



**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19



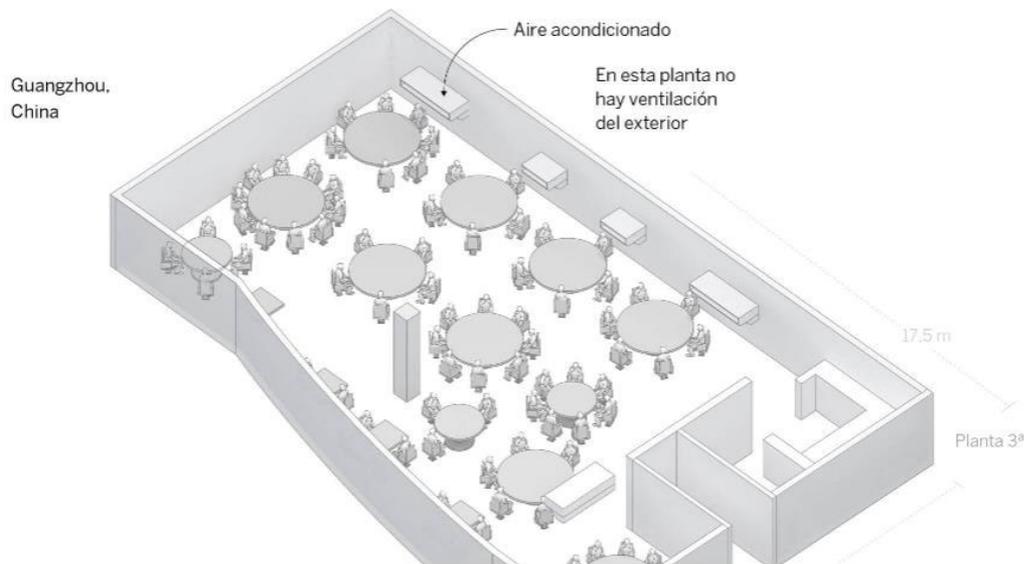
**MANEJO DE PROTOCOLOS SANITARIOS  
COVID-19 EN RESTAURANTES.**

**Q.F JOSÉ IRVING OCHOA ESPINOZA**  
Jefe de Organización y Métodos Acurio Restaurantes



# 01. Restaurantes en tiempos de COVID-19

Año Nuevo en Guangzhou el 24 de enero



El restaurante está lleno aquel día de celebración. El brote se da en una **sala sin ventilación** donde comen unas noventa personas atendidas por ocho camareros.

# 01. Restaurantes en tiempos de COVID-19

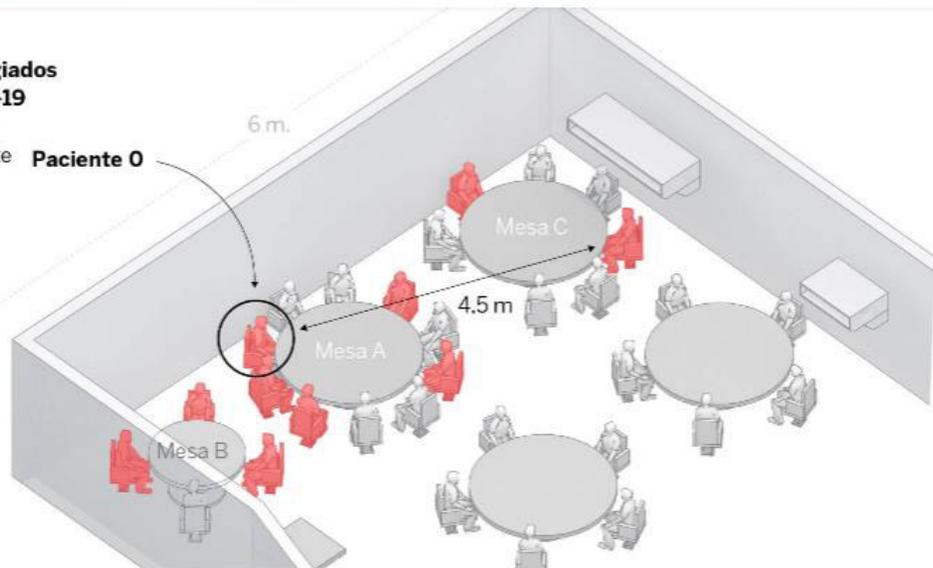


En la mesa A come con su familia alguien que llegó el día anterior desde Wuhan. Esa noche **presentará síntomas** y acudirá al hospital.

# 01. Restaurantes en tiempos de COVID-19

■ **10 contagiados por covid-19** en todo el restaurante

**Paciente 0**



Tras la comida, esos otros **nueve clientes son diagnosticados**. Todos los contagiados de las mesas B y C están a más de un metro del paciente 0, alguno a cuatro metros y medio. **Nadie más se contagió en el restaurante.**

**El tiempo es decisivo.** Las comidas de las familias B y C se solaparon durante un largo rato con la del paciente 0. La mesa D, solo 18 minutos.



**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19

**ASPECTOS GENERALES**



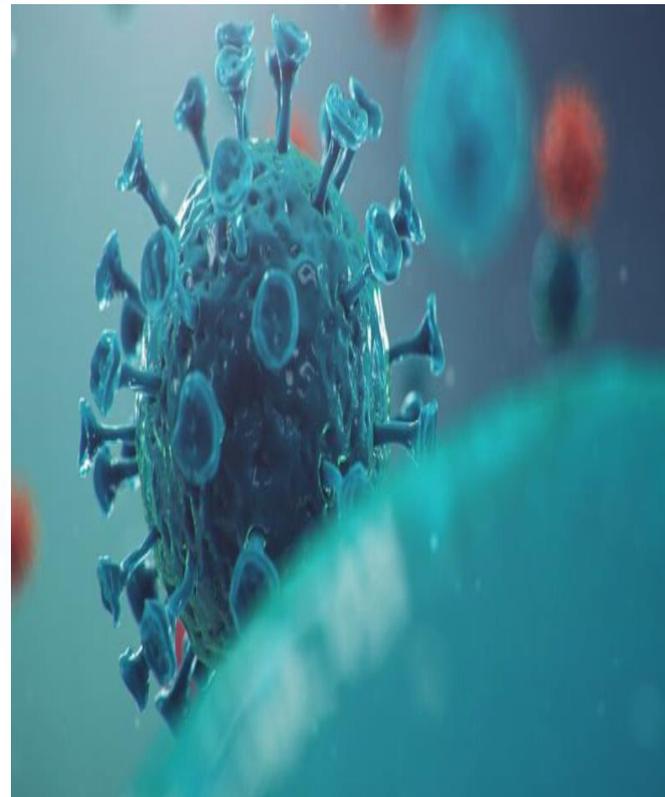
IAAC

# 1.1 MARCO NORMATIVO

---

- D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”, sus modificatorias y ampliaciones.
- “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” de acuerdo a lo establecido a la R.M. N° 239-2020-MINSA y sus modificatorias.
- R.M. N° 822-2018/MINSA “Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.
- Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades” – Anexo único: Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio con propia logística. R.M. 142-2020.

## 1.2 FORMAS DE TRANSMISIÓN.



# 1.3 NIVELES DE RIESGO

Cuanto más interacción haya entre las personas y más tiempo interactúen, mayor es el riesgo de propagación del COVID-19.

- Reparto a domicilio y recojo en tienda.
- Atención en espacios abiertos (terrazas).
- Atención en interiores y exteriores.
- Atención en condiciones pre pandemia.





**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19

**MEDIDAS PREVENTIVAS**



## 2.1 PERSONAL

---

- Sintomatología y contacto COVID.
- Temperatura.
- Lavado de manos.
- Distanciamiento social.
- Uso de EPP (mascarilla, guantes, pantalla facial)
- Reglas de convivencia.
- Protocolos de ingreso, salida, regreso a casa.
- Capacitación.



## 2.2 CONTROL DE SINTOMAS Y TEMPERATURA



### Ficha para el control de sintomatología<sup>1</sup>

He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad. También he sido informado que de omitir o falsear información estaré perjudicando la salud de mis compañeros y la mía, que, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo las consecuencias.

Apellidos y nombres:

DNI:

Dirección:

Celular:

Temperatura:

Descripción de síntomas y situaciones de riesgo	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa		
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):		

Fecha: / /

\_\_\_\_\_  
Firma

## 2.3 REGLAS DE CONVIVENCIA

Si tienes alguno de estos síntomas **NO DEBES** ir al restaurante:



Fiebre de 38° o más



Tos seca



Sensación de falta de aire o dificultad para respirar.



Dolor de garganta y/o en el pecho



Desorientación o confusión. Coloración azul de los labios (cianosis)

Comunícate con tu Administrador.

**Corroborar cada uno de estos puntos antes de salir de casa:**

- ✓ No haber tenido contacto directo con casos confirmados con COVID 19.
- ✓ Porta siempre tu DNI.
- ✓ Báñate o lávate las manos antes de salir de casa.
- ✓ Procura usar pantalón o buzo, polo de manga larga, medias y zapatos cerrados.
- ✓ Evita el uso de accesorios: joyas, gorros, anillos, aretes etc.
- ✓ Usa mascarilla para trasladarte al restaurante.
- ✓ No uses tu uniforme, incluido los zapatos, para ir al restaurante.
- ✓ Lleva una bolsa vacía para tu ropa de calle. Tu uniforme debes ponerlo en una bolsa dentro de tu mochila.
- ✓ Si usas transporte público asegúrate que todos viajen sentados. Porta tu pasaje exacto, así no intercambias dinero.
- ✓ Si en el camino sientes algún malestar regresa a tu casa y/o acude a un centro de salud.



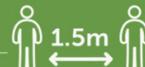
Está prohibido todo contacto físico. No puedes saludar con la mano, abrazos o beso.



El lavado de manos dura 30 segundos y es cada 20 minutos.



El uso de mascarilla es obligatorio durante todo el tiempo. Pide el cambio en caso se humedezca.



Mantén tu distanciamiento social, mínimo a 1 metro y medio.



Evita tocarte los ojos, la nariz o la boca.



Al estornudar o toser cúbrete la nariz y boca con el antebrazo. Después lávate las manos.



No te traslades a otras zonas de trabajo innecesariamente.



Evita las reuniones presenciales dentro o fuera de las instalaciones.



Ante cualquier síntoma sospechoso, avísale a tu jefe inmediato. Evita la automedicación.



Evita las "reuniones de pasadizo", mantén las rutas de evacuación despejadas.



No se pueden compartir objetos como lapiceros, libretas, celulares, laptops, entre otros.

## 2.4 DISTANCIAMIENTO SOCIAL





**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19

**INSTALACIONES Y SERVICIOS**



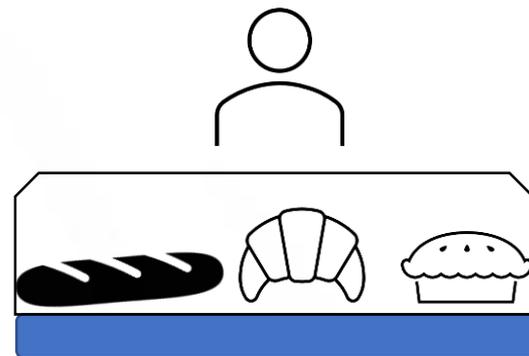
# 3.1 INSTALACIONES Y SERVICIOS

- Aforo reducido.
- Señalética.
- Sistema de reservas.
- Aprovisionamiento suficiente de productos de limpieza y desinfección.
- Ambientes ventilados natural o mecánicos que aseguren circulación del aire.
- Abastecimiento de agua.
- Saneamiento.
- Limpieza y desinfección.



## 3.1 INSTALACIONES Y SERVICIOS

- Estaciones de servicio.
  - Protegidas.
  - Las salsas, azúcar, mantequilla entre otros, deben entregarse en porciones individuales de un solo uso.
- Salón
  - Priorizar terrazas.
  - Distanciamiento de mesas.
  - Retirar bufet o autoservicio.
  - Productos para exhibición deben estar protegidos.



# 3.1 INSTALACIONES Y SERVICIOS

- Entrega en tienda y delivery.
  - Entrega sin contacto.
  - Distanciamiento social (2 metros)
  - Limpieza y desinfección.
  - Entregas no mayor a una hora.
  - Pagos por medios digitales.





**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19

**SERVICIO/ CLIENTES**



IAAC

# 4.1 SERVICIO

- Control de temperatura.
- Desinfección de manos al ingreso.
- Promover el lavado de manos.
- Cartas digitales o descartables.
- Armado de mesas en presencia del cliente.
- Guiar al cliente a la mesa o identificarla.
- Priorizar la facturación electrónica y medios de pago digitales.
- Usar barreras físicas si no se puede garantizar el distanciamiento social.
- Sensibilizar a los clientes.





**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19

**GRACIAS**

