



CÁMARA NACIONAL DE TURISMO
DE HONDURAS

Una organización privada sin fines de lucro

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS PROCESOS DE BIOSEGURIDAD PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS

ATENCIÓN EN LOCALES

DESCRIPCIÓN BREVE

CANATURH, en apoyo al rubro de alimentos y bebidas, proporciona una herramienta elaborada por expertos representantes del restaurante El Morito, el equipo técnico que conforma la organización y MiZabores Consultores; con el fin de apoyar a la mejora y orientar en materia de bioseguridad a todo empresario y colaborador que presta servicios y productos en restaurantes, cafeterías y diferentes centros de consumos en general.

CANATURH HONDURAS

VERSIÓN N. 1 - SEPTIEMBRE 22 del 2020

Contenido

INTRODUCCIÓN	2
ANTECEDENTES	3
ASPECTOS GENERALES DEL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS	4
PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL LUGAR DE TRABAJO	5
Transporte Vivienda al Trabajo (organización o centro) y viceversa:	6
A. Entrada y salida de la organización o centro de trabajo	7
B. Permanencia en el lugar de trabajo	9
ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE EN ESPACIOS AL AIRE LIBRE, TERRAZAS O ESPACIOS CERRADOS	17
SEPARACIÓN DE MESAS Y ESPACIOS EN BARRAS:	19
PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE USO DEL COMENSAL	23
INSTALACIONES SANITARIAS, DE SERVICIO Y DE ASEO	25
Instalaciones para la alimentación	25
.....	26
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	26
FUNCIONAMIENTO DE SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD	27
MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	27
ANEXOS	29
Anexo 1. Boleta de trazabilidad de orden.....	29
Anexo 4. Distribución de mesas.....	30
Anexo 5. Técnica para el lavado de las manos.....	31
Anexo 6. Técnica para desinfección de las manos.....	32
Anexo 7. Eficiencia de las mascarillas nasobucales	33
Anexo 8. Técnica para la toma de temperatura corporal con termómetro digital clínico infrarrojo o laser (sin contacto).....	34
Anexo 7. Técnica de limpieza de doble cubo.....	34
Anexo 9. Formato de Control de Condición General de Empleado	35
BIBLIOGRAFÍA	36

INTRODUCCIÓN.

El presente Manual está diseñado como una guía de buenas prácticas para fortalecimiento y capacitación en implementar, como orientar a los empresarios en el marco del protocolo de bioseguridad por motivo de Pandemia CODVID-19 para Servicios Turísticos de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías) aprobado por la Secretaria de Trabajo y Seguridad Social, el cual, tiene un alcance nacional para disminuir las consecuencias de la propagación e infección por SARS-CoV-2, en la población trabajadora del país mediante la implementación de un conjunto armonizado de medidas de prevención y control del virus.

Es por ello, que con la colaboración específica del equipo técnico del Restaurante El Morito de la ciudad de Tegucigalpa el cual posee el Sello Verde del Sistema de Integrado Centroamericano de Calidad y Sostenibilidad (SICCS) y la Cámara Nacional de Turismo de Honduras (CANATURH), así como, con el apoyo de MiZabores, y el aporte de la Secretaria del Despacho de Turismo (SETUR), se plasman procesos con el único fin de orientar a empresario y colaboradores para que se adapten al contexto en el que trabaje cada moderador. El manual aquí propuesto es un instrumento de guía que enriquece procedimientos contenidos en el protocolo aprobado para la atención en locales.

ANTECEDENTES.

Como ha sido del conocimiento de la población en general, los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se conocen siete (7) coronavirus patógenos, que, por lo general, causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. Los dos más conocidos por sus consecuencias sobre la salud, son los que provocaron las epidemias de Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS) en el 2002, con alrededor de 8096 muertes reportadas y un 10% de letalidad y el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS) en el 2012, con alrededor de 2494 muertes y un 35% de letalidad.

En diciembre de 2019, fue reportado en la ciudad china de Wuhan, un nuevo coronavirus, el SAR CoV-2 que ha provocado que la OMS decreta la primera pandemia mundial por una enfermedad desde principios del siglo XX, en que se desarrolló la llamada Gripe española.

La vía de contagio y de mayor riesgo para el ser humano, es a través de gotículas respiratorias que se pueden introducir por la boca, nariz, ojos y oídos de una persona contagiada a otro ser humano expuesto, por lo que es vital acatar las medidas de bioseguridad que incurre en cubrirse como mínimo el rostro con una mascarilla, principalmente en aquellos lugares de mayor riesgo.

En Honduras desde el Mes de Mayo de 2020 se ha implementado la primera fase de reapertura de los restaurantes bajo la modalidad de servicio a domicilio y para llevar, utilizando los principios descritos en el protocolo de bioseguridad autorizado por la Secretaria de Trabajo; principios que han resultado en un retorno seguro de las operaciones en los centros de trabajo, tanto para los comensales como para los trabajadores dentro y fuera de ellos.

Por lo anterior, la organización busca la mejora continua del rubro, generando material de apoyo para los empresarios y colaboradores que faciliten la comprensión de la información, despejando inquietudes y creando un entorno que supere las expectativas mínimas que la legislación del país solicita; y así generar mayor confianza en la población en general.

ASPECTOS GENERALES DEL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS.

Objetivo del manual:

Presentar las actividades y procesos que apoyen en la comprensión, adaptación y ejecución del Protocolo de bioseguridad para restaurantes y cafeterías en su fase de apertura en locales; permitiendo profundizar en diversas áreas y requerimientos dentro de los locales que facilite la atención bajo las medidas mínimas de bioseguridad en salones, terrazas y espacios al aire libre.

Alcance del manual

La aplicación de estos lineamientos es de carácter orientativo para los propietarios y administradores de Servicios Turístico de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías), ya que el documento recopila información sistemática y ordenada, mismo que podrá ser solicitado por cualquier colaborador para conocer sobre las gestiones y procedimientos que se deben realizar. Destacando que este es un documento que podrá ser actualizado cuando así aplique, según el panorama en general y la evolución del virus en el mundo.

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL LUGAR DE TRABAJO

Existen escenarios críticos donde es necesario cumplir y extremar algunas medidas de prevención específicas independientemente de la actividad económica que desempeñe la persona. Estos escenarios son los siguientes:



Fuente fotográfica: (Nutrition, 2020)

Cuanta más interacción haya entre las personas y más tiempo interactúen, mayor es el riesgo de propagación del COVID-19. Las siguientes son las formas en las que aumenta el riesgo de propagación del COVID-19 en entornos de restaurantes o bares:

El riesgo más bajo: el servicio de comida se limita a atención por ventanilla, entrega, comida para llevar y retiro en la acera.

Más riesgo: se recomienda el servicio de atención por ventanilla, entrega, comida para llevar y retiro en la acera. El servicio de comida en el lugar se limita a brindar atención al aire libre. La capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las mesas estén separadas al menos 6 pies unas de otras.

Aún más riesgo: se ofrece el servicio de comida en interiores y exteriores. La capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las **mesas estén separadas al menos 6 pies unas de otras.**

El riesgo más alto: se ofrece el servicio de comida en interiores y exteriores. La capacidad en las áreas para sentarse no está reducida y las mesas no están separadas al menos 6 pies unas de otras. (CDC, 2020)

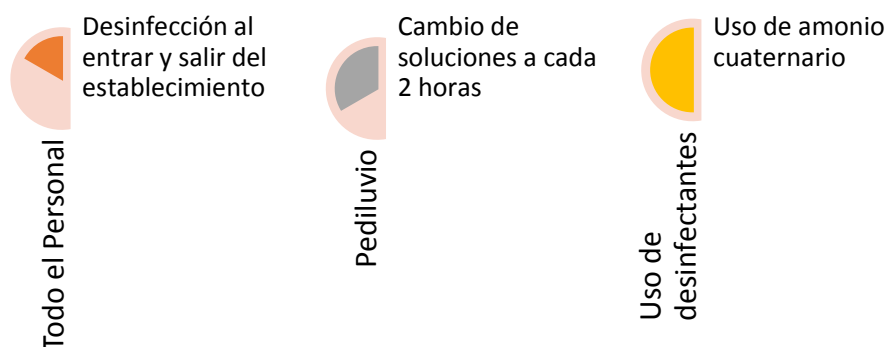
Transporte Vivienda al Trabajo (organización o centro) y viceversa:

- En caso del servicio de transporte de personal y de productos: los vehículos deben de limpiarse internamente al menos al final de cada jornada de trabajo, dando especial énfasis a las superficies de apoyo de las manos, utilizando detergentes y posteriormente desinfectantes comprobados que eliminen el SARS-CoV-2.
- Antes de ingresar al vehículo, desinfectar siguiendo las recomendaciones brindadas previamente en este protocolo, haciendo énfasis en las zonas de mayor contacto como:
 - Manijas externas.
 - Volante.
 - Palanca de cambios.
 - Portavasos
 - Manijas internas.
 - Botones y perillas de los parabrisas
 - Radio y controles del sistema de aire acondicionado.
 - Pantalla multimedia
 - Freno de mano
 - Cinturones de seguridad y cualquier otro objeto que tenga contacto
 - Desinfectar suelas de los zapatos con solución de agua con cloro.
- En los vehículos se debe favorecer **la ventilación natural**. Se podrá utilizar el aire acondicionado siempre y cuando se trate de un trabajador en el vehículo o trabajadores que pertenecen a una misma familia, de lo contrario se mantendrá la ventilación natural.
- Se deben de colocar avisos para los trabajadores sobre el lavado de manos y su importancia, la correcta técnica para estornudar o toser, evitar tocarse la cara, y promuevan los saludos sin ponerse en contacto con la otra persona.
- Los trabajadores que utilicen los medios de transporte proporcionado por el centro de trabajo deberán de utilizar mascarillas que cubran nariz y boca, y
- **Evitar hablar mientras se encuentren dentro de la unidad de transporte**, también deberán sentarse una persona por asiento.
- Si el personal utiliza transporte público, deberá de obligatoriamente portar su mascarilla y mantener en la medida de lo posible la distancia dentro del medio de transporte y en las terminales o lugares de espera determinados para tomar el transporte colectivo. Al llegar al centro de trabajo es mandatorio el cambiarse la ropa.

GENERALIDADES DE LA OPERATIVIDAD BAJO MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

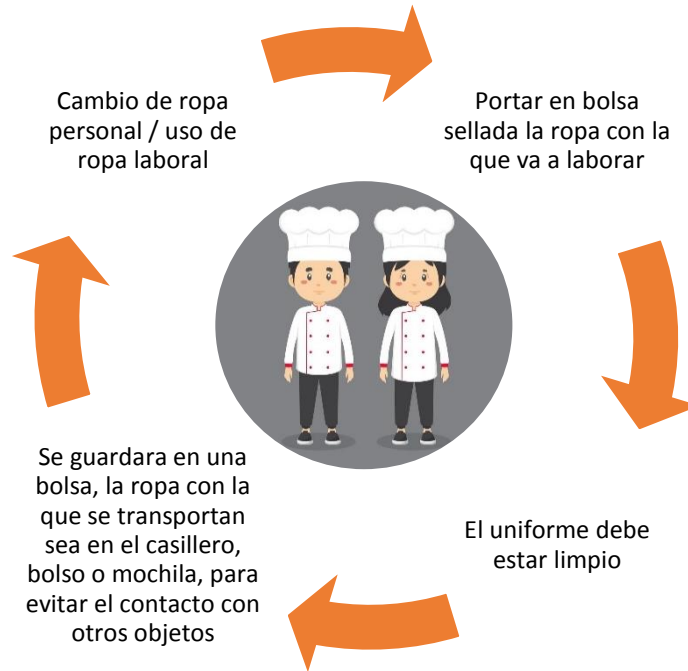
A. Entrada y salida de la organización o centro de trabajo.

- En las zonas de ingreso deben de mantenerse tapetes sanitarios o recipientes con solución de cloro preparada según la recomendación de este protocolo y que cubran la plantilla de los zapatos de los trabajadores que ingresen. Este proceso se puede realizar también al momento de la salida del trabajador. Se debe recambiar el agua al menos cada 2 horas o si esta visiblemente sucia. Puede utilizarse soluciones de amonio cuaternario u otros desinfectantes autorizados para tapetes sanitarios o recipientes con alfombra húmeda.



- Todo empleado deberá de ser monitoreado bajo la hoja de control de evaluación de condición de general de empleado contenido en el **Anexo 9** de este manual, evaluando que el empleado no presente signos o síntomas de gripe, temperatura por arriba de los 37,5 °C así como la evaluación de su condición general y epidemiológica en casa con relación a casos activos de COVID -19 presentes en su entorno inmediato dentro de la vivienda.
- Los empleados de las cocinas deberán de priorizar su ingreso en las zonas de poco contacto con los salones de servicio en los restaurantes o cafeterías preferentemente, y a su vez tener la opción priorización de ingreso al centro de trabajo en las zonas de desinfección y preparación para ingreso a las cocinas.
- Los empleados deberán a su ingreso, cambiarse la ropa con la que se transportaron desde sus casas, portando en bolsa sellada la ropa con la que van a laborar dentro del restaurante o cafetería, **dicha ropa tendrá que venir completamente limpia y colocársela para poder empezar a laborar**. La ropa con la que se transportaron deberán de guardarla en una bolsa sellada dentro de su mochila o bolso para que no tenga contacto con sus utensilios personales.

CICLO DIARIO DEL USO CORRECTO DEL UNIFORME PARA LABORAR



Fuente: Manual de buenas prácticas bioseguridad- CANATURH, 2020.

- Posteriormente al colocarse la ropa con la que deberán de laborar, deberán de lavarse las manos y cambiarse la mascarilla con la que se transportaron desde sus casas por una mascarilla nueva o limpia.
- Los empleados de servicio de restaurante, caja y todo el que tenga contacto directo con los clientes, deberá de portar además de su mascarilla, una careta protectora que deberá de utilizar durante todo el tiempo que se encuentre en servicio.
- Todo empleado antes de ingresar a sus zonas de trabajo, deberán de desinfectar los utensilios (lapiceros, libretas, teléfonos, etc.), la careta protectora (para el personal de contacto directo con clientes) y posteriormente lavarse nuevamente sus manos antes de pasar a las zonas de trabajo.
- Cada empleado es responsable de la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, mesas, sillas, pisos, así como cualquier zona de contacto en la preparación de alimentos y de uso de los clientes antes de empezar sus labores, y luego de finalizar la limpieza, deberán de lavarse las manos nuevamente. Si estas labores producen sudoración al empleado, este deberá de portar una camiseta limpia debajo de su camisa de trabajo con la que atenderá a sus clientes, y colocar su camisa en un espacio designado mientras realiza las labores de limpieza y desinfección.
- Una vez preparado el restaurante, limpio y desinfectado, los empleados deberán de realizar una reunión rápida manteniendo el distanciamiento, en la cual se recuerden los

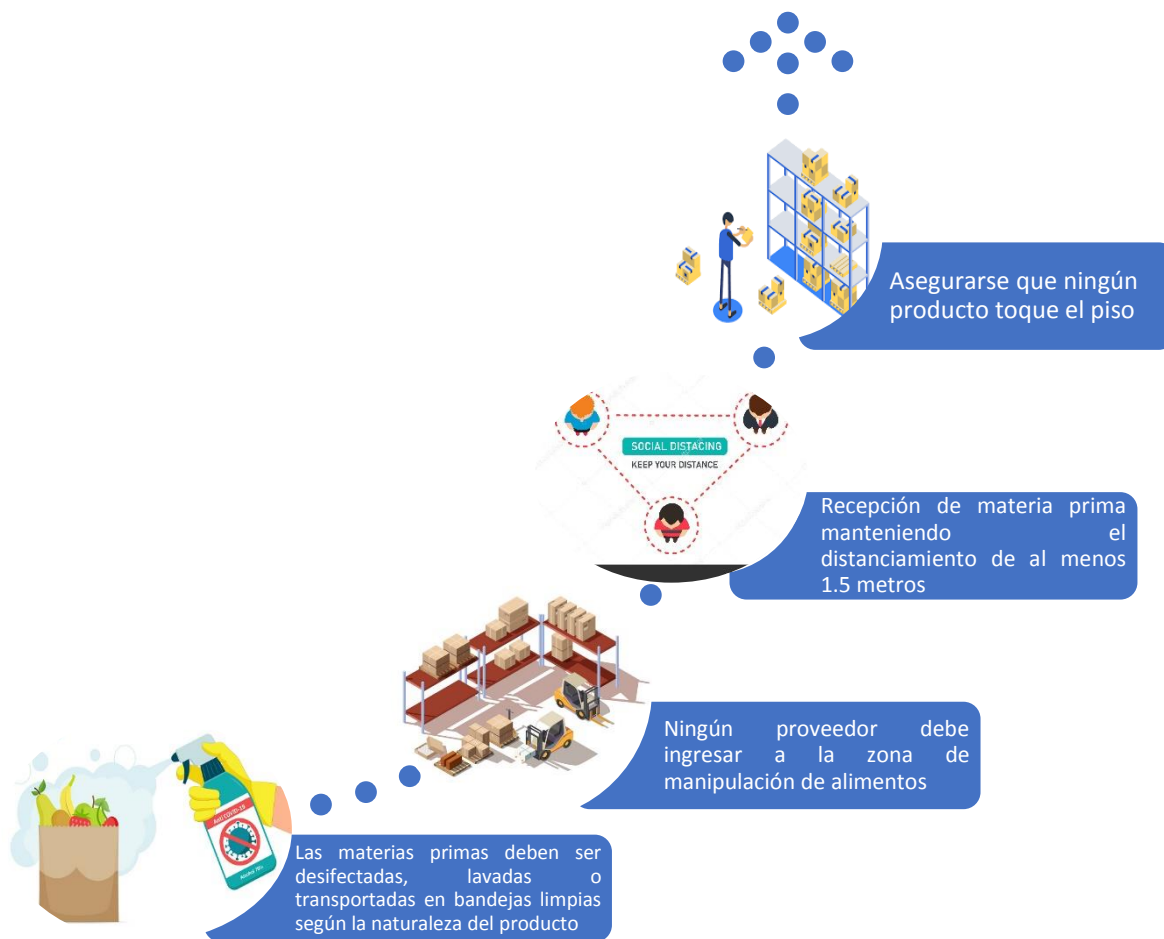
procedimientos de atención y control de las operaciones, comentarios de mejora y aplicación de un control de la condición general de empleado previo a la atención de clientes, esto exclusivo para el personal con contacto directo con los clientes.

- Los trabajadores encargados de los vehículos repartidores de alimentos deberán lavarlos completamente al iniciar las labores, y las canastas, cajones o espacios donde sea transportado los alimentos, deberán de ser desinfectados previo al ingreso de un nuevo envío con una solución desinfectante.
- Los trabajadores que realicen repartos deben de lavarse las manos con agua y jabón o usar gel de manos al 70% mínimo al ingresar a las instalaciones, queda prohibido que los repartidores ingresen a las zonas donde se realiza la manipulación o almacenaje de alimentos.

B. Permanencia en el lugar de trabajo.

- Únicamente se deben presentar a los sitios de trabajo los trabajadores indispensables para realizar las tareas respectivas.
- Cada vez que un empleado salga del centro de trabajo, los zapatos que se utilicen dentro del establecimiento se limpiaran con solución con base a cloro para garantizar la higiene y limpieza de los mismos, donde también debe haber un tapete sanitario o recipiente con solución de cloro preparada.
- Si existieren oficinas de personal administrativo, este personal deberá de tomar las mismas medidas que el personal de manipulación de alimentos, y debe de permanecer estrictamente en el área designada. De poder realizar trabajo en casa se debe preferir este por sobre el presencial.
- Los proveedores de materias primas y demás no pueden ingresar a los sitios de manipulación de alimentos y deben de entregar sus productos en el área designada para el chequeo y verificación de entregas, manteniendo la distancia mínima entre 1.5 y 2 metros con el personal y permaneciendo el menor tiempo posible en las instalaciones designadas para tal fin. Se preferirá que una sola persona ingrese el producto a la vez y que una sola persona lo reciba.
- Los encargados de la recepción de materias primas, deben de asegurar que nunca un producto recibido toque el piso, para ello deben de mantener además espacios limpios para la recepción de productos y suspendidos del piso y el almacén de productos jamás puede contener áreas donde los productos estén en contacto con el suelo.
- Para la recepción de las materias primas, las mismas no pueden ingresar a los almacenes y mucho menos a las zonas de manipulación de alimentos sin antes ser desinfectadas los empaques o bandejas de transporte y posteriormente de acuerdo a la naturaleza del producto, ser lavadas y desinfectadas en piletas para tal fin.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ALMACEN



- Las organizaciones o centros de trabajo tienen la obligación de verificar que los empleados encargados de manipular alimentos mantengan su ropa de trabajo limpia y cumplan esta disposición, obligándose a capacitar y concientizar a los trabajadores sobre la importancia de cumplir con esta medida.
- Para el pago por venta o adquisición de productos y servicios ya sea en efectivo o por tarjetas de crédito o débito, la persona o el trabajador debe de utilizar guantes, una mascarilla adecuada que cubra la boca y nariz, así como una careta para cubrir su rostro en todo momento. Deben de ser desinfectando los guantes, tarjetas de crédito o débito, el bolígrafo que utilice, el teclado y los billetes con una solución con alcohol al 70% después de cada transacción realizada.
- De realizarse cobros en efectivo por el dinero de cambio hacia los clientes debe de ser desinfectado previamente al iniciar las operaciones, y periódicamente ejecutar la

desinfección del dinero recibido por el pago del servicio o venta de productos. La desinfección puede realizarse con cloro diluido, rociarlo y dejarlo por 10 minutos para proceder a secarlo con un paño seco evitando romperlo o doblarlo.

- Para la preparación de los alimentos, el personal debe adoptar el hábito frecuente de lavado de manos con agua y jabón en el espacio destinado para tal fin. Los trabajadores que manipulan alimentos, no deben utilizar alcohol, debido al riesgo de introducir el alcohol en las comidas.
- El personal de servicio en mesas, deberá de lavarse las manos constantemente, procurando únicamente tocar objetos que hayan sido desinfectados previamente o provengan exclusivamente de la cocina o barras de servicio.
- El área de preparación de alimentos debe permanecer con una temperatura confortable, para evitar la sensación de sofocación que podría causar el uso de mascarilla en personal que no está acostumbrado.
- Se deben de garantizar que las tablas de picar se mantengan limpias y desinfectadas antes de ser utilizadas.
- Los alimentos con pre cocción o elaboradas que sean parte de la cadena de producción, deben de mantenerse cubiertos permanentemente y su manipulación se deben hacer a través de pinzas o utilizando guantes para evitar contacto directo.
- Es indispensable el cuidado y monitoreo permanente por la persona encargada dentro del restaurante para el cumplimiento de estas medidas.
- En las áreas donde se usan guantes de cocina desechables, se mantendrá esta medida recordando al trabajador el correcto lavado de manos antes de utilizar los guantes y que una vez quitados se deben desechar. Se debe evitar la colocación y retiro frecuente de los mismos. Para esto se deben organizar las tareas dentro del área de la cocina.
- Para el personal en las áreas de servicio que utilizan guantes, mascarillas, redecillas y papel desechable para la limpieza, se deberá de designar basureros en el área de servicio para tal fin



Monitoreo permanente por parte del encargado o jefe en turno para el cumplimiento de las medidas en el establecimiento.



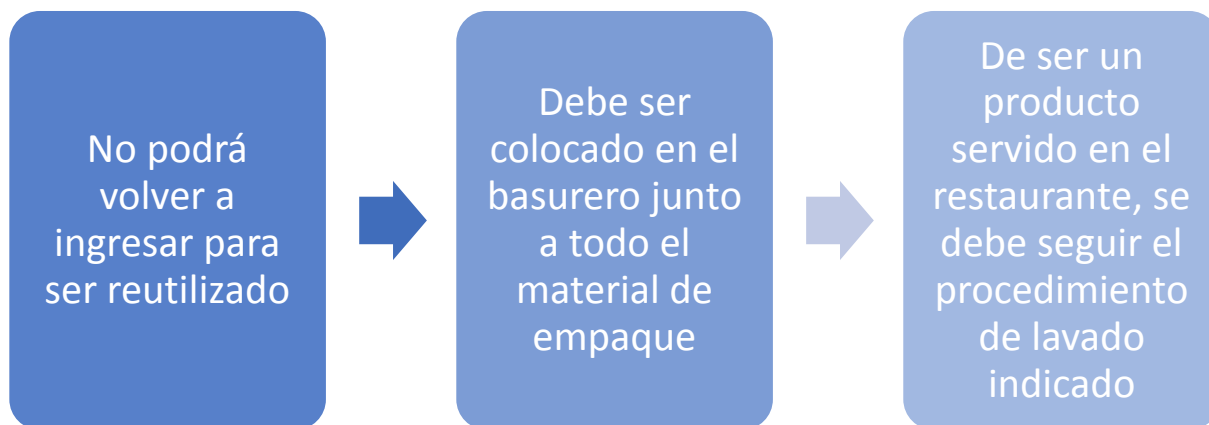
Las áreas dentro de cocina que requieren el uso de guantes, se mantendrá esta medida recordando al trabajador el correcto lavado de manos antes y después de utilizar los guantes y su correcta forma de desechar.



Designar basureros de pedal, para el desecho correcto de los EPP en aquellas áreas de atención al cliente.

- En el servicio a domicilio o para llevar, toda bolsa que contenga los alimentos debe de viajar sellada desde el establecimiento y entregada por ventanilla en la medida de lo posible. La cajera(o) o encargada(o) de entregar los alimentos empacados; entregará el producto al repartidor tomando la bolsa con las manos sanitizadas desde la parte de arriba y entregadas al repartidor para que la tome desde abajo y la ingrese al medio de traslado; el repartidor debe de tomar la bolsa siempre por abajo y entregar al usuario del servicio para que la tome por la parte de arriba y recomendar que la bolsa sea sanitizada o desechada al ingresar al sitio de destino.
- Los restaurantes deberán de designar zonas de despacho de motoristas del servicio a domicilio que se encuentren retiradas de las zonas donde las personas realice el servicio de mesas o entregas en mostrador.
- Cada orden que sea producida por los restaurantes para el **servicio a domicilio debe de contener la boleta de trazabilidad con la información contenida en el anexo N 1, y tener una copia de la misma boleta con la información archivadas en el restaurante** en físico o digital, es importante identificar a los responsables en la cadena, esta boleta debe de realizarse para ejecutar cualquier seguimiento epidemiológico que pueda requerir la Secretaria de Salud, la misma boleta debe de ser llevada incluso si el transporte se realiza con proveedores del servicio externo de reparto los cuales deben de ejercer las mismas medidas y los operadores deben asegurar de que las realicen; es importante que esta boleta se encuentre en la factura preferiblemente, o se adhiera con cinta adherible en la bolsa que contiene el pedido a entregar.

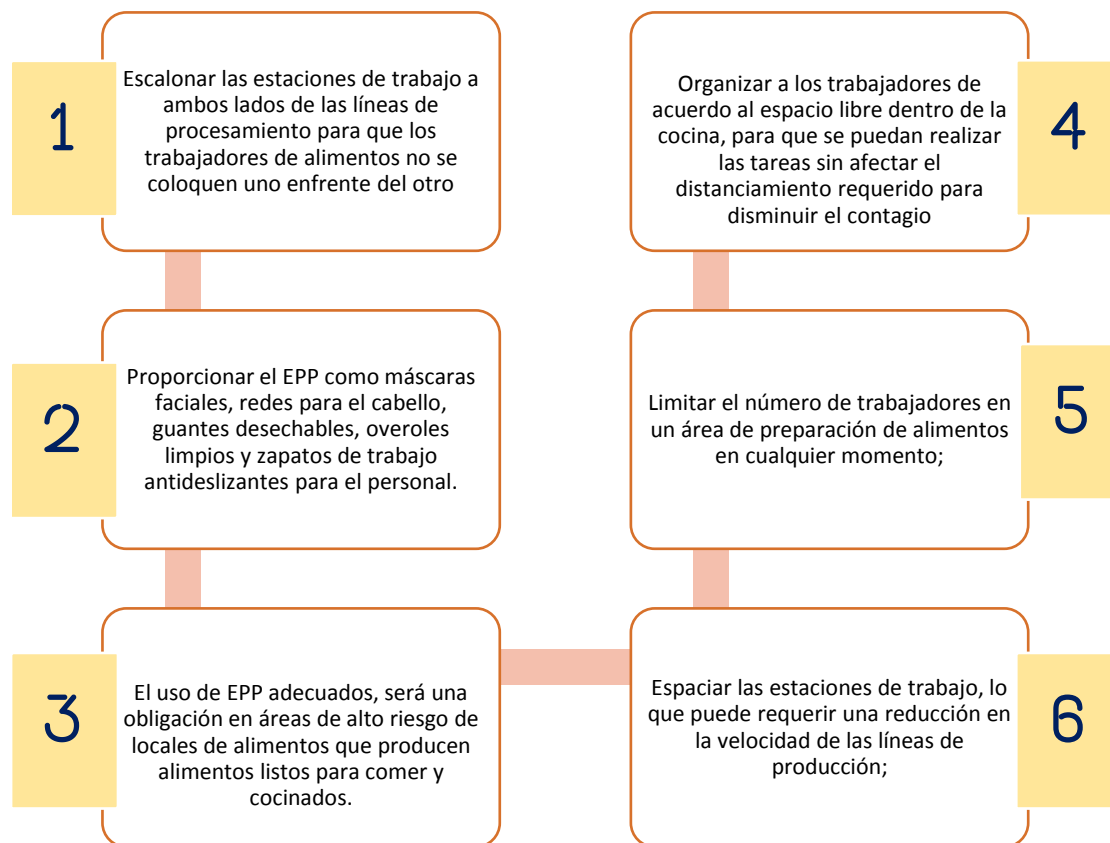
- Si por alguna razón un pedido es devuelto rechazado o cambiado una vez que salga de la zona de manipulación de alimentos:



- Para los miembros del equipo de la cocina en restaurantes con diseños de cocina estándar, los colaboradores deben dejar un espacio de 1.5 metros para circular entre la mesa principal y la mesa de especiales como se especifica en el **Anexo 2**. Se debe evitar laborar en las mesas angostas con trabajadores dispuestos frente a frente.
- Asignar al personal de preparación de alimentos, cobros, empaque y otros, sus áreas específicas de labores y evitar rotaciones entre áreas en un mismo día.

El distanciamiento físico en el entorno laboral para los trabajadores de restaurantes y cafeterías, es una de las medidas más importantes para retrasar y detener la propagación de COVID-19. Esto se logra minimizando el contacto entre personas. Todos los centros de trabajo relacionadas con la producción, elaboración, manipulación de alimentos, deben seguir un estándar de distanciamiento físico.

En las áreas de cocina y manipulación de alimentos es importante determinar el espacio disponible para la ubicación correcta de los equipos, utensilios y otros, que permita a los trabajadores respetar la distancia de seguridad requerida. De acuerdo a las recomendaciones de la OMS, se debe mantener al menos 1.5 metro entre compañeros de trabajo. Cuando el proceso de elaboración, manipulación y entrega de alimentos hace que sea difícil de realizar, **los empleadores deben considerar qué medidas adoptar para proteger a los trabajadores**. Algunos ejemplos de medidas prácticas a implementar, para cumplir con la orientación de distanciamiento físico en el entorno de procesamiento de alimentos son los siguientes:



Para poder implementar estas medidas, se requiere, el cálculo de la superficie total de las áreas de cocina y manipulación de alimentos y el cálculo de la superficie disponible (libre de objetos, equipos, mobiliario y que no se utilice como vías de accesos y tránsito de personas o mercancías) para la ubicación segura de los trabajadores.

Asimismo, poder implementar medidas requeridas para el cálculo entre los espacios al aire libre y terrazas, que disponga el establecimiento para la atención de los clientes según el tamaño y las dimensiones del espacio con las separaciones indicadas.

Tal y como se puede observar, en la tabla 1 se refiere al número de trabajadores por metros cuadrados en relación a la superficie disponible (libre de objetos, equipos, mobiliario y que no se utilice como vías de accesos y tránsito de personas o mercancías) en las áreas de cocina y manipulación de alimentos.

Tabla 1. Número de trabajadores en relación a la superficie disponible en las áreas de cocina y manipulación de alimentos.

Superficie disponible (metros cuadrados)	Número de trabajadores
1	1
2	2
3	3

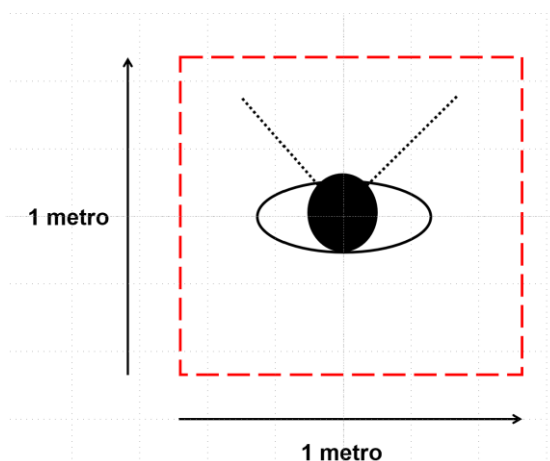
Fuente: elaborado por Lino Carmenate Milián, Federico Moncada Chevez y Eloísa Gómez para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

Nota: cumpliendo estrictamente con el protocolo de entrada al puesto de trabajo, normas de limpieza y desinfección de manos, etiqueta respiratoria y EPP requeridos.

En las figuras 1-3, se sugieren como ejemplo, diferentes esquemas para la adecuada distribución y ubicación de los trabajadores en las áreas de cocina y manipulación de alimentos. El número y la ubicación de los trabajadores en las figuras 2 y 3, no son esquemáticas, pues no representan la amplia variedad de situaciones y las peculiaridades de los diferentes establecimientos dedicados a las actividades de restaurantes y cafeterías.

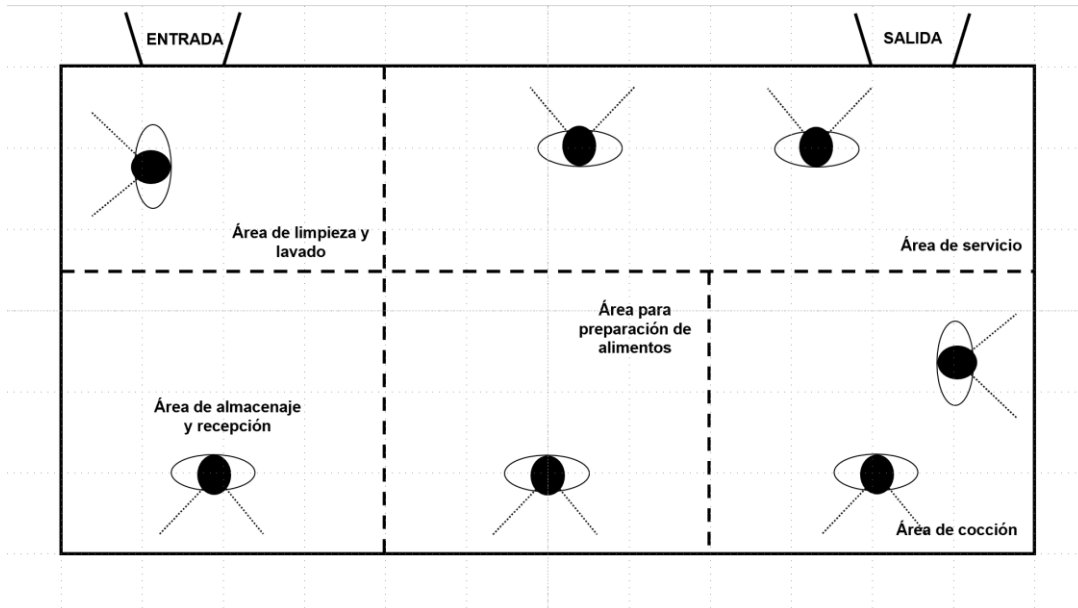
De igual manera, puede observarse que es recomendación general que los trabajadores estén situados de manera que su espacio respiratorio, esté en contrasentido de con el de sus compañeros.

Figura 1. Distanciamiento físico de seguridad entre los trabajadores con actividades específicas en áreas de cocina y manipulación de alimento



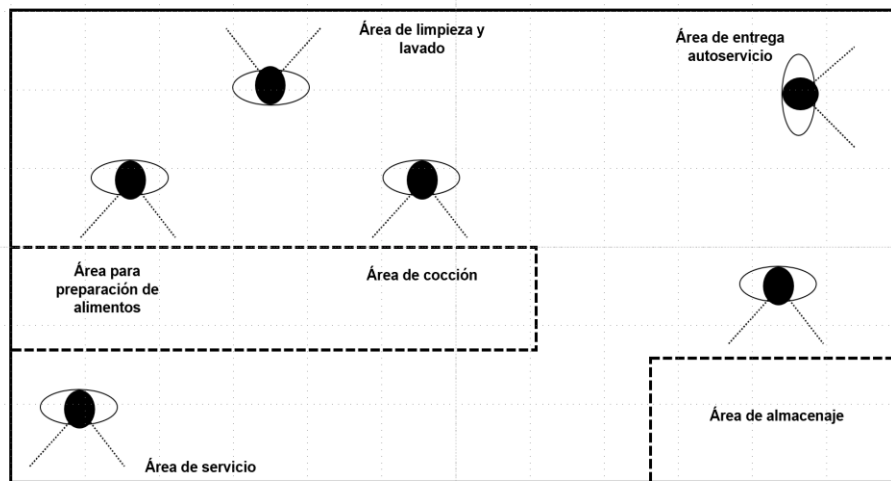
Fuente: elaborado por Lino Carmenate Milián, Federico Moncada Chevez y Eloísa Gómez para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

Figura 2. Distribución de trabajadores en áreas de cocina y manipulación de alimentos.



Fuente: elaborado por Federico Moncada Chevez, Eloísa Gómez y Lino Carmenate Milián para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

Figura 3. Distribución de trabajadores en áreas de cocina y manipulación de alimentos con sistema de autoservicio.



Fuente: elaborado por Eloísa Gómez, Federico Moncada Chevez y Lino Carmenate Milián para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE EN ESPACIOS AL AIRE LIBRE, TERRAZAS O ESPACIOS CERRADOS

Para evitar la aglomeración de personas y continuar con las medidas de bioseguridad señaladas por las autoridades, se pondrá en ejecución los descrito en los siguientes apartados:

- **Entrada de Consumidores**



Aplicar el control de temperatura, en caso de ser mayor a 37.5°, el comensal no podrá ingresar



Se realizará el lavado de manos correcto previo el ingreso a las instalaciones



Aplicar la desinfección de zapatos con uso de pediluvio



Desinfección del aparato móvil del comensal

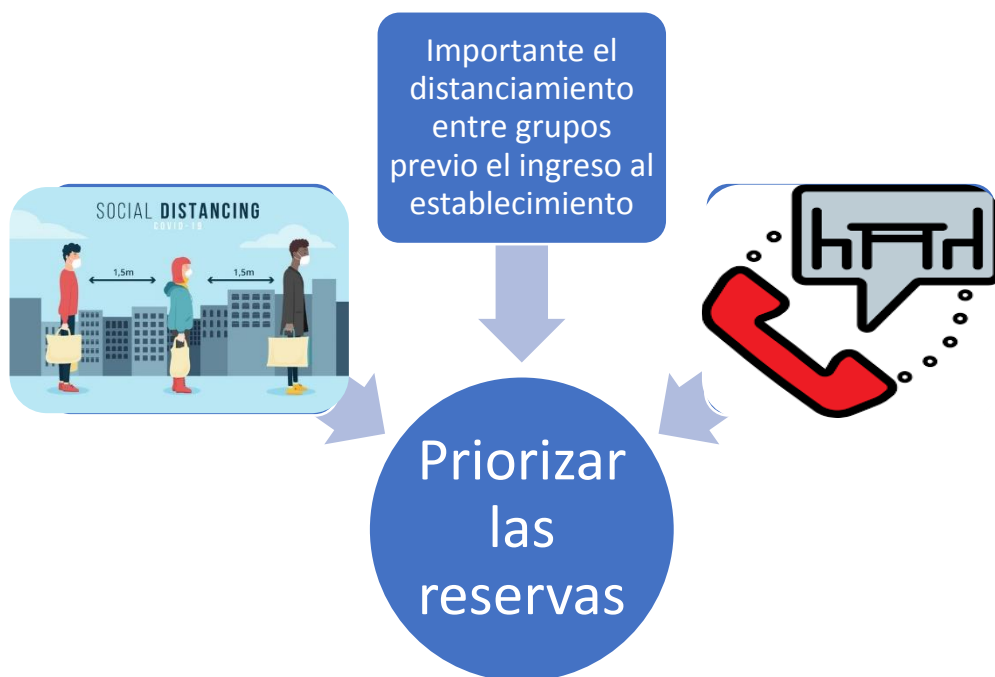


Aplicación de gel para manos a base de 70% de alcohol.

Los Restaurantes y Cafeterías no tienen la responsabilidad sobre el comportamiento de los clientes dentro de sus establecimientos, ya que la responsabilidad es individual de las personas que las visitan. Sin embargo, el restaurante, se reservará el derecho de admisión cuando el comportamiento de un comensal afecta a otro que no pertenece a su burbuja o núcleo familiar, debiendo salvaguardar el bienestar de los demás.

Cada establecimiento deberá de trabajar en evidenciar mediante sus comunicaciones físicas, virtuales y cualquier medio que fomente, el cumplimiento por parte de los visitantes sobre las reglas mínimas establecidas en el presente manual que soporta y amplía los requerimientos a cumplir en el protocolo aprobado.

Es importante, el distanciamiento entre grupos de personas que visiten los restaurantes, previo al ingreso, y priorización de reservaciones por parte de los clientes para la garantía ordenada de la visita a los restaurantes en la medida de lo posible.



SEPARACIÓN DE MESAS Y ESPACIOS EN BARRAS:

1. Será responsabilidad de los restaurantes y cafeterías el mantener la separación mínima de 2 mts entre mesa y mesa, por lo que el número de mesas permitidas en los establecimientos será con base a la dimensión del salón procurando en espacios abiertos la circulación adecuada del aire libremente evitando aglomeraciones como en la siguiente imagen:

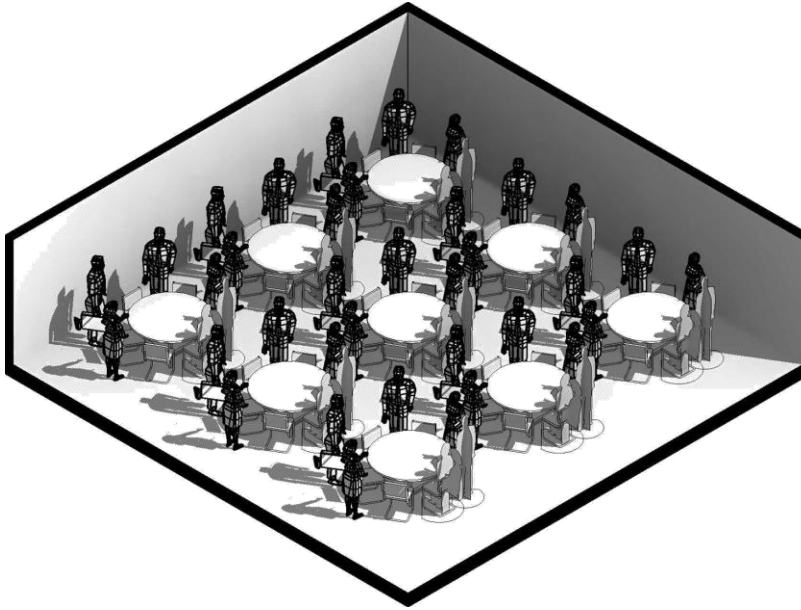


Imagen: Cortesía Instituto Hondureño de Turismo de Honduras (IHT)

2. Para la disposición de las mesas en los salones, terrazas y/o espacios abiertos es importante el conocimiento de las corrientes de aire que se generan, generando la disposición adecuada con separación de 2 mts entre mesa y mesa con una cantidad no mayor de 8 personas por mesa, siendo en el caso de butacas no exceder de 6 personas. Se deberá sugerir a las personas que las mismas sean del mismo núcleo familiar o de relación de contacto consuetudinario. Vital que esto no restrinja la integración de mesas de mayor tamaño, siempre y cuando pertenezcan a la misma familia o grupo de interrelación y mantengan la separación de área de los demás visitantes a los salones o espacios designados para la atención de las demás personas.

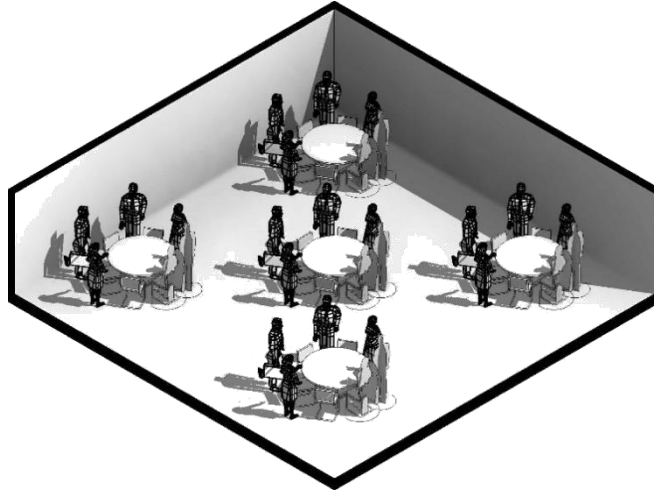


Imagen: Cortesía Instituto Hondureño de Turismo de Honduras (IHT)

3. Preferiblemente los restaurantes deberán de disponer a las personas en los espacios de terraza o al aire libre donde la circulación de aire sea de forma natural y sin la presencia de corrientes bruscas y además que las mesas estén dispuestas para la circulación libre del personal de servicio como lo muestra la siguiente imagen:

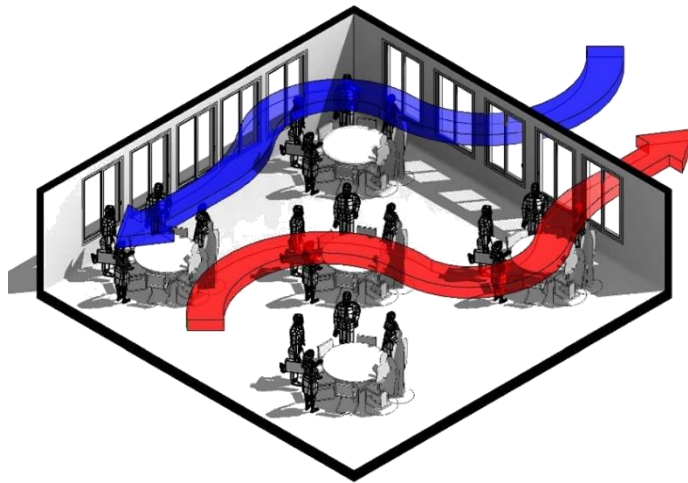


Imagen: Cortesía Instituto Hondureño de Turismo de Honduras (IHT)

4. Como se observa, la mejor forma no es precisamente la colocación lineal de las mesas, por lo cual no es mandatorio, pero si recomendado, realizarlo de forma alterna así se genera mayor separación lineal entre mesa y mesa.

La habilitación de los salones no estará prohibida en la implementación del servicio a los comensales en mesas o barras de servicio, si las terrazas o espacios abiertos ya han superado la capacidad sugerida, se podrá realizar el uso de los salones con aire recirculado procurando ventilación natural, limpieza constante de los filtros de aire y la separación entre mesas de mínimo 2 mts.

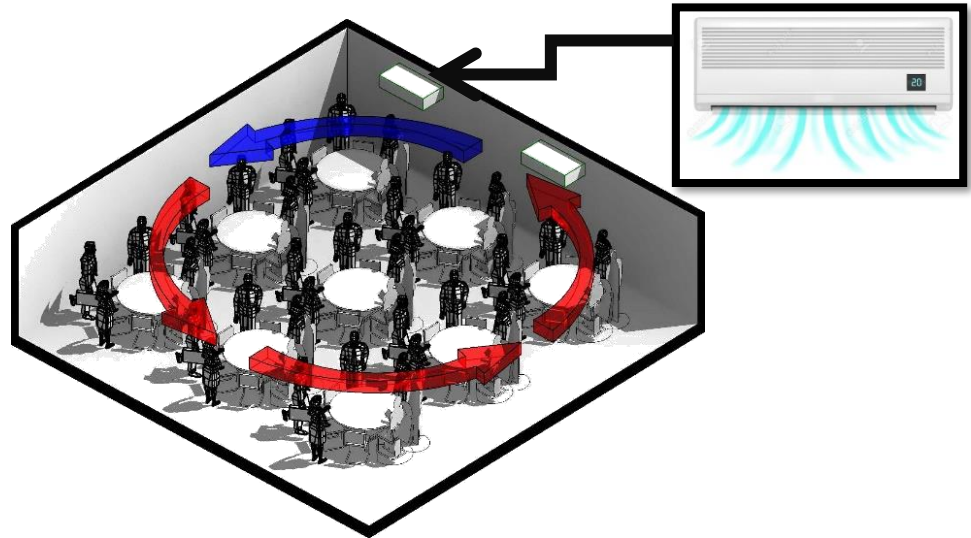


Imagen: Cortesía Instituto Hondureño de Turismo (IHT)

5. En la imagen anterior podemos ver los errores que se cometen si no se respeta la separación entre las mesas y la recirculación de aire dentro de salones cerrados por lo que es vital la colocación de mesas de la siguiente forma:

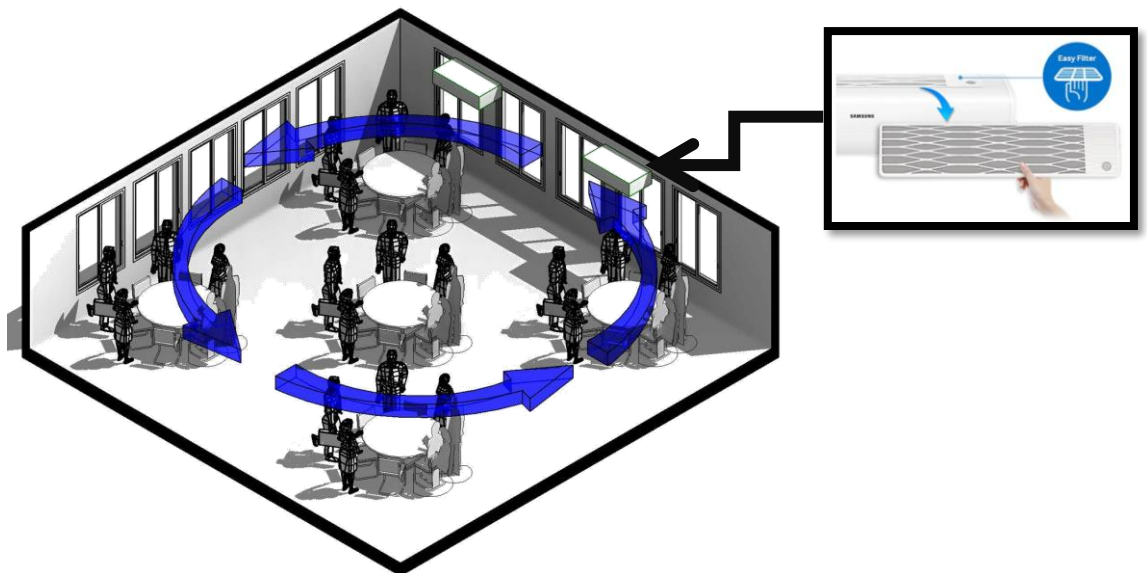


Imagen: Cortesía Instituto Hondureño de Turismo (IHT)

Importante es lograr ventilar naturalmente los salones cerrados el mayor tiempo posible, y permitir la entrada de luz natural durante todo el tiempo en la medida de lo posible.

Las barras de restaurantes y cafeterías en el servicio de bebidas se podrán utilizar respetando la distancia entre persona y persona en la barra de 1.5 mts entre silla y silla, es importante que el personal de servicio mantenga la distancia durante el servicio, adicionalmente asegure mantener tapados los elementos con los que preparan las bebidas. Si las barras adicionalmente funcionan como barras de preparación de bebidas para los salones, deberá de establecerse una separación de 3 mts desde el punto de despacho a la posición de la primera silla.

- **Recomendaciones del servicio en mesas:**

Es de vital importancia la eliminación de los elementos de uso compartido sobre las mesas, la desinfección de menú o uso de menú desechables o electrónicos, así como la promoción de prácticas responsables por parte de los clientes durante su permanencia en las mesas, circulación por áreas comunes y baños de los restaurantes y cafeterías.

Para aumentar el saneamiento y desinfección será necesario aplicar lo siguiente:

- ö No disponer recipientes compartidos como botes de salsas, chiles, sal, pimienta o servilletas.
- ö Los utensilios como la cubertería, se entregarán a los comensales debidamente empaquetados junto con las servilletas.
- ö Las máquinas de autoservicio de bebidas gaseosas, agua, salsas no están permitidas.
- ö El servicio de barras de ensaladas o auto servicio buffet no están permitidas, únicamente se permite el servicio buffet asistido donde se debe indicar el distanciamiento social en todo momento.
- ö El menú deberá de desinfectarse cada vez que sean retirados de las mesas, se recomienda la impresión de menú desechables o de ser posible la promoción de material para la descarga electrónica de menú.
- ö En los restaurantes de mostrador se recomienda la toma de pedido con una separación mínima de 2 mts y el distanciamiento de 1.5 mts entre persona y persona en la fila, evitando aglomeraciones y disponiendo un punto alejado de la caja y las mesas para el retiro de los alimentos.
- ö Los puntos de contacto frecuente como manecillas, interruptores, etc. deberá de ser desinfectado frecuentemente con solución desinfectante recomendada en este protocolo.
- ö Se recomienda que el servicio de mesa sea realizado por una sola persona designada para un número de mesas por área y esta persona únicamente en la medida de lo posible se dedique a servir la mesa, y se designe en el equipo personas responsables del retiro de restos de comida, utensilios, vasos y platos, así como la desinfección de las mesas al finalizar el servicio entre cliente y cliente.
- ö Durante la estadía en mesas o barra de los clientes se debe de recomendar que los clientes porten su mascarilla, siempre y cuando no tengan bebidas o comida sobre la mesa.
- ö De ser posible se deberá de suministrar alcohol 70% a los clientes previo a tomar los alimentos o toallitas desinfectantes para sus teléfonos y manos.

- ö Las sobras o restos de comida o bebida que los clientes deseen llevar a casa durante el servicio en mesa o barra, deberá de ser empacado por el mismo cliente con sus propios utensilios dispuestos en mesa, los empaques serán suministrados por el restaurante sin tener contacto alguno o ingreso permitido a las estaciones de mesero o zonas de manipulación de alimento de las cocinas.
- ö La limpieza y desinfección de las mesas y sillas utilizadas por los clientes debe de realizarse entre servicio y servicio, garantizando el uso de cloro u otro desinfectante efectivo contra covid-19, empezando por la limpieza de la mesa del centro hacia afuera, sus bordes y posteriormente la limpieza de respaldares, apoya brazos y asientos de las sillas para finalizar con el barrido, que debe ser suave para evitar el levantamiento de posibles partículas contaminadas por el covid-19, de los desechos en piso.
- ö El proceso de pago deberá de realizarse en mesa, evitando las personas se muevan y aglomeren en las cajas, promoviendo el uso de medios electrónicos de ser posible, si es en efectivo deberá de colocarse por parte del cliente en medio de carpetas la cual será desinfectada una vez retirada de mesa.
- ö Las mentas, dulces u otras cortesías deberán de procurar que no estén en un recipiente abierto y a disposición libre de los clientes.
- ö Los baños deben de limpiarse frecuentemente, llevando el registro en una hoja de control diario, así como realizar la bitácora de este proceso. No se podrán hacer uso de secadores para manos en las zonas de sanitarios.
- ö Es obligatorio el uso de mascarilla por parte de los clientes en todos los espacios comunes, pasillos o baños, únicamente podrán quitársela mientras estén en mesa bajo la recomendación antes establecidas.
- ö La empresa proporcionará al cliente, al momento de su ingreso en el establecimiento, una bolsa nueva y limpia donde el comensal deberá guardar la mascarilla cuando se dispongo a comer, cuando no sea para este fin, debe implementar la medida del inciso anterior estrictamente.
- ö Entre jornada y jornada se recomienda realizar un cierre de área para ejecutar una limpieza y desinfección de la misma.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE USO DEL COMENSAL

- En la medida de lo posible se debe de designar el mínimo de personal operativo en servicio al cliente que puede ingresar a los sitios de manipulación de alimentos, procurando recibir los productos preparados por las cocinas en un solo punto de despacho hacia los comedores o salones comunes.
- Los utensilios, platos, vasos y desechos, en la medida de lo posible, deberán de ser manipulados únicamente por el personal de retiro en mesas o captados en los contenedores de recepción, y entregados a las cocinas o sitios de deposición de

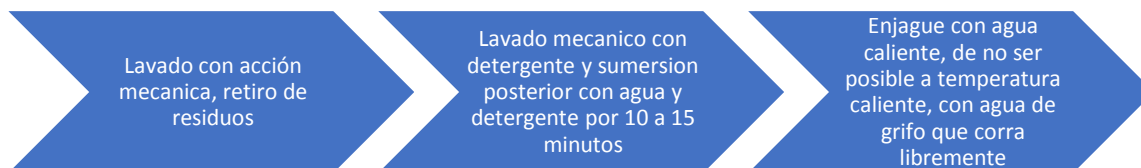
residuos directamente a las zonas de captación. En el caso de los vasos, platos y utensilios reutilizables, deberán de ser entregados por el personal de servicio con o sin residuos sin tener que ingresar a las cocinas donde se realiza la manipulación, designando un espacio o barrera para que solo sean colocados y retirados por el

- Se asignará el personal determinado en las cocinas para su lavado, desinfección y manipulación.
- El personal que manipule desechos o utensilios reutilizables, deberá de obligatoriamente portar guantes cada vez que los retire de las mesas, procurando lavarse las manos inmediatamente después de haber dispuesto los mismos.
- Para utensilios, platos, vasos y cristalería de uso continuo deben de someterse a eliminación de residuos, lavado detergente y posteriormente sometidos a desinfección en máquina de lavar platos con detergente y agua a temperatura no inferior a los 65°C (150 °F). En caso de no contar con máquina de lavar platos o máquina de lavar platos con agua caliente, el restaurante podrá lavar los utensilios mediante acción mecánica, siguiendo el procedimiento de retiro de residuos, lavado mecánico con detergente y sumersión posterior en agua con detergente por 10 a 15 minutos y posterior enjuague preferiblemente con agua caliente, de no ser posible con agua de grifo que corra libremente. (*Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector: interim guidance*, s. f.)

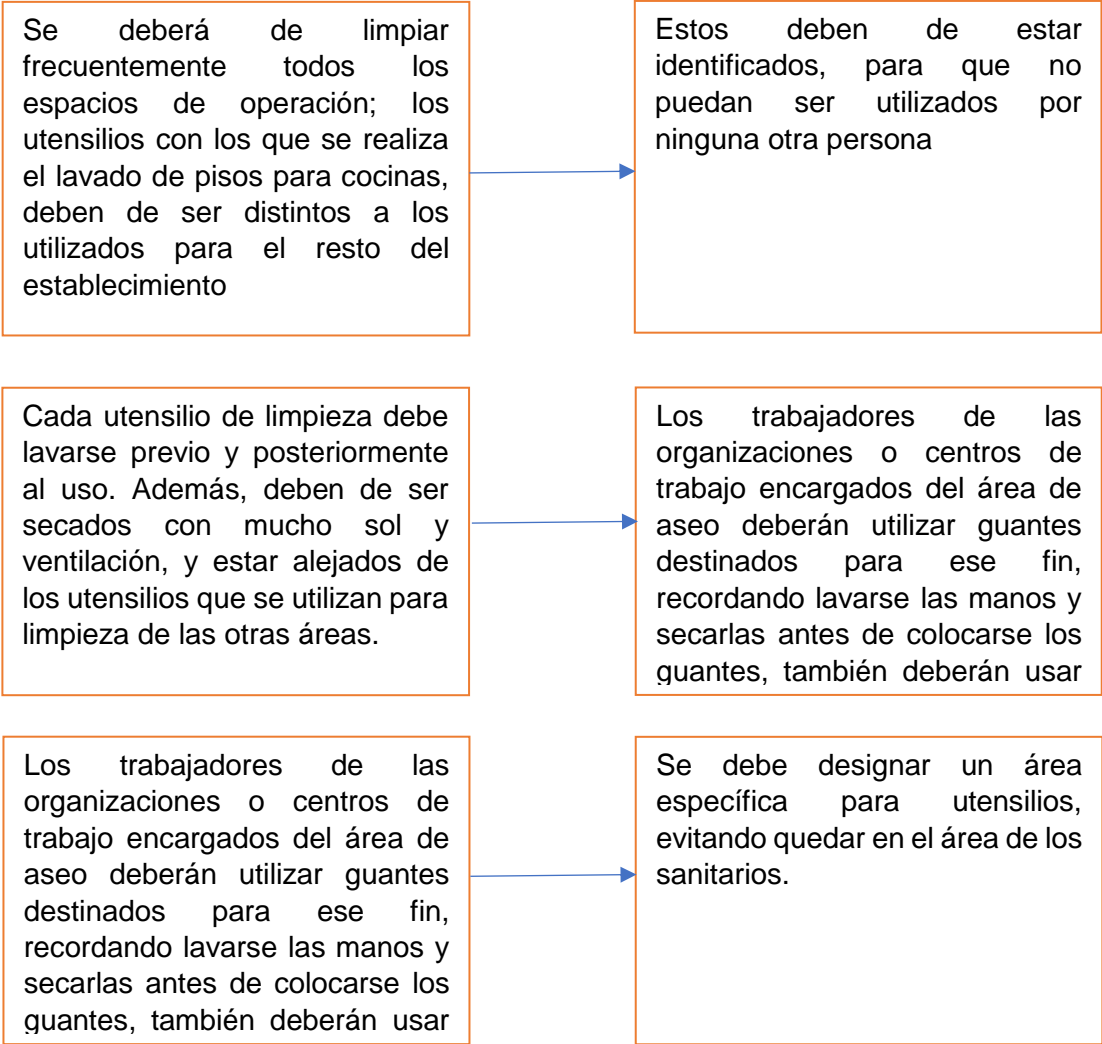
Opción N1. Sistema de lavado con maquina lava platos con agua caliente:



Opción N 2. En caso de no contar con máquina de lavar platos con agua caliente:



INSTALACIONES SANITARIAS, DE SERVICIO Y DE ASEO.



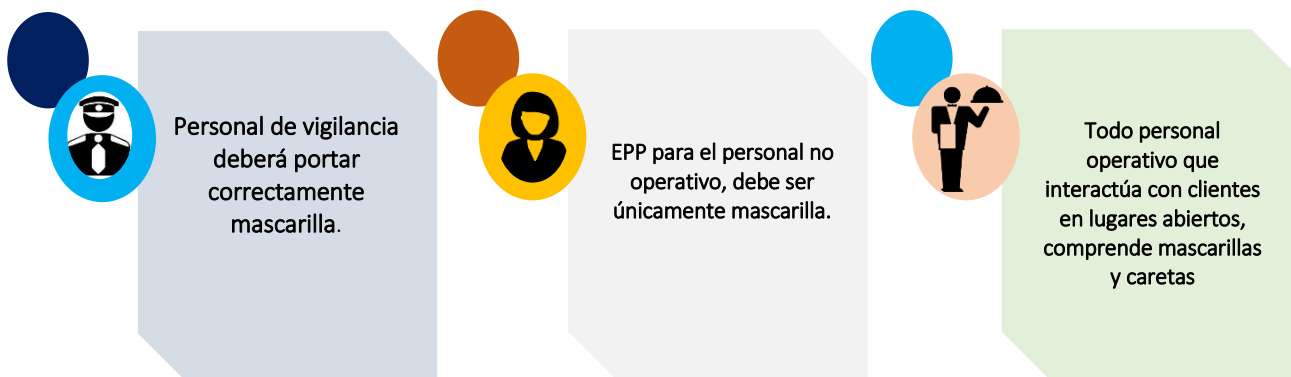
Instalaciones para la alimentación.

- Los trabajadores deberán de tomar turnos para tomar los alimentos y realizarlo preferentemente en espacios abiertos, de no ser posible se priorizará la separación y desinfección entre cada persona que utilice las mesas.

- Los trabajadores deben mantener distancia entre 2 metros de uno a otro, aplicando también esta medida al momento de tomar los alimentos, deben recordar no manipular la mascarilla por el área frente a la boca y nariz y únicamente de los cordones laterales o elásticos y colocarla en un lugar limpio, de igual manera, se toma de ambos cordones para volver a colocarla y solo de la parte superior para acomodarla sobre la nariz, nunca de en medio.
- Las áreas deben estar limpias e higienizadas y deberán ser distintas al área de preparación de alimentos.

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP).

- La organización o centro de trabajo deberá proporcionar el EPP a sus empleados los cuales deberán cuidar en caso de ser reutilizables y desechar adecuadamente en caso de ser desechables o de un solo uso.
- El EPP se coloca antes de entrar a las instalaciones de los centros de trabajo.
- Todo personal de vigilancia externa o interna deberá portar mascarilla que cubra boca y nariz, de igual manera procurar realizar el lavado de manos frecuente y evitar tocar objetos o superficies innecesariamente.
- El uso del EPP para el resto del personal no operativo incluye mascarilla únicamente recordando el frecuente lavado de manos.
- En el caso de la atención a clientes en la modalidad de aire libre o terrazas, el uso del EPP para el personal operativo comprende uso de mascarilla y careta protectora.
- El uso del EPP para el personal operativo que no interactúa con los clientes, esta descrito en el apartado de entrada, salida y permanencia del lugar de trabajo



FUNCIONAMIENTO DE SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD.

Toda organización o centro de trabajo debe de tener un cuadro de control de las condiciones del estado de salud de los trabajadores. Este cuadro debe de contener la información específica del trabajador; nombre, número de identidad, dirección de domicilio, edad, género y teléfono, e incluirá fecha de la jornada y puesto de trabajo que desempeña.

Asimismo, en este se debe monitorear ciertos elementos al iniciar la jornada, en medio de la jornada y al finalizar la jornada dentro de su ficha control, estos son:

- Estado físico general (Bien, Decaído o Cansado).
- Temperatura corporal (con termómetro digital).
- Visualizar signos de resfriado, sin realizar examen de mucosas, ocular o nasal para evitar el contacto con un portador asintomático. Este se debe realizar únicamente por personal médico que porta la protección adecuada para realizar dicha inspección.

Adicionalmente es importante tomar en cuenta las siguientes consideraciones:

- Si un trabajador presentara síntomas de resfriado común, fiebre de origen desconocido, tos, etc., sospechoso de COVID-19 u otra enfermedad respiratoria se debe enviar a valoración médica lo antes posible.
- Se debe tener mayor énfasis en las medidas de protección en aquellos trabajadores con enfermedades crónicas y mayores de 60 años, siguiendo las indicaciones brindadas por la Secretaría de Salud.
- Ninguna medida nueva implementada deberá violar el sistema de seguridad física y la salud de las personas.

MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.

Se debe destinar un solo basurero para desechar guantes, mascarillas y otros equipos que se deban recambiar, así como papeles con secreciones nasales y similares.

El basurero debe de ser con tapadera, apertura de pedal y preferentemente de metal.

El personal de aseo encargado de sacar estos desechos debe utilizar guantes desechables, y se los quitara hasta poner la siguiente bolsa en su lugar.

La bolsa y el basurero deben ir identificados como desechos de riesgo biológico e idealmente en una bolsa roja.

El ente recolector de estos desechos debe darles el manejo apropiado.

El resto de los **desechos provenientes de las áreas usuales**, como utensilios desechables, se manejarán como posibles contaminantes.

Disponer de un basurero y bolsa debidamente rotulado, indicando que proviene material desechable con potencial de riesgo de infección.

Medidas a considerar frente a casos sospechosos y enfermos.

El trabajador que se encuentre sospechoso de COVID-19 durante la jornada de trabajo deberá portar su mascarilla y evitara hablar con otras personas.

Manejo de los datos y la información del caso sospechoso o probable, con la debida confidencialidad.

Se deberá aislar a la persona en un área destinada para estos casos, lo cual se desinfectará posterior a su salida.

Remisión de la persona afectada al servicio de atención en salud, informando al personal encargado de su transporte para tomar las debidas precauciones en el vehículo.

El empleador o patrono deberá estar pendiente de los diagnósticos brindados y del contacto de epidemiólogos de la región para las siguientes medidas a tomar con los trabajadores que han sido contactos.

ANEXOS.

Anexo 1. Boleta de trazabilidad de orden.

BOLETA DE CONTROL DE TRAZABILIDAD DE ORDEN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso de Bioseguridad para Contención ante el Brote de COVID-19

Nombre de la Empresa:		Factura:	
Fecha:	Hora de elaboración:	Hora de despacho:	Hora de entrega:
Alimentos elaborados por:			
Alimentos transportados por:			
Coordinador responsable:		Teléfono de contacto:	

Elaborado por la Cámara Nacional de Turismo de Honduras (CANATURH), 2020.

Fuente: Cámara Nacional de Turismo de Honduras (CANATURH). Tegucigalpa 2020.

Anexo N 2. Control de Calidad y limpieza en sanitarios.

CONTROL DE CALIDAD Y LIMPIEZA EN SANITARIOS

Fecha	Hora	Lavamanos	Mueble de sanitario	Espejo	Jabón	Papel	Sanitario	Azulejos	Papelera	Pisos
Realizado por:				Revisado por:				Observación:		

**Fuente: Modelo SICCS, adaptado CANATURH.*

Activar Windows

Fuente: Cámara Nacional de Turismo de Honduras (CANATURH), Tegucigalpa 2020.

Anexo 3. Formato de control de limpieza y calidad Áreas comunes del personal

Fecha	Hora	Pasillos y pisos	Basureros	Vidrios y puertas	Interruptores y objetos de uso común.	Área del comedor Sillas, mesas, otros.	Casilleros	Sanitario, lavamanos y duchas	Otros
Realizado por:				Supervisado por:				Observación:	

Elaborado por: Cámara Nacional de Turismo de Honduras, Tegucigalpa 2020.

Anexo 4. Distribución de mesas.



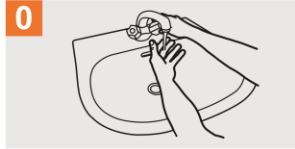
Fuente: Procesos generales para establecimientos turísticos de alimentos y bebidas con atención a domicilio y en ventanilla a implementar ante el brote de COVID-19. Tegucigalpa 2020.

Anexo 5. Técnica para el lavado de las manos.

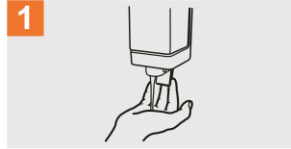
¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

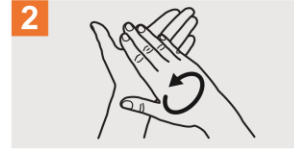
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



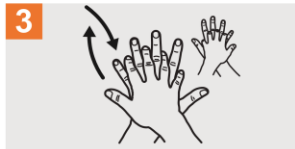
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



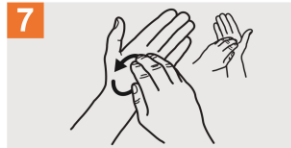
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



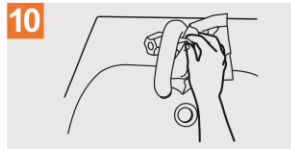
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



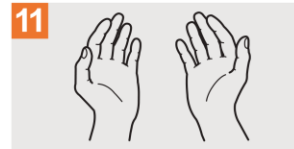
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

Fuente: Organización Mundial de la Salud.

Anexo 6. Técnica para desinfección de las manos.

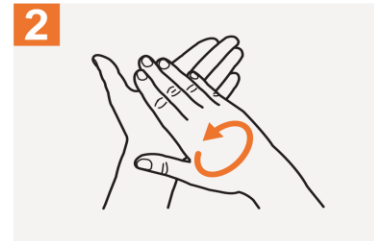
¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

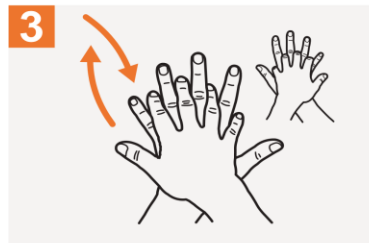
 Duración de todo el procedimiento: **20-30 segundos**



1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



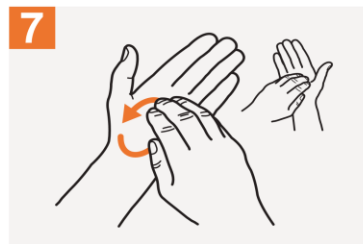
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



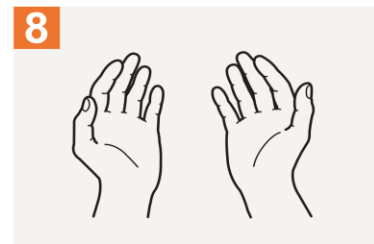
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

Fuente: Organización Mundial de la Salud

Anexo 7. Eficiencia de las mascarillas nasobucales.



Fuente: VARSOY Healthcare.

Anexo 8. Técnica para la toma de temperatura corporal con termómetro digital clínico infrarrojo o laser (sin contacto).

Descripción:

- El lugar de la toma será en la frente de la persona.
- Cada tipo de termómetro digital especifica el botón a pulsar, (si lo trae o es de sensibilidad por objeto puesto enfrente).
- La distancia recomendada de la frente al sensor (varia de 2 cm hasta 15cm), y el tiempo de espera para dar la lectura correcta de la temperatura, va desde instantánea hasta 4 segundos.

Fuente: PCE. *Termómetro infrarrojo para fiebre. Disponible en:*

<https://www.pce-iberica.es/medidor-detalles-tecnicos/instrumento-de-temperatura/termometro-infrarrojo-pce-fit10.htm>

Anexo 7. Técnica de limpieza de doble cubo.

Descripción:

- El equipo de limpieza consta de un pequeño carro con dos cubos, uno azul para agua limpia más solución desinfectante y uno rojo donde ira el agua sucia y una prensa sobre el cubo rojo.
- En el cubo azul se coloca el agua limpia y el producto de limpieza, llenándolo
- $\frac{3}{4}$ partes, en el segundo cubo, de color rojo, que vamos a utilizar para el agua sucia se llena $\frac{1}{4}$ parte de agua limpia y se coloca el escurridor en él.
- Se sumerge el trapeador en el cubo donde se encuentra la mezcla del agua y del producto de limpieza específico.
- Se escurre y se friega un trozo de suelo con movimientos en forma de zigzag.
- Se escurre el trapeador en una prensa sobre en el cubo rojo,
- Se vuelve a sumergir en el cubo que tiene el producto y se van repitiendo todos los pasos hasta que se friega todo el suelo.

Fuente: ALFHAM. *Limpieza mediante barrido húmedo con doble cubo. Disponible en:*
<https://alfham.es/servicios-de-limpieza-barcelona/limpieza-mediante-barrido-humedo-con-doble-cubo/>

Anexo 9. Formato de Control de Condición General de Empleado

CUADRO DE CONTROL DE CONDICIÓN GENERAL DE EMPLEADO

Proceso de Bioseguridad para Contención ante el Brote de COVID-19

DATOS GENERALES			
Nombre de la Empresa:		RTN de la Empresa:	
Nombre del Empleado:		Puesto de trabajo que desempeña:	
Número de Identidad:	Genero <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Masculino	Edad:	Teléfono:
Dirección de Domicilio:		Horario Laboral: <input type="checkbox"/> Tiempo Completo <input type="checkbox"/> Medio tiempo	
Fecha de la jornada: ____/____/____ <input type="checkbox"/> Lunes <input type="checkbox"/> Martes <input type="checkbox"/> Miércoles <input type="checkbox"/> Jueves <input type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo			
MONITOREO DE LA JORNADA			
Inicio de jornada			
Estado Físico General <input type="checkbox"/> Bien <input type="checkbox"/> Decaído <input type="checkbox"/> Cansado <input type="checkbox"/> Con Signos de Resfrió	Temperatura Corporal _____ °C	Uso de EPP: <input type="checkbox"/> Redecilla <input type="checkbox"/> Mascarilla <input type="checkbox"/> Guantes <input type="checkbox"/> Uniforme completo	Observaciones:
Al medio de la jornada			
Estado Físico General <input type="checkbox"/> Bien <input type="checkbox"/> Decaído <input type="checkbox"/> Cansado <input type="checkbox"/> Con Signos de Resfrió	Temperatura Corporal _____ °C	Uso de EPP: <input type="checkbox"/> Redecilla <input type="checkbox"/> Mascarilla <input type="checkbox"/> Guantes <input type="checkbox"/> Uniforme completo	Observaciones:
Al finalizar la jornada			
Estado Físico General <input type="checkbox"/> Bien <input type="checkbox"/> Decaído <input type="checkbox"/> Cansado <input type="checkbox"/> Con Signos de Resfrió	Temperatura Corporal _____ °C	Uso de EPP: <input type="checkbox"/> Redecilla <input type="checkbox"/> Mascarilla <input type="checkbox"/> Guantes <input type="checkbox"/> Uniforme completo	Observaciones:

Cuadro Elaboración: Cámara Nacional de Turismo de Honduras- CANATURH 2020

BIBLIOGRAFÍA.

Cámara Nacional de Turismo de Honduras. Procesos Generales para establecimientos turísticos de alimentos y bebidas con atención a domicilio y en ventanilla a implementar ante el brote de COVID-19. Tegucigalpa, abril 2020.

Secretaría de Trabajo y seguridad social. Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia COVID-19 para Servicios Turísticos de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías). Versión 6. 2020.

Restaurantes El Morito. Andrés Erhler. Calidad y sostenibilidad en restaurantes. Tegucigalpa, agosto 2020.

Instituto Hondureño de Turismo de Honduras (IHT). Asesoramiento a hoteles en Honduras. Tegucigalpa, septiembre 2020

Organización Mundial de la Salud. Coronavirus (COVID-19). Revisado: 6 de abril de 2020. Disponible en: <https://www.who.int/es>

Organización Internacional del Trabajo. COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020. Disponible en: <https://www.ilo.org/global/lang--es/index.htm>

Centros para el Control y la Prevención de las Enfermedades (CDC). COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020. Disponible en: <https://espanol.cdc.gov/enes/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html>

Departamento de Trabajo de los Estados Unidos. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional. COVID-19. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA). Revisado: 6 de abril de 2020. Disponible en: <https://www.osha.gov/>

Ministerio de Trabajo y Economía Social. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Espacio COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020. Disponible en: <https://www.insst.es/espacio-campana-covid-19>

Junta de Andalucía. Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Revisado: 6 de abril de 2020. Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoLD_Coronavirus_AND.pdf

Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Guías de acción para los centros de trabajo ante el COVID-19. México. 2020.

Occupational Safety and Health Administration (OSHA). Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19. USA. 2020

EU-OSHA. E-Facts 53: Risk Assessment for Biological Agents. EU. 2020.

Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Prevención de riesgos psicosociales en situación de trabajo a distancia debida al COVID-19: Recomendaciones para el empleador. España. 2020.

Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Clasificador nacional de actividades económicas (CIIU4HN-2018). Honduras. 2018. Revisado: 6 de abril de 2020. Disponible en: <https://www.ine.gob.hn/V3/2019/07/04/clasificador-actividad/>

Comunidad de Madrid, Dirección General de Salud Pública. Pautas de desinfección y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. Madrid, España. 2020

Secretaria de Salud Honduras. Lineamientos específicos en relación a las directrices para la preparación de la red de servicios del primer nivel de atención. Marzo 2020. Organización Mundial de la Salud. Prevención y control de infecciones (PCI) causadas por el nuevo coronavirus (COVID-19). Módulo 3.

Observatorio de la OIT – segunda edición: El COVID-19 y el mundo del trabajo. Revisado: 10 de abril de 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/documents/briefingnote/wcms_740981.pdf

Hernández Calleja A. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. NTP 501: Ambiente térmico: incomfort térmico local Madrid, 1998. Revisado: 10 de abril de 2020. Disponible en: https://www.insst.es/documents/94886/327064/ntp_501.pdf/24b8f22e-7ce7-43c7-b992-f79d969a9d77

CDC. (2020, abril 30). *Comunidades, escuelas, lugares de trabajo y eventos*. Centers for Disease Control and Prevention. <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>

Nutrition, C. for F. S. and A. (2020). *Prácticas recomendadas para tiendas de alimentos minoristas, restaurantes, y servicios para llevar y entregar alimentos durante la pandemia del COVID-19*. FDA. <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/practicas-recomendadas-para-tiendas-de-alimentos-minoristas-restaurantes-y-servicios-para-llevar-y>

Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector: interim guidance. (s. f.). <https://www.who.int/publications/i/item/operational-considerations-for-covid-19-management-in-the-accommodation-sector-interim-guidance>

Elaborado con la asistencia técnica de:

Ing. Andrés Erhler- Junta Directiva- CANATURH. Tegucigalpa, Honduras
Lcda. Katherinne Nolasco- Coordinación de Capacitaciones y Proyectos de Formación- CANATURH Tegucigalpa, Honduras.

Todos los derechos reservados del presente manual.