

ANEXO TÉCNICO PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL MANEJO Y CONTROL DEL RIESGO DEL COVID-19 EN LAS ACTIVIDADES DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS, SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS Y OTROS SERVICIOS DE COMIDAS

TABLA DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETIVO	2
3. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD.....	2
4. ACTIVIDADES DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS, SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS Y OTROS SERVICIOS DE COMIDAS	3
4.1 MEDIDAS LOCATIVAS.....	3
4.1.1 ADECUACIÓN GENERAL	3
4.1.2 MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN.....	4
4.1.3 HERRAMIENTAS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN.....	5
4.1.4 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	6
4.1.5 MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS	6
4.1.6 MANIPULACIÓN DE RESIDUOS.....	7
4.2 CAPITAL HUMANO	7
4.2.1 INTERACCIÓN DENTRO DE LAS INSTALACIONES	7
4.2.2 INTERACCIÓN EN TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN	7
4.2.3 ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN LABORAL	7
4.2.4 INTERACCIÓN CON TERCEROS (PROVEEDORES, CLIENTES, ALIADOS, ETC.)	8
4.2.5 DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO	9
4.3 PLAN DE COMUNICACIONES	9
4.4 PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO	9
4.4.1 PREVENCIÓN DE CONTAGIO	9
4.4.2. MEDIDAS EN COORDINACIÓN CON LAS ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES – ARL.....	9
4.4.3. BASES DE DATOS.....	10
4.4.4 MONITOREO DEL ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL, PROVEEDORES, CLIENTES Y ALIADOS (SITUACIÓN DE CONTAGIO).....	10
4.4.5. MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO	10
4.5 RECOMENDACIONES PARA TRABAJO EN LA VIVIENDA	10
4.6 NORMATIVA Y OTROS DOCUMENTOS EXTERNOS A TENER EN CONSIDERACIÓN.....	10
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	11

En atención a la declaración de Emergencia en Salud Pública con ocasión de la pandemia por Coronavirus, realizada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) el 30 de enero del año en curso, el Ministerio de Salud y Protección Social profirió la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020, mediante la cual declara la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del COVID-19 y mitigar sus efectos.

De otra parte, el Gobierno Nacional expidió el Decreto 457 de 2020, decretando el aislamiento preventivo obligatorio para toda la población en el marco de la emergencia sanitaria por causa del COVID-19, a partir de las cero horas (00:00 a.m.) del día 25 de marzo de 2020 hasta las cero horas (00:00 a.m.) del día 13 de abril de 2020, determinando en su artículo 3, treinta y cuatro (34) excepciones, dentro de las que se contempla la restricción a la libre circulación para varios sectores. Posteriormente, el Gobierno Nacional expidió los Decretos 531, 593 y 636, extendiendo el aislamiento preventivo obligatorio hasta las 00:00 a.m. del 27 de abril, hasta las 00:00 a.m. del 11 de abril, y hasta las 00:00 a.m. del 25 de mayo, respectivamente.

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

En consecuencia, los lineamientos de este protocolo fueron socializados y concertados con la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, como gremio y vocero oficial del sector bajo el cual operan las actividades que son el complemento de la Resolución 666 de 2020, relacionadas a continuación:

CIIU	Actividad
5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
5612	Expendio por autoservicio de comidas preparadas
5613	Expendio de comidas preparadas en cafeterías
5619	Otros tipos de expendio de comidas preparadas
5629	Actividades de otros servicios de comidas

Para el caso de las actividades de otros servicios de comidas (CIIU 5629), las disposiciones contenidas en este anexo aplican únicamente a i) las actividades de contratistas de servicios de comida para empresas; ii) la operación de casinos o cafeterías para fábricas, oficinas u hospitales, sobre la base de una concesión; y iii) la operación de comedores para los miembros de las Fuerzas Armadas.

2. OBJETIVO

Orientar y actualizar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, para adaptarlas a las actividades de restaurantes, cafeterías, servicio móvil de comidas y otros servicios de comidas. Lo anterior, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

4. ACTIVIDADES DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS, SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS Y OTROS SERVICIOS DE COMIDAS

Las actividades aplicables por el presente anexo, requieren de una diferenciación general entre los tipos denominados servicio a la mesa y autoservicio:

- a. Servicio a la mesa: Involucra a clientes que asisten para ser atendidos, departir con familiares o amigos sin tiempo definido, buscando un ambiente agradable que generalmente es asistido por elementos decorativos, música, entre otros. Se presta en locales grandes que disponen de áreas o zonas de bodega, cocina y adicionalmente de recepción, comedor, bar, entretenimiento o parques para los niños y servicios sanitarios. Algunos tienen parqueaderos propios para sus clientes, pero la mayoría utilizan parqueaderos públicos o valet parking.
- b. Autoservicio: Los clientes formulan su pedido y lo cancelan por anticipado, esperando ser llamados para recibir su comida y luego ubicarse en comedor comunal. Se presta en locales pequeños que disponen de áreas o zonas de bodega y cocina únicamente, y están ubicados en Centros Comerciales o Grandes Superficies.

4.1 Medidas locativas

4.1.1 Adecuación general

- a. Se recomienda privilegiar la realización de reservas con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar el ingreso de clientes. De igual manera, se deberá limitar la reserva de acuerdo con el cálculo de aforo que deberá realizar cada establecimiento según las medidas de distanciamiento social adoptadas. Los establecimientos podrán ofrecer la opción de hacer su pedido en el momento de hacer la reserva.
- b. Se deberá garantizar la disponibilidad de insumos en los baños, tales como agua, jabón y toallas de papel.
- c. En la medida de lo posible, instalar barreras protectoras o mamparas en el área de servicio, con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas y en las áreas de entrega de pedido y pago. Se recomienda que dichos elementos sean de materiales en los cuales el virus COVID-19 dure menos tiempo activo y que su limpieza se realice después de que los usuarios se retiren de la zona y, en todo caso, mínimo cada tres horas.
- d. Las zonas comunes de entretenimiento para niños y adolescentes deberán permanecer cerradas al público.
- e. Las zonas de fumadores y usuarios de dispositivos electrónicos de aspiración deben tener recipientes para disponer de las colillas. También de puntos de lavado o higienización de manos y garantizar su uso a la salida de estos espacios.
- f. En el caso de los casinos y cafeterías para empresas, fábricas, oficinas y entidades (CIIU 5629), se deberá implementar turnos para todos los horarios de comidas o refrigerios, además de respetar el aforo establecido y la distancia mínima de dos metros entre cada persona.

4.1.1.1 Servicio a la Mesa

- El aforo de los establecimientos deberá ajustarse para garantizar el cumplimiento de la medida de distanciamiento social de dos metros entre

- Se modificará el área de parqueadero para los vehículos de los clientes, permitiendo que exista espacio suficiente entre estos, señalizando cada uno de los espacios de parqueo.
- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido, pago y entrega de productos, para cumplir con las normas de distanciamiento social. Las áreas cuyo espacio no permita el distanciamiento social, deberán usarse elementos de protección adicional validados por las Administradoras de Riesgos Profesionales.
- Tener disponible, de manera permanente y suficiente, gel antibacterial en las zonas comunes del local, ~~en especial en la barra y en la caja~~, para la limpieza de manos de los clientes, el personal y los demás visitantes del establecimiento.
- Se deberá establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe ~~el registro de ingreso de los clientes~~, la toma de temperatura de clientes, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos. El personal a cargo de este punto deberá, además, verificar el aforo disponible e indicarle al cliente su ubicación designada.
- Se recomienda adecuar en los baños elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies, tales como: puertas batientes sin cerradura o tipo *push*; dispensadores ~~automáticos~~ de papel higiénico, toallas de papel o secadores de manos automatizados jabón y/o gel; y griferías automáticas, de pedal o de push.

4.1.1.2 Autoservicio

- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido, pago y entrega de productos, para cumplir con las normas de distanciamiento social.
- Tener disponible, de manera permanente y suficiente, gel antibacterial en la barra y en la caja, para la limpieza de manos de los clientes y del personal que está en contacto con ellos.
- Centros comerciales y grandes superficies tendrán a su cargo el protocolo de los visitantes a las plazuelas de comidas y harán las modificaciones en su comedor comunal en cuanto a la distribución de mesas, sillas y áreas de circulación que garanticen las separaciones mínimas exigidas; dejando registro de dichos cambios en un plano de la plazoleta.

4.1.2 Mantenimiento y desinfección

- a. Antes de la reactivación de la operación del establecimiento y del reintegro del personal a sus labores, se deberá realizar la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local. Cuando los establecimientos se encuentren dentro de la plazoleta de comidas de un centro comercial, estos deben ceñirse adicionalmente a las indicaciones de seguridad e higiene de los mismos.

- c. Los protocolos también deberán contemplar la limpieza de hornos, estufas y campanas extractoras, así como elementos como bandejas de microondas, neveras y alacenas.
- d. La higienización de utensilios deberá obedecer a un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. Este proceso podrá realizarse de forma manual o a través de equipos de lavavajillas que permiten la termodesinfección. En caso de que el lavado sea manual, se debe utilizar detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, aclarando posteriormente con abundante agua limpia.
- e. El secado de los ítems deberá realizarse al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.
- f. Los utensilios sucios a higienizar deberán estar separados de los ya higienizados, que deberán estar almacenados en un área diferente a la zona de higienización.
- g. Se implementarán rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, mesas, sillas, pisos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común. Las mesas y las sillas de servicio y el comedor de empleados se deberán desinfectar cada vez que sean utilizados o, en todo caso, cada tres horas.
- h. Se garantizará que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables o secador de manos automatizado a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora (pausas activas para desinfección de manos), durante el período de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente o elemento.
- i. En la medida de lo posible, se recomienda hacer uso de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado ~~y que sean recomendados por organismos de salud, o de tapetes desinfectantes al ingreso de los locales.~~ No se recomienda el uso de tapetes atrapa-mugre, ya que contribuyen a la acumulación de virus y bacterias.
- j. En las zonas de preparación de alimentos se deberán garantizar los procesos de desinfección de ambientes y superficies de trabajo y contacto común, así como la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.
- k. Desinfectar por fuera los contenedores de condimentos, como saleros y pimenteros, después de cada uso.
- l. La desinfección de bandejas para llevar la comida deberá darse en cada momento que se disponga para la prestación de cada servicio a la mesa.
- m. Se deberá utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60 por ciento o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.
- n. Los medios de pago electrónicos (tarjetas y datafonos) se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.
- o. Para la limpieza de superficies se deberán utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante y solo recurrir a la aspersión para distribuir el producto, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación durante el tiempo requerido. Se deberán descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.
- p. Todos los procedimientos de mantenimiento y desinfección deberán realizarse con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias o que respondan a procesos de investigación, desarrollo e innovación respaldados en su obtención por instituciones universitarias con reconocida idoneidad. Estos productos deben emplearse conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.
- q. Se recomienda realizar desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes. En caso

- a. Se recomienda que el personal de atención al público mantenga a su disposición ~~un kit que contenga~~ agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.
- b. Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal con otras personas de.
- c. Los utensilios de servir se deberán cambiar por lo menos cada tres horas.

4.1.4 Elementos de protección personal

- a. Antes de la reapertura del establecimiento al público, se deberá contar con los elementos de protección personal necesarios para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, según las recomendaciones efectuadas por la ARL de acuerdo con el riesgo, actividad y características personales. Lo anterior con el fin de evitar desplazamientos innecesarios dentro y fuera de la empresa para su adquisición durante la operación. La disponibilidad y uso de dichos elementos es una condición previa obligatoria para la reanudación de la actividad.
- b. Los elementos de protección personal deberán ser de uso personal e intransferible y gratuitos para el personal.
- c. Durante la jornada laboral, los trabajadores deberán cambiar su tapabocas por uno nuevo ~~al menos cada cinco horas~~ o cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforen o rompan. Los trabajadores deberán reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos cuando sea pertinente.

4.1.5 Manipulación de insumos y productos

- a. Se deberá hacer obligatorio el uso de medidas de protección durante la jornada de trabajo y, en especial, en el proceso de manipulación de alimentos y atención a clientes. Se privilegia el lavado de manos frecuente sobre el uso de guantes en el área de cocina para evitar riesgos de accidentes laborales.
- b. Los vehículos usados para domicilios y proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, así como las canastas, estibas y envases de producto, deberán cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecidas en la Resolución 666 de 2020.
- c. En el caso de los vehículos de domicilios y proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, no se deberá almacenar el producto directamente sobre el piso del vehículo, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba.
- d. El recibo de insumos y el cargue de productos se deberá realizar en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.
- e. Al iniciar y finalizar la entrega de insumos y productos, se hará desinfección de ambiente e higienización de la zona donde se realizó el recibo o despacho.
- f. ~~Antes de la verificación y desinfección de los insumos y productos, el receptor deberá rociar externamente los empaques con una sustancia desinfectante compatible con los alimentos.~~
- g. El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de los mismos.
- h. Se deberá limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante (cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, etc.) y, en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.
- i. Todo producto o materia prima se deberá mantener cubierta, de manera que se

4.1.6 Manipulación de residuos

- a. Se deberá aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.
- b. Se recomienda que los pañuelos y toallas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable (tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc.), se depositen en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y, de ser posible, accionados por pedal. ~~La recolección de estos residuos deberá ser diaria.~~ Estos residuos deben ser retirados de áreas de producción y almacenamiento a diario.
- c. El personal que preste servicios de domicilio deberá, al regresar a la sede base, depositar en el recipiente específico el tapabocas, guantes y otros residuos. Además, deberá realizar el protocolo de lavado y desinfección de manos y calzado inmediatamente después y antes de cualquier tipo de actividad.

4.2 Capital humano

4.2.1 Interacción dentro de las instalaciones

- a. Se deberá prohibir la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.
- b. Durante la preparación de la comida, se deberá evitar el intercambio de utensilios entre el personal de cocina. En caso de ser estrictamente necesario, se deberá ejecutar un protocolo de cuidado y desinfección.
- c. Antes de cambiar de actividad o de zona de trabajo, se deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón.
- d. Se deberá mantener distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y las personas que tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- e. No se podrá emplear la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.

4.2.2 Interacción en tiempos de alimentación

- a. Trabajadores y clientes deberán guardar el tapabocas mientras consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso, los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.
- b. En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, deberá ser cambiado por uno nuevo. Se deberá efectuar el lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- c. En el comedor de los trabajadores, se recomienda favorecer la ubicación en zigzag para minimizar el contacto frente a frente.

4.2.3 Alternativas de organización laboral

- a. Se deberá establecer, en la medida de lo posible, un orden de ingreso de los trabajadores al establecimiento, de manera que se eviten las aglomeraciones y se

- c. En los casos en que aplique, las reuniones de cambio de turno contarán con el menor número de participantes posible y se procurará realizar las entregas de los turnos usando mecanismos digitales.

4.2.4 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

- a. Se deberá establecer para los proveedores un cronograma de entrega de insumos, para evitar que concurren al mismo tiempo varios proveedores.
- b. Al recibo de los insumos y productos se deberá mantener una distancia personal mínima de dos metros.
- c. Se deberá adaptar los protocolos y procedimientos del establecimiento para incorporar las disposiciones sanitarias pertinentes para evitar el contagio por COVID-19 (ingreso del cliente, ubicación, pedido, prestación del servicio, solicitud de cuenta, pago y salida del establecimiento), según el tipo de establecimiento.
- d. La atención a los clientes deberá ser sin contacto, dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o directamente en las mesas y sin retirar las sillas y ayudarlos a sentar.
- e. Cuando los clientes deban realizar en las puertas de entrada del establecimiento una fila de ingreso, deberán cumplir con la medida de distanciamiento social.
- f. Se deberán restringir los alimentos en modalidad de autoservicio. También los elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar y sal, etc.
- g. Los elementos de servicio como cubiertos (de un solo uso o de uso repetido), servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, se mantendrán en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual y sellada hasta el momento que el cliente lo solicite.
- h. Se deberá eliminar el uso de carta o menú físico para evitar contaminación por contacto. Se recomienda el uso de pantallas, tableros o carteleras en el establecimiento, la publicación de los menús en aplicaciones o páginas web o el uso de códigos QR.
- i. Ubicar individuales, cubiertos y vasos en las mesas inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.
- j. En todos los casos, los meseros deberán anotar los pedidos, de modo que el personal de bar o cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, se podrán utilizar medios físicos o electrónicos. En este último caso, se deberá desinfectar el mecanismo de registro después de cada uso.
- k. Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- l. Las botellas de licor deberán ser higienizadas antes de su entrega al cliente. En los casos que sea posible, el cliente será el encargado de servir la bebida.
- m. Las órdenes de la carta que sean para compartir deberán servirse en platos o vasos individuales para cada comensal, según sea el caso.
- n. No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- o. Los clientes deberán guardar el tapabocas mientras consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso, los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.
- p. Durante la emergencia sanitaria, se prohíbe el ingreso de mascotas a los establecimientos.
- q. Se dispondrá de un protocolo de pago sin contacto, mano a mano, utilizando un

- más cercano a su casa o lugar de trabajo, a la hora que el cliente defina y dentro de los horarios del servicio habilitados para el restaurante.
- t. Se deberá generar un mecanismo para evitar esperas innecesarias al momento del pedido y recogida del producto.
 - u. Se deberá utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores con el fin de informar al cliente que su pedido está listo. Dichos elementos deberán ser limpiados después de cada uso.
 - v. Los restaurantes podrán atender directamente a los clientes a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos y/o entregar productos mediante un protocolo sin contacto. En los restaurantes con espacio de parqueo se recomienda habilitar esta zona para la prestación de este servicio.
 - w. La entrega de alimentos mediante servicio al vehículo estará a cargo de personal exclusivo que contará con su respectiva dotación y no podrá ingresar a las zonas de preparación.
 - x. En caso del expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612) o de otros tipos de expendio de comidas preparadas (CIIU 5619), los clientes se deberán mantener a más de dos metros de la comida. Adicionalmente, los alimentos deberán permanecer cubiertos o tapados y una sola persona será responsable de servir la orden al cliente, utilizando una bandeja, una superficie intermedia o un método que evite el contacto.
 - y. No entregar ningún tipo de información o publicidad impresa.
 - z. Restringir labores de mantenimiento y de otros servicios con personal externo, especialmente durante las actividades operativas, para disminuir el riesgo de contaminación por el virus.

4.2.5 Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

No hay disposiciones adicionales a la Resolución 666 de 2020 en esta sección.

4.3 Plan de comunicaciones

- a. Previo a la reapertura del establecimiento, este deberá proporcionar la capacitación necesaria a los trabajadores sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y las autoridades locales. Estas capacitaciones se realizarán teniendo en cuenta las normas sanitarias vigentes y podrán ser coordinadas en conjunto con la Secretaría de Salud del municipio y/o de profesionales que puedan demostrar su competencia y experiencia en estos temas. Las Administradoras de Riesgos Laborales – ARL deberán brindar la orientación necesaria.
- b. Establecer una estrategia de información que permita a usuarios, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.
- c. Se deberá publicar, como mínimo, en la zona de ingreso al establecimiento y en los baños las instrucciones para efectuar un correcto lavado de manos.

4.4 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

4.4.1 Prevención de contagio

No hay disposiciones adicionales a la Resolución 666 de 2020 en esta sección.

- b. Se deberá diseñar una encuesta de autoevaluación de síntomas de COVID-19 que sea aplicada diariamente a los trabajadores y contratistas antes del ingreso a las instalaciones del establecimiento. Se recomienda que esta encuesta se realice mediante una herramienta virtual.
- c. Además de las capacitaciones previas a la apertura, se realizarán socializaciones y sensibilizaciones constantes sobre las buenas prácticas en higiene que deberá adoptar el personal, siguiendo lo establecido en la normativa sanitaria.

4.4.3. Bases de datos

- a. Se recomienda llevar un registro de entregas, que incluya: fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los domiciliarios, clientes y proveedores. Esto con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente o proveedor salga positivo para COVID-19. Se recomienda que dicha recolección se realice a través de medios virtuales, previo el diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales y cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia, precisando que el alcance de la autorización es para fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.
- b. Promover la descarga de la aplicación CoronApp, disponible en Android e IOs, para reportar el estado de salud del personal externo (clientes, proveedores, etc.) y de su grupo familiar.

4.4.4 Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados (situación de contagio)

- a. Se deberá realizar la toma de temperatura a los comensales, previo a la entrada al restaurante y verificar el uso de tapabocas. El restaurante se reserva el derecho de admisión de las personas que presenten síntomas visibles asociados a COVID-19 o fiebre, así como el derecho de retirar del establecimiento a aquellas que no estén dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad.

4.4.5. Manejo de situaciones de riesgo

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

4.5 Recomendaciones para trabajo en la vivienda

No hay disposiciones adicionales a la Resolución 666 de 2020 en esta sección.

4.6 Normativa y otros documentos externos a tener en consideración

- a. Cuando los establecimientos se encuentren dentro de la plazoleta de comidas de un centro comercial, estos deberán ceñirse adicionalmente a las indicaciones de seguridad e higiene de los mismos.
- b. Cuando los establecimientos se encuentren dentro de un hotel u otros tipos de alojamientos, estos también deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad que se diseñe para los mismos.
- f. Para la prestación del servicio de domicilios, se deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Circular No. 26 de 2020 del Ministerio de Trabajo

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- a. Departamento del Trabajo de los EE. UU. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional- OSCHA (2020). Guía sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo para el virus COVID-19.
- b. Gressa. Salud para el desarrollo (2020). Medidas preventivas y de mitigación para el sector de restaurantes.
- c. Ministerio de Salud y Protección Social (2011). Guía técnica para el análisis de exposición a factores de riesgo ocupacional en el proceso de evaluación para la calificación de origen de la enfermedad profesional.
- d. Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 22 de julio *“por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”*.
- e. Ministerio de Salud y Protección Social (2017). Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos.
- f. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG12, Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS12.pdf>
- g. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG13, Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general. Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG13.pdf>
- h. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG14, Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, medidas a adoptar por el personal de centro de llamadas telefónicas y de atención a usuarios. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG14.pdf>
- i. Ministerio de Salud y Protección Social (2020). GIPG18, Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y cáscaras de alta eficiencia. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf>
- j. Normas Técnicas Sectoriales para establecimientos gastronómicos. Disponible en: <https://www.mincit.gov.co/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/calidad-turistica/normas-tecnicas-sectoriales>
- k. Organización Internacional del Trabajo (OIT). Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo. Lista de comprobación. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/ed_protect/protrav/safework/documents/instructionalmaterial/wcms_741818.pdf