



INACAL

Instituto Nacional
de Calidad

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



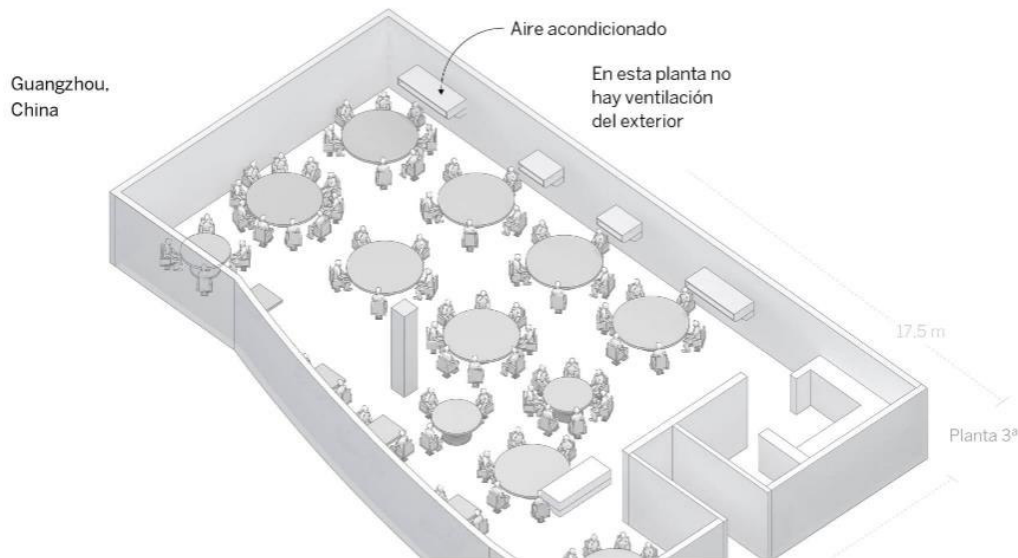
**MANEJO DE PROTOCOLOS SANITARIOS
COVID-19 EN RESTAURANTES.**

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



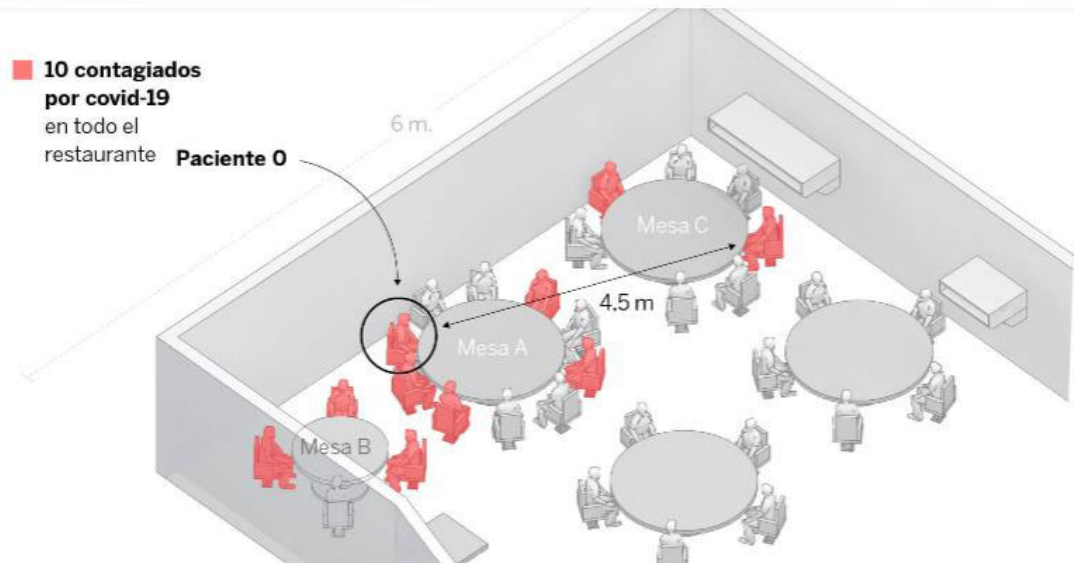
El restaurante está lleno aquel día de celebración. El brote se da en una **sala sin ventilación** donde comen unas noventa personas atendidas por ocho camareros.

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



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

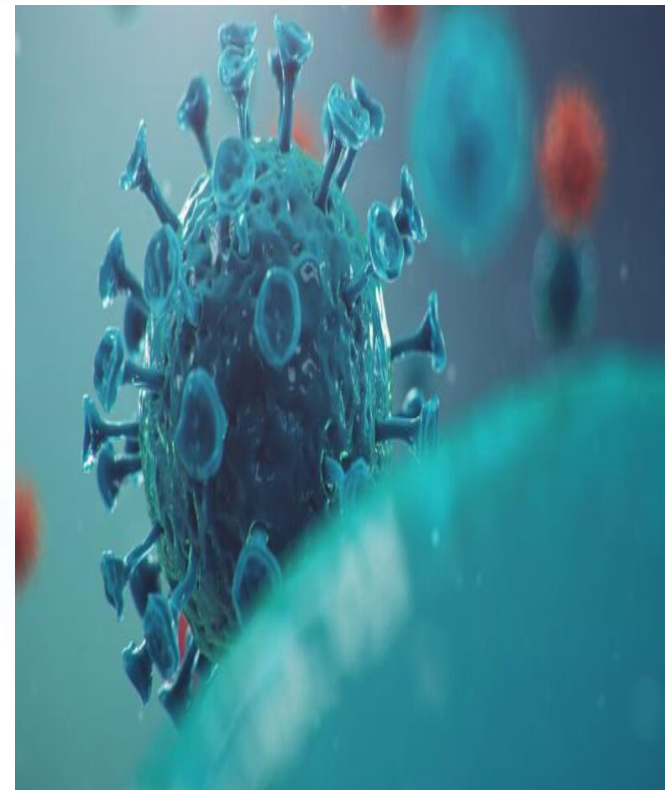
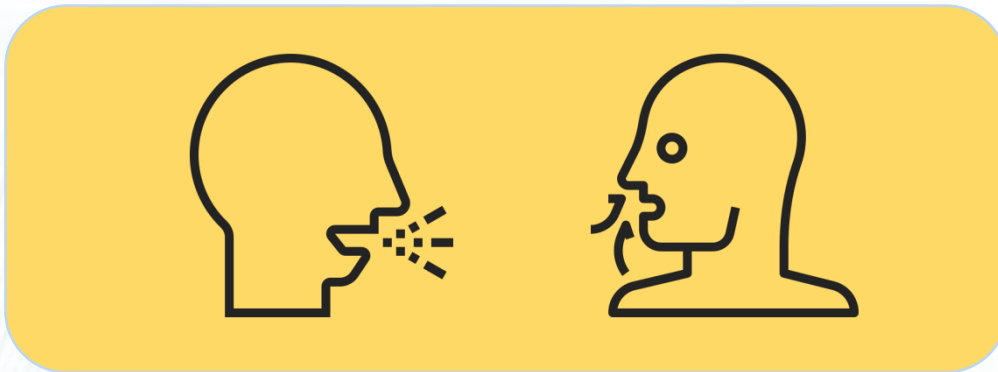


IAAC

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



IAAC

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 sintomatología¹

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.



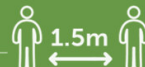
Está prohibido todo contacto físico. No puedes saludar con la mano, abrazos o beso.



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



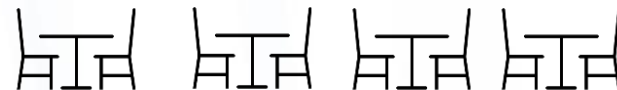
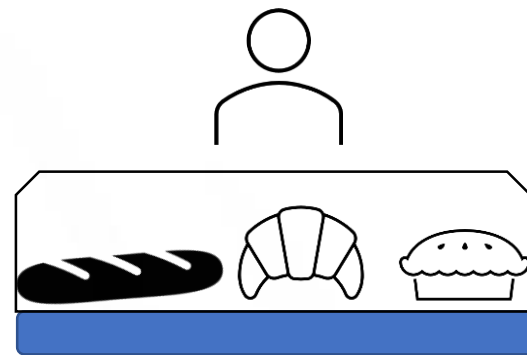
3.1 INSTALACIONES Y SERVICIOS

- 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



IAAC