



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR
Gimnasio Campestre**

Presentación inicial: Director Administrativo		Código: SST-GCI-0018
Modificación, revisión y aprobación final: GRUPO DE GESTIÓN		Versión: 01

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RESTAURANTE
Y TIENDA ESCOLAR ANTE COVID-19**



**GIMNASIO CAMPESTRE
IBAGUE
2021-2022**

1. OBJETIVO

Minimizar los factores que puedan generar la transmisión de la enfermedad COVID-19 a través del cumplimiento de los programas pre-requisitos y prácticas higiénicas en las operaciones realizadas en el servicio de restaurante y tienda escolar.

a. LAVADO DE MANOS

En todos los centros de servicio Colegio, contamos con lavamanos en zonas de proceso y con protocolo de lavado de acuerdo con las recomendaciones de la OMS, el cual se recuerda a continuación:



El lavado de manos debe realizarse:

- Antes de ingresar a trabajar.
- Antes y después de retirarse el tapabocas
- Antes y después de comer alimentos
- Después de retirar los residuos
- Cada cambio de actividad (recibo, proceso de materias primas, lavado de utensilios, servicio de alimentos, etc.)
- Después de usar el baño.
- Constante durante el día mínimo cada 2 horas

Además, recuerde que para el lavado de manos contamos con el jabón respectivo, toallas de papel, agua potable, alcohol glicerinado para desinfección y el protocolo impreso.

i. MANEJO DE EPPS CRITICOS USO DE TAPABOCAS

El Gimnasio Campestre, como parte de las BPM implementadas, durante todas las operaciones desarrolladas en el centro de servicio (limpieza y desinfección, atención de servicio, recepción de insumos, preparación de alimentos, etc.), utilizamos tapabocas, sin embargo, ante la situación de Pandemia por COVID-19, en la que nos encontramos y teniendo en cuenta que el gobierno nacional ha recomendado el uso de **TAPABOCAS (Quirúrgico o N95)** como sistema de prevención de contagio.

- Durante el uso del servicio de transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas.
- Al estar en la calle (mercado, en bancos, asistiendo a la EPS, etc.)
- Si presentas algún síntoma respiratorio sea o no compatible con COVID-19 como tos, fiebre, dificultad para respirar, disnea, flujo nasal, etc.
- Al hablar (así sea corto tiempo) con personas de las que no sepas su estado de salud o que tengan síntomas respiratorios

ii. TAPABOCAS EN COLEGIO:

Como regla general en Colegio:

- Cubre completamente la nariz y la boca hasta el mentón

- Se sujeta para evitar que se caiga y que tenga que tocarlo constantemente.
- Debe evitar la salida o ingreso de aire y fluidos. Para esto has la prueba del fósforo, enciendes un fosforo y lo soplas con el tapabocas puesto, si se apaga no te está protegiendo lo suficiente.

iii. USO ADECUADO DE TAPABOCAS

Para garantizar un adecuado uso de tapabocas y evitar un contagio y diseminación de la COVID-19, tenga en cuenta lo siguiente:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- Al ponerlo, ajuste el tapabocas con los elásticos detrás de las orejas, si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello. La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- Tenga en cuenta que debido a su diseño el filtrado no tiene las mismas características en un sentido o en otro y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados este debe ir en la parte superior molde de la banda sobre el tabique nasal
- No toque el tapabocas durante su uso si debiera hacerlo lávese las manos antes y después de su manipulación
- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo en cualquiera de estas condiciones debe retirarse eliminarse y colocar uno nuevo. Cuando se retire el tapabocas hágalo desde las cintas y elásticos y nunca toque la parte externa de la mascarilla
- Una vez retirado doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposite la en la bolsa de papel o basura
- No reutilice el tapabocas
- Inmediatamente después de retirarlo realice el lavado de manos con agua y jabón
- El tapaboca se debe mantener en su empaque original sino se va a utilizar no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso los dos tuyos o sin protección por qué se pueden contaminar romper o dañar
- No deje el tapabocas sin protección encima de mesas repisas escritorios ya

que esto puede contaminarlo

- Todos los proveedores y visitantes a nuestro centro de servicio deben tener tapabocas
- No use el tapabocas del trabajo para trasladarse entre centro de servicio y su casa.

iv. TAPABOCAS DURANTE EL CONSUMO DE ALIMENTOS.

Antes de tomar los alimentos, es necesario realizar el siguiente protocolo:

- Lavar las manos con agua jabón y toalla desechable
- Retirar el tapabocas
- Lavar nuevamente las manos con agua y jabón
- Ubicarse en las mesas garantizando que hay una distancia mínima de 2 metros con los otros colaboradores
- Realizar procesos de desinfección antes y después de consumir los alimentos
- Al finalizar el consumo de alimentos lava tus manos con agua y jabón y utiliza un nuevo tapabocas
- Recuerda que no debes compartir los cubiertos para alimentos con los demás colaboradores.
- Durante el consumo de alimentos, se debe evitar conversar con los otros compañeros, para esto es vital priorizar la alimentación y posteriormente (con el tapabocas puesto) conversar en nuestro resto de tiempo libre.

v. USO DE GUANTES

Recuerda que los guantes cumplen una doble función:

1. **Proteger nuestras manos** frente a sustancias químicas (detergentes, desinfectantes), agentes biológicos (como el COVID-19) y posibles heridas (quemaduras por equipos calientes o cortes con herramientas).
2. **Proteger a nuestros Estudiantes**, al ser una barrera entre nuestra piel y los alimentos.

Recuerda que para garantizar un adecuado uso de estos guantes debes:

- Lavarlos y desinfectarlos.
- Si son reusables deben estar secos antes de usarlos.
- Siempre utilizarlos durante las actividades de limpieza y desinfección junto con los demás elementos de protección personal (usar monogafas, guantes, delantal y tapabocas)
- Los guantes desechables no deben reutilizarse. Estos deben ser desinfectados (aspersión) y puestos en una papelera después de usarlos.

b. ENTREGA DE EPPS

La entrega de tapabocas y cofias desechables se realiza diariamente al ingreso al centro de servicio, garantizando cambio de dotación al iniciar cada proceso. Los guantes desechables para servicio de alimentos se entregan antes de iniciar el servicio y después de realizar el lavado de manos respectivo y su duración es por turno de servicio. El almacenamiento de estos EPPs está en cabeza del Jefe de servicios.

La entrega de EPPS especiales utilizados en operaciones de limpieza y desinfección, protección ante calor, frío o cortes y demás descritos en la matriz se realiza registro de entrega en formato "Entrega de EPPS" donde se relaciona la fecha y motivo de cambio.

1.2. AJUSTES EN OPERACIÓN MODELO DE SERVICIO

Para prevenir el posible contagio de COVID-19 entre colaboradores y estudiantes y viceversa los siguientes ítems son acordados con Estudiantes de acuerdo con las características de cada servicio:

N°	SITUACIÓN	OPCIONES DE MANEJO Y CONTROL	Responsable
1	Ingreso al comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Los usuarios deben realizar lavado de manos previo al ingreso al comedor. -Se deben instalar lavamanos antes del ingreso del comedor avisos informativos de obligatorio cumplimiento -Todas las personas que ingresan deben mantener su tapabocas bien puesto hasta la zona de consumo. -Se debe disponer de (alcohol glicerinado mínimo al 70%) para usuarios al ingresar al mismo. -Las zonas de acceso, salida y zona de consumo deben estar señalizadas con recordatorios de bioseguridad. 	Estudiantes
2	Registros de acceso a comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Todas las personas que acceden deberán utilizar tapabocas y se debe mantener durante todo el recorrido en línea hasta sentarse en la mesa para el consumo de alimentos. 	Estudiantes Y Colaboradores.
3	Restricción de accesos	<ul style="list-style-type: none"> -Se cuenta con una entrada de acceso y una salida diferente en el comedor, dependiendo al quiosco comedor que sea dirigido este recorrido se realiza por tiempo para evitar cruce de estudiantes. -Los horarios de consumo de refrigerios deben ser organizados por grupos evitando las aglomeraciones y asegurando la distancia física entre los estudiantes y la comunidad educativa en general -Se debe coordinar para que el ingreso sea de manera escalonada para tener todo el uso del comedor -Las personas que presenten uno o más síntomas compatibles a enfermedades respiratorias o transmisibles por alimentos no deberán ingresar al comedor. Los síntomas son: tos seca o con expectoración, secreción nasal, fiebre mayor a 38°C, dolor de garganta, pérdida del olfato o gusto, decaimiento, diarrea y/o vómito. 	Estudiantes Y Colaboradores
4	Distanciamient o social en filas	<ul style="list-style-type: none"> -Se debe contar con marcación de piso (estilo huellas, líneas, círculos, etc.) donde se identifique la distancia que deben guardar las personas durante los accesos y dentro del comedor, garantizando los 2m de distancia. -Todas las personas que no estén consumiendo alimentos dentro del comedor deben contar con tapabocas. 	Estudiantes Y Colaboradores

5	Consumo de alimentos	<p>-Se deben demarcar los puestos en los que se debe realizar el consumo de alimentos garantizando los 1m de distancia, por cada mesa grande 8 comensales y mesas pequeñas 4 comensales.</p> <p>-Ningún alimento o sus restos podrá ser sacado del comedor para consumir en otras zonas no designadas o en sus casas.</p> <p>-Todos los estudiantes y personal que consuma alimentos, deben retirarse el tapabocas desde las cintas o las gomas; guardar la mascarilla quirúrgica o N95, en bolsa de papel o bolsa sellada sin arrugarse, mientras se consume el alimento.</p> <p>-El uso de teléfonos celulares debe estar prohibido durante el consumo de alimentos y en el comedor.</p> <p>-Al finalizar el consumo, los estudiantes y personal deberán colocarse nuevamente el tapabocas, entregar los residuos y utensilios en la zona demarcada y realizar el lavado de manos.</p> <p>-Se debe promover la no interacción (hablar, reír, compartir alimentos) entre los estudiantes durante el consumo de alimentos, esto puede desarrollarse al finalizar el consumo.</p>	Estudiantes Colaboradores	Y
6	Recibo de pagos (Tiendas que aplique)	<p>-Se debe procurar tener el dinero exacto para evitar manipulación de cambio, y al recibirlo será desinfectado.</p> <p>-Se debe utilizar alcohol glicerinado de manos después de manipular efectivo y uso de guantes de manipulación para el alimento.</p> <p>-Todos los alimentos que se entreguen en empaque individual deberán ser desinfectados previo a su almacenamiento y/o entrega al Estudiantes.</p>	-Colegio	
7	Bandejas y cubiertos	<p>-Las bandejas y cubiertos pueden ser entregados uno a uno por personal del Restaurante para reducir manipulación y contacto de elementos.</p> <p>-Donde se permita, las bandejas se entrecruzarán (una horizontal sobre la vertical) y estarán dispuestas para evitar contacto de quien las toma y las otras bandejas.</p> <p>-En caso de que el Estudiantes lo requiera (después de revisar el costo), los cubiertos pueden ser entregados en bolsas individual junto con la servilleta</p> <p>-No se recomienda el uso de cubiertos plásticos por el impacto ambiental que representa, para esto todas las bandejas y cubiertos deberán ser desinfectadas con las sustancias y sus concentraciones aprobadas.</p>	Estudiantes Colaboradores	

8	Jugos y postres	<p>-De acuerdo a la distribución del comedor, se entregarán los vasos a cada persona ya servido.</p> <p>-Las frutas de mano y postres se entregarán en línea de servicio por personal del Gimnasio Campestre optando principalmente por productos empacados.</p>	Colegio
9	Aderezos	<p>-Los ajís, aderezos, salsas, saleros, azúcar y demás se entregarán en empaque individual (después de revisión y aprobación de costo) o serán servidos por personal Colegio, para evitar la manipulación de estos dispensadores o platos.</p>	Estudiantes- Colegio
10	Personal de cocina	<p>-Es necesario tener claridad sobre el número de servicios a atender (por hora) teniendo en cuenta las medidas de distanciamiento social.</p> <p>-De esta manera se ajusta el número de personas en servicio para garantizar distanciamiento social en línea de servicio y cocina.</p>	Acuerdos Estudiantes- Colegio
11	Limpieza y desinfección de superficies de mayor contacto	<p>-El Gimnasio Campestre es responsable de la limpieza de cocina y áreas adyacentes (almacenes, pasillos, áreas de cocina, líneas de servicio y demás). Estas áreas deberán ser limpiadas y desinfectadas al menos 2 veces al día (antes de iniciar y al finalizar operación).</p> <p>-Para las superficies de mayor contacto internas (perillas, manijas, picaportes, etc.) se tiene establecida una frecuencia de limpieza de 3 veces al día incluyendo la desinfección.</p> <p>-Para las superficies de mayor contacto con Estudiantes (línea de servicio, mesa, sillas) deben ser limpiadas y desinfectadas antes y después de cada ciclo de servicio (turnos), esta actividad a realizar según la responsabilidad de área y acuerdo en contrato con cada colegio.</p> <p>-Todas las superficies en contacto con Estudiantes/consumidores deberán ser desinfectadas utilizando las sustancias definidas y a las concentraciones aprobadas internamente, esto incluye cubiertos, vasos y platos.</p>	<p>-Colegio</p> <p>-Encargados de limpieza según contrato</p>

1.3 . RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Además de los controles claves para inocuidad y calidad de producto, se realizó el siguiente ajuste sobre el procedimiento, garantizando desinfección de superficies que ingresan a las áreas de almacenamiento y proceso:

- Por protocolo no se tiene permitido el acceso a personal externo de la institución, todo se recibe en portería, esta será desinfectado de manera inmediata con los productos desinfectantes correspondientes.
- Al recibir cada producto el proveedor y el personal del Gimnasio Campestre debe contar con todos los elementos de protección, para garantizar una seguridad en la entrega
- Al recibir la materia prima se debe desinfectar por aspersion las canastillas una a una y cada uno de las bolsas o paquetes recibidos.
- La persona que recibe debe realizar su correcto lavado de manos antes y después de recibir los productos.
- En el formato de recibo de materia prima se debe registrar el nombre y teléfono de contacto de persona que nos realiza la entrega.

1.4 VIGILANCIA DE SALUD DE COLABORADORES EN SG-SST

Atendiendo las recomendaciones y directrices dadas por el gobierno nacional y en concordancia con nuestra política integral, El Gimnasio Campestre contribuye con la protección de sus colaboradores, de la siguiente manera:

- **Comunicaciones informativas:**
 1. Protocolo de lavado de manos
 2. COVID-19, qué es y cómo prevenirlo
 3. Recomendaciones para la casa y el trabajo
 4. Ajustes de procedimientos

Actualización de matriz de riesgos y sus controles.

- **Seguimiento a síntomas:** De forma diaria, a través de la aplicación BioPro, se lleva el registro del estado de salud del personal del Gimnasio Campestre, mediante el autodiagnóstico y verificación, identificando si cuenta con signos compatibles a COVID-19 o a alguna enfermedad transmitida por alimentos. Esta información reposa en el área de enfermería y es revisada por el área de SST. En caso tal que se tenga alguna notificación del trabajador o que se evidencie directamente (temperatura mayor a 38°C, tos seca, etc.) la persona se envía a la EPS para seguimiento médico.
- **Visitas:** De forma aleatoria se realizan visitas de seguimiento y revisión a las condiciones de salud de los trabajadores y el cumplimiento a los lineamientos descritos en el presente protocolo y documentos relacionados.

1.5 ACOMPAÑAMIENTO DE LA ARL

SURA, como ARL de Colegio apoya a nuestra compañía y colaboradores en relación a:

- Diseño de la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral.
- La ARL dispone para el email de un equipo técnico responsable para orientarnos en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.
- Dar aplicación a los protocolos procedimientos y lineamientos del ministerio de salud y protección social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.
- La ARL suministran asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral por COVID-19
- Orientan sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección por COVID-19
- Orienta a Colegio sobre la postura y soporte adecuado retiro manipulación disposición y eliminación de los EPP'S según las instrucciones de las autoridades sanitarias.

CONTROL DE CAMBIOS Y/O REVISIONES

Versión No.	Fecha	Descripción	Elaboró	Revisó	Aprobó
1	15-01-2021	Creación del protocolo	Coordinadora SST Tatiana Diaz O	Grupo Gestión Director Administrativo Mauricio Hernández	Director Administrativo Mauricio Hernández
2	25-03-21	Modificación de Resolución 666 del 2020.	Coordinadora SST Tatiana Diaz O	Grupo Gestión Director Administrativo Mauricio Hernández	Director Administrativo Mauricio Hernández
3	04-08-21	Inclusión disposiciones Resolución 777 del 02 de junio de 2021. Presencialidad.	Coordinadora SST Tatiana Diaz O	Grupo Gestión Director Administrativo Mauricio Hernández	Director Administrativo Mauricio Hernández
4	18-01-22	Cambios en lineamientos de aislamiento y toma de pruebas 07 de enero de 2022. Reducción de los tiempos de aislamiento.	Coordinadora SST Tatiana Diaz O	Grupo Gestión Director Administrativo Mauricio Hernández	Director Administrativo Mauricio Hernández