



Gobernación de  
**RISARALDA**  
Sentimiento de Todos

**CIRCULAR EXTERNA No. 048**

Pereira, julio 08 de 2020

**PARA:** ALCALDIAS Y DIRECCIONES LOCALES DE SALUD

**DE:** SECRETARÍA DE SALUD DE RISARALDA

**ASUNTO:** PROTOCOLO PARA REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS EN MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO

Reciban un cordial saludo.

Como es de amplio conocimiento, el pasado 25 de junio el Gobierno Nacional expidió el Decreto 878/2020 mediante el cual modificó los Decretos 847 y 749 del 2020 que ordenaron el aislamiento preventivo obligatorio en todo el territorio nacional, y adicionalmente se expidió la Resolución 1050 de 2020 en el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19.

Entre otros asuntos, el referido decreto dispuso que los alcaldes de los Municipios del Departamento, en coordinación con el Ministerio del Interior, podrán autorizar los denominados “*Planes Piloto*” de atención al público en el sitio, para establecimientos gastronómicos, no obstante, según lo previsto en el Parágrafo 3 del Artículo 1 del Decreto 878 de 2020, en cualquier caso, para la atención al público en sitio de los establecimientos gastronómicos, **se deben cumplir estrictamente las normas y protocolos de bioseguridad que emita el Ministerio de Salud y Protección Social para el desarrollo de dichas actividades, y en este sentido, en el marco de sus competencias, las Alcaldías y las Direcciones Territoriales de Salud deberán vigilar y controlar su cabal cumplimiento en todo momento.**

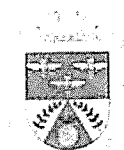
Que el decreto 878 de 2020 establece en su Artículo 1, Parágrafo 3, establece “*Los alcaldes de los municipios y distritos, en coordinación con el Ministerio del Interior, podrán autorizar la implementación de planes piloto en los establecimientos y locales comerciales que presten servicio de comida, para brindar atención al público en el sitio -de manera presencial o a la mesa-, siempre y cuando se cumpla en todo momento con los protocolos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, para el desarrollo de esta actividad*”. Y teniendo como marco general lo definido en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020, denominado protocolo general de bioseguridad, la Resolución 735 del 8 de mayo 2020 que adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo



por Coronavirus COVID 19, que contempla también la prestación de los servicios domiciliarios, mensajería y plataformas digitales, que en su anexo técnico numeral 4, hace énfasis en la limpieza y desinfección del vehículo o medio de transporte donde se llevan los domicilios, así también las canastas u otros elementos donde se cargan los mismos, la frecuencia del lavado de manos del personal repartidor de domicilios, el uso de guantes y tapabocas de carácter obligatorio y mantener un kit que contenga alcohol glicerinado al 60%, toallas desechables y bolsa para recoger residuos. También hace referencia a limitar el contacto con el cliente, manteniendo una distancia prudente y finalmente a lo definido en la resolución 1050 de 2020. Por el cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del coronavirus COVID-19 en el servicio de “entrega para llevar”

La Resolución 749 del 13 de mayo de 2020 que hace alusión al protocolo de bioseguridad específico para restaurantes, cafeterías y servicio móvil de alimentos, que en su anexo técnico, numeral 5, se proponen medidas adicionales para actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas que comercialicen sus productos mediante plataformas de comercio electrónico o por entrega a domicilio. De acuerdo a lo establecido en el Decreto 878 de 2020, se permitirá que de acuerdo con planes piloto que se autoricen por los alcaldes en coordinación con el Ministerio del Interior, los establecimientos y locales gastronómicos puedan brindar atención al público en el sitio, siguiendo los protocolos de bioseguridad que autorice el Ministerio de Salud y Protección Social”.

De acuerdo a lo anterior la Secretaria de Salud Departamental y según lo previsto en el párrafo 3 del decreto 878 de 2020, y en cualquier caso en las que sean autorizados en los municipios los servicios que impliquen la atención al público en sitio de los establecimientos gastronómicos, quienes deberán adoptar los protocolos de bioseguridad señalados normativamente; es preciso señalar que de acuerdo a lo previsto en la Resolución 666, 749 y 1050 de 2020, todos los establecimientos gastronómicos autorizados por las alcaldías en coordinación con el Ministerio del Interior, deberán cumplir, entre otros, con los requisitos de bioseguridad que se indican a continuación, sin perjuicio de las normas especiales que para determinadas actividades se expidan por las autoridades sanitarias nacionales en lo sucesivo, a continuación se presenta lista de chequeo para efectuar autoevaluación y seguimiento a la implementación de Protocolos de Bioseguridad:



Gobernación de  
**RISARALDA**  
Sentimiento de Todos

**LISTA DE CHEQUEO PARA AUTOEVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A LA  
IMPLEMENTACIÓN**

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD - SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

**CUMPLE**

**NO CUMPLE**

1. Capacita y verifica en todos los trabajadores la comprensión en aspectos relacionados con la forma de prevención y transmisión del COVID- 19, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. (Comunicar la importancia del reporte de condiciones de salud, el distanciamiento físico, el lavado de manos, el correcto uso de los Elementos de Protección Personal y su disposición final).

☐☐

2. Dispone de dotación de los Elementos de Protección Personal -EPP, en cantidad suficiente para realizar recambio, en especial tapabocas y guantes, estos últimos en caso de requerirse.

☐☐

3. Dispone de elementos o dispositivos (termómetro) para tomar la temperatura corporal al ingreso del personal.

☐☐

4. Dota de elementos como jabón para el lavado de manos, toallas de papel para el secado y gel desinfectante.

☐☐

5. Establece planilla de registro para la verificación de signos y síntomas de enfermedades. (No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa, tos, ni temperatura mayor o igual a 38°C, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud teniendo en cuenta los canales de notificación).

☐☐

6. Fomenta el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.

☐☐

7. Se evidencia cumplimiento del protocolo de lavado de manos antes del ingreso a las instalaciones o al iniciar labores y durante la jornada laboral, estableciendo una periodicidad mínima de cada 2 horas y al finalizar la jornada.

☐☐

8. Fomenta los hábitos y estilos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente, promoviendo pausas activas fomentando el lavado de manos.

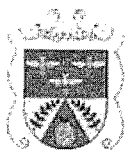
☐☐

9. Se dispone de casilleros dobles para evitar que la ropa de calle se ponga en contacto con la ropa de trabajo. (Está prohibido utilizar la ropa de dotación en sitios diferentes al lugar de trabajo).

☐☐

10. Se dispone de un lugar destinado donde se pueda efectuar lavado y desinfección de los elementos de protección personal - EPP. (botas, petos, delantales anti fluidos y cofias)

☐☐



Gobernación de  
**RISARALDA**  
Sentimiento de Todos

11. Se concientiza y capacita a los trabajadores en el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad para los traslados en vehículos personales y de la empresa, pero especialmente para quienes usan transporte público. (Uso del tapabocas, guantes (no estériles, nitrilo o caucho) y mantener distancia mínima de 1 metro entre las personas al interior del transporte masivo).

☐☐

12. Se realizan frecuentemente las recomendaciones y también la prohibición de intercambio y/o préstamo de los Elementos de Protección Personal - EPP. (Evitar el uso de teléfono celular durante la preparación de alimentos y/o atención al público).

☐☐

13. Verifica y controla el frecuente uso de tapabocas durante las pausas activas y toda la jornada laboral en todo el personal, meseros, administrativos, servicios generales y de cocina.

☐☐

14. Propicia flujos unidireccionales en el área de preparación de alimentos, evitando cruces, facilitando el seguimiento y observación al personal manipulador, manteniendo el distanciamiento físico. (Realiza marcas visuales de las diversas posiciones de trabajo conservando el distanciamiento físico de dos (2) metros entre las personas.

☐☐

15. Utiliza una superficie intermedia y limpia para entregar alimentos y recibir insumos, evitando el contacto mano a mano. (Tiene definido protocolos para limpieza y desinfección del área demarcada o señalizada con medidas de advertencia).

☐☐

16. Evita reuniones y aglomeraciones de personal donde no se asegure el distanciamiento social mínimo de 2 metros entre personas. Mantiene el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas. Escalonando los tiempos de descanso y cambio entre turnos tanto como sea posible para disminuir la interacción entre el personal.

☐☐

17. Restringe las labores de mantenimiento y otros servicios por personal externo, especialmente durante las actividades operativas, para disminuir el margen de una posible contaminación.

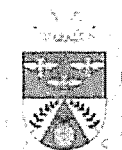
☐☐

18. Realiza demarcación y distanciamiento físico de las mesas y sillas (2 personas por mesa), en el caso de estar autorizado el servicio a la mesa.

☐☐

19. Las mesas disponibles para el servido deberán estar limpias y desinfectadas por cada cliente que la use, no se ubicará ningún elemento sobre ella como saleros, azucareras u otro tipo de recipiente, se dispondrá de sobres con unidosis de azúcar, sal, salsas, encurtidos y otros productos, debiendo suministrar los cubiertos y servilletas con bolsa de papel o celofán, habiendo sido estos previamente desinfectados.

☐☐



Gobernación de  
**RISARALDA**  
Sentimiento de Todos

**PROTOCOLO BIOSEGURIDAD - LAVADO DE MANOS**

**CUMPLE**      **NO CUMPLE**

1. Se tienen instalados avisos alusivos a la técnica del lavado de manos en las zonas en las cuales se realiza esta actividad.

☐☐

2. Se dispone de agua potable, jabón y toallas de un solo uso, para realizar la higiene de manos, alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%. La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias.

☐☐

3. De manera opcional se dispone de lavamanos con suministro de agua potable, con accionamiento no manual en los servicios sanitarios, áreas comunes y zonas de trabajo, como puntos de lavado de manos de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

☐☐

4. Se observan instalados dispensadores de jabón y toallas de un solo uso, de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente para el uso de trabajadores y usuarios.

☐☐

5. Se aplica protocolo recomendado por el Ministerio de Salud, OMS/OPS para el lavado de manos con agua y jabón, después de entrar en contacto con otras superficies como manijas, pasamanos, cerraduras, transporte, después de ir al baño, manipular dinero, al cambiar de actividad, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara; el contacto con el jabón debe durar de 20 - 30 segundos.

☐☐

6. Establecen mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de lavado de manos en todos los sitios y actividades de trabajo. Se intensifican las acciones de comunicación y educación de acuerdo a las medidas que eviten el contagio, evidenciando su correcta ejecución.

☐☐

7. Los trabajadores permanecen al menos a (2) metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.

☐☐

8. Se suministran los EPP y se garantiza su disponibilidad y recambio. Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.

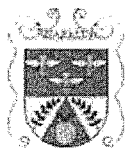
☐☐

9. Se observa el uso de guantes al realizar actividades de aseo, limpieza y desinfección, al manipular elementos, herramientas o residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.

☐☐

10. Se tienen instalados recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de protección personal utilizados. Es importante inutilizar o destruir los EPP para evitar su reúso.

☐☐

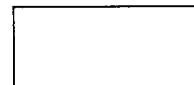


PROTOCOLO BIOSEGURIDAD - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1. Realiza capacitación al personal de servicios generales sobre el adecuado uso de productos de limpieza y desinfección. En caso de contratar empresas especializadas estas deberán contar con concepto sanitario expedido por la Direcciones Territoriales.		
2. Establece y aplica protocolos de limpieza y desinfección previos al uso de cualquier elemento, equipo o herramienta de trabajo. (Mantiene rotulados los envases en los cuales conserva las soluciones preparadas. Evita reenvasar insumos o productos químicos en envases de alimentos que puedan confundir al personal de servicios generales o trabajadores).		
3. Dispone de un protocolo de limpieza y desinfección de los productos e insumos a la hora de ser recibidos por parte de los proveedores y entregarlos a los clientes. (Se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos).		
4. Dispone de información del producto o insumo químico empleado, especificando la dosificación y naturaleza química, estos deberán contar con su respectiva hoja de seguridad: desinfectantes, aromatizantes, desengrasantes, jabones o detergentes. (Se dispone de área adecuada para almacenamiento de estos insumos).		
5. Realiza de manera segura y con los elementos necesarios el proceso de limpieza y desinfección a todas las áreas incluyendo zonas de servicio, ambiente, superficies de trabajo, contacto común, desplazamiento y descanso.		
6. Efectúa actividades de seguimiento y monitoreo a las labores de limpieza y desinfección a través de registros e inspecciones.		
7. Se desinfectan las mesas, sillas de servicio y el comedor de empleados cada vez que sean utilizados.		
8. Evita barrer en seco, debido a que las partículas de polvo se levantan y se desplazan por el aire contaminando alimentos, insumos, utensilios, equipos y superficies.		
9. Realiza limpieza profunda de pisos y paredes, superficies, mobiliario de cocina, extractores y conductos de ventilación, al menos dos veces al día.		
10. Utiliza gel antibacterial para higiene de manos o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro, después de manejar dinero en efectivo y de tener contacto con superficies u otras personas.		



Gobernación de  
**RISARALDA**  
Sentimiento de Todos

11. Realiza un adecuado manejo y disposición final de envases de detergentes, jabones y desinfectantes.



Para la construcción y diligenciamiento del protocolo de bioseguridad para el sector gastronómico en los aspectos mencionados, se anexa un modelo que se ajusta a los requerimientos y exigencias de las autoridades sanitarias y lineamientos definidos por el Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos - INVIMA.

Cordialmente,



**JAVIER DARIO MARULANDA GÓMEZ**  
Secretario de salud de Risaralda



**SANDRA MILENA GÓMEZ GIRALDO**  
Directora Operativa de Salud Pública

Elaboro: Juan Carlos Rodas, Profesional de Apoyo PCFRC  
Reviso: Alejandro Bartolo – Referente PCFRC  
Aprobó: Juan Gilberto Villegas Castaño, Profesional Especializado Grado 06

Anexo: Modelo protocolo bioseguridad en establecimientos gastronómicos.