



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

CENFOTUR 

**“PROTOCOLO DE MEDIDAS
PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD
FRENTE AL COVID-19 PARA
RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES
EN LA MODALIDAD DE ENTREGA A
DESTINO Y RECOJO”**

Perú 2020



ÍNDICE

1.	OBJETIVOS GENERALES	4
2.	ALCANCE	4
3.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES	4
4.	LISTA DE ACRÓNIMOS	5
5.	MARCO NORMATIVO	6
6.	ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO.....	7
7.	MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD	7
7.1.	EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)	7
7.2.	INSTALACIONES Y SERVICIOS	8
7.2.1.	Requisitos básicos.....	8
7.2.2.	Abastecimiento de agua.....	8
7.2.3.	Saneamiento Ambiental.....	8
7.2.4.	Limpieza y desinfección.....	8
7.2.5.	Disposición de residuos sólidos	9
7.2.6.	Servicios higiénicos y vestuario	9
7.2.7.	Equipos sanitarios.....	9
7.2.8.	Estaciones de servicio y desinfección	9
7.3.	PERSONAL	9
7.3.1.	Consideraciones Generales	9
7.3.2.	Personal Administrativo y operativo.....	10
7.3.3.	Personal externo.....	13
7.4.	PROCESOS OPERATIVOS	14
7.4.1.	Compra.....	14
7.4.2.	Recepción	15
7.4.3.	Almacenamiento.....	16
7.4.4.	Acondicionamiento.....	17
7.4.5.	Preparación de pedidos	18
7.4.6.	Despacho y entrega	19
7.4.7.	Reparto.....	20
7.5.	CLIENTE	21
7.5.1.	Consideraciones para el cliente	21
7.5.2.	Medios de pago del cliente	21
7.5.3.	Sensibilización.....	21



8.	SITUACIONES DE EMERGENCIA.....	21
9.	LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA	22
9.1.	Lineamientos básicos.....	22
9.2.	Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19	22
9.3.	Manejo de casos sospechosos	22
9.4.	Manejo de casos confirmados.....	22
10.	VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD	22
11.	ANEXOS.....	23
11.1.	Anexo N° 1 – Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19	23
11.2.	Anexo N° 2 – Instructivo de lavado y desinfección de manos.....	25
11.3.	Anexo N° 3 – Instructivo de uso de mascarilla	27
11.4.	Anexo N° 4 – Uso correcto de guantes	28
11.5.	Anexo N° 5 – Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico	29
11.6.	Anexo N° 6 – Cartilla de visita	30
11.7.	Anexo N° 7 – Cuadro de soluciones cloradas	31



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



INTRODUCCIÓN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus 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 internacional¹. El nuevo nombre de la enfermedad es 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”)².

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 o estornudar, o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el virus, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a ningún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causó la muerte³.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el virus en un nivel grave, si llegan 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.

¹ <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

² <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

³ <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protegerse>



1. OBJETIVOS GENERALES

- Establecer medidas preventivas que deben cumplir los Restaurantes y Servicios Afines, con el fin de proteger la salud del personal, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

2. ALCANCE

- Aplica a todo el personal, proveedores y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) de infección por COVID-19: independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- **Caso descartado:** Paciente que tiene un resultado negativo de laboratorio (autorizado por el MINSA) para COVID-19.
- **Caso probable:** Un caso sospechoso con resultado de laboratorio (autorizado por el MINSA) indeterminado para COVID-19.
- **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
 - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
 - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- **Cliente:** Organización o persona que recibe un producto.
 - Cuando una persona está o estuvo en contacto físico con personas catalogadas como caso confirmado.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- **Persona en condición de vulnerabilidad:** Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado "Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".

- Persona que presente problemas respiratorios que requieran hospitalización y sin alguna causa que explique su situación de salud.
- **Proveedor:** organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.
- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Servicios afines⁴:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.
- **Superficie viva:** Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente Guía se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.
- **Vigilancia epidemiológica:** Es una de las herramientas más importantes con la que cuenta la salud pública que nos permite tener un conocimiento actualizado del estado de salud de la población, permitiendo identificar precozmente los brotes o epidemias para su oportuna intervención y control.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
- DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
- MINSA: Ministerio de Salud

⁴ Para el presente protocolo el giro de negocios bares, definido en servicios afines no será considerado.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



5. MARCO NORMATIVO

- Resolución Ministerial N°039-2020/MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de Introducción del Coronavirus 2019 – CoV”.
- Resolución Ministerial N°040-2020/MINSA, “Protocolo para la atención de personas con sospecha o infección confirmada por Coronavirus 2019 – CoV”.
- Resolución Ministerial N°055-2020-TR Aprueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus en el ámbito laboral”
- Reglamento Sanitario Internacional RSI (2005).
- Resolución Ministerial N°773-2012/MINSA, que 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°135-2020/MINSA, “Especificaciones Técnicas para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario”
- Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA, “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA Aprueban “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA. Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú.

6. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

Los Restaurantes y Servicios Afines, que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deberán:

- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- Permanecer cerrados al público y solo funcionarán las áreas de producción, facturación y servicio para la modalidad establecida.
- Los pedidos serán realizados de forma no presencial.

Las medidas establecidas en el presente protocolo no eximen el cumplimiento de la R.M. N° 822-2018/MINSA “Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.

7. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

7.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y serán entregados diariamente por la empresa según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Cofia Delantal plástico (*) Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsable de la empresa
Administrativo	Cofia Mascarilla Guantes (*)	Responsable de la empresa
Reparto	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsable de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Jefe Inmediato/ Responsable de la empresa

(*) La empresa evaluará la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(**) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto propio y tercerizado.

Nota: Terceras personas (público, proveedores, personal tercerizado y fiscalizadores, etc.) deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa.

Nota: Terceras personas deben hacer uso de calzado desechables (cubre zapato), que serán proporcionados por a la empresa.

Nota: El uso de mascarilla es obligatorio. El tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal.

- Debe hacer el cambio de mascarillas cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- Debe hacer el cambio de guantes cada 4 horas, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes. Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

7.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas de la empresa, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal.
- Se garantizará el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos, procesos y servicio.

Nota: No se recomienda el uso de secadoras de manos eléctricas, debido a su alto riesgo biológico.

7.2.2. Abastecimiento de agua

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa.
- El tanque de almacenamiento provisional de agua, serán limpiados y desinfectados según su programa establecido.
- En caso de desabastecimiento de agua potable, se procederá a detener las operaciones dentro de las instalaciones.

7.2.3. Saneamiento Ambiental

- La empresa antes del reinicio de sus actividades, deberá realizar el saneamiento ambiental (desratización, desinsectación y desinfección) de sus instalaciones.

7.2.4. Limpieza y desinfección

- El responsable de la empresa debe brindar los recursos necesarios para el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección.
- Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal, las áreas de despacho y/o recojo de los alimentos con la mayor frecuencia posible.
- Los mostradores, barandas y puertas (incluyendo manijas) del local, que entren en contacto con los clientes deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación de entrega a destino y recojo, se deberán desinfectar mesas de trabajo, contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con pulverizador con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).

- Los pasamanos, manijas, pestillos, marcador biométrico, dispensadores (alcohol, jabón, dilutor y papel) y casilleros deben ser desinfectados con un paño húmedo con solución desinfectante.

7.2.5. Disposición de residuos sólidos

- Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte.

Nota: Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes) y colocados en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

Nota: El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

7.2.6. Servicios higiénicos y vestuario

- Deben contar con casilleros que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- Los aparatos sanitarios deben higienizados frecuentemente.

7.2.7. Equipos sanitarios

- Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la empresa, áreas de proceso y despacho.

7.2.8. Estaciones de servicio y desinfección

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivos al ingreso de la empresa, áreas de proceso y despacho. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante.

7.3. PERSONAL

7.3.1. Consideraciones Generales

❖ Gestión del salvoconducto (permiso temporal de tránsito)

Es requisito para acudir al centro de trabajo:

- El personal deberá tramitar su permiso temporal para transitar, el mismo que deberá renovar cada dos días, este trámite deberá realizarlo en la página <https://www.gob.pe/paselaboral>, colocando la información solicitada.
- El personal usará el permiso temporal de tránsito solo para transitar del domicilio al centro de trabajo y viceversa, cualquier desviación a esta indicación será de responsabilidad del personal, y se aplicará la sanción que corresponda.
- Está prohibido el uso del permiso para funciones diferentes a las laborales.



- El permiso temporal de tránsito deberá portarse impreso o en virtual (celular) junto con el documento de identidad (DNI, carnet de extranjería, PTP, etc.) en físico para estar listo a presentarse ante la intervención de las fuerzas del orden.
 - Estará sujeto a las directivas dispuestas por las autoridades nacionales.
- ❖ **Medidas preventivas del traslado del domicilio al centro laboral**
- Lavarse las manos antes de salir.
 - Es obligatorio el uso de mascarilla, en todo momento.
 - Se sugiere el uso de polo manga larga y guantes desechables.
 - Mantener al menos un (01) metro de distancia con otras personas.
 - Evitar tocarse el rostro con las manos. Se recomienda portar alcohol en gel.
 - Usar el antebrazo en caso de toser o estornudar.
 - En caso de usar transporte público, asegurarse que todos viajen sentados, guardando las distancias mínimas exigidas y portar el pago exacto en monedas para evitar el intercambio de dinero.
 - En caso una persona sienta algún malestar en el trayecto a la empresa, deberá regresar a su casa y/o acudir al centro de salud más cercano. Posteriormente, deberá presentar el certificado médico al empleador donde indica el estado de salud.

7.3.2. Personal Administrativo y operativo

❖ **Consideraciones generales previo al inicio de actividades**

Requisito para acudir al centro de trabajo:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No haber regresado de viaje del interior o exterior del país en un plazo menor a quince (15) días.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19, según la definición del presente protocolo
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA, durante todo el tiempo que permanezca en las instalaciones la empresa debe proveer de mascarillas.
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.
- De existir una fila para ingresar se formará respetando el distanciamiento social de al menos un (01) metro, entre cada persona y se evitará el diálogo entre ellas.



- Estará sujeto a las directivas dispuestas por las autoridades nacionales.

❖ Consideraciones antes del inicio de las actividades

Pasos a seguir:

- **Paso 1:** Control de la salud del personal
 - Previo al ingreso a las instalaciones, el responsable de la empresa verificará que el Personal cuente con mascarilla, seguidamente tomará la temperatura y verificará el buen estado de salud del personal según el Anexo N°01.⁵ “Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19”
Nota: La empresa dispondrá de un termómetro infrarrojo clínico para medir la temperatura.
- **Paso 2:** Desinfección de zapatos
 - Se empleará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes.
- **Paso 3:** Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro
 - Se seguirá los pasos establecido en el Anexo N° 02 “Instructivo de lavado y desinfección de manos”.
- **Paso 4:** Colocación de uniformes
 - El personal al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección. El uniforme siempre quedará en el centro de trabajo y será responsabilidad de la empresa el lavado del mismo.
 - El uniforme y calzado del personal será facilitado por la empresa, debiendo considerar 2 cambios por día.
 - El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.
 - Lavado y desinfección de mano.
- **Paso 5:** Colocación de la mascarilla y la cofia
 - Para detalles del cambio de mascarilla, ver el Anexo N° 03 “Instructivo de uso de mascarilla”.

Nota: Se recomienda que la empresa acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de sus actividades, así como al salir y volver a ingresar a su centro de labores.

⁵ Ficha para Investigación Clínico Epidemiológica COVID-19 del Ministerio de Salud en su Alerta Epidemiológica ante la presencia de casos confirmados de COVID-19 en el Perú de código: AE-011-2020.

❖ **Consideraciones durante el desarrollo de las actividades**

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- En caso una persona sude, evitará tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos serán custodiados por un personal administrativo.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

❖ **Consideraciones al termino de las actividades**

- El personal colocará en un recipiente designado su indumentaria de trabajo e informará al responsable de la empresa, para su posterior lavado y desinfección.
- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para su retorno a casa.

❖ **Sensibilización y capacitación**

- La empresa gestionará la sensibilización y capacitación de todo su personal antes del inicio de las actividades en los siguientes temas:
 - Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.
 - Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
 - Medidas a adoptar en casos confirmados.
 - Establecimientos de salud que se encuentran especializados para la atención emergencia por COVID-19.
 - Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
 - Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
 - Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario en caso confirmado.
 - Medidas preventivas de bioseguridad en durante el servicio frente al COVID-19.
 - Limpieza y Desinfección.
- Todas las capacitaciones con respecto a medidas frente al COVID-19, deberá ser registrada y documentada.
- El responsable de la empresa colocará infografías sobre la prevención del contagio del COVID-19.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



7.3.3. Personal externo

- El personal externo contemplado en el presente protocolo es el siguiente:
 - Fiscalizadores
 - Proveedores de alimentos
 - Personal de saneamiento
 - Proveedores de reparto
 - Personal de mantenimiento,
 - Y otros.

- Deberá contar con EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar o permanecer en la empresa.



7.4. PROCESOS OPERATIVOS

7.4.1. Compra

Proceso	Compra	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de compra con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes ✓ Mascarilla ✓ Lentes 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón líquido ✓ Detergente en polvo y/o líquido 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.). ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.).
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.</p> <p>Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.4.</p> <p>Antes de la actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> Lavarse y desinfectarse las manos. Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP. <i>Nota: La indumentaria debe ser distinta a la empleada dentro la empresa.</i> Deberá llevar dispensadores portátiles para desinfección (atomizador). Debe portar EPP de contingencia durante la compra. <p>Durante la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> Verificar que el proveedor cumpla medidas de bioseguridad durante el servicio. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. Cuando haga uso de un dispositivo móvil no deberá manipular la mascarilla. <p>Después de la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> Antes del ingreso a la empresa deberá seguir las medidas de bioseguridad descritas en el 7.3.2. Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación. Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar sus actividades. 		
Riesgos	Acciones	
<ul style="list-style-type: none"> • No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP. • No mantener el distanciamiento social. • No lavarse ni desinfectarse las manos. • Realizar actividades distintas a sus funciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad. • Evitar quiebre de stock de los EPP. • Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad. 	



7.4.2. Recepción

Proceso	Recepción	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de recepción con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes ✓ Mascarilla ✓ Delantal plástico ✓ Cofia 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón líquido ✓ Detergente en polvo 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones Desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.). ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.).
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.4.</p> <p>Antes de la actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 con riesgo biológico. 5. Disponer en la zona de recepción de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc. <p>Durante la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Después de la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la limpieza y desinfección del área. 2. Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado. 3. Desechar los guantes usados durante la recepción en los tachos de residuos con riesgo biológico. 4. Lavarse las manos y colocarse nuevos guantes. 5. Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados. 		
	Riesgos	Acciones
	<ul style="list-style-type: none"> • No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP. • No desinfectar ni eliminar los envases en los que han llegado los alimentos. • No contar con una zona de desecho de material con riesgo biológico • No lavarse ni desinfectarse las manos. • No quitarse, lavarse, desinfectarse ni almacenar el delantal usado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad. • Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.

**7.4.3. Almacenamiento**

Proceso	Almacenamiento	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes ✓ Mascarilla ✓ cofia 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón líquido ✓ Detergente en polvo 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones Desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.). ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.).
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para el almacenamiento, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.4.</p> <p>Antes de la actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse y desinfectarse las manos. 2. Verificar que el personal cuente con los EPP 3. Asegurar que las áreas y equipos de almacenamiento se encuentren limpias y desinfectadas. 4. Disponer en la zona de almacenamiento de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc. 5. Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico. <p>Durante la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Utilizar adecuadamente los EPP. 7. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación. 8. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. 9. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario. <p>Después de la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento. 11. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación. 		
Riesgos		Acciones
<ul style="list-style-type: none"> • No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP. • No mantener el distanciamiento social. • No lavarse ni desinfectarse las manos. • Realizar actividades distintas a sus funciones. • Manipular y disponer inadecuadamente los desechos con riesgo biológico. 		<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad. • Evitar quiebre de stock de los EPP. • Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.

**7.4.4. Acondicionamiento**

Proceso	Acondicionamiento	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de acondicionamiento de los alimentos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes ✓ Mascarilla ✓ Cofia 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón líquido ✓ Detergente en polvo 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.). ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.).
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para el acondicionamiento de alimentos, así como al personal designado para estas funciones.</p> <p>Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.4.</p> <p>Antes de la actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse y desinfectarse las manos. 2. Verificar que el personal cuente con los EPP. 3. Asegurar que las áreas y equipos de acondicionamiento de alimentos se encuentren limpias y desinfectadas. 4. Disponer en la zona de acondicionamiento de alimentos soluciones desinfectantes. <p>Durante la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario. 6. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro. 7. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto. 8. 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.). 9. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas. 10. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. <p>Después de la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos. 12. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación. 		
Riesgos		Acciones
<ul style="list-style-type: none"> • No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP. • No mantener el distanciamiento social. • No lavarse ni desinfectarse las manos. • Realizar actividades distintas a sus funciones. 		<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad. • Evitar quiebre de stock de los EPP. • Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.

**7.4.5. Preparación de pedidos**

Proceso	Preparación de pedidos	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de preparación de pedidos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes ✓ Mascarilla ✓ Cofia 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón líquido ✓ Detergente en polvo y/o líquido 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.). ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.).
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para la preparación de los pedidos, así como 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 preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.</p> <p>Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.4.</p> <p>Antes de la actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 soluciones desinfectantes en la zona de preparación de pedidos para para manos, superficies inertes, etc. <p>Durante la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, manipulación de residuos, etc.). 7. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. 8. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas. 9. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar (Alejarse de los alimentos, usar el antebrazo). 10. 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. <p>Después de la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entraron en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos. 12. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación. 		
Riesgos		Acciones
<ul style="list-style-type: none"> • No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP. • No mantener el distanciamiento social. • No lavarse ni desinfectarse las manos. • Realizar actividades distintas a sus funciones. • Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico. • Entregar pedidos abiertos y con derrames a despacho. • Tener hábitos de higiene inadecuados. 		<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad. • Evitar quiebre de stock de los EPP. • Realizar el monitoreo del cumplimiento de hábitos de higiene y las medidas de bioseguridad.

**7.4.6. Despacho y entrega**

Proceso	Despacho y entrega	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de despacho para el embalado y entrega del pedido al cliente o repartidor, con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cofia ✓ Guantes ✓ Mascarilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jabón líquido ✓ Detergente en polvo y/o líquido 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.). ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.).
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>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.</p> <p>Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona, deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.4.</p> <p>Antes de la actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> Asegurar que el despachador y el repartidor realicen el lavado y desinfección de manos. Verificar que el personal cuente con los EPP. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada. Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal. Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes en la zona de despacho para manos, superficies inertes, etc. <p>Durante la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes. 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. Restringir el ingreso del repartidor a la zona de entrega asignada. Definir que la zona de entrega del pedido al cliente sea externa, respeten el distanciamiento social y por ningún motivo ingresen a la empresa. 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. Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de pedidos, manipulación de residuos, etc.). Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar (alejarse de los alimentos y usar el antebrazo). <p>Después de la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> Desinfectar superficies, materiales y equipos que entraron en contacto con las manos del personal durante las operaciones. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación. 		
Riesgos	Acciones	
<ul style="list-style-type: none"> • No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP. • No mantener el distanciamiento social. • No lavarse ni desinfectarse las manos. • Realizar actividades distintas a sus funciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad. • Evitar quiebre de stock de los EPP. • Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad. 	



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo



<ul style="list-style-type: none"> • Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico. • Entregar pedidos sin precinto de seguridad al repartidor o cliente. • Tener hábitos de higiene inadecuados. 	
--	--

7.4.7. Reparto

Proceso	Reparto	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de reparto a destino con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> • EPP <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guantes ✓ Mascarilla ✓ Lentes 	<ul style="list-style-type: none"> • Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.). ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, yodo, etc.). 	
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>El repartidor debe cumplir con el distanciamiento social de al menos un (01) metro con el cliente. La empresa informará al cliente que debe utilizar mascarilla durante la entrega del pedido. Si la empresa terceriza el servicio de reparto, el proveedor deberá demostrar la capacitación en temas sanitarios y de bioseguridad, siguiendo los lineamientos definidos para el personal propio.</p> <p>Antes de la actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido. 2. Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intactos. 3. Desinfectar el contenedor donde se colocará los pedidos. 4. Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP (mascarilla y guantes) 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. <p>Durante la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar que la entrega del pedido sea realizada directamente al cliente, en el caso de departamentos y condominios, el repartidor hará entrega en el área de recepción o ingreso. 2. Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago. 3. Pago en efectivo: Recibir el efectivo evitando el contacto directo con el dinero. 4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. 5. Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso, por ningún motivo se manipulará la mascarilla. 6. Verificar que el cliente utilice mascarilla antes de la entrega del pedido, de no contar con ella, no entregará el pedido, hasta que se realice la acción correctiva. 7. Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto. <p>Después de la actividad</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 riesgo biológico. 3. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido. 		
Riesgos	Acciones	
<ul style="list-style-type: none"> • No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP. • No mantener el distanciamiento social. • No lavarse ni desinfectarse las manos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad. • Evitar quiebre de stock de los EPP. 	



<ul style="list-style-type: none"> • Realizar actividades distintas a sus funciones. • Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico. • Entregar pedidos sin precinto de seguridad al cliente. • Tener hábitos de higiene inadecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.
--	--

7.5. CLIENTE

7.5.1. Consideraciones para el cliente

- El cliente deberá contar con los EPP necesarios para prevenir el riesgo de contagio del COVID-19 establecidos normativa peruana y/o la empresa.
- La empresa se reservará el derecho de atención a los clientes que no cumplan con lo indicado en punto anterior.

7.5.2. Medios de pago del cliente

- Se debe optar por medios de pago electrónicos (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor, y el cliente.
- Si la empresa opta por pagos que involucran la interacción directa entre el repartidor y el cliente (pagos en efectivo y uso de POS) deberá demostrar las medidas de bioseguridad implementadas para prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
- Al momento de realizar su pedido el cliente será informado de la utilización obligatoria de la mascarilla en la recepción del pedido. También se le informará que el producto llevará un precinto de seguridad el cual debe llegar intacto al momento de la entrega.
- Se le hará la consulta sobre la forma de pago, si el cliente indica que pagará con efectivo se le preguntará las denominaciones de los billetes para que el repartidor lleve el vuelto empaquetado.

7.5.3. Sensibilización

- El responsable de la empresa gestionará la difusión por medios digitales (Facebook, correo, WhatsApp, entre otros), para la sensibilización a los clientes: Infografías sobre prevención de contagio de COVID-19 durante el servicio.

8. SITUACIONES DE EMERGENCIA

- Si alguna persona tose y/o estornuda sin cumplir las medidas de bioseguridad establecidas, se paralizará la operación inmediatamente para que todo el personal expuesto se lave las manos, brazos y rostro, realice la desinfección del área y cambie su ropa.
- Si una persona tose y/o estornuda sobre los alimentos sin cumplir las medidas de bioseguridad establecidas, se descartará todos los productos contaminados.



Nota: La empresa deberá contar con un stock adicional de indumentaria para casos de emergencia.

9. LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN PARA DETECCIÓN O SOSPECHA

9.1. Lineamientos básicos

- El responsable de la empresa actuará en base a los lineamientos determinados por el Ministerio de Salud.

9.2. Identificación y reporte de Caso Sospechoso de Infección por COVID-19

- Ante un caso sospechoso, se deberá informar inmediatamente al responsable de la empresa.
- El responsable de la empresa entregará guantes y mascarilla al caso sospechoso, se suspenderá su labor en el local y deberá trasladarse a su casa para continuar con los procedimientos indicados por las autoridades.

9.3. Manejo de casos sospechosos

- El responsable de la empresa determinará previa evaluación si la persona puede o no ingresar al centro de labores, si presentara algún síntoma de COVID-19 indicará si este será derivado al centro de salud.

9.4. Manejo de casos confirmados

- El personal presentará su descanso médico, vía digital, al responsable de la empresa.
- El responsable de la empresa gestionará la desinfección del ambiente de trabajo, hará el levantamiento de la información sobre las personas que tuvieron contacto y gestionará las medidas preventivas que correspondan.
- La respuesta ante la aparición de casos confirmados se realizará según el cuadro siguiente:

	Descripción	Acción
NIVEL 1	Sin casos sospechosos o confirmados	Aplicación de medidas preventivas
NIVEL 2	Con 1 caso sospechoso dentro de la sede	Refuerzo de capacitación al Personal sobre medidas preventivas
NIVEL 3	Con 2 casos sospechosos dentro de la sede	Desinfección general de la sede
NIVEL 4	Con 1 caso confirmado	-Paralización de actividad. -Cierre temporal de la sede. -Despistaje y aislamiento de Personal en contacto directo. -Desinfección de la empresa.

10. VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



- Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según su jurisdicción, quienes trabajarán de manera articulada con el MINCETUR o las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo de los gobiernos regionales o la que haga sus veces, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- El MINSA a través de sus organismos descentralizados, brindará la asistencia técnica a las municipalidades para que realicen una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- La vigilancia sanitaria y bioseguridad, debe ser realizada por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevaran solo los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos. Se deben cumplir con todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas en el ítem 7.1. por la empresa para evitar el contagio de COVID-19.

11. ANEXOS

11.1. Anexo N° 1 – Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19

**PERÚ**Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo**FICHA DE CONTROL DE SÍNTOMAS Y TEMPERATURA FRENTE AL COVID-19**

I. DATOS DEL TRABAJADOR O VISITA					
1. APELLIDOS Y NOMBRES:					
2. PUESTO			3. DNI:		
4. EMPRESA O INSTITUCIÓN (en caso de visita)					
5. FECHA Y HORA:			6. N° DE TELEFONO:		
7. FECHA DE NACIMIENTO:			8. EDAD:		
9. DOMICILIO					
II. CUADROS CLÍNICOS					
10. SINTOMAS :			11. TEMPERATURA:		
Tos		Malestar general		Dolor:	
Dolor de garganta		Diarrea		Muscular	
Congestión nasal		Nauseas / Vómitos		Abdominal	
Dificultad respiratoria		Cefalea		Pecho	
Fiebre/escalofrío		Irritabilidad y Confusión		Articulaciones	
Otros, especificar					
12. CONDICIÓN DE COMORBILIDAD					
Embarazo			Post parto		
Enfermedad cardiovascular			Inmunodeficiencia (incluye VIH)		
Diabetes			Enfermedad renal		
Enfermedad Hepática			Daño hepático		
Enfermedad crónica neurológica o neuromuscular			enfermedad pulmonar crónica		
Otros, especificar					
III. INFORMACIÓN DE VIAJE Y EXPOSICIÓN					
13 ¿Haz viajado en los últimos 14 días?		SI		NO	
Si la respuesta es SÍ, especificar los lugares:					
14 ¿Haz visitado algún establecimiento de salud en los 14 días previos al inicio de síntomas?		SI		NO	
Si la respuesta es SÍ, especificar el centro de salud:					
15 ¿Haz tenido contacto cercano con una persona con infección respiratoria aguda en los 14 días previos?		SI		NO	
Si la respuesta es SÍ, especificar el grado de parentesco o afinidad:					
15 ¿Ha tenido contacto con un caso confirmado o probable en los 14 días previos al inicio de síntomas?		SI		NO	
IV. DECLARACIÓN JURADA					
Declaro que toda la información consignada es verídica			FIRMA DEL TRABAJADOR O VISITA		

11.2. Anexo N° 2 – Instructivo de lavado y desinfección de manos⁶

Objetivo:

- Brindar instrucciones sobre el lavado de Manos para cumplir con las medidas sanitarias y de bioseguridad consideradas.

Alcance:

- A todo el personal involucrado en la preparación de alimentos, despacho, entrega de alimentos, personal externo, administrativo y clientes.

Descripción:

- Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

Paso 1: Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.



Paso 2: Mojar las manos y el antebrazo hasta los codos.



Paso 3: Frotarse las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.



Paso 4: Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.



⁶ Referencia: Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. Dirección de Normalización – INACAL. 2020-04-06 1ra edición

Paso 5: Secarse las manos con papel toalla desechable.



Paso 6: Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.



Paso 7: Realizar la desinfección con una solución desinfectante (alcohol 70°).



Además, se debe de considerar que:

- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente ayuda a prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
- Utiliza gel desinfectante solo cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.

¿Cuándo lavarse las manos?

- Después de haber estado en un lugar público.
- Después de tocarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.
- Antes de preparar o manipular alimentos.

11.3. Anexo N° 3 – Instructivo de uso de mascarilla⁷

Objetivo

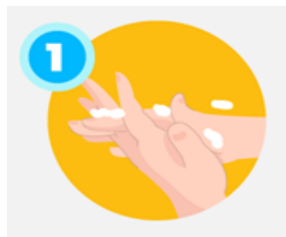
- Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.

Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes.

Descripción

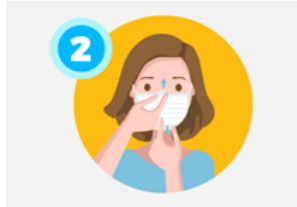
Paso 1: Antes de ponerse la mascarilla lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante.



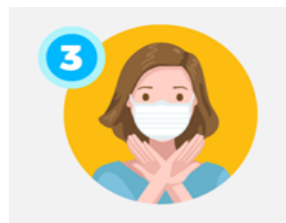
Paso 2: Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.

Paso 3: Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.

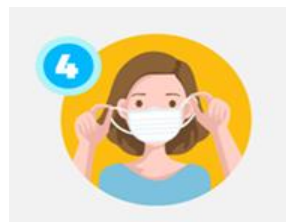
Paso 4: Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.



Paso 5: Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos.



Paso 6: Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinfectate las manos.



¿Cuándo cambiar de mascarilla?

Cuando esta húmeda o presente rotura.

Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan con plancha.

⁷ ENTP210.027.2004 Especificación técnica para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario

<https://www.lanzadigital.com/covid19/recomendaciones-y-consejos-ante-el-coronavirus/extils-de-uso-comunitario> está vigente.

11.4. Anexo N° 4 – Uso correcto de guantes⁸

Objetivo

- Brindar instrucciones que permitan un adecuado control de los guantes

Alcance

- A todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes que requieran el uso de guantes.

Descripción

- Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:
 - Lávate y desinfectate las manos antes de colocarte los guantes.



- Colócate los guantes.
- Lávate y desinfectate las manos con los guantes puestos.

- ¿Cómo me retiro los guantes?
 - Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca y tira para retirarlo.



PASO 1

- Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y tira para retirarlo



PASO 2

- Desecha los guantes en un contenedor para residuos con riesgo biológico.



⁸ http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf

11.5. Anexo N° 5 – Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico

Objetivo

- Describir los pasos que se realizarán para tomar la temperatura como medida de control.

Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todos los trabajadores administrativos, operativos, externos.

Descripción

- Recomendaciones previas al uso:
 - Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.
 - El sensor no deberá ser tocado ni soplado.
 - Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).
 - No medir sobre pelo, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.
- Durante de la toma de temperatura
 - Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.
 - Accionar el botón para medir temperatura.
 - Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.
 - Si presenta un valor de 38°C o más, prohibir el ingreso.

Si va a realizar una nueva medición, puede repetir inmediatamente los pasos del 1 al 4; caso contrario se apagará automáticamente transcurrido unos segundos.

- Al finalizar la actividad
 - Se desinfectará y se guardará en su estuche.





PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



11.6. Anexo N° 6 – Cartilla de visita

Les damos la bienvenida, es grato para nosotros recibirlo en nuestras instalaciones.

Aquí detallamos las consideraciones que deberá tener en cuenta para ingresar a nuestro establecimiento para cuidar su salud y la de nuestros colaboradores, se les agradece anticipadamente su comprensión.

Todos los visitantes deberán regirse a las medidas preventivas que ha dispuesto el establecimiento para su ingreso, teniendo en cuenta:

Paso 1: Control de la salud

- Previo al ingreso a nuestras instalaciones, se verificará que porte una mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura y se verificará el buen estado de su salud con la “Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19”, le haremos preguntas y usted debe contestar de manera sincera, ya que firmará dicha ficha.

Paso 2: Desinfección de zapatos

- Se le desinfectará las suelas de los zapatos con un rociador que contiene solución desinfectante y se le otorgará cubre zapatos desechables.

Paso 3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro

- Procederá a lavarse las manos y rostro como se indica en el instructivo de lavado y desinfección de manos que se encuentra en el lavatorio

Paso 4: Colocación de uniformes

- La indumentaria de visitas debe ser de colores claros, como la del personal tal como lo indica en la R.M 822/2018 – MINSAs.
- Si usted trajo su indumentaria, esta debe estar limpia y colocada en una bolsa cerrada. Si no cumple esta especificación le entregaremos una indumentaria de visitas
- Se le pedirá que se retire su indumentaria de casa para colocarse la indumentaria limpia.
- Procederá a lavarse y desinfectar las manos nuevamente como se indica en el instructivo de lavado y desinfección de manos que se encuentra en el lavatorio

Paso 5: Colocación de la mascarilla y la cofia

- Se colocará la mascarilla y cofia entregada por el establecimiento y realizará la actividad que genere su visita, siempre acompañado de un representante del establecimiento.

SI NO CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN ESTA CARTILLA NO INGRESARÁ AL ESTABLECIMIENTO

**11.7. Anexo N° 7 – Cuadro de soluciones cloradas****Objetivo**

- Brindar instrucciones para la elaboración de soluciones cloradas para desinfectar alimentos y superficies inertes.

Alcance

- Personal que prepara soluciones clorada para desinfección.

Descripción

- Cálculo de la cantidad requerida del desinfectante:
Para realizar una adecuada desinfección se debe considerar lo siguiente:
La adición de Hipoclorito de sodio al 4%; se realiza, dependiendo del nivel de agua de los recipientes que la contienen, y la concentración requerida; para lo cual emplea la siguiente fórmula:





$$\text{Vol. del desinfectante.} = \frac{\text{Vol. sol (L)} \times \text{c.c final (ppm)}}{\text{c.c inicial desinfectante} \times 10^4}$$

Vol. sol (L)	=	Volumen de la solución desinfectante (agua – desinfectante) requerida para la desinfección.
C.C. final	=	Concentración final requerida en la solución desinfectante
C.C. inicial	=	Concentración del desinfectante (ver en el envase)
10⁴	=	Factor de corrección
Vol. del desinf.	=	Volumen del desinfectante necesario a echar en el volumen de solución para obtener la concentración final.

Una vez obtenida el volumen de solución desinfectante requerido realizar la conversión de litros a mililitros, luego medir con una probeta el volumen requerido y añadir al agua y mover para obtener una solución homogénea.

$$\text{Volumen del desinfectante (Litros)} \times \frac{1000 \text{ ml}}{1 \text{ Litro}} = \text{Vol. del desinfectante en ml}$$

TABLA DE DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

LITROS DE AGUA	CONCENTRACIÓN 50 ppm	CONCENTRACIÓN 100 PPM	CONCENTRACIÓN 150 ppm	CONCENTRACIÓN 200 ppm	CONCENTRACIÓN 500 ppm
				Paredes Puertas Ventanas Techo	SS.HH. Pediluvios Tachos de RR.SS. Canaletas
Litros	Tiempo: 5 min.	Tiempo: 10 min.	Tiempo: 10 min.	Tiempo: 10 min.	Tiempo: 10 min.
1	1ml.	3 ml.	4 ml.	5 ml.	13 ml.
5	6 ml.	13 ml.	19 ml.	25 ml.	63 ml.
10	13 ml.	25 ml.	38 ml.	50 ml.	125 ml.
30	38 ml.	75 ml.	113 ml.	150 ml.	375 ml.
40	50 ml.	100 ml.	150 ml.	200 ml.	500 ml.
50	63 ml.	125 ml.	188 ml.	250 ml.	625 ml.
<p>LEYENDA: El hipoclorito de Sodio se encuentra a una concentración de 4.0 %. Las mediciones deben realizarse con una probeta y estas deben ser exactas, por medidas de seguridad e inocuidad.</p>					