODUCCIÓN

El SARS-CoV-2 es parte de la familia Coronaviridae que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional. El nuevo nombre del padecimiento es la enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, "CO" corresponde a "corona", "VI" a "virus" y "D" a "disease" ("enfermedad").

El Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el doctor Tedros Adhanom Ghebreyesus, anunció el 11 de marzo de 2020 que la nueva enfermedad por el coronavirus 2019 (COVID-19) puede caracterizarse como una pandemia. La caracterización de pandemia significa que la epidemia se ha extendido por varios países, afectando a millones de personas.

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser, estornudar, hablar o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el COVID-19, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a algún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causa la muerte.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el COVID-19 en un nivel grave, si llegaran a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

Los restaurantes, bares y snacks que se encuentren dentro del Valle del Colca, Valle de los Volcanes y la Reserva Nacional de Salinas y Aguada Blanca, debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el gobierno tuvieron que detenerse ya que la visita por parte de turistas internacionales o nacionales podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias.

2. OBJETIVO

2.1. OBJETIVO GENERAL

El presente protocolo tiene como objetivo establecer las medidas preventivas sanitarias ante el riesgo de contagio ante el COVID-19 que deben cumplir los restaurantes, bares y snacks que se encuentren dentro del Valle del Colca, Valle de los Volcanes y la Reserva Nacional de Salinas y Aguada Blanca. Así mismo, prevenir el contagio del COVID-19 y resguardar la salud de los visitantes, colaboradores o personas ajenas durante la visita.

2.2. OBJETIVO ESPECIFICO

Establecer medidas de cumplimiento estricto para los involucrados en el presente Documento.

3. BASE LEGAL

- Ley N° 29048 Ley General de Turismo.
- Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- Decreto Supremo N° 003-2013-JUS, Aprueban Reglamento de la Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales.
- Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos”.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19”.
- Decreto Supremo 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”.
- Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, que aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas 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, y modifica el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas 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.

- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 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”.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-TR, apruébese el documento denominado “declaración jurada” a que se refiere el numeral 8.3 del artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM que, como anexo, forma parte integrante de la presente resolución ministerial.
- Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 – MINSa/DGPS, “Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR Aprueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus (COVID-19) en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA, “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.
- Resolución Ministerial N° 039-2020-MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019 – nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA, Aprueba Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico, y Tratamiento de personas afectadas por el COVID-19 en el Perú”.
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN, Aprueba “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies”.
- Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19” y deroga a la Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA.

4. ALCANCE

- El presente protocolo alcanza a todos los restaurantes, bares y snacks que se encuentren dentro del Valle del Colca, Valle de los Volcanes y la Reserva Nacional de Salinas y Aguada Blanca.

5. DEFINICIONES

- Barrera física para el trabajo: Son los elementos que disminuyen el riesgo de contacto directo entre dos o más personas y que contribuye con el objetivo de reducir el riesgo de transmisión.
- Cliente/Consumidor: Persona u organización que contrata y/o recibe los servicios de una persona o empresa.
- Desinfección: Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- Desinfectante: Solución que contiene propiedades antimicrobianas que permite eliminar o minimizar los microorganismos.
- Distanciamiento físico: Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos, usando los Equipos de Protección Personal (EPP).
- Establecimiento de hospedaje: Lugar destinado a prestar habitualmente servicio de alojamiento no permanente, para que sus huéspedes pernocten en el local, con la posibilidad de incluir otros servicios complementarios, a condición del pago de una contraprestación previamente establecida en las tarifas del establecimiento.
- Empleador/a: Toda persona natural o jurídica, privada o pública, que emplea a uno o varios trabajadores.
- Grupos de riesgo: Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgo de complicaciones por la COVID-19; para ello, la autoridad sanitaria define los factores de riesgo como criterios sanitarios a ser utilizados por los profesionales de la salud para definir a las personas con mayor posibilidad de enfermar y tener complicaciones por la COVID-19, los mismos que según las evidencias que se vienen evaluando y actualizando permanentemente, se definen como: edad mayor a 65 años, comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la Autoridad Nacional Sanitaria a las luces de futuras evidencias.
- Guía Oficial de Turismo: Persona natural acreditada con el título de Guía Oficial de Turismo otorgado a nombre de la Nación, por institutos de educación superior tecnológica (IEST), institutos de educación superior (IES), escuelas educación superior tecnológica (EEST) y centros de formación superior oficialmente reconocidos, asimismo debe estar inscrito en el Registro Nacional del MINCETUR.
- Higiene: Práctica de limpiar y desinfectar cualquier objeto, área o superficie; y a la acción del aseo personal.
- Hostal: Establecimiento de hospedaje que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea. Los hostales pueden ser categorizados de uno a tres Estrellas, debiendo cumplir con los requisitos señalados en el Anexo N° 3 del D.S. N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”.
- Hotel: Establecimiento de hospedaje que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea. Los establecimientos de hospedaje para ser categorizados como Hoteles

de Una a Cinco estrellas, deben cumplir con los requisitos que se señalan en el Anexo N° 1 del D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”.

- Huésped: Persona natural a quien se presta el servicio de alojamiento.
- Información documentada: Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que lo contiene.
- Licenciado en Turismo: Persona natural que ostenta el título de Licenciado en Turismo, o carreras/ programas afines, expedido por las universidades del país, o revalidado conforme a ley, si el título hubiera sido otorgado por una universidad extranjera e inscrito en el Colegio de Licenciados en Turismo.
- Limpieza: Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente o sustancia química.
- Mascarilla comunitaria: Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la Resolución Ministerial N° 135- 2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades.
- Mascarilla quirúrgica descartable: Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades contagiosas.
- Registro Nacional del MINCETUR: Registro Nacional de Guías Oficiales de Turismo y Licenciados en Turismo del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, en el que se deberá consolidar la información de los Registros de Prestadores de Servicios de Turismo de los Gobiernos Regionales y de la Municipalidad Metropolitana de Lima.
- Responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores: Profesional de la Salud u otros, que cumple la función de gestionar o realizar el Plan para la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco de la Ley N° 29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Tiene entre sus funciones prevenir, vigilar y controlar el riesgo de COVID-19.
- Residuos sólidos: Residuo sólido es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final. Los residuos sólidos incluyen todo residuo o desecho en fase sólida o semisólida. También se considera residuos aquellos que siendo líquido o gas se encuentran contenidos en recipientes o depósitos que van a ser desechados, así como los líquidos o gases, que por sus características fisicoquímicas no puedan ser ingresados en los sistemas de tratamiento de emisiones y efluentes y por ello no pueden ser vertidos al ambiente. En estos casos los gases o líquidos deben ser acondicionados de forma segura para su adecuada disposición final.
- Riesgo bajo de exposición: Los trabajos con un riesgo de exposición bajo son aquellos que no requieren contacto con personas que se conozca o se sospeche que están infectados con SARS-CoV2, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; o en el que, se puedan usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
- Riesgo mediano de exposición: Los trabajos con riesgo mediano de exposición, son aquellos que requieren contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; y que, por las condiciones en el que se realiza no se pueda usar o establecer barreras físicas para el trabajo.

- Riesgo alto de exposición: Trabajo con riesgo potencial de exposición a casos sospechosos o confirmados de COVID-19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID-19, pero que no se encuentran expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.
- Superficies inertes: Aquellas como utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.
- Superficies vivas: Superficies de los organismos vivos, de materia orgánica como los alimentos, incluyendo las partes del cuerpo humano como las manos.
- Termómetro clínico infrarrojo: Equipo que mide la temperatura corporal del ser humano, que determina las muestras a través de luz infrarrojo y resultados inmediatos.
- Trabajador: Este concepto incluye el personal operativo de la institución AUTOCOLCA, encargados de la venta del Boleto Turístico y del control de ingreso al Valle del Colca.

6. RESPONSABILIDADES

ACCIÓN	RESPONSABLE	RESPONSABILIDAD
Planificación	propietario	<p>Planear y organizar todas las operaciones y actividades que establece el presente protocolo.</p> <p>Demostrar liderazgo y compromiso con el cumplimiento del presente protocolo.</p> <p>Establecer políticas sanitarias y medidas preventivas para evitar el contagio y desviaciones en el cumplimiento del protocolo, y tomar acciones inmediatas para mitigar la propagación del COVID-19.</p> <p>Realizar y cumplir demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.</p>
	Administrador	Designar responsabilidad de cumplimiento de protocolos a cada Jefe de Área, facilitando los recursos necesarios de acuerdo a la actividad que realiza el personal.
Adquisición	Propietario	Gestionar y facilitar los recursos necesarios para la implementación y ejecución del presente protocolo.

		Asegurar que los trabajadores cuenten con todos los recursos e implementos necesarios (desinfectante, alcohol en gel, bandeja para desinfección de calzado, etc.) para mantener la salubridad y la limpieza que resulten necesarios.
Prevención	Administrador	<p>Dirigir y controlar las desviaciones de incumplimiento de los protocolos y tomar acciones inmediatas para mitigar el contagio del COVID-19.</p> <p>Gestionar la compra de pruebas rápidas para COVID-19 y mantener a disposición del personal autorizado para su uso.</p> <p>Realizar y cumplir demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.</p>
	Recursos humanos	<p>Implementar sistemas de registros de ingreso del personal distinto a la marcación por huella digital.</p> <p>Elaborar e implementar un cronograma de capacitación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para todo el personal de acuerdo a sus actividades a realizar.</p> <p>Para el personal que se reincorpore al trabajo, debe enviar el formato de declaración jurada vía correo u otro medio virtual y recibir el registro por las mismas vías para la evaluación de su estado de salud.</p> <p>Implementar y controlar la ejecución de la medición de temperatura corporal del personal administrativo y operativo. Dicha acción debe ser realizada al ingreso, salida y cuando sea necesario durante la actividad. Mantener información documentada y actualizada de los registros de temperatura.</p>

		<p>Implementar sistema de trabajo a distancia (remoto, teletrabajo y otros) para el personal con factores de riesgo.</p> <p>Realizar las pruebas serológicas o moleculares del COVID-19.</p> <p>Realizar demás actividades que son de su competencia.</p>
	Jefes de área	<p>Supervisar y controlar el cumplimiento del presente protocolo a todo el personal a cargo.</p> <p>Verificar la disposición de los EPP de los trabajadores, de existir déficit, solicitar la reposición.</p> <p>Programar capacitaciones de sensibilización sobre el COVID-19.</p> <p>Cumplir con los protocolos establecidos al inicio, durante y al finalizar la labor.</p>
Monitoreo y control	Alta dirección	<p>Asegurar que todo el personal cumpla con los protocolos establecidos por el hotel.</p> <p>Realizar reuniones de evaluación de las acciones de mejora para mitigar los contagios de COVID-19.</p>
	Administrador	Reportar a la alta dirección el estado de cumplimiento de protocolos sanitarios y la salud de los huéspedes.
	Jefes de área	Reportar al administrador el estado de cumplimiento de protocolos sanitarios del personal.

7. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente protocolo es aplicable para todos los restaurantes, bares y snacks que se encuentren dentro del Valle del Colca, Valle de los Volcanes de Andagua y la Reserva Nacional de Salinas y Aguada Blanca.

8. DISPOSICIONES PRELIMINARES

- Elaborar 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, Según corresponda.
- Todo personal de mediano y alto riesgo de exposición a COVID-19 debe pasar por la prueba serológica o molecular antes de regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo. En caso de que el personal sea de bajo riesgo, la aplicación de la prueba será potestativa a la indicación del empleador.
- Evaluar la clasificación del riesgo de los puestos de trabajo generados en su actividad de acuerdo a las condiciones propias del establecimiento.
- Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSa “Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.
- Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- Brindar el servicio en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- El responsable del negocio debe verificar que los proveedores cuenten con la constancia de autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.
- Publicar su 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.
- Se recomienda que el Libro de Reclamaciones sea virtual.
- La documentación de venta, facturas o boletas, deben entregarse preferentemente en forma digital.
- Es recomendable registrar la información necesaria para realizar la trazabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio para tomar las acciones correctivas necesarias. Nota: Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.
- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología.
- Implementar el trabajo remoto o teletrabajo en aquellos puestos que no precisen de asistir al centro de trabajo; así como para los trabajadores con factores de riesgo para COVID-19. Se debe realizar un seguimiento clínico a distancia.
- Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la categorización de caso sospechoso, la empresa define los mecanismos que empleará para realizar la toma de la prueba rápida, de presentarse un resultado reactivo del trabajador, comunicará a la familia y se reportará al MINSa.
- No se utilizará mantelería.
- Las medidas preventivas establecidas en el presente protocolo aplican para una o varias personas que hacen uso del servicio.
- Las zonas de recreación, buffets, mesas comunes y salones privados deben mantenerse cerrados.
- Habilitar los espacios abiertos como terrazas, jardines o patios como zonas de atención

9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

9.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Elaborar e implementar un cronograma con la frecuencia necesaria de desinfección, desinsectación y desratización, y ejecutar dichas actividades por un personal competente o una empresa autorizada por el Ministerio de Salud. Asimismo, solicitar la documentación necesaria que acredite las buenas prácticas de saneamiento, tales como certificado e informe, autorización de los insumos y empresa prestadora de servicios, entre otros.
- Seguir las concentraciones recomendadas por el presente documento a fin de asegurar su efectividad.
- Para la desinfección de calzado deberá usarse hipoclorito de sodio al 0,2 %.
- Para la desinfección de manos se deberá usar alcohol al 70% de manera constante.
- Se debe garantizar, verificar la limpieza y desinfección de todos los ambientes de manera constante.
- Para los Servicios Higiénicos, se deberá verificar la limpieza y desinfección de las superficies inertes tales como: Inodoros, paredes, puertas, manijas de puertas, pisos, lavatorios, dispensadores con hipoclorito de sodio al 0,1%.
- Se deberá realizar la limpieza y desinfección de todos los productos con hipoclorito de sodio al 0,02% o con peróxido de hidrogeno al 0,5 % y su almacenamiento.
- El personal encargado de realizar la limpieza de la habitación deberá contar con todos los EPP necesarios para resguardar su salud.
- El personal encargado deberá contar con bolsas aislantes limpias y desinfectadas, para la disposición de los residuos sólidos.
- Para la limpieza en presencia del cliente, deberá mantener en todo momento el distanciamiento social.
- La desinfección de las superficies inertes en los Servicios Higiénicos se realizará con hipoclorito de Sodio al 0,1%.
- Para los residuos sólidos, la limpieza debe de utilizarse agua y detergente, y para la desinfección utilizar una solución de hipoclorito de sodio (lejía) diluida al 1% o según las instrucciones de desinfección señaladas en la etiqueta del envase del producto, el cual debe contar con la autorización de DIGESA
- Todos los insumos, productos e implementos de limpieza deberán ser debidamente almacenados e identificados.
- Limpieza y desinfección constante de todos los ambientes y áreas comunes, superficies que entran en contacto con manos.

9.2. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA DE LOS GUIAS, TURISTAS, TRABAJADORES

- El personal encargado de realizar este registro de temperatura, también deberá llenar una ficha de sintomatología Covid-19 – Declaración Jurada a todos los trabajadores de su establecimiento.
- El personal deberá informar a los usuarios sobre las medidas preventivas optadas por el establecimiento, tales como, uso de mascarilla, distanciamiento social, lavado y desinfección de manos.
- Cualquier persona interna o externa que presente fiebre, tos, dolor de garganta, malestar general, entre otros, debe comunicar de inmediato al personal encargado de salud de la empresa u otra persona que realice la misma función para su evaluación. En caso que la comunicación sea directa, se respetará la distancia de al menos (02) metros.
- Todos los restaurantes deberán identificar los riesgos de exposición de sus trabajadores.
- Todos los restaurantes gestionarán la toma de la temperatura previo al ingreso de los/las servidores/as, trabajadores/as. El Personal de vigilancia, u otro personal capacitado será encargado de validar la temperatura corporal de cada persona que ingrese a sus ambientes, la cual deberá encontrarse por debajo de los 37.5°C.
- Se restringirá el ingreso a todas las personas que presenten una temperatura corporal mayor a 37.5°C

9.3. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

- Todos los restaurantes deberán implementar estaciones de lavado de manos (lavadero, caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla), para el uso de todos los clientes y trabajadores.
- Todos los restaurantes deberán asegurar dispensadores de alcohol al 70% o alcohol en gel en todos los ambientes del restaurant para la desinfección de manos.
- El lavado de manos y/o desinfección de manos es de carácter obligatorio para todas las personas que ingresen y/o compren.
- Las estaciones de lavado de manos deberán estar abastecido con agua, jabón líquido, papel toalla, tachos para los residuos, debidamente señalizados, en la medida de lo posible contenga mecanismos que eviten el contacto de las manos.
- Los dispensadores de alcohol en gel o alcohol al 70%, deberán estar abastecidos, señalizados y en la medida de lo posible contenga mecanismos que eviten el contacto de las manos.
- En la parte superior de cada estación de lavado o de manos dispensadores de alcohol en gel o alcohol al 70% deberá indicarse mediante carteles la

ejecución adecuada del método de lavado correcto o uso del alcohol en gel para la higiene de manos.

- La técnica correcta para lavarse las manos es la siguiente:
 - Liberar las manos y muñecas de toda prenda u objeto.
 - Mojar las manos con agua a chorro. Cerrar el grifo.
 - Cubrir con jabón las manos húmedas y frotarlas hasta producir espuma, incluyendo las palmas, el dorso, entre los dedos y debajo de las uñas, por lo menos durante 20 segundos.
 - Abrir el grifo y enjuagar bien las manos con abundante agua a chorro.
 - Eliminar el exceso de agua agitando o friccionando ligeramente las manos, luego secarlas comenzando por las palmas, siguiendo con el dorso y los espacios interdigitales.
 - Es preferible cerrar el grifo, con el material usado para secar las manos, no tocar directamente.
 - Eliminar el papel desechable arrojándolo en el tacho.

9.4. SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DE COVID – 19

- Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades en el ámbito de aplicación
 - Exponer la importancia de lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con flexura del codo, no tocarse el rostro.
 - El uso de EPP.
- Mantener la información documentada que evidencie la ejecución de la sensibilización, capacitación, limpieza, desinfección y otras medidas.
- Sensibilizar la importancia de reportar tempranamente la presencia de sintomatología COVID-19.
- Facilitar medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a COVID-19.
- Gestionar la difusión de las medidas sanitarias para la prevención del contagio de covid-19, por medios digitales o físicos para la sensibilización de los clientes.
- Informar al cliente lo siguiente:
 - Uso obligatorio de mascarilla durante su permanencia, debiendo ser usada en forma correcta y encontrarse en buen estado.
 - Comunicar los síntomas asociados a COVID-19
 - Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio de Covid-19.
- Educar permanentemente en medidas preventivas, para evitar el contagio de COVID-19 dentro del campo de aplicación del presente documento.
- Se deberá verificar la implementación de carteles de sensibilización.
- Se deberá verificar la implementación de carteles de 70x40 cm para el correcto proceso de lavado de manos.

- Los estacionamientos, deberá contar con señalización en el piso para rutas de acceso y salida para el público.
- En los servicios higiénicos públicos, deberán estar debidamente señalizados tanto en rutas de comunicación como de acceso.
- Se verificará la implementación las señalizaciones en los diversos puntos del restaurante:

Señalización	Medidas	Ubicación
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso de mascarilla 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingresos y salidas ▪ Salones ▪ Puntos de atención al cliente ▪ Estacionamientos ▪ Pasadizos ▪ Áreas de tránsito de personas no detalladas anteriormente.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distanciamiento Social 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingresos y salidas ▪ Salones ▪ Puntos de atención al cliente ▪ Estacionamientos ▪ Pasadizos ▪ Áreas de tránsito de personas no detalladas anteriormente.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zona de alto riesgo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostradores de alto contacto ▪ Salas de espera, asientos, sillones ▪ Pasamanos, ascensores, escaleras
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desinfección de manos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estaciones o puntos de dispensadores ▪ Ingresos ▪ Salas de espera ▪ Servicios Higiénicos
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavado de manos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estaciones de lavado de manos
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Control de temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntos de Control
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desinfección de calzado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntos de pediluvio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entradas y salidas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 70x40 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingresos y salidas
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aforo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 40x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingresos ▪ salones ▪ Playas de estacionamiento ▪ Ascensores ▪ Jardines ▪ Todos los ambientes que concentren personas
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De los pisos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 30x30 cm (circular) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En los ingresos ▪ puntos de cobro ▪ salones
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Señalización de Residuos según su tipo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20x30 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En los tachos

9.5. MEDIDAS PREVENTIVAS COLECTIVAS

- Alentar buenos hábitos personales respiratorios para evitar el contagio como: cubrirse con el antebrazo o pañuelo desechable al estornudar o toser.
- Promover la técnica correcta de lavado de manos
- Proveer alcohol en gel o alcohol al 70%, papel higiénico, toallas desechables y jabón en los servicios higiénicos, estaciones de lavado de manos y dispensadores.

9.5.1. Establecimiento

- Implementar dispensadores de alcohol gel, en lugares estratégicos.
- El establecimiento deberá contar con un botiquín para urgencias, el cual deberá contener elementos de protección personal en igual número a su aforo en condiciones normales.
- Todos los pasadizos, gradas y zonas de accesos deberán estar libres de muebles y ornamentos innecesarios.
- Se debe procurar la ventilación y recirculación del aire de manera natural en todas las áreas, para lo cual se deberán abrir puertas y ventanas.
- El aforo de los ambientes.
- Fumigación periódica de todos los ambientes del establecimiento.

9.5.2. Vestidores

- Se deberá contar con vestidores para el uso exclusivo del personal.
- El vestidor deberá contar con una zona de despacho de EPP para el personal
- EL vestidor deberá contar con dispensadores de alcohol en gel.
- Los casilleros estarán distribuidos respetando el distanciamiento de un (01) metro entre ellos.
- La empresa definirá una zona específica para la recepción y entrega de pedidos (repartidor y cliente), los espacios necesarios para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de despacho, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.

9.5.3. Comedor

- Se deberá realizar la coordinación y reservación del servicio con los grupos de comensales, para establecer horarios de atención para cada uno de ellos y así evitar aglomeraciones.

- Distribuirá y acondicionará las mesas respetando el distanciamiento social, estas deberán contar con una distancia mínima de dos (02) metros entre el borde de una y otra. De no ser posible, puede adaptarse barreras físicas entre las mesas.
- El uso de mascarilla es obligatorio y solo durante el consumo de sus alimentos deberá quitarlos.
- Si en el grupo hay miembros de una sola familia o grupo social que comparte un mismo núcleo, podrán compartir la misma mesa, sin embargo, deberán mantener la distancia social con personas ajenas.
- Las mesas no deberán usar manteles y otros elementos que dificulten la desinfección constante de estas, podrán usarse manteles sintéticos que faciliten el proceso.
- Los mostradores, exhibidores y área de caja deberán contar con barreras físicas para evitar el contacto físico con los comensales.
- Deberá existir e instalarse elementos de desinfección de manos en diversos puntos estratégicos.
- El piso deberá estar debidamente señalizado en cada punto estacionario que utilizará el comensal.

9.5.4. Cobro y caja

- La cabina de cobro por los alimentos deberá contar con una barrera de aislamiento físico, pantallas o mamparas que garanticen el menor contacto posible con el público en general.
- Se deberá contar con los medios necesarios para realizar el pago electrónico, a través de app u otros similares.
- La cabina deberá contar con un POS para el pago con tarjeta, el mismo que será desinfectado todas las veces que tenga contacto con alguna persona, al igual que las tarjetas.
- Para el pago en efectivo se deberá aplicar el “Instructivo de pago de servicios con tarjeta o efectivo”.

9.5.5. 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.

9.5.6. Condiciones para el ingreso al establecimiento

- Deberá señalizarse la ruta de acceso desde la playa de estacionamiento, o zona de descenso de pasajeros, hacia el restaurante.
- El usuario, así como los empleados del establecimiento, deberán transitar por los pediluvios, estaciones de lavado y desinfección de manos.

- En la puerta de acceso al establecimiento deberá existir un dispensador de alcohol en gel.
- Deberán utilizar de manera obligatoria los EPP reglamentados.
- Se deberá de realizar el registro de la temperatura corporal de los comensales, utilizando un termómetro clínico infrarrojo.
- Se deberá aplicar todos los protocolos establecidos en el presente documento.

9.5.7. Sobre su personal

- Consideración general previa al inicio de actividades
- Todo trabajador al ingresar a la zona de trabajo deberá pasar por el control sanitario, registro de temperatura corporal con termómetro digital llenado de ficha de sintomatología COVID 19, declaración jurada.
- El personal deberá recibir los elementos de protección personal otorgados por la institución de manera gratuita, embolsados herméticamente, los que deberán estar desinfectados, de igual manera un dispensador de alcohol liquido al 70% en spray.
- El personal deberá colocarse sus EPP según instructivos.

9.5.8. Personal Administrativo y Operativo

- El personal previo al reinicio de las actividades debe enviar la ficha de sintomatología COVID-19 para el regreso al trabajo (Anexo 2 de la R.M N° 448- 2020-MINSA) el cual tiene carácter de declaración jurada por medios virtuales, para la toma de acciones correspondientes.
- Asegurar la disponibilidad de los EPP para todo el personal en todos los procesos.
- Velar por el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de las instalaciones.
- Realizar el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo.
- Monitorear y hace cumplir las acciones del presente protocolo, reporta los incumplimientos a la Gerencia.
- Mantener la documentación para demostrar el cumplimiento del presente protocolo
- 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.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa.
- Verificar el lavado o desinfección de manos.
- La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente y de manera gratuita.

9.5.9. Personal de limpieza

- Además de contar con los EPP reglamentados según Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. También deberá contar con over all sanitarios, guantes de repuesto, dispensador de alcohol al 70% y protector de zapatos.
- Deberá realizar la desinfección de pisos, paredes, y ambientes de uso privado, en cada ocasión que sea utilizado.
- Mantener en buen estado de higiene y operatividad todos los ambientes, accesorios demás materiales.
- Respetar el orden y el distanciamiento social durante el uso de estos servicios.
- Comunicar de manera inmediata cualquier desperfecto de las instalaciones.
- Deberá contar con bolsas herméticas de color rojo para la disposición de residuos sólidos considerados de riesgo biológico.
- Deberá verificar que en los lavatorios exista dispensadores de jabón líquido con los insumos necesarios al igual que el papel toalla.
- Deberá verificar la existencia de dispensadores de papel higiénico y los insumos en cada cubículo privado.
- Realizar el acopio de residuos sólidos de manera constante.
- Deberá recordarle al público el distanciamiento social, cada vez que se requiera.

9.5.10. Personal de seguridad sanitaria

- Deberá contar con los EPP reglamentados según Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. También deberá contar guantes de repuesto y dispensador de alcohol al 70%.
- Deberá contar con un termómetro digital.
- Deberá contar con dispensador de alcohol en gel.
- Deberá desinfectar todos los equipos y material que le sea otorgado para el desarrollo de sus funciones.
- Deberá contar con fichas de control de sintomatología covid-19 - declaración jurada.
- Deberá gestionar o realizar la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco del riesgo de COVID-19, así como de los comensales que ingresan al establecimiento.
- Deberá monitorear la implementación y cumplimiento del presente protocolo.
- Deberá mantener informado al Administrador y al Gerente General sobre la implementación y desempeño del presente protocolo.
- Coordinará la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el MINSA.
- Deberá mantenerse informado y actualizado sobre las disposiciones regulatorias y demás publicaciones oficiales emitidas por el MINSA.

- Deberá monitorear el uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos para la aplicación del presente protocolo (EPP).
- En caso de hallarse un caso sospechoso de COVID 19, deberá trasladar a la persona a la cabina de aislamiento más próxima.
- Se encargará de contactarse con el centro de salud más cercano para la aplicación de protocolos según MINSA.
- Deberá lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación, así como la desinfección de todos los elementos utilizados durante su jornada laboral.

9.5.11. Clientes

- Deberán contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por la empresa de acuerdo con el presente protocolo.
- 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.
- Deberá ubicarse en los espacios delimitados por la empresa durante el recojo del pedido.

9.5.12. Distanciamiento Social

- Durante el ingreso deberá mantener el distanciamiento no menor de 1 metro.
- Dentro de las instalaciones deberán mantener el distanciamiento no menor de 1 metro.
- En los asientos y sofás dentro de las instalaciones deberán estar a un metro de distancia y señalar los asientos pegados.

9.5.13. Desinfección de calzado

- Todos los restaurantes deberán implementar pediluvios en los ingresos y salidas para la desinfección de calzado abastecido con hipoclorito de sodio al 0,2 %.

9.5.14. Residuos Sólidos

- Los residuos sólidos generados deben disponerse en tachos de material rígido con tapa, para residuos comunes tachos y bolsas de polietileno de color negro y para residuos peligrosos, tachos rojos y bolsas de polietileno rojas.
- Para los puntos de acopio de los residuos sólidos, deberán implementar tachos de color negro para residuos comunes y tachos de color rojo para residuos peligrosos.
- Las mascarillas y guantes descartables utilizados como barrera sanitaria por las personas deben ser retirados con cuidado luego de su uso. En el caso de las mascarillas, estas deben doblarse a la mitad de modo que las gotas generadas de la nariz y boca no queden expuestas; luego, se deben romper las tiras, lazos o bandas (para evitar su reuso). Tanto las mascarillas como los guantes deben disponerse en una bolsa plástica que debe ser amarrada con doble nudo y, en la medida de lo posible, se le debe rociar una solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5% de dilución o según las indicaciones de desinfección del etiquetado del producto (el producto a utilizar debe contar con autorización de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA), para su posterior disposición final en el contenedor de residuos sólidos más cercano. Por ningún motivo se deberán disponer estos materiales en la vía pública, ni abrir las bolsas.
- Previo a la recolección de los residuos sólidos por parte del servicio municipal, la bolsa que se encuentre llena hasta las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad deben ser amarrada con doble nudo, de manera que se encuentre cerrada herméticamente y asegurándose que no presenten ningún rasguño u orificio.
- Después de cerrar la bolsa, esta debe ser rociada con una solución de hipoclorito de sodio (lejía) diluida al 1% o según las instrucciones de desinfección señaladas en la etiqueta del producto, el cual debe contar con autorización sanitaria de la DIGESA.
- Seguidamente, se debe colocar la bolsa que contiene los residuos dentro de una segunda bolsa de revestimiento y amarrarla con doble nudo. Esta bolsa no debe volver a abrirse bajo ningún motivo.
- La recolección de los residuos debe realizarse por personal que cuente con equipos de protección personal (en adelante, EPP) necesarios para el manejo de residuos sólidos. Las autoridades locales se encargan de verificar la correcta dotación de los EPP.
- Los programas de segregación en fuente y recolección selectiva se deberán reiniciar progresivamente, al culminar el aislamiento social obligatorio decretado por el Estado de Emergencia Nacional, aplicando las medidas de seguridad correspondientes.
- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido: para los residuos sólidos generados en el campo de aplicación, se usará bolsa de polietileno de color rojo que para los residuos peligrosos y

su posterior desinfección. Para los residuos sólidos comunes, se usará bolsa de polietileno de color negro.

- La recolección de los residuos debe realizarse por personal que cuente con EPP necesarios, para lo cual las autoridades locales se encargan de verificar la correcta dotación de los EPP.

9.5.15. De los estacionamientos

- El espacio de aparcamiento por vehículo deberá ser delimitado en un área perimetral de 7 x 4 m.
- El lugar deberá contar con un botiquín para urgencias, el cual deberá contener elementos de protección personal en igual número a su aforo en condiciones normales.

9.5.16. Aforo

- Se deberá verificar el aforo general al 50% de sus trabajadores.
- Todos los aforos deberán estar debidamente señalizados.

9.5.17. Proceso Operativos

- **Compra (Descripción de las medidas de bioseguridad)**
Antes de la actividad:
 1. Lavarse y desinfectarse las manos.
 2. Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP.
 3. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
 4. Debe portar EPP de contingencia durante la compra.**Durante la actividad**
 1. Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
 2. Mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
 3. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
 4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
 5. Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.**Después de la actividad**
 1. Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas de bioseguridad descritas.
 2. Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación.

3. Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.

- **Recepción (Descripción de las medidas de bioseguridad)**

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
4. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
2. Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
3. 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).
4. Usar los delantales en todo momento de la operación.
5. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

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

- **Almacenamiento (Descripción de las medidas de bioseguridad)**

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.
5. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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

- **Acondicionamiento (Descripción de las medidas de bioseguridad)**

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.

4. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad:

1. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.
3. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.
4. 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.).
5. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad:

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

- **Preparación de pedidos (Descripción de las medidas de bioseguridad)**

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
2. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
3. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
4. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
5. 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

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

- **Despacho y entrega (Descripción de las medidas de bioseguridad)**

Antes de la actividad:

1. Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
2. Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
3. Verificar que el personal cuente con los EPP.

4. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
5. Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
6. Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

Durante la actividad

1. Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
2. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
3. 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.
4. Definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (02) metros-
5. 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.
6. Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.
7. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
8. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
9. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
10. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

Después de la actividad

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

- Reparto (Descripción de las medidas de bioseguridad)

Antes de la actividad:

1. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.
2. Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.
3. Desinfectar el contenedor donde se coloca los pedidos.
4. Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.
5. Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
6. Planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos.

Durante la actividad

1. Entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.
2. Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago.

3. Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas de bioseguridad.
4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
5. Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).
6. Verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega.
7. Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

Después de la actividad

1. Limpiar y desinfectar las superficies del vehículo y el contenedor, al retornar a la empresa.
2. Desechar los EPP en los tachos destinados a residuos peligrosos.
3. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.

9.6. MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- El uso de EPP es de carácter obligatorio para todas las personas involucradas en el ámbito de aplicación, entiéndase personal administrativo, cocineros, mozos, personal de atención, cobro, fiscalizadores, servidores, capacitadores u otro trabajador.
- El empleador debe cumplir con los lineamientos de medidas de protección personal de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.6. de la R.M. N° 448-2020-MINSA.
- Para asegurar el uso correcto de los EPPs, deberán considerar los instructivos para el uso de mascarilla y el uso de guantes.
- Para las mascarillas comunitarias, se deberán elaborar bajo las especificaciones y medidas establecidos en la R.M. 135-2020 MINSA.
- Mascarilla tipo N95, para Médicos Ocupacionales, ya que brinda protección ante el contacto directo y constante con personas asintomáticas y/o sintomáticas-sospechosas a descartar infección por COVID-19.
- El tiempo de uso de la mascarilla facial son los siguientes:
 - Mascarilla facial-reusable tipo tela, el uso para intercambiar la mascarilla es diario (8 a 10 horas), luego proceder al lavado antes de su reúso (con agua y detergente) y respectivo planchado.
 - Mascarilla tipo quirúrgica, el uso es de 1 día (24 horas), luego se procede a desechar cortando la mascarilla y colocarlo en una bolsa aparte, rociarla con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 1% para colocarlo junto a los residuos comunes.

- Mascarilla tipo N95, el uso es de hasta 3 días (en contacto con la persona con COVID-19) y hasta 7 días si se usa esporádicamente, dependiendo de la manipulación y conservación.
- El personal deberá recibir los elementos de protección personal otorgados por el restaurante de manera gratuita, embolsados herméticamente, los que deberán estar desinfectados.
- Del personal de Seguridad sanitaria, deberá adicionar a su EPP, un termómetro digital, auto parlante portátil.

9.7. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES Y TURISTAS

- Todos los restaurantes deberán considerar dentro de su Plan de vigilancia, prevención y control de Covid-19, una persona competente para la vigilancia de la salud de su personal que trabaje.
- Se tomará la temperatura corporal de todas las personas que ingresen al restaurant y su posterior registro de la temperatura de sus trabajadores.
- Todos los restaurantes, mediante una persona capacitada deberá llenar una ficha de sintomatología Covid-19 – Declaración Jurada, por cada individuo que ingrese al establecimiento.
- Todos los restaurantes, mediante una persona capacitada deberá registrar de manera diaria en control de sintomatología Covid-19 de todos sus trabajadores.
- Toda persona con fiebre y evidencia de signos o sintomatología COVID-19, que sea identificado, se considera como caso sospechoso, y se realizará:
 - Comunicar a la autoridad de salud de su jurisdicción.

10. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- Elaborar 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, Protocolo sectorial de Ministerio de Producción, así como lo dispuesto en el presente Documento. Según corresponda.
- No podrá laborar dentro de un restaurante, bar, o snack, en atención al público, limpieza y desinfección, reparto u otra actividad que tenga contacto con los clientes aquella persona que se encuentre dentro del grupo de riesgo, el cual se define por comprender a un grupo de personas con las siguientes características: tener edad mayor a 65 años, comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la Autoridad Nacional Sanitaria a las luces de futuras evidencias.



J. Manuel Juárez Alarcón
ABOGADO
C.A.A. 9492

Juárez Alarcón Ludgardo M.
Abogado



Peralta Basurco Sandra E.
Licenciada en Turismo



Aguilar Zavaleta Rubén
Licenciado en C. Comunicación



Llacho Paquico Adrián B.
Guía Oficial de Turismo



Jesús Quispe Ancco
MÉDICO - CIRUJANO
C.M.P. 081975

Quispe Ancco Jesús
Médico - Cirujano