



PROTOCOLO PARA LA REAPERTURA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL PROYECTO DE COCINA TRADICIONAL LA FONDA DEL MUSEO DE CULTURA POPULAR, ESCUELA DE HISTORIA.

*ESCUELA DE HISTORIA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
UNIVERSIDAD NACIONAL*

El presente documento establece las especificaciones de reapertura del servicio de alimentación del Museo de Cultura Popular de la Universidad Nacional, en apego en todos sus alcances, al oficio UNAR-R-DISC-028-2020. Protocolo para la Reactivación de Actividades Presenciales en los Programas, Proyectos y Actividades (PPAA) y las Acciones de Relaciones Externas (AREs) de la Universidad Nacional en el Marco de la Pandemia por COVID-19 y de Lineamientos Generales para la reapertura de los Servicios de Alimentos de la Universidad Nacional.

El Museo de Cultura Popular realizará la reapertura gradual de los servicios de alimentación a los diferentes públicos, durante el primer y segundo ciclo del 2021, y comprende las siguientes acciones.

1. Prestación de servicios de alimentación con previa reservación de lunes a domingo. Para prestar el servicio se solicitará un cupo mínimo de 10 y un máximo de 40 personas. Las personas podrán reservar en horario de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm. Para el ingreso a las instalaciones, el oficial de seguridad tomará la temperatura de cada persona. El proyecto productivo proporcionará alcohol en gel y/o agua y jabón para los usuarios del restaurante. Todas las personas deberán utilizar mascarillas mientras estén dentro de las instalaciones del museo y mantener el distanciamiento físico de 1,8 m como mínimo entre una y otra burbuja dentro del restaurante.

Una vez finalizado el servicio, el personal de limpieza procederá a higienizar las áreas con los protocolos ya establecidos para tal fin. Incluye los servicios sanitarios y otras áreas que hayan usado las personas visitantes.

2) Las reservaciones se realizarán por medio de llamada telefónica al 22 -60 -16- 19, o al correo electrónico mcp@una.cr, o al WhatsApp 70-65-47-59, en horario de 8:00 am a 4:00 pm.

3) El pago de reservación para grupos organizados de lunes a domingo se realizará por medio de los siguientes métodos de pago:

a) Transferencia bancaria a la cuenta del Proyecto Productivo de Cocina Tradicional La Fonda.

b) Sinpe móvil al teléfono del Proyecto.

c) En efectivo, respetando la normativa, para lo cual se contará mostrador específico para este fin y se usará bandejas plásticas para el manejo del dinero y así no recibirlo directamente en las manos.

4) El horario de funcionamiento se ajustará a las disposiciones del Ministerio de Salud y la Universidad Nacional.

Prólogo

La Universidad Nacional cuenta con El Sistema Institucional de Sodas y Afines (SISAUNA) que tiene a cargo velar por el adecuado funcionamiento de los Servicios de Alimentación en los distintos campus universitarios, teniendo como referente las normas establecidas por la institución y en atención prioritaria a la calidad del servicio hacia el usuario.

Es por ello, que se han desarrollado estos lineamientos en cumplimiento con los criterios técnicos establecidos en la Normativa Jurídica, las Normas técnicas institucionales y aquellas que se han definido mediante los Decretos Ejecutivos emitidos por el Poder Ejecutivo en los preparativos y respuesta ante la emergencia por COVID-19.

Este lineamiento tiene como base el documento LS-008:2020, el cual fue aprobado por el Ministerio de Salud el 03 de julio del 2020 y está sujeto a ser actualizado permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

En el marco de la declaratoria de estado emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica emitida mediante Decreto Ejecutivo 42227-MP-S del 16 de marzo del 2020 producto de la enfermedad COVID-19 y dadas las características de la pandemia y las formas diversas del contagio del virus, se han definido medidas sanitarias preventivas por parte del Ministerio de Salud como ente rector en el contexto de esta fase de respuesta y ante un contagio en centros de trabajo.

Este documento ha sido elaborado para establecer los lineamientos generales con los que deben cumplir los servicios de alimentos, para su reapertura en el momento de regresar a la presencialidad de las lecciones, funciones docentes y administrativas de la Universidad

Nacional, es un referente para la elaboración de los protocolos y/o procedimientos de cada Servicio de Alimentos.

Es una guía que contiene los requisitos mínimos generales para activar los servicios presenciales, sin embargo, no se limita a los concesionarios o adjudicatarios de cada servicio, sino que implementa medidas adicionales más eficientes y eficaces para atender la pandemia a nivel general.

El mismo está sujeto a ser actualizado permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y lineamientos sanitarios vigentes.

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1. Objetivo

Establecer medidas y acciones preventivas y de mitigación acorde a lo indicado por el Ministerio de Salud, como parte de un plan de continuidad de los servicios y actividades de los Servicios de Alimentos de la Universidad Nacional, para prevenir el contagio de la enfermedad COVID -19 provocada por el coronavirus SARS-COV-2.

1.2. Campo de Aplicación

Como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de Salud para la atención de la alerta por COVID-19, la aplicación de este lineamiento va dirigido a los servicios de alimentación al público que son según se define en el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público, decreto No 37308-S incluyendo los de CEN-CINAI, Hogares de Larga Estancia para Adultos Mayores, Escuelas, Colegios, Universidades, comedores Institucionales, plazas de comidas (food courts), ventanas, sodas, fondas y restaurantes, en todo el territorio nacional.

Los protocolos deberán revisarse y actualizarse de manera periódica y estar en concordancia con la actualización del lineamiento institucional y los lineamientos nacionales.

2. Documentos y lineamientos de referencia

Lineamientos Nacionales para la Vigilancia de la enfermedad COVID-19 Costa
https://www.ministeriodesalud.go.cr/sobre_ministerio/prensa/docs/lineamientos_nacionales_vigilacion_infeccion_coronavirus_v12_24042020.pdf

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/741-noticias-2020/1532-lineamientos-nacionales-para-la-vigilancia-de-la-infeccion-por-coronavirus-2019-ncov>.

Protocolo General para la activación de servicios presenciales en las Universidades Públicas y CONARE. Consejo Nacional de Rectores, Universidad de Costa Rica, Instituto Tecnológico de Costa Rica, Universidad Nacional, Universidad Estatal a Distancia, Universidad Técnica Nacional. 30 de julio de 2020.

LS-CS-008. Lineamientos generales para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19). Ministerio de Salud, Cámara Costarricense de Restaurantes y afines (CACORE). 03 de julio de 2020.

Productos gráficos de apoyo

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-informacion/material-comunicacion/protocolos-ms>

Versión 4- 11 de abril 2020. Lineamientos generales para el uso del Equipo de Protección Personal (EPP), para prevenir la exposición por Coronavirus (COVID-19).

Ministerio de Salud de Costa Rica,

<https://www.mep.go.cr/sites/default/files/page/adjuntos/protocolo-limpieza-desinfeccion-areas-mep.pdf>

Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público Decreto Ejecutivo No. 37308-S, octubre 2012

3. CONTENIDO TÉCNICO / REQUISITOS TÉCNICOS

3.1 LINEAMIENTOS GENERALES

Estas medidas se recomiendan para toda aquella actividad que favorezca el surgimiento de una cadena de transmisión en los servicios de alimentación.

3.2 PARA EL COORDINADOR DEL PROYECTO DE COCINA EN MODALIDAD DE USO PRECARIO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

- a. El responsable del proyecto de los servicios de alimentos, deberán asignar a una persona la tarea de velar por el cumplimiento de estas disposiciones.
- b. El responsable del proyecto garantizará en el área donde se presta el servicio la rotulación en espacios visibles de los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y población de riesgo. **Ver anexos.**

- c. De lunes a viernes, en horario de oficina, el Museo de Cultura Popular se encargará de equipar los servicios sanitarios con dispensadores con papel higiénico, jabón antibacterial, alcohol en gel con una composición de al menos 70° y toallas de papel para el secado de manos, basurero con tapa (oscilante, accionada por pedal o similar). Asimismo, se encargará mantener la limpieza, desinfección y saneamiento constante con registro por ejemplo boleta de registro, hoja de guía, check list, cuaderno, bitácora, software. Durante los fines de semana y fuera del horario de oficina, esta obligación será asumida por el responsable del proyecto de cocina. Ver anexos.
- d. El responsable del proyecto productivo de cocina debe colocar dispensadores con alcohol en una composición de al menos 70° en gel en área de acceso al servicio de alimentación y en el área de cajas para uso del personal y de los usuarios al ingresar y salir. Los dispensadores deben estar identificados y con un rótulo para recordar a las personas usuarias que se apliquen alcohol gel en las manos al ingresar y salir del servicio de alimentos.
- e. El responsable del proyecto productivo de cocina debe velar por el cumplimiento de la limitación en el uso a un 50 % de la capacidad del servicio de alimentación, así como de las áreas comunes como barras, corredores externos, área de comedor (**Máximo de 40 personas**).
- f. El responsable del Proyecto Productivo de Cocina debe garantizar que toda información que se transmita tanto a colaboradores como a las personas usuarias debe ser la proveniente del Ministerio de Salud.
- g. El responsable del proyecto productivo de cocina garantizará que las reuniones de personal se realicen en horarios fuera de atención del servicio de la soda comedor, en espacios abiertos y ventilados, manteniendo la distancia de 1,80 entre las personas colaboradoras y con uso de mascarillas.
- h) El responsable del proyecto productivo de cocina debe promover la intensificación y constancia de las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se tocan con frecuencia como: manijas, muebles de recepción, pomos de puertas, mesas, brazos y respaldares de sillas y demás mobiliario del servicio de alimentación, caja registradora, entre otros.
- i) El responsable del proyecto productivo de cocina debe garantizar que el personal cuente con los insumos de higiene como: agua potable, jabón desinfectante, alcohol en gel con una composición de al menos de 70°, desinfectantes, toallas desechables, etc.
- j) Las visitas por parte de proveedores, que no sean esenciales para la continuidad de la operación se suspenden. Cuando sea posible, coordinar el trabajo mediante llamadas telefónicas y correos electrónicos. Además, estas visitas deben acatar las disposiciones del Ministerio de Salud y la UNA.
- k) El responsable del proyecto productivo de cocina deberá reforzar y verificar el cumplimiento de los requisitos del Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público (No. 37308-S).
- l) El responsable del proyecto productivo de cocina deberá verificar que los usuarios de los servicios de alimentos sigan las medidas sanitarias estipuladas sin excepción.

m) El responsable del proyecto productivo de cocina establecerá el Protocolo de abordaje para la atención de personal con síntomas (fiebre, tos, dificultad respiratoria, congestión nasal) y comunicarlo a la Dirección del Museo de Cultura Popular.

4.3 PARA PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

- a. Al ingresar y abandonar el lugar de trabajo, se debe cumplir con el protocolo y lavado o desinfección de manos con alcohol gel con una composición mínima de 70°.
- b. Todas las personas trabajadoras deben seguir los protocolos de tos y estornudo, lavado de manos y otras formas de saludar que se incluyen en los anexos de este documento.
- c. Las personas trabajadoras que atienden al público deben utilizar mascarillas y mantener la distancia de 1.8 metros de distanciamiento físico.
- d. Las personas encargadas de la limpieza deberán protegerse con **guantes de nitrilo largos**, mientras realizan las labores de limpieza e higiene del servicio de alimentación. Tras efectuar la limpieza se deberán desechar correctamente los residuos y realizar el lavado de manos establecido en el protocolo indicado en el anexo.
- e. Ninguna persona trabajadora con síntomas de resfriado o asociados a la COVID-19 (pérdida del olfato, el gusto, diarrea, fiebre, dolor de garganta, tos) debe presentarse en el lugar trabajo.
- f) Entre cada colaborador se debe procurar mantener una distancia mínima de 1.8 metros para disminuir el riesgo de infectarse.
- g) La frecuencia de lavado de manos será: antes de preparar y comer alimentos, después de ir al baño, después de toser y estornudar, luego de visitar zonas públicas, después de tocar llaves, dinero o artículos personales, después de tocar pasamanos y manijas de puertas, antes y después de un tiempo de descanso, después de interaccionar físicamente con un cliente, después de tocar objetos que han sido manipulados por los clientes (utensilios, vasos) o de realizar cualquier actividad en que se pueda haber contaminado las manos.
- h) No deben tocarse la cara. Se debe evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que el virus puede subsistir en superficies desde pocas horas hasta varios días.
- i) Las personas que trabajen en el servicio de alimentos deben mantener limpios sus artículos personales tales como: celulares, tabletas, lapiceros, billeteras y agendas entre otros.
- j) La atención a proveedores y clientes, en caso necesario; deberá realizarse cumpliendo los lineamientos establecidos. En la medida de lo posible, se recomienda el uso de teléfono o cualquier medio electrónico que evite el contacto físico.

4.4 Zona de comedor: para colaboradores del servicio de alimentos:

- a. Cuando sea posible, ajustar la zona de descanso y comedor de las personas que colaboran en el servicio de alimentos para mantener el distanciamiento social (por ejemplo,

separar las mesas, reducir el número de sillas por mesa, asignar turnos a grupos reducidos) en condiciones ventiladas fuera del área de cocina.

b) Limpieza y desinfección frecuente de las zonas de comedor de las personas que colaboran en el servicio de alimentos, así como de la zona de descanso y otras zonas comunes. Colocar los rótulos del Ministerio de Salud en estas zonas.

4.5 Medidas para mantener la distancia entre clientes y colaboradores:

El responsable del Proyecto Productivo de Cocina velará por:

a) Colocar marcas en el piso (puede usarse cinta adhesiva de color) para indicarle a los usuarios como deben ubicarse, por ejemplo: cuando hacen fila en zona de cajas, baños, ingreso de local, área de microondas (zona interna y externa del local).

b) Colocar rótulos en el local para recordar a clientes y colaboradores mantener el distanciamiento social de 1,8 metros (zona de ingreso al local, baños, área de microondas, zona de descanso de colaboradores).

c) Mover la terminal de pago electrónico lejos de la caja registradora para mantener la distancia entre clientes y cajeros.

d) Minimizar el manejo de dinero en efectivo y las tarjetas de crédito por parte del personal del servicio de alimentación. Se puede proponer el uso de sinpe móvil o el uso de datáfono no contacto. En caso excepcional se aceptará el pago en efectivo, para lo cual se utilizará una bandeja.

e) Si los colaboradores tienen que manejar dinero (billetes-monedas), deben seguir las siguientes instrucciones:

- ✓ No debe tocarse la cara después de manipular el dinero.
- ✓ Solicitar al cliente colocar el dinero sobre el mostrador u otra superficie (analizar uso de bandejas plásticas para manejo del dinero), no recibirlo directamente en las manos.
- ✓ Desinfectar el mostrador o superficie usada para el manejo del dinero.

f) Se recomienda instalar una barrera (plástico transparente) entre los colaboradores y clientes, por ejemplo, en la zona de cajas.

g) Se recomienda publicar el menú del día con precios (Menús disponibles en la página del Museo con precios, ver la posibilidad de emplear código QR).

h) El personal, que por sus funciones está en contacto cercano con clientes (tales como cajeros, personal de barra) deben usar mascarillas.

i) Los protectores faciales (caretas) deben ser almacenados o transportados en bolsas selladas para evitar que se contaminen y escribir el nombre de cada persona, para evitar equivocaciones.

j) En los tiempos de alimentación, descanso o visitas al sanitario, la mascarilla debe retirarse con las manos limpias y ser almacenada en una bolsa sellada y limpia para luego volver a colocarla (con el debido protocolo de lavado de manos antes y después).

k) Implementar un sistema de rotación de personal, para permitir que la persona a cargo de la caja pueda lavarse las manos frecuentemente.

4.5 Medidas para mantener el distanciamiento físico entre colaboradores y clientes:

El responsable del Proyecto Productivo de Cocina velará por:

Zona de proceso

a) Se recomienda mantener al menos 1,8 metros de distancia entre colaboradores en las zonas de trabajo. Cuando no sea posible cumplir esto, se deben definir otras medidas para proteger al personal, por ejemplo:

- Ubicar al personal en las líneas de proceso de forma tal que no se coloquen uno frente al otro.
- Uso de equipo de protección personal (por ejemplo, mascarillas).
- Separar las estaciones de trabajo.
- Limitar la cantidad de personal en la zona de proceso por turnos.
- Evitar que conversen a no ser que sea indispensable.
- Organizar al personal en grupos de trabajo para reducir la interacción entre los grupos.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de las superficies.

Distribución de las mesas de los usuarios:

b) Se deben distribuir las mesas de forma tal que del respaldo de una silla al respaldo de otra silla exista un distanciamiento preferible al menos 1,8 metros.

c) Se recomienda mantener una distancia de clientes en las mesas, preferiblemente de un 0.80 metros entre las personas sentadas una frente a otra.

Actividades de limpieza y desinfección en zona de clientes:

d) Limpieza y desinfección de la mesa y sillas después de ser usados por clientes, ideal usar toallas de papel desechables. Asimismo, eliminar todos los limpienes de tela de la cocina.

e) Limpieza y desinfección de platos, vasos, tazas, cubiertos se deben seguir los procedimientos establecidos en cada empresa, se puede usar máquinas lavaplatos o lavado manual (lavado, enjuague, desinfección, secado).

- f) Se deben lavar y desinfectar utensilios que no fueron usados, pero pudieron haber estado en contacto con clientes.
- g) Desechar alimentos en empaque individual de un solo uso (azúcar, crema, sal, pimienta, jaleas, edulcorantes, salsas, etc) que no fueron utilizados por usuarios. Se recomienda entregar estos productos contra solicitud de la clientela.

Recepción de proveedores: (Las personas a cargo del proyecto productivo hacen las compras de todos los insumos y el único que ingresa es el del GAS que cumplirá con las normas)

El responsable del Proyecto Productivo de Cocina velará por:

- a) Proveer dispensadores de alcohol gel con una composición de 70°, el cual debe estar debidamente rotulado para su identificación.
- b) Al ingreso de proveedores al establecimiento o al área de recepción de materia prima, deben lavarse las manos o desinfectarse con alcohol gel con una composición entre de 60° y 70°, asegurarse que la ropa esté limpia, portar el mínimo de artículos personales (lapiceros, calculadoras, tablas, etc) que puedan facilitar la infección por contacto.
- c) El establecimiento debe coordinar con el administrador del servicio de alimentos y seguridad institucional, los horarios de entrega e indicar mediante rotulación el proceso de recepción de productos.
- d) No colocar el celular u otro dispositivo de comunicación en superficies, especialmente mesas de trabajo o de contacto directo con alimentos. Preferible no usarlos en el momento del servicio de entrega.
- e) Se debe mantener un distanciamiento social procurando cumplir con la distancia mínima de 1.8 metros, atender el protocolo de salud del Ministerio de Salud.
- f) Permanezca solo el tiempo necesario para su gestión en el establecimiento.
- g) Las entregas de los productos deben realizarse en el área asignada.
- h) Los proveedores deben limpiar y desinfectar con frecuencia todos los contenedores utilizados para el transporte.
- i) El personal del establecimiento debe limpiar y desinfectar la zona de recepción de productos con frecuencia. Debe utilizar productos autorizados por el Ministerio de Salud.
- j) Los proveedores no tienen autorización ni acceso a las áreas de manipulación de alimentos ajeno a su servicio.
- k) Los proveedores no pueden consumir alimentos, beber ni fumar en el establecimiento durante su servicio.

5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS NO AFECTADOS POR CASOS COVID-19.

El responsable del Proyecto Productivo de Cocina velará por:

- a) Se recomienda hacer una inspección general del establecimiento (jaulas de gas, cilindros de gas, tuberías, trampas de grasa, drenajes, equipo de refrigeración, equipo de congelación, pilas, freidoras, horno, exhibidores, campana extractora y otros.)
- b) Descartar los alimentos vencidos, en mal estado y los alimentos que hayan sufrido abuso de temperatura, para su seguridad (refrigerados 0° a 5° C, congelados – 12° a – 18° y que no se puede garantizar que estuvieron en las condiciones de almacenamiento requeridas. **Disponerlos según el procedimiento en el Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la Universidad Nacional.**
- c) Verifique el buen funcionamiento de equipos e instalaciones eléctricas.
- d) Debe verificarse que todos los utensilios de limpieza a utilizar en el proceso se encuentran en buenas condiciones de uso, de no ser así debe sustituirse. Esto para garantizar el trabajo realizado y ante todo la protección de la integridad física del personal de limpieza.
- e) No tocarse la cara durante el proceso de limpieza y desinfección.
- f) Usar guantes para las labores de limpieza. Lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- g) Realice una fumigación antes de la apertura; coordinada con Salud Laboral, con una empresa que cuente con permiso de funcionamiento vigente.
- h) Realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios y equipos de acuerdo con el procedimiento del establecimiento.
- i) La recolección y disposición de residuos debe realizarse conforme con el plan de manejo de residuos sólidos y líquidos de Campus Sostenible.
- j) Vigilar la presencia de plagas de roedores, insectos, etc.

6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO EN CASO DE DETECTAR UN COLABORADOR CONFIRMADO COVID-19

El responsable del Proyecto Productivo de Cocina velará por:

- a) El procedimiento de limpieza y desinfección por COVID-19, se debe ejecutar si se confirma un colaborador positivo en el establecimiento.
- b) Se debe cerrar de inmediato el establecimiento, si se detecta personal positivo COVID-19 y realizar la limpieza y desinfección (sin personal laborando).
- c) Se recomienda ventilar el área (abrir puertas, ventanas para aumentar la circulación de aire) antes de iniciar la limpieza y desinfección.
- d) El establecimiento debe contar con personal de limpieza idóneo o contratar una empresa calificada para ejecutar este protocolo.

- e) Se debe de incluir dentro de la limpieza y desinfección cualquier otra superficie, artículo, equipo que se encuentre dentro del local. Incluyendo artículos que sean para desechar.
- f) La limpieza y desinfección debe incluir toda la superficie del mueble, equipo, utensilio (por ejemplo, patas de mesas, sillas, parte inferior de mesas, etc).
- g) Revisar las especificaciones de los equipos y superficies del local para definir los productos a usar y el método de limpieza y desinfección.
- h) Se debe contar con un método para medir la concentración de la solución desinfectante (cintas, titulación u otro).
- i) No deberán utilizarse métodos secos, como escobas u otros, pues se aumenta la dispersión del polvo y partículas portadoras de gérmenes.
- j) Fumigar

En caso positivo se aplicará el protocolo general de la Universidad y el específico del Museo de Cultura Popular.

7. Limpieza y Desinfección de los Servicios de Alimentos

El responsable del Proyecto Productivo de Cocina velará por:

7.1 Requisitos del personal que realiza la limpieza

- a) Debe verificarse que todo el equipo a utilizar por el personal se encuentra en buenas condiciones de uso, de no ser así debe sustituirse. Esto para garantizar el trabajo realizado y ante todo la protección de la integridad física del personal de limpieza.
- b) No se debe utilizar joyería como pulseras, anillos, aretes, collares y otros.
- c) No se debe fumar o consumir alimentos ni bebidas mientras se realiza las operaciones de limpieza y desinfección.

7.2 Equipo de protección personal para la limpieza y desinfección Paula

- a) Botas de hule con suela antideslizante.
- b) Utilizar malla o protección para el cabello que evite utilizar el pelo suelto y expuesto.
- c) Guantes de nitrilo largos.
- d) Delantal impermeable
- e) Lentes de seguridad.
- f) Recomendable respirador con cartuchos con prefiltros para partículas químicas (no usar mascarillas desechables)
- g) Usar el equipo de protección personal como se indica en la hoja de seguridad de cada producto.

8. Recolección y disposición de residuos

El responsable del Proyecto Productivo de Cocina en coordinación con el personal de limpieza del Museo velará por:

- a) Los residuos generados durante la limpieza y desinfección por COVID-19, deben desecharse en bolsas de basura negras.
- b) Se debe cerrar la bolsa de residuos cuando llegue al 80% de su capacidad, para evitar el desborde, con peso que no supere los 20 kg.
- c) Los residuos podrán descartarse con el resto de los residuos del establecimiento.
- d) Asegurarse de usar doble bolsa, para la disposición de los residuos ordinarios, ambas bolsas cerradas.
- e) Desinfectar la bolsa de basura con solución de hipoclorito de sodio diluido 1:100 (500 ppm).

9. Observancia

Instancia que ejerce control -regulación sobre este lineamiento	Medios de Verificación / Evidencia
Director Ejecutivo a cargo del contrato	Inspecciones de Nutrición y UNA Campus sostenible
Administrador del Servicio de Alimentos	Ordenes Sanitarias

10. Aprobación, seguimiento y evaluación

Estos lineamientos deben ser remitidos a la oficina de Salud Laboral y a la Comisión Coordinadora del SISAUNA.

ANEXOS

Ver Anexo N° 1 Formato de turnos y horarios del Servicio de Alimentos

Área de Trabajo	Actividad que realiza	Aforo permitido
	Horario establecido	Medidas de seguridad recomendadas

Ver Anexo N° 2 Bitácora de registro de procedimientos de Limpieza y Desinfección

Boleta de Registro N° _____

Área de Trabajo: _____ Responsable: _____

Supervisado por: _____

DÍA / HORARIO	Área a limpiar y desinfectar	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Observaciones							

Se sugiere que el registro contenga la siguiente información:

o Fecha.

o Área en que se realiza la limpieza y desinfección.

- o Superficies limpiadas.
- o Hora de limpieza y desinfección.
- o Nombre de la persona encargada de este proceso.
- o Firma de la persona encargada de este proceso.
- o Nombre de la persona encargada de supervisar este proceso.
- o Firma de la persona encargada de supervisar este proceso.

Ver Anexo N°3 Equipo para Limpieza y Desinfección del Servicios de Alimentos

ÁREA	EQUIPO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	RESPONSABLE
Pisos	Máquinas lavadoras y extractoras (preferiblemente) Máquinas de lavado con inyección automática de solución (preferiblemente) Mopa, baldes, exprimidores	Personal encargado de la limpieza y desinfección del Servicio de Alimentos
Paredes	Escaleras, extensiones, paños Solución desinfectante	
Marcos de ventanas, vidrios y cielo rasos	Escaleras, extensiones, paños	
Muebles, equipos	Paños exclusivos por área. Paños deben ser descartables. Máquina lavaplatos. (preferiblemente) Usar equipo exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.	
Servicios sanitarios	Equipo exclusivo para limpieza de baños (esponjas, cepillos, escoba, palo de piso, etc). Debe estar identificado (código de color, rotulación). Toallas de papel desechable.	
General	Recipiente para transporte de residuos con bolsa recomendadas para los desechos.	
Nota: todos los equipos y materiales utilizados en la limpieza y desinfección deben ser lavados y desinfectados al terminar el proceso, se usen durante el día o no.		

Ver Anexo N°4 Productos para la Limpieza del Servicios de Alimentos

Producto de limpieza	Indicaciones de uso	Modo de uso	Aprobación de uso
Jabón detergente en polvo	Lavado de superficies previo a la desinfección. Seguir las instrucciones de uso del fabricante.	Fricción sobre la superficie a ser lavada Enjuagar	Ministerio de Salud Procedimiento MEP

Los productos químicos usados para realizar la limpieza por COVID-19 deben estar envasados, etiquetados y registrados ante el Ministerio de Salud y encontrarse en su plazo de validez.

Ver Anexo N°5 Productos para la Desinfección del Servicios de Alimentos

Producto de desinfección	Indicaciones de uso	Modo de uso	Aprobación de uso
Alcohol etílico (etanol) al 70%	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 70%	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada	Ministerio de Salud Procedimiento MEP
Hipoclorito de Sodio al 0.5%	Desinfección de superficies no metálicas Concentración: 0.5% Equivalente 5000 ppm	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada	Ministerio de Salud Procedimiento MEP
Amonio cuaternario (quinta generación)	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 450 ppm	Aplice la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. La solución debe estar en contacto con las	Lista N: Productos antimicrobianos registrados por la EPA eficaces contra SARS-CoV-2 LS-CS-008

		superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire.	
Ácido Peracético	Desinfección de superficies y equipos Concentración: 0.20%-0.35%	Aplique la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, todas las superficies deben estar en contacto con la solución por un periodo no menor a 1 minuto, escurra y deje secar al aire.	Lista N: Productos antimicrobianos registrados por la EPA eficaces contra SARS-CoV-2

Los productos químicos usados para realizar la desinfección por COVID-19 deben estar envasados, etiquetados y registrados ante el Ministerio de Salud y encontrarse en su plazo de validez.

Ver Anexo N°6 Procesos de limpieza y desinfección más comunes en un servicio de alimentación.

Actividad	Proceso
Desinfección de frutas y verduras	Preparar una solución para desinfección de alimentos con ácido peracético o hipoclorito de sodio al 3,35%, 3,5%, 4% a 100ppm. Sumergir las frutas y verduras de 5 a 10 min y lavar uno a uno, y enjuagar en abundante agua.
Limpieza de mesas y superficies donde se apoya mercadería en la recepción de alimentos	Usar solución de hipoclorito de sodio al 1% para la desinfección de mesas y mesones de recepción los alimentos. El repaso debe ser permanente al inicio y después de la recepción.
Envases desechados al finalizar la recepción de alimentos	Pulverización con alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 1%.
Paños desechables o toallas de microfibra u otro material (waypall)	Lavar los paños o materiales utilizados con agua y detergente, enjuagarlos adecuadamente. Desinfectar con solución de hipoclorito de sodio al 1%, enjuagar y secar.
Paredes y suelos	Lavado con jabones grado alimentario y desinfección con solución a base de hipoclorito de sodio, o de ácido peracético u otras a base de amonio cuaternario. Lavar con agua y detergente (no mezclar el hipoclorito) y enjuagar con agua limpia pasando nuevamente todas las superficies.

	<p>Pasar con solución de hipoclorito de sodio al 2% y esperar a que seque.</p> <p>Enjuagar los materiales utilizados.</p> <p>Lavarse las manos antes y después del procedimiento.</p> <p>Desechar el contenido líquido de los baldes por la pileta o inodoro.</p>
<p>Limpieza del equipo eléctrico desconectado</p>	<p>Limpiar con paño impregnado con etanol al 70% o amonio cuaternario.</p>
<p>Utensilios y equipos para alimentos</p>	<p>El agua a partir de 55°C es óptima para la eliminación de grasas y gérmenes patógenos.</p> <p>Lavar los utensilios con detergente para vajilla y enjuagar con abundante agua.</p> <p>Es posible para una mayor seguridad desinfectar con solución de hipoclorito al 0,5%.</p>
<p>Residuos orgánicos, valorizables y ordinarios.</p>	<p>Manejo de los residuos valorizables y ordinarios de acuerdo con las normas establecidas por UNA Campus Sostenible.</p> <p>Utilizar doble bolsa para los residuos, a un 80% de su capacidad y desinfectar la misma antes de llevarla al contenedor.</p> <p>Inactivación con solución de hipoclorito de sodio de 3,35%, 3,5%, 4% a 500ppm.</p> <p>Los residuos orgánicos e inorgánicos deben ser separados diariamente de acuerdo con el uso de estos.</p> <p>Todas las sobras de comida se consideran residuos, por tanto, no pueden ser conservadas.</p> <p>El área de acumulación o destrucción de los residuos estará separada por una distancia no mayor a 10 metros del área de elaboración de alimentos.</p> <p>Luego de retirar las bolsas de los residuos, los recipientes o envases serán higienizados y desinfectados con solución de hipoclorito de sodio al 1% en una zona adecuada y exclusiva para este fin.</p> <p>Desechar los residuos en los contenedores destinados para el mismo.</p>
<p>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN GENERAL</p>	<p>La superficie se debe lavar con agua y jabón detergente, arrastrar la suciedad con una esponja, enjuagar y escurrir, antes de desinfectar.</p>
	<p>Desinfecte la superficie usando los productos químicos autorizados, a la concentración requerida. Toda la superficie debe tener contacto con la solución desinfectante.</p>

	Siga las instrucciones del fabricante de los productos químicos (concentración de uso, método de aplicación, tiempo de contacto).
	Superficies porosas (alfombras de piso, cortinas), remueva la suciedad presente y limpie con el producto químico apropiado para estas superficies. Si es posible, use agua a la mayor temperatura. O use productos químicos que se puedan aplicar a la superficie.
	Textiles: no sacudir (esta acción puede hacer que se disperse el virus en el aire). Lavar según las especificaciones del fabricante. Si es posible, use agua a 55°C como mínimo.
LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS	Los utensilios y equipos para alimentos se deben lavar y desinfectar en la pila de lavado de utensilios.
	Desarmar el equipo para lavar todas las partes posibles.
	Usar equipo de limpieza exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
	Las superficies de contacto con alimentos se deben restregar, enjuagar y volver a desinfectar (solución desinfectante a la concentración de uso para superficie de contacto con alimentos) después de realizar el procedimiento de limpieza y desinfección por COVID-19.
	El equipo eléctrico se debe desconectar. Se recomienda desinfectar con Etanol 70% o con mezcla desinfectante de etanol y amonio cuaternario. No rociar, sino aplicar con toalla humedecida con desinfectante.
	Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.

Tomado de Recomendaciones sobre BPM en servicios de alimentación y COVID-19 del Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT) (Tabla 2-2, página 15)

Ver Anexo N°7 Lista de superficies y equipos que se deben limpiar y desinfectar

Área	Listas de superficies	Consideraciones
Edificio	*Pisos *Ventanas *Portones *Paredes *Cielo raso *Puertas *Mamparas *Perillas *Barandas	Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.
Zona Clientes	*Mesas *Muebles *Sillas *Azafates	

	*Alfombras *Cortinas	
Servicios Sanitarios	*Inodoro *Basurero *Espejo *Grifería *Puesto de lavado de manos *Dispensadores de jabón y alcohol gel *Extractores	Usar equipo exclusivo para limpieza de baños. Usar toallas de Papel desechable. No usar paños.
Equipos Eléctricos	*Ventiladores *Timbres *Apagadores *Computadoras *Extractores de aire *Lámparas *Teléfonos *Máquinas de café *Máquinas refrescos *Máquina hielo *Mouse *Caja registradora	Desconectar. No rociar, usar toalla humedecida con desinfectante
Zona de proceso	*Mesas *Utensilios *Equipos *Vajillas	Utensilios y equipos pequeños se deben lavar y desinfectar en la pila de lavado de utensilios Usar equipo exclusivo para las superficies de contacto con alimentos.
Bodega de productos secos	*Estantes	
Cámaras de refrigeración y congelación	*Puertas *Superficies interiores *Manijas *Superficies exteriores *Estantes	
Mantenedores calientes y fríos	*Equipo en general (bandejas, mueble)	
Puesto de lavado de manos	*Pilas *Dispensadores de productos *Dispensador papel Toalla *Estantes químicos	
Pilas de lavado de utensilios	*Pilas *Dispensadores de productos *Grifería *Estantes químicos	
Pilas de lavado de equipo de limpieza	*Pilas *Dispensadores de productos *Grifería *Estantes químicos	
Zona colaboradores	*Lockers *Comedor *Artículos personales almacenados en el local	

Zona Oficinas	*Escritorio *Estantes *Silla	
Cuarto de Limpieza	*Estantes *Racks	
Basureros	*Basureros interiores *Basureros exteriores	
Zona de recibo de alimentos	*Mesas, estantes, canastas	
Zona exterior de uso común	*Bancas *Alfombras *Mesas	
Las zonas que frecuentemente son tocadas por los colaboradores son críticas de limpiar y desinfectar (baños, comedor colaboradores, zona de oficina).		

Ver Anexo N°8 Reapertura de los Servicios de Alimentos

PROCESO	ACTUACIÓN	RESPONSABLE
Reorganizar el Servicio de Alimentos	<p>Protocolo de ingreso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavado de manos. 2. Colocar dispensadores con alcohol en una composición de 70% en el área de acceso, área de cajas para uso del personal y de los clientes al ingresar y salir. 3. Debe garantizar la rotulación en espacios visibles de los protocolos de lavado de manos, estornudo y tos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y población de riesgo. 	<p>Asignar un encargado por turno para asegurar el cumplimiento del protocolo de colaboradores y clientes.</p> <p>Llevar una bitácora con las nuevas implementaciones.</p>
Distanciamiento Social	<p>El establecimiento debe de operar a un 50% de su capacidad.</p> <p>Se debe distribuir las mesas de forma tal que del respaldar de una silla al respaldar de otra silla exista un distanciamiento de al menos 1,8metros.</p> <p>Se debería mantener una distancia preferible de un 0.80 metros entre los clientes sentados uno frente al otro y de lado, tal como lo indica el LS-CS-008.</p> <p>Se debe colocar marcas en el piso, para indicarle a los clientes como</p>	

	<p>deben ubicarse tanto dentro como fuera del establecimiento.</p> <p>Se debería de utilizar un mecanismo de pago sin contacto para mantener la distancia entre el cliente y el cajero.</p> <p>El centro de servicio de alimentación debería instalar una barrera (plástico o acrílico transparente) entre los empleados y clientes, por ejemplo, en la zona de cajas.</p> <p>Las personas encargadas de limpieza deben ser altamente visibles para los comensales, pueden vestirse de un color diferente o tener un delantal que los identifique.</p>	
<p>Medidas de Prevención</p>	<p>Eliminar el autoservicio de cualquier producto por parte del cliente.</p> <p>Se debe entregar las bolsitas de azúcar o sal a solicitud del cliente, y si no se utiliza se debe desechar.</p> <p>Implemente el uso de mascarillas para todo el personal operativo.</p> <p>Coloque dentro del cronograma de limpieza, la desinfección de puertas y manijas de acceso (dentro de lo posible asignar un recurso en horas pico para abrir la puerta a los clientes).</p> <p>Realice protocolos de lavado de manos en el personal con alarmas o alertas visibles a los clientes.</p> <p>Coloque letreros visibles con el protocolo.</p> <p>Para reducir las preocupaciones de los clientes, asegúrese de que el personal también se adhiera a las pautas de distanciamiento social al mantener la distancia entre ellos.</p>	<p>Persona encargada de la barra de servicio</p>

	El menú debe estar visible para todos los usuarios del Servicio de Alimentos.	
Revisar el menú	<p>Realizar una revisión exhaustiva del menú y aprovechar esto para estandarizar las recetas de las preparaciones básicas.</p> <p>Facilitar los procesos en cocina por medio de la estandarización de las preparaciones.</p> <p>La rapidez del servicio es esencial en la nueva realidad.</p> <p>Reducir las mermas y el desperdicio, lo que ayudará en el costo de los alimentos y el control de ganancias.</p> <p>Con la estandarización de las preparaciones es más fácil de entrenar a nuevos empleados.</p> <p>Optimizar el uso de las materias primas.</p> <p>Utilice el mismo ingrediente para varias preparaciones para optimizar el uso de materias primas.</p>	Concesionario y Nutricionista del Concesionario
Revisión de costos	<p>Al hacer la revisión de la oferta del menú, y sus costos deberá evaluar mantener los productos que le dejan las mayores ganancias.</p> <p>Revise los costos de los alimentos semanalmente, realice una revisión del inventario antes de realizar los pedidos a los proveedores.</p> <p>Consideraciones de costos laborales:</p> <p>Reconozca al principio que necesitará menos personal en la cocina para producir alimentos debido a las limitaciones del comedor.</p>	

	<p>Limitar los elementos del menú requiere menos personas para la preparación.</p> <p>Reduzca la mano de obra, disminuyendo el tiempo de preparación y aumente la estandarización cambiando a productos pre cortados y porcionados. Esto también ayudará con la contaminación cruzada al minimizar el número de puntos de contacto.</p>	
<p>Establecimiento de la confianza de los usuarios</p>	<p>Asegúrese de revisar y limpiar los baños varias veces durante el día y coloque cronogramas de limpieza visibles al cliente.</p> <p>Publique claramente el proceso de lavado de manos en baños públicos.</p> <p>Hacer cumplir los uniformes limpios que se usan para el servicio, sin excepciones.</p> <p>Incrementar la frecuencia de limpieza que manejaba anteriormente.</p>	

Aprobado por:
Área de Salud Laboral

Proceso de revisión:
M.Sc. Douglas Barraza Ruiz

Fecha: 16 de febrero de 2021