

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



Alimentos y bebidas

Contenido

I.	INTRODUCCIÓN.....	2
II.	OBJETIVO.....	2
III.	A QUIEN ESTÁ DIRIGIDO.....	3
IV.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	3
V.	LINEAMIENTOS GENERALES:.....	5
5.1.	MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:.....	5
5.2.	PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES...6	6
5.3.	ÁREA DE COMENSALES:.....	7
5.4.	ÁREA DE BARRA:.....	9
5.5.	SERVICIOS SANITARIOS:.....	9
5.6.	COCINA:.....	10
5.7.	CAJA Y FACTURACIÓN.....	13
5.8.	RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL:.....	14
5.9.	RECOMENDACIONES PARA LOS PROVEEDORES:.....	16
5.10.	RECOMENDACIONES PARA LOS CLIENTES:.....	17
5.11.	SEVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO.....	17
5.12.	LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS:.....	18
VI.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.....	19
VII.	RECOMENDACIONES GENERALES:.....	21
VIII.	ANEXOS.....	23
	Anexo No.1. LAVADO DE MANOS.....	23
	Anexo No.2. COMO TOSER O ESTORNUDAR CORRECTAMENTE.....	24
	Anexo No.3. USO CORRECTO DE MASCARILLAS.....	26
	Anexo No.4. MECANISMOS DE PREVENCIÓN.....	28
	Anexo No.5. PERSONAS MÁS VULNERABLES.....	29
	Anexo No.6. PROCEDIMIENTO PARA EL USO DE TERMÓMETRO DIGITAL.....	30
	Anexo No.7. ESPECIFICACIONES DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y SOLUCIONES DESINFECTANTES.....	31

I. INTRODUCCIÓN

El presente protocolo fue elaborado por el Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR), con el apoyo del Ministerio de Salud (MINSA), Ministerio del Trabajo (MITRAB) e Instituto Nacional Tecnológico (INATEC), siendo validado con aportes del sector privado para continuar atendiendo de manera segura y calidad, preparados ante cualquier situación que se pueda presentar.

El año 2020 tuvo un comienzo positivo y se mostraban claros signos de recuperación del sector turístico, pero en vista del actual contexto mundial, en donde nos vemos afectados por la pandemia del COVID-19, a partir del mes de marzo la industria turística ha sido una de las más afectadas obligándonos a reinventarnos y establecer medidas que ayuden a generar confianza en los turistas nacionales y de otras nacionalidades una vez que se reestablezca el flujo normal de los mismos.

II. OBJETIVO

Orientar a los prestadores de servicios turísticos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas a turistas en el país, a que implementen buenas prácticas sanitarias durante y después del COVID-19, para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus SARS- CoV-2 en el desarrollo de su actividad.

Estos protocolos contienen lineamientos donde se establecen las medidas de protección necesarias, que garantizaran mayor confianza y protección a los turistas nacionales y de otras nacionalidades, además servirá como herramienta para ayudar a los guías turísticos a identificar y evaluar los riesgos en la

prestación de su servicio, así como la implantación de mejores prácticas en el mismo.

III. A QUIEN ESTÁ DIRIGIDO

A establecimientos públicos o privados, instalaciones permanentes o temporales donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio, que brindan servicio a nivel nacional.

IV. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los fines del presente documento, se aplican los siguientes términos y definiciones:

- 4.1. *Cliente*: organización o persona que contrata el servicio para sí mismo o para terceros.
- 4.2. *Coronavirus*: amplia familia de virus que se encuentran tanto en animales como en humanos. Algunos infectan al ser humano y se sabe que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.
- 4.3. *COVID-19*: siglas en inglés por Coronavirus Disease 2019. En español, Enfermedad por Coronavirus 2019.
- 4.4. *Desinfección*: procedimiento por el cual se destruyen parcial o totalmente los microorganismos patógenos o sus toxinas o vectores en los objetos y superficies inanimados, con excepción de las esporas bacterianas o micóticas.

- 4.5. *Desinfectante*: sustancia química que se aplica a objetos inanimados para disminuir o destruir la población de microorganismos. Químico utilizado en la destrucción de microorganismos de superficies y objetos inanimados; no elimina las esporas
- 4.6. *Distanciamiento físico*: mantener al menos un metro y medio de distancia con otros individuos.
- 4.7. *Restaurante*: establecimiento donde se preparan y expenden alimentos de consumo inmediato. El consumo es en el mismo local y generalmente tiene el servicio a la mesa.
- 4.8. *Equipos de protección personal (EPP)*: equipo que protege al usuario del riesgo de accidentes o de efectos adversos para la salud. Puede incluir elementos como cascos de seguridad, guantes, protección de los ojos, prendas de alta visibilidad, calzado de seguridad, arneses de seguridad y equipos de protección respiratoria.
- 4.9. *Limpieza*: proceso mediante el cual se eliminan materias orgánicas y otros elementos extraños de los objetos en uso, mediante el lavado con agua, con o sin detergente, utilizando una acción mecánica o de arrastre
- 4.10. *Medidas de contingencia*: acciones dirigidas ante la posibilidad de que suceda una infección por el Coronavirus SARS-CoV-2.
- 4.11. *Gestión del riesgo*: actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización con relación al riesgo.

4.12. *Sintomatología de COVID-19:* son los siguientes síntomas: fiebre, dolor de garganta, secreción nasal, dolor de cabeza, dolor muscular y de huesos, síntomas gastrointestinales como vómito, náuseas, dolor abdominal y diarrea, falta de percepción de olores o anosmia, falta de percepción de sabores o disgeusia. En caso grave distrés respiratorio o dificultad para respirar.

V. LINEAMIENTOS GENERALES:

5.1. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

5.1.1. Intensificar las medidas de higiene personal.

5.1.2. Capacitar al personal sobre las medidas de seguridad que estarán implementando.

5.1.3. Garantizar agua, jabón, alcohol y toallas desechables (de ser posible) para el lavado de mano.

5.1.4. Garantizar el uso adecuado de los productos de limpieza (solución de cloro con agua).

5.1.5. Realizar de manera responsable, constante y rigurosa la limpieza de todo el local.

5.1.6. Efectuar limpieza constante de las áreas comunes.

5.1.7. Supervisar constantemente la limpieza de las áreas.

5.1.8. Documentar y monitorear el rol de aseo y establecer los responsables.

5.1.9. Colocar carteles en lugares visibles sobre el adecuado comportamiento del huésped ante estornudos, tos y saludos.

5.1.10. Señalizar (rotular) todos los envases de los productos químicos de limpieza.

5.1.11. Clasificar y ordenar los productos químicos de limpieza, designando lugares adecuados para su almacenamiento, en dependencia de su composición, para evitar que los productos reaccionen entre sí (ejemplo: alcohol y el hipoclorito de sodio).

5.2. PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

Lavado de superficies		
Producto	Indicaciones	Modo de uso
Jabón	Lavado de superficies previo a la desinfección seguir las instrucciones de uso del fabricante	Fricción sobre la superficie a ser lavada y luego enjuagar

Desinfección de superficies		
Producto	Indicaciones	Modo de uso
Alcohol etílico (etanol) al 70%	Desinfección de superficies y equipos	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada
Hipoclorito de Sodio al 0.5%	Desinfección de superficies no metálicas	Fricción sobre la superficie a ser desinfectada

<p>Amonio cuaternario (quinta generación)</p>	<p>Desinfección de superficies y equipos Concentración: 450 ppm</p>	<p>Aplique 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 superficies por al menos 10 minutos y deje secar al aire.</p>
<p>Ácido Peracético</p>	<p>Desinfección de superficies y equipos Concentración: 0.20%- 0.35%</p>	<p>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.</p>

5.3. ÁREA DE COMENSALES:

5.3.1. Debe facilitarse un área para lavado de manos para los huéspedes o visitantes cercana al área del comedor, de no ser posible colocar solución alcohólica al 70% para la antisepsia de manos de los huéspedes en un lugar visible y accesible para los mismos.

5.3.2. Asegurar la limpieza y desinfección de mobiliario y superficies en contacto con huéspedes. Las cartas o menús, mesas y sillas incluyendo aquellas destinadas para uso de niños, deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y antes de que se sienta uno nuevo, con una solución desinfectante a base de: hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 1%. Dichas actividades deben tener una duración de exposición no menor a 10 segundos.

- 5.3.3. Antes de iniciar la operación se deberán lavar las bandejas (todos los tipos), azafates, contenedores de almacenamiento u otros, con agua y jabón, y después de cada uso.
- 5.3.4. Limpiar y desinfectar pisos y paredes del salón de las mesas antes de abrir y al finalizar.
- 5.3.5. Separación de las mesas para garantizar el distanciamiento entre los diferentes clientes (1.5m).
- 5.3.6. Evitar eventos masivos o acumulación de grupos.
- 5.3.7. Desinfección constante de perillas de puertas de acceso y sanitarios, barras o áreas de uso frecuente.
- 5.3.8. Promover el uso de pizarras para mostrar el menú. En el caso de los menús impresos estos deben ser desinfectados antes de ser entregados a los clientes.
- 5.3.9. Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada, ya que en áreas más confinadas el riesgo de contagio es más alto.
- 5.3.10. Evitar el uso de manteles o servilletas de tela, preferiblemente usar materiales desechables.
- 5.3.11. Evitar colocar dispensadores de condimentos o servilleteros de autoservicio.

En el caso de ser suministrados, estos deberán desinfectarse luego de cada uso.

5.3.12. Usar azúcar en sobres individuales dejando solo las que vayan a requerir.

5.4. ÁREA DE BARRA:

5.4.1. Desinfección constante de barras o áreas de uso común.

5.4.2. Evitar la colocación de utensilios de uso común sobre las barras, en el caso de ser requerido desinfectarlos luego de su uso.

5.4.3. Garantizar el distanciamiento entre clientes (1.5m) alejando las sillas.

5.4.4. Facilitar al personal que trabaja en la barra de equipo de protección (mascarilla).

5.4.5. Instalar de ser posible una barrera (de plástico o acrílico transparente) entre los comensales y que el brinda el servicio.

5.4.6. Evitar servir entradas o aperitivos que se coman con las manos.

5.5. SERVICIOS SANITARIOS:

5.5.1. Realizar constante limpieza de los servicios sanitarios, haciendo énfasis en las superficies de mayor contacto como perillas de puertas, lavamanos, dispensadores, entre otros.

- 5.5.2. Evitar aglomeración de clientes en los mismos, mediante la colocación de un aviso de ocupado.
- 5.5.3. Disponer de jabón líquido y papel para el secado de manos. Evitar el uso de toallas reutilizables y secadoras eléctricas de manos. Además, se deberá colocar instrucciones de lavado y desinfección de manos, de acuerdo a lo establecido en el Anexo No.1.
- 5.5.4. Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón y papel de secado. Se debe limpiar y desinfectar dichos implementos atendiendo el nivel de uso, etc.
- 5.5.5. Usar de basureras o recipientes para los desechos que no requieran contacto manual.
- 5.5.6. Llevar control del rol de limpieza de los servicios sanitarios, estableciendo horarios y responsable.
- 5.5.7. Suministrar equipos de protección para el personal de limpieza (mascarilla y guantes).
- 5.5.8. El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar la operación, según lo establecido en el Anexo No.1.

5.6. COCINA:

- 5.6.1. El personal debe lavar sus manos antes y después de cambio de cada actividad.

- 5.6.2. El establecimiento debe establecer un programa de limpieza y desinfección en todas las áreas, delegar a la persona responsable y debe llevar un registro diario, indicando las áreas críticas, equipos y utensilios que se limpian o desinfectan.
- 5.6.3. Limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, mobiliario, equipo a utilizar y pisos antes de abrir y finalizar la jornada.
- 5.6.4. Lavar vajillas, cubertería y cristalería con agua y jabón.
- 5.6.5. Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, entre otros.) con agua y jabón y con soluciones. Dichas actividades deben tener una duración de exposición no menor a 10 segundos.
- 5.6.6. Evitar el uso de paños reutilizables dando preferencia al papel de un solo uso. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos. Evitar tener contacto con la superficie del dispensador.
- 5.6.7. Lavar y desinfectar frutas y verduras.
- 5.6.8. Asegurar que los insumos como enlatados, bolsas, frascos, cajas y recipientes, se limpien y desinfecten previamente a su almacenamiento. Cuando se utilicen dichos insumos estos deben ser limpiados y desinfectados con agua y jabón.

- 5.6.9. Las estaciones de preparación de alimentos deben desinfectarse después de cada uso con agua y jabón.
- 5.6.10. El personal deberá mantener el distanciamiento físico mínimo requerido siempre y cuando el área preste las condiciones.
- 5.6.11. Limpiar y desinfectar el equipo (básculas, balanzas) y dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos).
- 5.6.12. Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada.
- 5.6.13. Deberá limpiarse y desinfectarse previo a su uso, sobre todo las superficies en donde se preparan los alimentos y estantes donde se almacenan los utensilios.
- 5.6.14. Garantizar las normas de higiene y sanidad para la manipulación adecuada de los alimentos, como es el lavado de frutas y verduras previas a su utilización; la separación de los diferentes tipos de carnes, retirar alimentos vencidos, entre otros.
- 5.6.15. Facilitar equipos de protección a los colaboradores que trabajen en la preparación de los alimentos (mascarillas).

5.7. CAJA Y FACTURACIÓN

- 5.7.1. Se recomienda el uso de mascarilla para los clientes que deban ir a caja a cancelar. Ver su uso en el Anexo No. 3.
- 5.7.2. En el área de caja y facturación de ser posible se debe establecerse barreras físicas que separen al personal de los clientes, de no ser posible, se debe minimizar el riesgo de contacto del personal mediante mascarillas
- 5.7.3. El personal encargado deberá lavarse las manos cada hora y aplicar una solución alcohólica al 70% para la antisepsia después de cada atención.
- 5.7.4. Asegurar que los clientes respeten el distanciamiento físico de un metro y medio. Se recomienda establecer señalización para el distanciamiento físico entre clientes.
- 5.7.5. Proporcionar solución alcohólica al 70% en un lugar visible y accesible para el uso de clientes.
- 5.7.6. Para el pago de los clientes se recomienda, evitar intercambio físico de documentos y de ser posible emitir comprobantes de pago electrónico.
- 5.7.7. Fomentar el pago por tarjeta de crédito o débito u otro medio electrónico y desinfectar el equipo utilizado.
- 5.7.8. Cuando el personal haga uso de un teléfono fijo o dispositivo móvil, deberá evitar el

contacto con la mascarilla y desinfectarlo posteriormente a su uso.

5.7.9. Debe evitarse el préstamo de teléfono, bolígrafos, u otros insumos de oficina. Caso contrario deberán desinfectarse posteriormente a su uso.

5.7.10. El equipo informático, caja registradora, depósito para guardar el efectivo y cualquier otro elemento de uso deberán limpiarse y desinfectarse al menos tres veces al día y después de cada uso por una persona diferente.

5.7.11. Disponer de los números de emergencias de hospitales o centros de salud cercanos.

5.8. RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL:

5.8.1. No se permitirá el ingreso al local del personal que presente temperatura, arriba del rango de 37.8°.

5.8.2. Dar el tiempo y los medios necesarios para el lavado de manos (agua, jabón y toallas desechables).

5.8.3. Proveer equipos de protección para el personal que tenga mayor contacto.

5.8.4. Evitar el ingreso de objetos personales que no son necesarios y en caso de llevarlos se recomienda dejarlos en el casillero (por ejemplo: paraguas).

- 5.8.5. Promover la desinfección de objetos personales de uso común como: celular, teléfonos, gafas, cámaras, lentes, etc.
- 5.8.6. Evitar el uso compartido de los equipos de protección.
- 5.8.7. En el caso de las damas deben mantener el cabello recogido, no utilizar ningún tipo de joyas, mantener las uñas cortas, sin esmalte y evitar las uñas acrílicas.
- 5.8.8. Los caballeros deben usar el cabello corto, sin barba y uñas cortas.
- 5.8.9. En caso de usar uniforme este debe ser lavado diariamente.
- 5.8.10. Asignar una persona responsable de la comunicación y verificación del cumplimiento del protocolo.
- 5.8.11. Colocar en un lugar visible la información y comunicados del Ministerio de Salud.
- 5.8.12. Programar turnos escalonados de trabajo en la medida de lo posible, en correspondencia a la legislación laboral nacional.
- 5.8.13. La administradora o gerente será encargada de la comunicación con el personal, deberá velar por la salud y estar pendiente de que se cumplan las normas y medidas implementadas.

5.9. RECOMENDACIONES PARA LOS PROVEEDORES:

- 5.9.1. No se permitirá el ingreso de proveedores al local que presenten temperatura, arriba del rango de 37.8°.
- 5.9.2. Programar la llegada de proveedores o insumos de manera escalonada.
- 5.9.3. Explicar los protocolos de seguridad que está implementando la empresa de manera que sepan cómo actuar al llegar.
- 5.9.4. Solicitar que cumplan con las medidas de seguridad (lavado de manos y uso de mascarillas).
- 5.9.5. Exigir el uso de equipos de protección para ingresar al establecimiento.
- 5.9.6. Llevar un registro de los proveedores que visitan el establecimiento (empresa, empleado, día, hora).
- 5.9.7. Evitar que permanezcan dentro del local más tiempo del necesario.
- 5.9.8. Acceso diferenciado para los proveedores de servicios e insumos, así como el área de carga y descarga, en la medida de lo posible.
- 5.9.9. Realizar las transacciones en la medida de lo posible de manera digital.

5.10. RECOMENDACIONES PARA LOS CLIENTES:

- 5.10.1. Informar al cliente desde el momento de la reservación, los protocolos de seguridad que se tienen dentro el establecimiento.
- 5.10.2. Promover el pago con tarjeta o transferencias, para evitar manipular efectivo.
- 5.10.3. Garantizar las medidas de higiene en todo momento.
- 5.10.4. Colocar en sitios visibles las recomendaciones emitidas por el Ministerio de Salud en relación a la pandemia.

5.11. SEVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO

- 5.11.1. Contar con un sitio para la entrega de los alimentos en donde se garantice el distanciamiento de 1.50m entre los repartidores.
- 5.11.2. Identificar el área donde deben ubicarse los repartidores y donde retiraran los alimentos.
- 5.11.3. Los repartidores deben usar uniforme limpio diariamente.
- 5.11.4. Deben lavarse las manos con agua y jabón o usar alcohol gel con una composición entre de 70% y 70% al ingresar y salir del establecimiento.
- 5.11.5. Los repartidores en que se van a trasladar los productos, deben asegurar la

limpieza diaria interna y externa del medio de transporte.

- 5.11.6. Antes que introducir los alimentos se debe desinfectar con toalla desechable y solución desinfectante el contenedor donde se colocará la comida.
- 5.11.7. Si porta lapicero, debe ser desinfectado en cada salida del establecimiento con toalla desechable y solución desinfectante.
- 5.11.8. No debe colocar el cajón o bolso en el suelo, mesas de consumo de clientes o mostrador.
- 5.11.9. No debe colocar el pedido de alimentos en el piso o suelo antes ni en la entrega.
- 5.11.10. Desinfectar el mostrador o la mesa dedicada a la entrega.
- 5.11.11. El servicio de alimentación a domicilio debe estar debidamente sellado para evitar la manipulación o contaminación de los alimentos.

5.12. LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS:

- 5.12.1. Establecer un plan de limpieza con horarios definidos y por cada área del establecimiento.
- 5.12.2. Garantizar los productos de limpieza necesarios y de desinfección.

- 5.12.3. Rotular los productos de desinfección y limpieza.
- 5.12.4. Hacer uso de soluciones adecuadas para limpiar y desinfectar (alcohol al 70% o solución de cloro de 20ml por cada litro de agua).
- 5.12.5. Llevar control de la limpieza realizada y que ese control esté en un lugar visible.
- 5.12.6. Promover el uso de basureros o recipientes para los desechos que no requieran contacto manual.
- 5.12.7. Garantizar dentro de las instalaciones la existencia de recipientes para la disposición de desechos sólidos.
- 5.12.8. Eliminar los equipos de protección desechables (mascarillas, guantes, gorros) de manera adecuada y separada del resto de la basura.
- 5.12.9. Cerrar adecuadamente las bolsas de basura

VI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Lista de superficies y equipos que se deben limpiar y desinfectar		
Lugar/Equipos	Lista de superficies	Consideraciones
Local en general	Pisos Ventanas Portones Paredes Cielo raso Puertas	Las paredes deben ser limpiadas y desinfectadas de arriba hacia abajo.

	Perillas Barandas	
Zonas de Clientes	Mesas Muebles Servilletas y manteles de tela Sillas Canastas/coches Menús Alfombras Cortinas	
Servicios Sanitarios	Inodoro Basurero Espejo Grifería Lavamos Dispensadores de jabón y alcohol Extractores Cambiador bebés	
Equipos eléctricos	Ventiladores Timbres Apagadores Computadoras Extractores de aire Lámparas Teléfonos Aire Acondicionado Máquinas de café Máquinas refrescos Máquina hielo	
Cocina	Mesas Utensilios Equipos Vajillas Estantes	Utensilios y equipos pequeños se deben lavar y desinfectar.
Equipos de refrigeración	Puertas Interior y Exterior Manijas	

	Estantes	
Zona de Personal	Casilleros Comedor Artículos personales Escritorios Computadora Silla Estantes	
Basureros	Interior y exterior Cuarto de basura	

VII. RECOMENDACIONES GENERALES:

Estar pendiente de posibles síntomas en las personas que ingresan al hotel, ya sea personal, proveedores o huéspedes.

En caso de presentar cualquier sintomatología asociada al COVID-19 (tos seca, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato ó dificultad para respirar), se deberá seguir el siguiente procedimiento:

- a) En el caso de trabajadores remitirlo al centro de salud más cercano y monitorear su progreso de manera telefónica, esperando las indicaciones de las entidades competentes.
- b) En el caso de proveedores, no permitir el acceso a las instalaciones.
- c) En caso que sea un huésped, mantenerlo separado del resto de huéspedes y personal y dar aviso a las autoridades competentes. Posterior a que este sea atendido, se deberá desinfectar la habitación y lugares en donde estuvo.

Se deberán comunicar a la línea directa y gratuita del MINSA, el #132, que atiende emergencias las 24 horas.

Los establecimientos de hospedaje con restaurante incluido, deben remitirse al Protocolo de Alimentos y Bebidas para el COVID-19 elaborada por el INTUR.

VIII. ANEXOS

Anexo No.1. LAVADO DE MANOS



Anexo No.2. COMO TOSER O ESTORNUDAR CORRECTAMENTE

PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS
COMO LA QUE TRANSMITE EL CORONAVIRUS

¡CÓMO ESTORNUDAR CORRECTAMENTE!

 Cubre tu nariz y boca con un pañuelo desechable y tiralo a la basura.

 Si no tienes servilleta cúbrete con el brazo, nunca con las manos.

 Después lava tus manos con agua y jabón o usa gel a base de alcohol.

¡NO TE AUTOMEDIQUES!

SI PRESENTA FIEBRE, TOS O DIFICULTAD PARA RESPIRAR, ACUDA A LA UNIDAD DE SALUD MAS CERCANA.

Anexo No.3. USO CORRECTO DE MASCARILLAS



Anexo No.4. MECANISMOS DE PREVENCIÓN



Anexo No.5. PERSONAS MÁS VULNERABLES

¿QUIÉNES SON LAS PERSONAS MÁS VULNERABLES AL COVID-19?

Adultos mayores

Personas con enfermedades cardiovasculares

Pacientes con enfermedades pulmonares

Personas con insuficiencia renal crónica

Personas con obesidad mórbida

Pacientes con cáncer

Pacientes con hipertensión arterial

Diabéticos descompensados

Portadores de VIH o SIDA

The infographic features a central circular illustration of a diverse group of people wearing face masks. Surrounding this central image are nine distinct icons and labels, each representing a specific group of vulnerable individuals. The labels are: 'Adultos mayores' (accompanied by an elderly person with a walker), 'Personas con enfermedades cardiovasculares' (with a heart icon), 'Pacientes con enfermedades pulmonares' (with lung icons), 'Personas con insuficiencia renal crónica' (with kidney icons), 'Personas con obesidad mórbida' (with an obese person icon), 'Pacientes con cáncer' (with a person at a medical machine icon), 'Pacientes con hipertensión arterial' (with a blood pressure monitor icon), 'Diabéticos descompensados' (with a hand holding a glucose meter icon), and 'Portadores de VIH o SIDA' (with a red awareness ribbon icon).

**Anexo No.6. PROCEDIMIENTO PARA EL USO DE
TERMÓMETRO DIGITAL**

- a) Ubicar a la persona a un área bajo techo y ventilada, alejada de los rayos del sol;
- b) Asegúrese que la piel de la frente o antebrazo este limpia, seca y sin cabello;
- c) Dirija el termómetro infrarrojo hacia la frente o antebrazo de la persona a una distancia entre 5 y 15 cm;
- d) Active el botón del termómetro hasta que suene la alarma de registro o indique la temperatura final;
- e) en caso de no ser posible tomar la temperatura en la frente o antebrazo de la persona se podrá tomar atrás del lóbulo de la oreja;
- f) Nunca se deberá tomar la temperatura a una persona agitada, sudorosa o que recién ha tomado sus alimentos.
- g) El termómetro se almacenará en un lugar seco y protegido del sol, con baterías cargadas.

Anexo No.7. ESPECIFICACIONES DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y SOLUCIONES DESINFECTANTES

La desinfección de instrumentos y superficies de los puestos de trabajo constituye la forma más adecuada de evitar un posible contagio. Esto se consigue con una correcta utilización de desinfectantes.

En general, el producto se aplica de tal manera que no presente ningún riesgo de toxicidad. Debe considerarse que, por su propia función, la mayoría de los desinfectantes tienen unas características de toxicidad importantes.

En el caso de desinfección por productos químicos, se tienen los siguientes más comúnmente utilizados:

1. Hipoclorito de sodio

Comúnmente conocido como cloro, el cual es un químico fuertemente oxidante, es una disolución acuosa de hipoclorito de sodio, utilizada en hogares y diferentes ambientes para desinfección de superficies, blanqueamiento, eliminación de olores, desinfección de agua, frutas y verduras.

1.1. Recomendaciones de uso:

- a) limpieza previa de las superficies;
- b) enjuague de las superficies después de ser tratadas con el desinfectante;
- c) forma de inactivación y disposición final de residuos de los desinfectantes.

Es importante que se mantengan los tiempos de contacto recomendados de la solución con las superficies de contacto, como mínimo 10 segundos y en casos de existir fluidos orgánicos esperar entre 15 a 20 minutos para que la solución haga su función desinfectante.

1.2. Referencia para concentraciones de hipoclorito de sodio

Concentración de solución de hipoclorito de sodio a preparar	Cantidad de hipoclorito de sodio a dosificar para 1 litro de agua	Uso recomendado
3% al 5%	En concentración comercial (pura)	Limpieza de superficies contaminadas con fluidos orgánicos. Desinfección.
2%	400 ml	Limpieza en pisos y superficies contaminadas con fluidos orgánicos.
1%	200 ml	Limpieza de pisos y ambiente con fluidos orgánicos. Desinfección cubetas de limpieza.
0,5%	100 ml	Suelas (contacto no menor a 10 segundos para efecto desinfectante), enjuague de guantes, superficies de ambulancias.
0,1%	1 parte de cloro con 49 partes de agua o 20 ml cloro con 1 litro de agua	Limpieza de superficies pisos, escritorios, sillas. Desinfección de ambientes.
0,05%	1 parte de cloro con 99 partes de agua o 10 ml de cloro con 1 litro de agua	Antisepsia de manos. Desinfección de ropa.