	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL

OBJETIVO

Orientar en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que debe adoptar el personal para el servicio de alimentos y bebidas de la cocina principal en la sede social dentro de la Corporación Club Puerto Peñalisa, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

MARCO JURÍDICO

El siguiente protocolo de bioseguridad se realiza bajo la Resolución 1050 de 2020 del 26 de Junio del 2020

DEFINICIONES


Aislamiento: separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Aislamiento respiratorio: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites. superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.


COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Mascarilla Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

boca.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica, por sus siglas en inglés.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud - IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).


SARS-CoV-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan. China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus

MEDIDAS GENERALES

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas


Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección en sus hogares.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

A continuación, se describen de manera puntual las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus:

Lavado de manos

- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas y empleadas de servicio.
- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

Como lavarse las manos

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



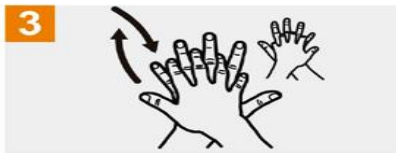
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



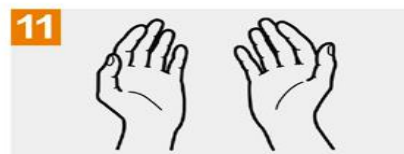
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA


SAVE LIVES
Clean Your Hands

Distanciamiento físico

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:

- El distanciamiento social entre personas será de 2 metros.
- El distanciamiento en el comedor principal entre mesa y mesa será de 2 metros.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL
CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

PROTOCOLO USO ADECUADO DE GEL ANTIBACTERIAL


- Recuerde que el uso de gel antibacterial no reemplaza el lavado de manos como primer método prevención de contagio de infecciones en general.
- El gel antibacterial debe tener una concentración igual o mayor a 65% de alcohol.
- Coloque una buena cantidad de gel en la palma de la mano.
- Realice movimientos circulares en la palma de la mano para cubrirla en su totalidad incluidos los dedos.
- Frote el gel entre los dedos sobre las palmas con la mano abierta.
- Frote el gel entre los dedos sobre el dorso de las dos manos.
- Realice movimientos circulares en los dedos gruesos (1er dedo).
- Deje secar el gel por 10 segundos.

PROTOCOLO USO ADECUADO DE TAPABOCAS

- Antes de colocarse el tapabocas realice lavado de manos por 60 segundos.
- En los tapabocas con color más oscuro de una cara, esta se debe colocar hacia adentro.
- Coloque el elástico del lado derecho en la oreja, coloque la superficie de tapabocas sobre nariz y boca fijando en la parte superior, coloque el elástico izquierdo.
- No vuelva a tocar el tapabocas por ningún motivo.
- Solo retirar el tapabocas en el momento en que va a dejar un periodo de tiempo sin su uso.
- Retire del tapabocas solo realizando contacto con el elástico de alguno de los lados sin tocar la superficie exterior del mismo.
- Realice lavado de manos por 60 segundos. Cada vez que toque, retire o coloque de nuevo el tapabocas. Si se siguen estas indicaciones anteriormente mencionadas usted no ha contaminado su tapabocas.
- Si tuvo contacto con personas con síntomas respiratorios sin que estas tenga uso de tapabocas, retire su tapabocas, descártelo y realice lavado de manos como en el paso inicial.

PROTOCOLO USO ADECUADO DE GANTES

- Los guantes como elemento de protección son de uso exclusivo para personal de salud que manejen casos sospechosos y positivos y personal de trabajadores que tengan contacto directo con público, no se requiere su uso permanente.
- Antes de colocarse los guantes realice lavado de manos por 60 segundos.
- Introduzca la mano derecha ayudado por la mano izquierda que sostiene el guante solo en su parte superior (borde grueso), sin tocar el exterior de este.
- Realice el mismo procedimiento para colocar el guante de mano izquierda.


	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

- Durante el tiempo que permanezca con los guantes, no toque su cara u otras partes de su cuerpo o de su ropa.
- Si evidencia desgarrado o deterioro de los guantes debe cambiarlos inmediatamente.
- Limpie los guantes con agua y jabón o gel antibacterial si cree que ha tenido un contacto manual sospechoso de contagio.
- Para retirar los guantes: Cierre el puño de la mano derecha, sujete el borde grueso superior del guante derecho con la mano izquierda y traccione hacia abajo envolviendo el puño, dejando la parte interna hacia afuera, cierre el puño de la mano izquierda, sujete el borde grueso del guante izquierdo con los pulpejos de los dedos 1° y 2° (dedo grueso e índice) de la mano derecha traccione hacia abajo envolviendo el puño, dejando la parte interna hacia afuera.
- Descarte los guantes cuando ya no puedan ser utilizados por desgaste o ruptura.
- Realice nuevamente lavado de manos por 60 segundos.
- Recuerde que los guantes no los debe llevar a la casa (pueden estar contaminados).
- No toque con los guantes todas las superficies de trabajo debido a que, si realizo contacto con personas contaminadas, usted está propagando el virus.

Medidas locativas

Adecuación

- Dotar a los trabajadores de elementos como: jabón para el lavado de manos, toallas de papel para el secado y gel desinfectante estableciendo rutinas de limpieza cada 2 horas.
- Disponer de canecas con pedal para facilitar la eliminación correcta de toallas, pañuelos, etc.
- Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente de las superficies de trabajo y contacto común
- Aplicar protocolos de limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, después de cada uso.
- Promover el pago del servicio a través de los medios virtuales dispuestos para este fin.
- Limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante las tarjetas y datafonos, en caso de contar con ellos, después de cada uso.
- Restringir labores de mantenimiento y otros servicios con personal externo. Especialmente durante las actividades operativas, para disminuir el margen de posible contaminación por el virus.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

Mantenimiento y desinfección


- Establecer protocolos de desinfección y limpieza y reforzarlos en las áreas de preparación. Estos protocolos deben incluir los utensilios de cocina y demás elementos propios de la actividad.
- Establecer rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, ambientes, superficies de trabajo y contacto común, con desinfectantes con actividad virucida.
- Las mesas y sillas de servicio se deben desinfectar cada vez que sean utilizados, en el caso de no ser utilizadas realizarlo cada 2 horas.
- Utilizar gel antibacterial para higiene de manos o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro, después de manipular dinero en efectivo y de tener contacto con superficies u otras personas.
- Favorecer el uso de tarjetas débito o crédito. Si se utiliza efectivo. garantizar el lavado de manos o uso de gel antibacterial, después de cada manipulación.

Áreas de preparación de alimentos

- Realizar la limpieza en profundidad de pisos, paredes. superficies de cocina, entre otros, dos veces al día.
- Limpiar y desinfectar cada uno de los de utensilios de cocina posterior a cada uso.
- Desmontar los equipos que se componen de varias piezas. como hornos con bandejas, microondas con platos, freidoras. para garantizar una limpieza efectiva y una correcta desinfección.
- No barrer en seco, ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpias que se usarán para preparar alimentos.
- Mantener elementos de limpieza y desinfección específicas para esta área.

Elementos de protección personal

- Dotar a los trabajadores de elementos de protección personal, en especial. tapabocas y/o guantes, estos últimos en caso de requerirse. La dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de dichos elementos.
- Dotar a los trabajadores de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección. Elementos de protección personal, en especial, tapabocas y/o guantes. estos últimos en caso de requerirse. Esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de tales elementos.
- Garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios, tales como agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso y promover el lavado frecuente de manos.
- Asegurar que todo el personal se lave y desinfecte las manos durante su jornada


	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

laboral.

- Garantizar, en las zonas de preparación de alimentos, los procesos de desinfección de ambientes y superficies de trabajo y contacto común, así como el lavado frecuente de utensilios para evitar la contaminación cruzada.
- Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal.
- Los meseros, los empleados de la cocina y en general todo el personal deben usar el tapabocas durante toda la jornada laboral.

Manipulación de insumos, productos y alimentos

- Usar tapabocas y guantes, durante la jornada de trabajo, en especial durante el proceso de manipulación de alimentos, insumos y productos.
- Recibir los insumos en la zona de descargue y no permitir el ingreso de personas extrañas a la despensa ni a las zonas de preparación. Manteniendo un distanciamiento de 2 metros durante la recepción de las mercancías.
- Antes de la verificación, el receptor deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos.
- Garantizar los procesos de desinfección de ambientes, superficies de trabajo y de contacto común, así como el lavado frecuente de los utensilios de cocina para evitar la contaminación cruzada.
- Prohibir la salida de la zona de preparación de alimentos con el uniforme. Cuando el personal requiera desplazarse deberá usar una bata de protección.
- Garantizar el uso permanente de tapabocas. además de los elementos de protección habituales para cada proceso, con el fin de prevenir accidentes laborales relacionados con cortes. quemaduras, trauma o lesiones oculares.
- Generar flujos unidireccionales, para evitar cruces entre personas.
- Demarcar las zonas de trabajo de cada persona en la cocina y evitar salir de esas zonas. manteniendo siempre un distanciamiento de 2 metros.
- Conservar la asignación de personal por procesos, para evitar cruces y facilitar el seguimiento de personas en caso de ser necesario.
- Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.
- En caso de compartirse herramientas de trabajo como cuchillos o menaje, realizar desinfección, previo a su uso por cada persona.
- Capacitar y verificar la comprensión y cumplimiento de las indicaciones de prevención: lavado de manos, higiene respiratoria, distanciamiento físico, uso de tapabocas.
- Verificar el cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes clases de alimentos.
- Garantizar el cumplimiento de limpieza y desinfección de utensilios de cocina: tablas de corte. superficies. y demás menaje.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos, con el uso de películas

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

plásticas, vinipel, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.

Medidas de recepción de insumos

- Proporcionar herramientas digitales para agilizar el proceso de la cadena de abastecimiento y evitar interacciones y cruces de documentos, de ser posible. Las facturas se debe dejar en sobre sellado.
- Informar a los proveedores que la recepción de insumos se realizara en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.
- Llevar un registro de proveedores de insumos y productos, donde se incluya información referente al nombre de la persona que hace la entrega, número de contacto y empresa a la que pertenece.
- Dotar al personal del establecimiento que recibe los insumos con guantes, tapabocas y bata desechable.
- Diseñar un área de recepción de insumos, equipos o materiales, según el tamaño de los mismos, que contemple 2 espacios separados: un espacio "exterior", para la limpieza y desinfección de estos y un espacio "interior" para su uso y/o conservación. En estos espacios se deben limitar las interacciones entre el personal interno y externo.
- Ubicar los productos en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por un empleado que se encuentre en el área "interior".
- Los insumos recibidos deben pasar por un proceso de limpieza y desinfección previo a su ingreso al área "interior".
- Evitar el contacto físico entre personas para la movilización y transferencia de productos.
- Almacenar los insumos de abastecimiento previa verificación de limpieza.


Manipulación de residuos

- El personal que preste el servicio de domicilio deberá, a su regreso depositar en una caneca con tapa y bolsa para residuos ordinarios (bolsa negra) el tapabocas, guantes y otros residuos.
- Realizar el protocolo de lavado de manos antes y después de cada actividad.

Capital humano

Interacción dentro de las instalaciones


- Todo pedido debe llevar doble bolsa y estar debidamente sellado para garantizar su protección.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos y antes de cada cambio de zona.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

- Mantener el distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y las personas que tienen contacto con el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- Implementar estrategias que permitan retroalimentación al personal, asegurando la comprensión y conocimiento adquirido frente a la adopción de los protocolos de bioseguridad.
- Limitar las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación.
- Establecer normas para consumo de agua y bebidas desde fuentes. dispensadores y/o termos. evitando que bordes de vasos y/o botellas tengan contacto directo con el dispensador.
- Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de 2 metros entre cada persona.
- Escalonar los tiempos de cambio entre turnos tanto como sea posible, para lograr menos interacciones.
- Mantener la estabilidad de los grupos conformados por turno. esto permitirá que se pueda identificar los contactos en caso de un eventual contagio.
- Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos. con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio.

Para el personal dedicado a la preparación de alimentos y bebidas

- Está prohibido utilizar la ropa de dotación en sitios diferentes al lugar de trabajo.
- Realizar lavado y desinfección de manos con agua y jabón cada 2 horas durante su jornada laboral.
- Realizar marcas visuales de las diversas posiciones de trabajo conservando el distanciamiento social de 2 metros entre el personal.
- Contar con un protocolo de manejo de materias primas e insumos abastecidos a la cocina, para su limpieza y desinfección.
- Contar con un protocolo de manejo de residuos sólidos.
- Recibir las materias primas e insumos sin permitir el ingreso de personal a las despensas ni a las zonas de preparación.
- Si un manipulador de alimentos del área de preparación debe salir del establecimiento. no podrá hacerlo con la ropa de dotación, debe llevar una bata protectora.
- El Director (A) de Alimentos y Bebidas deberá divulgar entre los manipuladores de alimentos la información sobre las medidas adoptadas en relación con los protocolos de limpieza y desinfección, cuyo cumplimiento será obligatorio.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

Interacción con terceros

- Proteger los alimentos del contacto directo con los proveedores, trabajadores entre otros, a través del uso de láminas de fácil lavado o desinfección o vitrinas.
- Asegurar la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60% en el ingreso a las instalaciones del establecimiento.
- Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.
- El uso de vehículos para domicilios debe cumplir con el protocolo de bioseguridad para el servicio de domicilios de la sede social.

Medidas para servicios a domicilio

- Revisar, que el vehículo utilizado en el servicio domiciliario. así como el lugar donde se depositan los alimentos. Sean sometidos a los procesos de limpieza y desinfección correspondientes.
- El uso de vehículos para domicilios debe cumplir con el protocolo de bioseguridad para el servicio de domicilios de la sede social.

Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- En ningún caso el personal debe utilizar la ropa de dotación, como los uniformes para acudir y salir del trabajo.
- Promover la llegada y salida del trabajo a pie. en bicicleta o en moto sin parrillero. Estos vehículos deben ser desinfectados de manera constante.


Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

Bases de datos

Llevar un registro de entregas. Que incluya nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los domiciliarios, clientes y proveedores. Con el objeto de servir como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente o proveedor salga positivo para COVID-19 y poder rastrear los contactos.

Plan de comunicaciones

Divulgar mensajes preventivos a los clientes y recordar a los domiciliarios las medidas de prevención por COVID-19, como: antes de cada jornada laboral limpiar y desinfectar de forma correcta el casco, las prendas de protección de uso personal, la motocicleta o bicicleta, realizar lavado frecuente de manos, y abstenerse de prestar servicios domiciliarios si

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-SCPSS
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LA COCINA PRINCIPAL EN LA SEDE SOCIAL	Fecha: 07-Agosto-2020

presenta síntomas de COVID-19.

Monitoreo del estado de salud del personal (situación de contagio)

Realizar la toma de temperatura a los trabajadores al inicio del turno de trabajo y al final del mismo, esta información deberá ser registrada por escrito en un formato que para tal fin implemente el administrador del establecimiento.

Manejo de situaciones de riesgo

- Definir un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruzar con la información de personal con quienes ha estado en contacto, de acuerdo con la Resolución 666 de 2020.
- Realizar limpieza y desinfección cuando sean identificados casos positivos en los restaurantes.
- Garantizar la disponibilidad de todos los elementos de protección y asegurar un adecuado lavado de manos y desinfección de los elementos utilizados al terminar el proceso de limpieza y desinfección.
- Desinfectar áreas que hayan entrado en contacto con la persona sospechosa o positiva para COVID-19, así como sus elementos de trabajo, puestos y elementos de protección reutilizables. con productos que contengan amonios cuaternarios. Este proceso lo puede realizar el personal de servicios generales. Si está debidamente capacitado y tiene los elementos de protección personal requeridos.
- Mantener separados los elementos potencialmente infectados de los demás residuos y disponer de bolsas de basura en doble bolsa negra, cerrada.
- Asignar un lugar específico para el almacenamiento de los residuos sólidos previo a su traslado a la zona donde se realiza la recolección para su disposición final.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Camilo Cubillos – Coordinador en Salud Ocupacional	Nikolaiev Rodríguez – Subgerente Administrativo Y Financiero	Gleny Rivera Villarraga – Gerente General
Código: PB-SCPSS	Versión: 01	Fecha de Elaboración o Actualización: Ago. 07 de 2020