



**“PROTOCOLO SANITARIO DE
OPERACIÓN ANTE EL COVID-19 PARA
RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES
EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN EN
SALÓN”**



ÍNDICE

1. OBJETIVO	4
2. ALCANCE	4
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	5
4. LISTA DE ACRÓNIMOS	7
5. MARCO NORMATIVO	8
6. RESPONSABILIDADES.....	10
6.1. Gerente General.....	10
6.2. Administrador.....	10
6.3. Responsable de seguridad y salud de los trabajadores.....	10
6.4. Personal operativo	10
7. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO.....	11
8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS Y OPERATIVAS	12
8.1. Equipos de protección de personal (EPP).....	12
8.2. Instalaciones y servicios	13
8.2.1. Requisitos básicos	13
8.2.2. Abastecimiento de agua.....	13
8.2.3. Saneamiento	13
8.2.4. Limpieza y desinfección.....	13
8.2.5. Disposición de residuos sólidos.....	13
8.2.6. Servicios higiénicos y vestuario.....	14
8.2.7. Equipos sanitarios	14
8.2.8. Estación de servicio	14
8.2.9. Distribución del salón.....	14
8.3. Personal.....	15
8.3.1. Personal administrativo y operativo	15
8.3.2. Terceros.....	16
8.4. Cliente.....	16
8.4.1. Consideraciones sobre el cliente.....	16
8.4.2. Medios de pago del cliente	17
8.4.3. Sensibilización	17
8.5. Procesos operativos	17
8.5.1. Compra.....	17
8.5.2. Recepción	17
8.5.3. Almacenamiento	18
8.5.4. Acondicionamiento	18



8.5.5. Preparación de pedidos	19
8.5.6. Atención en salón.....	19
9. VIGILANCIA SANITARIA.....	20
10. DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA.....	20
11. ANEXOS.....	211
Anexo N° 01.....	24
Ficha de Sintomatología de la COVID-19.....	24
Anexo N° 02.....	26
Instructivo de lavado y desinfección de manos	26
Anexo N° 03.....	24
Instructivo de uso de mascarilla.....	24
Anexo N° 04.....	26
Instructivo de uso de guantes	26
Anexo N° 05.....	27
Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico	27
Anexo N° 06.....	28
Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies .	28
Anexo N° 07.....	33
Instructivo para el cobro mediante el pago con tarjeta.....	33
Anexo N° 08.....	34
Instructivo para el cobro mediante el pago con efectivo	34
Anexo N° 09	35
Distribución y señalización de referencia para el salón.....	35
Anexo N° 10.....	33
Profesional de Salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo por tamaño de empresa.	36
Anexo N° 11	35
Lista de Chequeo de Vigilancia de la Covid-19.....	37
Anexo N° 12 ..	39
Estructura del Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.....	39



INTRODUCCIÓN

El SARS-CoV-2 es parte de la familia Coronaviridae que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional¹. El nuevo nombre del padecimiento es la enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, “CO” corresponde a “corona”, “VI” a “virus” y “D” a “disease” (“enfermedad”)².

El Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el doctor Tedros Adhanom Ghebreyesus, anunció el 11 de marzo de 2020 que la nueva enfermedad por el coronavirus 2019 (COVID-19) puede caracterizarse como una pandemia. La caracterización de pandemia significa que la epidemia se ha extendido por varios países, afectando a millones de personas.

El nuevo coronavirus (COVID-19), causado por el SARS-CoV-2, es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser o estornudar, o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el COVID-19, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a ningún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causó la muerte³.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el COVID-19 en un nivel grave, si llegan a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

El rubro de Restaurantes y Servicios Afines tuvo que detener sus actividades debido a que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias.

1. OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los Restaurantes y Servicios Afines, con el fin de proteger la salud de las personas frente al riesgo de contagio de las personas.

2. ALCANCE

Aplica a todo el personal, terceros, visitantes y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo y atención en salón.

¹ <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

² <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

³ <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protégerte>



De igual forma, en el caso de restaurantes categorizados de uno a cinco tenedores y calificados como “restaurante turístico”, las disposiciones incluidas en el presente Protocolo son de cumplimiento obligatorio.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Aislamiento COVID-19:** Es la intervención de salud pública por el cual una persona con sintomatología, confirmada o no a la COVID-19, se le restringe al desplazamiento y se le separa de las personas sanas para evitar la diseminación de la infección, por 14 días desde el inicio de los síntomas, suspendiendo todas las actividades que se realizan fuera del domicilio, incluyendo aquellas consideradas como servicios esenciales.
- **Barrera física para el trabajo:** Son los elementos que disminuye el riesgo de contacto directo entre dos o más personas y que contribuye con el objetivo de reducir el riesgo de transmisión.
- **Centro de trabajo:** Unidad productiva en el que se desarrolla la actividad laboral de una organización con la presencia de los trabajadores
- **Centro Nacional de Salud Ocupacional y Protección del Ambiente para la Salud (CENSOPAS):** Unidad Orgánica del Instituto Nacional de Salud (INS) encargado de desarrollar y difundir la investigación y la tecnología, proponer políticas y normas y prestar servicios altamente especializados en el campo de la salud ocupacional y protección del ambiente centrado en la salud de las personas.
Según la Resolución Ministerial N° 377-2020-SA, se encarga de la administración del registro del “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo”, en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID-19) de Ministerio de Salud; así como su fiscalización posterior.
- **Cliente/Consumidor:** Persona u organización que contrata y/o recibe los servicios de restauración de una persona o empresa.
- **Datos personales:** Es aquella información numérica, alfabética, gráfica, fotográfica, acústica, sobre hábitos personales, o de cualquier otro tipo concerniente a las personas naturales que las identifica o las hace identificables a través de medios que puedan ser razonablemente utilizados.
- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos, usando los Equipos de Protección Personal (EPP).
- **Evaluación de Salud del trabajador:** Actividad dirigida a conocer la condición de salud del trabajador al momento del regreso o reincorporación al trabajo; incluye el seguimiento al ingreso y salida del centro laboral a fin de identificar precozmente la aparición de sintomatología COVID-19 para adoptar las medidas necesarias.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Grupos de Riesgo:** Conjunto de personas que presentan características individuales asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgo de complicaciones por la COVID-19. Para ello, la



autoridad sanitaria define los factores de riesgo como criterios sanitarios a ser utilizados por los profesionales de la salud para definir a las personas con mayor posibilidad de enfermar y tener complicaciones por la COVID-19, los mismos que según las evidencias que se viene evaluando y actualizando permanentemente, se definen como: edad mayor a 65 años; comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la Autoridad Nacional Sanitaria a las luces de futuras evidencias.

- **Gueridón:** mesa de dimensiones reducidas y ligeras, para facilitar el transporte de alimentos, que tienen la misión fundamental de ayudar al personal de sala durante el servicio.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancia química.
- **Lista de Chequeo COVID-19:** Instrumento que se utilizará para vigilar el riesgo de exposición al SARS-Cov-2 en el lugar de trabajo
- **Mascarilla comunitaria:** Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la Resolución Ministerial N°135-2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades.
- **Mascarilla quirúrgica descartable:** Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades contagiosas.
- **Persona con discapacidad:** La persona con discapacidad es aquella que tiene una o más deficiencias físicas, sensoriales, mentales o intelectuales de carácter permanente que, al interactuar con diversas barreras actitudinales y del entorno, no ejerza o pueda verse impedida en el ejercicio de sus derechos y su inclusión plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones que las demás.
- **Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo:** Documento de guía para establecer las medidas que se deberán tomar para vigilar el riesgo de exposición a la COVID-19 en el lugar de trabajo; el cual deberá ser aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, según corresponda.
- **Profesional de la Salud:** Es aquel que cumple con la función de gestionar o realizar la vigilancia de salud de los trabajadores por exposición al COVID-19. De acuerdo al documento técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición a Covid-19 de la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA
- **Proveedor:** Personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, que de manera habitual fabrican, elaboran, manipulan, acondicionan, mezclan, envasan, almacenan, preparan, expenden, suministran productos o prestan servicios de cualquier naturaleza a los consumidores.
- **Puestos de Trabajo con Riesgo de Exposición a SARS-Cov-2 (COVID 19):** Son aquellos puestos con diferente nivel de riesgo, que dependen del tipo de actividad que realizan. Sobre la base de los niveles de riesgo establecidos en el presente lineamiento, cada empresa con la aprobación de su comité de seguridad y salud en el trabajo, cuando corresponda, determinará la aplicación concreta del riesgo específico del puesto de trabajo.



La determinación de los niveles de riesgo se efectúa por los métodos de identificación del peligro biológico SARS-Cov2, se evalúan los riesgos para la salud y vida de las y los trabajadores y se establecen los controles, en función de la jerarquía establecida en el artículo 21 de la Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Los niveles de riesgo de los puestos de trabajo se clasifican en:

- **Riesgo bajo de exposición o de precaución:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectados con COVID-19, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general, o en el que, se pueden usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
- **Riesgo mediano de exposición:** Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano a menos de 1 metro de distancia con el público en general; y que, por las condiciones en el que se realiza no se puede usar o establecer barreras físicas en el trabajo.
- **Riesgo alto de exposición:** Los trabajos con riesgo potencial de exposición a fuentes conocidas o casos sospechosos o confirmados de COVID-19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID-19, pero que no se encuentran expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.
- **Riesgo Muy Alto de Exposición:** Trabajos con contacto, con casos sospechosos y/o confirmados de COVID-19 expuesto a aerosoles en el ambiente de trabajo (trabajadores del sector salud).
- **Regreso al trabajo post cuarentena social obligatoria:** Proceso de retorno al trabajo posterior al levantamiento del aislamiento social obligatorio (cuarentena) tras culminar el estado de Emergencia Nacional dispuesto por el Poder Ejecutivo. Se deberán aplicar antes del inicio de las actividades los lineamientos establecidos en los numerales 7.1 y 7.2 del Documento Técnico "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19.
- **Regreso al trabajo post cuarentena (por contacto):** Proceso de retorno al trabajo luego de permanecer 14 días en su casa confinado, desde el contacto directo con la persona infectada o el inicio de los síntomas. Incluye al trabajador que declara que no sufrió la enfermedad, se mantiene clínicamente asintomático.
- **Reincorporación al trabajo:** Proceso de retorno a laborar cuando el trabajador que fue diagnosticado o declarado que tuvo la enfermedad por la COVID-19 y está de alta epidemiológica.
- **Responsable del Servicio de Seguridad y Salud de los Trabajadores:** Profesional de la Salud u otros, que cumple la función de gestionar o realizar el Plan para la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco de la Ley N° 29783. Ley de Seguridad y salud en el Trabajo. Tiene entre sus funciones prevenir, vigilar y controlar el riesgo de COVID-19.
- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.



- **Servicios afines⁴:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Tarjeta:** Medio de pago financiero que puede ser de crédito, débito u otro que utilizan los clientes para pagar un producto o servicio.
- **Trabajador:** Este concepto incluye: a) A los trabajadores de la empresa; b) Al personal de las contratadas, subcontratadas, o de cualquier tercero, destacado o desplazado a la empresa principal; c) A las personas que, sin vínculo laboral, prestan servicios dentro del centro de trabajo.
En el caso del inciso a), la empresa remite la información que ha registrado en la planilla mensual – PLAME.
El término trabajador, usado para el objeto del presente lineamiento, comprende situaciones no laborales - los incisos b) y c) únicamente para el objeto del presente lineamiento.
- **Trazabilidad:** Proceso por el cual se puede realizar el seguimiento, registrar e identificar el proceso de los productos elaborados, desde su origen hasta su consumo final.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
- DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
- MINSA: Ministerio de Salud
- PRODUCE: Ministerio de la Producción
- INS: Instituto Nacional de Salud
- CENSOPAS: Centro Nacional de Salud Ocupacional y Protección del Ambiente para la Salud

5. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 26842, Ley General de la Salud y sus modificatorias.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor, y su modificatoria.
- Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales, y su modificatoria.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
- D.L N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- D.L. N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- NTP 900.058-2019. Gestión de residuos. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.

⁴ Para el presente protocolo el giro de negocio bares, definido en servicios afines no será considerado.



- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA que aprueba el “Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios”.
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 101-2020-PCM que aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, y modifica el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-MINAM que aprueba el documento “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”
- Resolución Ministerial N° 099-2020-TR, apruébese el documento denominado “declaración jurada” a que se refiere el numeral 8.3 del artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM que, como anexo, forma parte integrante de la presente resolución ministerial.
- Resolución Ministerial N° 039-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020-MINSA que aprueba el “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR que aprueba la “Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA que aprueba la “Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú”.
- Resolución Ministerial N°250-2020-MINSA, Aprobar la “Guía Técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio”
- Resolución Ministerial N°377-2020/MINSA, Delegan en el Instituto Nacional de Salud, a través del Centro Nacional de Salud Ocupacional y Protección del Ambiente para la Salud (CENSOPAS), la administración del registro del “Plan para la vigilancia, prevención y control



de COVID-19 en el trabajo” en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID-19) del Ministerio de Salud; así como su fiscalización posterior.

- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, que aprueba el documento técnico “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de COVID-19”.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM que aprueba la “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos”.
- Resolución Ministerial N° 773-2012-MINSA que aprueba la Directiva Sanitaria N°098-MINSA/DGPS-V.01, "Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú".
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- Resolución Directoral N° 138-2019-DIGESA/SA, Ficha de inspección para la vigilancia sanitaria de restaurantes y servicios afines basado en la RM N° 822-2018/MINSA.

6. RESPONSABILIDADES

Cada empresa en función a su estructura organizacional asignará las responsabilidades descritas.

6.1. Gerente General

- Asegura los recursos para la aplicación del presente protocolo.
- Aprueba y evalúa la aplicación de las medidas preventivas establecidas para prevenir el contagio de COVID-19 dentro y fuera de la empresa.
- Define el personal indispensable para la continuidad de la operación.
- Responsable legal ante las autoridades pertinentes.

6.2. Administrador

- Solicita recursos a la Gerencia para la correcta implementación y aplicación de las medidas preventivas establecidas en la empresa.
- Asegura la disponibilidad de los EPP para todo el personal en todos los procesos.
- Vela por el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de las instalaciones.
- Realiza el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo.
- Monitorea y hace cumplir las acciones del presente protocolo, reporta los incumplimientos a la Gerencia.
- Mantiene la documentación para demostrar el cumplimiento del presente protocolo.

6.3. Responsable de seguridad y salud de los trabajadores

Cumplir las responsabilidades de acuerdo a los documentos normativos vigentes considerando la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, que aprueba el documento técnico “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de COVID-19”, y otros documentos normativos exigidos en seguridad y salud en el trabajo.

6.4. Personal operativo

- Ejecuta y cumple responsablemente todas las medidas preventivas sanitarias del presente protocolo y las definidas por la empresa en todos los procesos operativos para prevenir el contagio de COVID-19.



- Participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por la empresa para prevenir el contagio de COVID-19.
- Utiliza los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto del personal, proveedores, visitantes, fiscalizadores y cliente.
- Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores.
- Cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por la empresa.
- Mantiene la confidencialidad de los casos de COVID-19, salvaguardando el anonimato de las personas.
- Informa al Responsable de Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre situaciones o personas que no cumplan el presente protocolo.
- Consulta al Responsable Seguridad y Salud de los Trabajadores sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

7. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

Los Restaurantes y Servicios Afines que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deben:

- Cumplir con lo establecido en el D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”, sus modificatorias y ampliaciones.
- Elaborar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de COVID-19” de acuerdo con lo establecido a la R.M. N° 448-2020-MINSA, así como lo dispuesto en el presente protocolo sectorial.
- Todo personal de mediano y alto riesgo de exposición a COVID-19 debe pasar por la prueba serológica o molecular antes de regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo. En caso de que el personal sea de bajo riesgo, la aplicación de la prueba será potestativa a la indicación del empleador.
- Evaluar la clasificación del riesgo de los puestos de trabajo generados en su actividad de acuerdo a las condiciones propias del establecimiento.
- Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSA “Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.
- Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- Brindar el servicio en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- El responsable del negocio debe verificar que los proveedores cuenten con la constancia de autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.
- Publicar su oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen los productos y servicios, con la finalidad de evitar el riesgo de contagio.
- Se recomienda que el Libro de Reclamaciones sea virtual.
- La documentación de venta, facturas o boletas, deben entregarse preferentemente en forma digital.



- Es recomendable registrar la información necesaria para realizar la trazabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio para tomar las acciones correctivas necesarias. Nota: Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.
- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología.
- Implementar el trabajo remoto o teletrabajo en aquellos puestos que no precisen de asistir al centro de trabajo; así como para los trabajadores con factores de riesgo para COVID-19. Se debe realizar un seguimiento clínico a distancia.
- Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la categorización de caso sospechoso, la empresa define los mecanismos que empleará para realizar la toma de la prueba rápida, de presentarse un resultado reactivo del trabajador, comunicará a la familia y se reportará al SISCOVID-19.
- Colocar puntos de desinfección en el salón.
- No se utilizará mantelería.
- Las medidas preventivas establecidas en el presente protocolo aplican para una o varias personas que hacen uso del servicio.
- Las zonas de recreación, buffets, mesas comunes y salones privados deben mantenerse cerrados.
- Los ascensores en los restaurantes y servicios afines deben restringirse solo para el acceso de personas con discapacidad, embarazadas y adultos mayores.
- Habilitar los espacios abiertos como terrazas, jardines o patios como zonas de atención.

8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS Y OPERATIVAS

La empresa debe implementar las medidas preventivas sanitarias y operativas establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus locales.

8.1. Equipos de protección de personal (EPP)

- El empleador debe cumplir con los lineamientos de medidas de protección personal de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.6. de la R.M. N° 448-2020-MINSA.
- Considerar que los EPP son usados en función de los puestos de trabajo con riesgo de exposición a COVID-19, según su nivel de riesgo (Anexo 3 de la R.M. N° 448-2020-MINSA).
- Los EPP que deben portar los empleados se componen principalmente de los siguientes: mascarillas quirúrgicas (riesgo mediano de exposición), mascarilla comunitaria (riesgo bajo de exposición (de precaución), careta facial, gafas de protección, guantes, cofia, delantal plástico, según el nivel de riesgo de puesto de trabajo.

Nota: De acuerdo a la R.M 822-2018/MINSA "Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (maki, pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso".

- Durante la atención, el personal de servicio (mozo, azafata, etc.) debe respetar el distanciamiento de al menos 1 metro con el cliente cuando éste tenga puesta la mascarilla.
- Si el cliente se retira la mascarilla la distancia entre el personal de servicios y el cliente debe ser de mínimo 2 metros. De no ser posible esto, el personal de servicio debe utilizar protector facial adicional a la mascarilla, respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.
- Realizar el cambio de los EPP descartables diariamente o cada vez que sea necesario.

Nota: El uso de guantes no exige el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.



8.2. Instalaciones y servicios

8.2.1. Requisitos básicos

- El administrador deberá respetar el distanciamiento social en las áreas correspondientes (preparación, bar, recepción, almacenes, vestuario, salón, etc.) definiendo el aforo de acuerdo con la normativa vigente.
- Señalizar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.
- De ser posible contar con un sistema de reserva para evitar aglomeraciones.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.

Nota: Las empresas que utilicen secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.

- El personal de atención al cliente (bar, caja, despacho, etc.) debe mantener una distancia de 2 metros con el cliente, de no ser posible implementar barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas).
- Los ambientes se deben mantener ventilados de manera natural o con sistemas mecánicos que aseguren la circulación de aire. En los ambientes confinados como ascensores, almacenes, vestuarios, SSHH, se debe mantener un distanciamiento de 2 metros con señalización.
- Implementar métodos de registros de asistencia del personal previniendo el contagio ante el COVID-19, preferentemente usar sistemas digitales sin contacto (código de barras, reconocimiento facial, entre otros).

8.2.2. Abastecimiento de agua

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones de la empresa.

8.2.3. Saneamiento

- La empresa antes del reinicio de sus actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

8.2.4. Limpieza y desinfección

- La empresa debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas y superficies empleadas para los distintos procesos.

Nota: Para la limpieza y desinfección de superficies vivas e inertes se pueden tomar como referencia lo establecido en el Anexo N° 06.

- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.

8.2.5. Disposición de residuos sólidos

- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos” y la R.M-099-2020-MINAM “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno,



oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.

- Implementar tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas y guantes).
- Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5% de dilución para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.”
- El personal que manipule estos residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los mismos y realizar adecuados procesos de lavado con agua y jabón y desinfección de manos.

8.2.6. Servicios higiénicos y vestuario

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

8.2.7. Equipos sanitarios

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.

Nota: El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.

8.2.8. Estación de servicio

- Las estaciones de servicio deben estar protegidas y contar con la cantidad suficiente de vajilla, cubiertos, salsas, servilletas, etc., en función al aforo de la normativa vigente.

Nota: Las salsas, azúcar, mantequilla entre otros, deben entregarse en porciones individuales de un solo uso, en caso contrario los envases no descartables que se utilicen deben ser lavados y desinfectados después de cada uso.

Nota: Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos y de forma individual.

Nota: No deben utilizarse elementos decorativos en las mesas.

8.2.9. Distribución del salón

❖ Distribución de mesas y clientes

- Organizar la ubicación de los clientes al ingreso del salón. Se recomienda numerar mesas para facilitar la ubicación y evitar aglomeraciones.
- La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1.5 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- Grupos familiares de 8 personas podrán compartir una mesa en salón.
- Grupos familiares de 2 personas podrán sentarse juntas en las barras.
- En las barras la distancia entre clientes solos o grupos familiares debe ser de 2 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- La distancia social en la barra entre el personal de atención y el cliente debe ser 2 metros, de no ser posible esto, se podrá implementar separadores físicos.
- Las zonas de alto tránsito de personal y clientes como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.



- La distribución de mesas y aforo del salón debe realizarse respetando la normativa vigente sobre el distanciamiento social y el uso de equipos de protección personal, bajo responsabilidad de la empresa que brinda el servicio.

8.3. Personal

8.3.1. Personal administrativo y operativo

❖ Consideraciones antes del inicio de las actividades

- Verificar el uso de mascarillas.
- Controlar la sintomatología del personal diariamente (ver Anexo N° 01).
Nota: El personal previo al reinicio de las actividades debe enviar la ficha de sintomatología COVID-19 para el regreso al trabajo (Anexo N°02 de la R.M N° 448-2020-MINSA) el cual tiene carácter de declaración jurada por medios virtuales, para la toma de acciones correspondientes.
- Controlar la temperatura corporal del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
Nota: se debe restringir el acceso al personal con temperatura corporal mayor a 38°C.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa.
- Verificar el lavado con agua y jabón o desinfección de manos.
- La empresa es responsable de verificar que la indumentaria del personal se encuentre limpia antes del inicio de sus actividades.

Nota: Se recomienda que la empresa acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.

❖ Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
Nota: Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos con agua y jabón previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares personales en las áreas de la empresa, estos deben ser custodiados por un personal administrativo.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
- El personal de atención al cliente (bar, caja, despacho, etc.) debe lavarse con agua y jabón y/o desinfectarse las manos después de cada atención y cuando el caso lo amerite, particularmente luego de realizar cobranzas y/o pagos y/o recibir propinas.
- Cuando el cliente se retire, se debe recoger todo el servicio (vajilla, cubiertos, y cualquier otro elemento usado por el cliente) de la mesa sin sacudir. Luego de ello, todo deberá ser lavado y desinfectado.
- Limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el cliente. (sillas, mesas, mamparas o separadores físicos) y prepararlas para la siguiente atención.

❖ Consideraciones al finalizar las actividades

- Al final de la operación del día se debe limpiar y desinfectar el salón, mobiliario y equipos.
- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.



- Controlar la temperatura corporal del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.

❖ **Sensibilización y capacitación**

- Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
- Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

Nota: Las reuniones de trabajo y/o capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.

8.3.2. Terceros

- Los terceros considerados en el presente protocolo son los proveedores, fiscalizadores, supervisores y aquellos que no tengan vínculo laboral con el empleador.
- Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), de no contar con ellos se debe facilitar para el desarrollo de las actividades.
- Cumplir con las medidas preventivas sanitarias establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la empresa.

8.4. Cliente

8.4.1. Consideraciones sobre el cliente

La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.

❖ **Antes del ingreso al salón**

- Verificar el uso de mascarilla y el estado de conservación e higiene.

Nota: En caso se evidencie que la mascarilla se encuentra en mal estado de conservación e higiene, la empresa debe facilitar una mascarilla nueva al cliente.

- Controlar la temperatura con termómetros infrarrojos.

Nota: Se debe restringir el acceso a los clientes con temperatura corporal mayor a 38°C e indicarles acudir al centro de salud más cercano.

- Colocar medios para la desinfección del calzado (pediluvios, tapetes, rociadores entre otros).
- Comunicar al cliente que el lavado con agua y jabón y/o desinfección de manos es obligatorio.

❖ **Dentro del salón**

- Los precios y disponibilidad de platos deben ser difundidos mediante carteles informativos, publicaciones virtuales, medios digitales o en individuales de papel descartables.
- El armado de las mesas se deberá realizar en presencia de los comensales, evitando la exposición innecesaria de las vajillas, utensilios, etc.
- Tomar el pedido a través de medios digitales o del personal de servicio.
- De ser posible implementar medios auxiliares para el traslado de pedidos (carritos, guerdón, etc.).
- Indicar a los clientes que el retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos, posterior a ello deben volver a colocársela.

❖ **A la salida del salón**

- Hacer uso de EPP y desinfectarse las manos.



8.4.2. Medios de pago del cliente

- Se debe preferir pagos con sistemas virtuales, en caso de usar tarjetas o pagos en efectivo, se deben desinfectar las manos después de cada operación (ver Anexo N° 07 y 08).

8.4.3. Sensibilización

Gestionar la difusión de las medidas sanitarias para prevenir el contagio del COVID-19, por medios digitales o físicos para la sensibilización de los clientes.

En el contexto del protocolo de restaurantes en salón se indica la distancia

8.5. Procesos operativos

8.5.1. Compra

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p><u>Antes de la actividad:</u></p> <p>Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos. Colocarse la indumentaria y los EPP para hacer compras fuera de la empresa. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección. Debe portar EPP de contingencia durante la compra.</p> <p><u>Durante la actividad</u></p> <p>Verificar que el proveedor cumpla las medidas preventivas sanitarias durante el servicio. Mantener una distancia de al menos un (01) metro. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. Cuando haga uso del celular no debe manipular la mascarilla.</p> <p><u>Después de la actividad</u></p> <p>Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas preventivas sanitarias descritas. Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.</p>

8.5.2. Recepción

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p><u>Antes de la actividad:</u></p> <p>Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos. Verificar que el personal cuente con los EPP. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción. Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso. Disponer de soluciones desinfectantes.</p> <p><u>Durante la actividad</u></p> <p>Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso. Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario. Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.). que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho). Usar los delantales en todo momento de la operación. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</p> <p><u>Después de la actividad</u></p> <p>Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.</p>



Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

8.5.3. Almacenamiento

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p><u>Antes de la actividad:</u> Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos. Verificar que el personal cuente con los EPP. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpios y desinfectados. Disponer de soluciones desinfectantes. Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso.</p> <p><u>Durante la actividad</u> Utilizar adecuadamente los EPP. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.</p> <p><u>Después de la actividad</u> Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.</p>

8.5.4. Acondicionamiento

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p><u>Antes de la actividad:</u> Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos. Verificar que el personal cuente con los EPP. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpios y desinfectados. Disponer de soluciones desinfectantes.</p> <p><u>Durante la actividad</u> Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto. Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos y superficies cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.). Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas preventivas sanitarias establecidas. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</p> <p><u>Después de la actividad</u> Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.</p>



8.5.5. Preparación de pedidos

Descripción de las medidas preventivas sanitarias

Antes de la actividad:

Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.
Verificar que el personal cuente con los EPP.
Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas preventivas sanitarias establecidas.
Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases primarios que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes antes de la entrega al área de despacho.

Después de la actividad

Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.

8.5.6. Atención en salón

Descripción de las medidas preventivas sanitarias

Antes de la actividad:

Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.
Verificar que el personal de servicio utilice mascarilla y protector facial.
Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso.
Nota: Los tachos deben ser de accionamiento no manual.
Realizar la limpieza y desinfección del salón, mobiliario y equipos.
Nota: Se debe limpiar y desinfectar el mobiliario en toda su superficie.
Verificar la correcta distribución de las mesas y sillas.
Habilitar el punto de lavado o desinfección de manos para los clientes.
Distribuir los medios informativos de platos y precios en el mismo salón o por medios digitales.
Nota: Los medios informativos no deben ser entregados directamente a las manos del cliente.

Durante la actividad

Verificar que el personal use correctamente la mascarilla y protector facial en todo el servicio.
Lavarse con agua y jabón y/o desinfectarse las manos después de atender a cada cliente o grupo de clientes.
Aplicar las medidas preventivas sanitarias en la recepción de clientes.
Nota: Control de temperatura corporal, desinfección de calzado, lavado o desinfección de manos.
Verificar que el cliente se retire la mascarilla solo cuando consume sus alimentos.
Indicar la mesa que ocupará cada cliente para evitar aglomeraciones.
En la medida de lo posible promover y respetar el distanciamiento social durante el servicio.
Solicitar, recoger y transportar los pedidos de los clientes respetando las zonas de tránsito.
Evitar el contacto físico con los clientes al momento de la entrega del pedido.
Solicitar al cliente que se coloque la mascarilla luego de consumir sus alimentos.
Recomendar al cliente realizar el pago por medios electrónicos. En caso el cliente opte por pagar con tarjeta o efectivo ver Anexos N° 07 y 08.
Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita). Particularmente luego de realizar cobranzas y/o pagos y/o recibir propinas.
Indicar al cliente que al salir del salón respete las zonas de tránsito y el distanciamiento social.



Descripción de las medidas preventivas sanitarias
Recoger, lavar y desinfectar la vajilla, cubiertos y cualquier otro elemento usado por el cliente después de cada uso. Limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el cliente.
Después de la actividad
Limpiar y desinfectar el salón, mobiliario y equipos. Desechar los EPP y elementos de un solo uso generados durante el servicio. Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos al término de cada servicio.

9. VIGILANCIA SANITARIA

- Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según la jurisdicción, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.
- El MINSA, a través de sus organismos descentralizados, brindará asistencia técnica y acompañamiento a las municipalidades para que realicen una adecuada vigilancia de las medidas preventivas sanitarias debiendo cumplir los documentos normativos vigentes relacionados a los restaurantes y servicios afines establecidos en el presente protocolo.
- La vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevarán los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos. Se deben cumplir con todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas por la empresa, para evitar el contagio de COVID-19.

10. DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA

ÚNICA: Proporcionalidad en la exigencia de los requerimientos de prevención del contagio del COVID-19 en el ámbito de competencia del Sector de Restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón.

La autoridad competente que tramita y/o supervisa el procedimiento de mitigación de riesgo, debe ajustar la exigencia de los requerimientos de prevención del contagio del COVID-19, al tamaño, características, naturaleza y complejidad de las operaciones de la empresa en relación con el riesgo inherente de contagio.



11. ANEXOS

ANEXO N° 01

Ficha de sintomatología de la COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada		
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.		
Empresa o Entidad Pública:	RUC:	
Apellidos y nombres		
Área de trabajo	DNI	
Dirección	Número (celular)	
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:		
	SI NO	
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo, y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan.		
Fecha: / /	Firma	





Anexo N° 02

Instructivo de lavado y desinfección de manos⁵

Objetivo:

- Brindar instrucciones sobre el lavado de manos para cumplir con las medidas preventivas sanitarias consideradas.

Alcance:

- A todo el personal involucrado en la preparación de alimentos, despacho, entrega de alimentos, personal externo, administrativo y clientes.

Descripción:

- Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

Paso 1: Remángate las mangas hasta la altura del codo.



Paso 2: Moja tus manos y el antebrazo hasta los codos con agua corriente potable.



Paso 3: Usa jabón y frótate al menos 20 segundos como mínimo para lavar toda la superficie de tus manos hasta el codo, incluido los espacios entre los dedos, las muñecas, las palmas y las uñas.



Paso 4: Enjuaga tus manos con agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.



⁵ Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. INACAL. 2020 y https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf



Paso 5: Sécate las manos completamente con papel toalla.



Paso 6: Utiliza papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.



Paso 7: Realiza la desinfección con un desinfectante de manos que debe tener al menos un 60% de alcohol.



Además, se debe de considerar que:

- Lavarse las manos con agua y jabón siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol.
- Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.
- Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Lávate hasta los codos para obtener una limpieza integral.

¿Cuándo lavarse las manos?

- Después de haber estado en un lugar público.
- Después de tocarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.
- Antes de preparar o manipular alimentos.



Anexo N° 03 Instructivo de uso de mascarilla⁶

Objetivo

- Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.

Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes.

Descripción

Paso 1: Antes de ponerte la mascarilla, lávate y/o desinfectate las manos según la técnica establecida.



Paso 2: Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.



Paso 3: Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.



Paso 4: Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.



Paso 5: Evitar tocar la mascarilla mientras la usas, si lo haces lávate las manos.



⁶ <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>



Paso 6: Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y/o desinfectate las manos.



6

¿Cuándo cambiar de mascarilla?

Cuando está húmeda o presente rotura.

Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan con plancha.

Lpderecho.pe



Anexo N° 04 Instructivo de uso de guantes⁷

Objetivo

- Brindar instrucciones que permitan un adecuado control de los guantes

Alcance

- A todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes que requieran el uso de guantes.

Descripción

- Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:
 - Lávate y/o desinfectate las manos antes de colocarte los guantes, según la técnica de lavado de manos.



- Colócate los guantes.
 - Lávate y/o desinfectate las manos con los guantes puestos.
- ¿Cómo me retiro los guantes?
 - Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca y sujeta para retirarlo.



- Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y sujeta para retirarlo evitando tocar el exterior del guante.



- Desecha los guantes en un contenedor para residuos.



⁷ http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf



Anexo N° 05

Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico

Objetivo

- Describir los pasos que se realizaran para controlar la temperatura corporal como medida de control.

Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todos los trabajadores administrativos, operativos, externos.

Descripción

- Recomendaciones previas al uso:
 - Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.
 - El sensor no debe ser tocado ni soplado.
 - Asegurar que la superficie donde tome la temperatura corporal (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).
 - No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.
- Durante la toma de temperatura corporal
 - Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.
 - Accionar el botón para medir la temperatura corporal.
 - Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.
 - Si presenta un valor mayor de 38°C, restringir el ingreso.

Si va a realizar una nueva medición, puede repetir los pasos previos.

- Al finalizar la actividad
 - Se desinfecta y se guarda en el estuche.



Anexo N° 06

Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies

1. OBJETIVO:

Ofrecer recomendaciones referenciales para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies generales.

2. ALCANCE:

Esta guía es aplicable para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección de las superficies inertes y vivas.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Desinfección

Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.

Superficies inertes

Aquellas como los utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.

Superficies vivas

Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

4. LIMPIEZA DE SUPERFICIES

4.1. Limpieza de superficies inertes⁸

1. Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno de limpieza, para asegurar la efectividad de las preparaciones
2. Usar agua y detergente o limpiador líquido u otras sustancias de acuerdo a la naturaleza de cada establecimiento.
3. Utilizar paños limpios al comienzo de cada operación de limpieza.
4. La limpieza debe avanzar de la parte menos sucia a la más sucia, y de arriba hacia abajo para que los residuos caigan al suelo y se limpien al final.
5. Los paños sucios reutilizables serán higienizados y guardados. Los útiles de limpieza deben lavarse con detergente, enjuagarse, secarse y guardarse invertidos para que se escurran por completo.

Nota: Cambiar los paños cuando estén deteriorados y las soluciones de detergente o desinfectante tienen que descartarse después de cada uso.

⁸OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf> .
Revisado 30/05/2020.



4.2. Limpieza de superficies vivas⁹

1. Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos, deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo, suciedad y almacenarse.

Nota: No es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.

2. Las carnes, aves y pescado, deben lavarse a chorro de agua y almacenarse.

Nota: Los alimentos altamente perecibles no deben estar expuestos a temperatura ambiente.

5. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.

Queda a criterio del usuario la selección de los desinfectantes mencionados en la presente guía.

Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno, para asegurar la efectividad de la solución desinfectante.

Seis pasos para una seguridad y eficacia en el uso de desinfectantes¹⁰.

Paso 1: Comprobar que tu producto este autorizado por la DIGESA.

Paso 2: Leer la fecha de vencimiento, instrucciones de uso y precauciones en el manejo.

Paso 3: Limpiar previamente la superficie a desinfectar.

Paso 4: Cumplir con el tiempo de contacto indicado en el envase.

Paso 5: Usar guantes y lavarse las manos.

Paso 6: Mantener las tapas bien cerradas y guardar en un lugar exclusivo.

5.1. Desinfección de superficies inertes

5.1.1. Soluciones desinfectantes¹¹

Opción 1 - Hipoclorito de Sodio al 0,1 %

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

- a) Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %; y
- b) Completar a 1 L de agua.

Opción 2 - Solución de alcohol al 70 %

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:

- a) Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse; y
- b) Alcohol Puro rectificado al 96 %.

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- a) Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.

⁹ R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

¹⁰ EPA 2020. En: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/six-steps-safe-effective-disinfectant-use>

¹¹ R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.



Opción 3 - Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno:

Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:

- a) Medir 17 ml de agua oxigenada al 3 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.

5.2. Desinfección de superficies vivas

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

Preparación de 1 L de hipoclorito de sodio a 50 ppm:

- a) Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con una jeringa de 5 ml);
- b) Completar a 1L de agua y
- c) Hacer la dilución en un lugar ventilado.

Lpderecho.pe



TABLA REFERENCIAL DE USO Y APLICACIÓN DE SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR TIPO DE SUPERFICIES

Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
Según la OMS¹²			
<p><u>Superficies inertes que tocas con frecuencia</u></p> <p>Manijas de puertas, ventanas, cocina, zonas donde se preparan alimentos, superficies de los mostradores, superficies del cuarto de baño, los inodoros, las llaves del agua, los dispositivos personales de pantalla táctil, los teclados de computadoras personales y las superficies de trabajo.</p>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Según el INACAL¹³			
Manteles o individuales, superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos superficies de los empaques de alimentos pisos, interruptores de luz, barandas y cestas de ropa.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos y otros utensilios)	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Paños de limpieza	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
<p>Las superficies vivas como los frutos, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cáscara.</p> <p>Nota: Pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavados.</p>	0,1%	1000 ppm	<p>Aplicar con un paño ligeramente húmedo, por frotación de la cáscara de las frutas y tubérculos siempre que la cáscara no sea comestible.</p> <p>Usar guante.</p>
<p>Nota: También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, compuestos de amonio cuaternario, entre otros. Seguir las indicaciones del fabricante.</p>			
Según la FDA¹⁴			
Hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara).	0,005% - 0,02%	50-200 ppm	Inmersión por 2 minutos

¹² OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf>

¹³ R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

¹⁴ FDA 1998. En: <https://www.fda.gov/media/77823/download>



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1 = volumen del desinfectante que se extraerá del envase original;

C1 = concentración del desinfectante (tal cual el envase original);

V2 = volumen de solución del desinfectante que se desee preparar; y

C2 = concentración que se necesita preparar.

Por ejemplo:

Se desea preparar 1 L (1000 ml) de solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0,1 % a partir de lejía comercial al 5 %:

V1 = esto es lo que deseamos calcular;

C1 = 5 %;

V2 = 1000 ml; y

C2 = 0,1 %.

Entonces:

$V1 = V2 \times C2 / C1$;

$V1 = 1000 \text{ ml} \times 0,1\% / 5\%$; y

V1 = 20 ml.

Entonces para preparar 1 L de hipoclorito de sodio a 0,1 % tendrá que colocarse 20 ml de la lejía comercial en un envase de 1 L, completar con agua el volumen deseado de 1 L.

Colocar una etiqueta que indique: Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1 %.

INSTRUCCIONES PARA EL LAVADO DE ROPA

Ropa	Instrucciones
	Según la CDC¹⁵
Para lavar ropa de uso personal, toallas, ropa de cama y otros artículos.	Lave los artículos según las instrucciones del fabricante. Use la máxima temperatura de agua permitida y séquelos completamente. Use guantes desechables al manipular ropa sucia de una persona enferma. La ropa sucia de una persona enferma se puede lavar con la de otras personas. No sacuda la ropa sucia. Limpie y desinfecte los cestos de ropa según la guía para superficies detallada arriba. Quítese los guantes y lávese las manos de inmediato.
Nota: Para la dosificación y método de lavado. Seguir las indicaciones del fabricante.	

¹⁵ CDC 2020. En: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



Anexo N° 07

Instructivo para el cobro mediante el pago con tarjeta.

Objetivo:

Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago del servicio con tarjeta.

Alcance:

Personal encargado del cobro y cliente al momento del pago.

Descripción:

El pago del servicio puede ser realizado en mesa o en caja, la empresa evaluará la mejor opción con la finalidad de mantener el distanciamiento social de al menos (01) metro con el cliente.

- **Paso 1:** Verificar que el cliente use correctamente la mascarilla.
- **Paso 2:** Indicar al cliente que se procederá al cobro (mesa o caja).
- **Paso 3:** Entregar la cuenta y solicitar la tarjeta.
- **Paso 4:** Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero durante el cobro.
- **Paso 5:** Solicitar al cliente que digite su clave en el POS.
- **Paso 6:** Tomar el POS y proceder al cobro. Previamente consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta, solicitar que el mismo la retire del POS.
Nota: Consultar al cliente si desea dejar propina al personal de servicio, de ser positiva la respuesta, consultar el monto y agregarlo a la cuenta.
- **Paso 7:** Indicar al cliente que al ingreso al salón se cuenta con alcohol en gel para la desinfección de las manos.



Anexo N° 08
Instructivo para el cobro mediante el pago con efectivo

Objetivo:

Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago del servicio con efectivo.

Alcance:

Al personal de servicio responsable del cobro y el cliente al momento del pago.

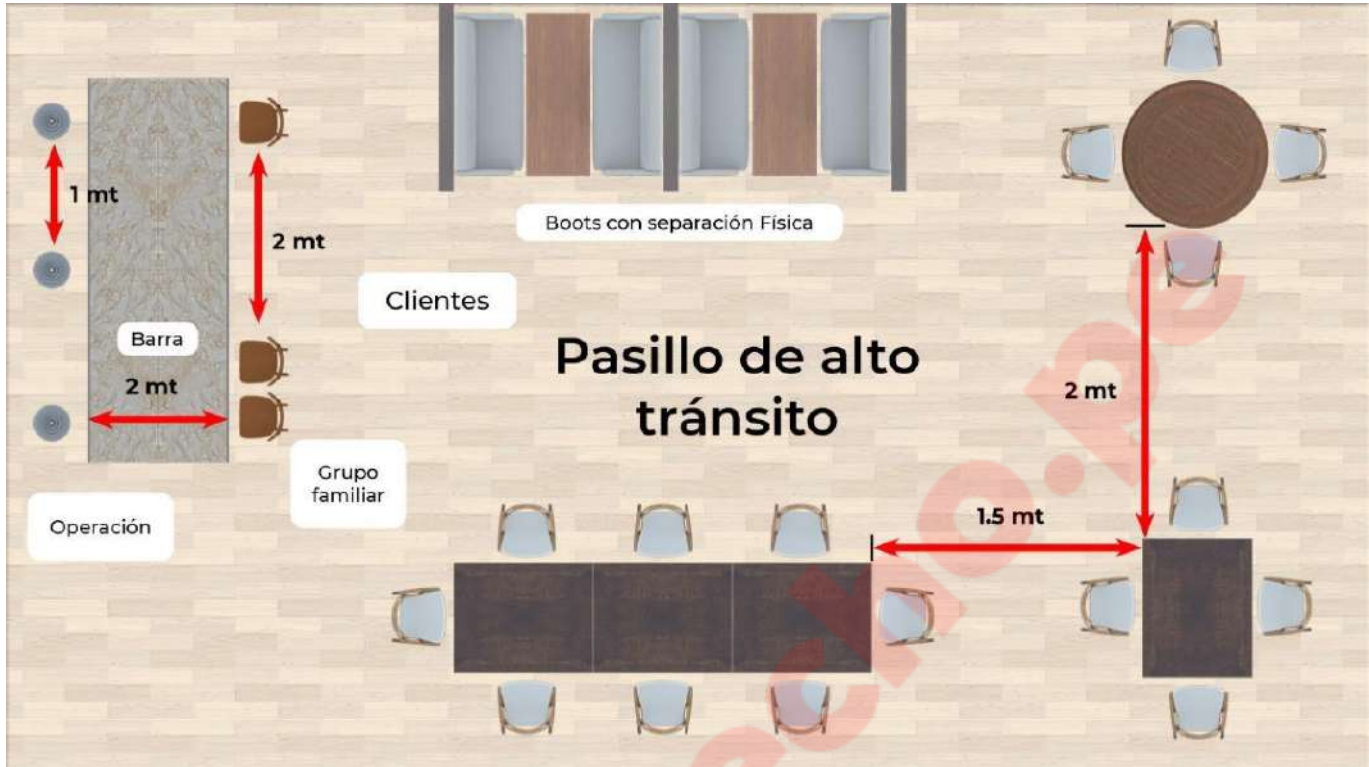
Descripción:

El pago del servicio puede ser realizado en mesa o en caja, la empresa evaluará la mejor opción con la finalidad de mantener el distanciamiento social de al menos (01) metro con el cliente.

- **Paso 1:** Verificar que el cliente use correctamente la mascarilla.
- **Paso 2:** Indicar al cliente que se procederá al cobro (mesa o caja).
- **Paso 3:** Entregar la cuenta y solicitar el pago.
- **Paso 4:** Proceder con el cobro, colocar el vuelto en una bandeja y entregar la constancia de pago.
- **Paso 5:** Indicar al cliente que al ingreso al salón se cuenta con alcohol en gel para la desinfección de las manos.
- **Paso 6:** Desinfectar las manos y elementos utilizados (bandeja, lapicero, etc.).



Anexo N° 09 – Distribución y señalización de referencia para el salón



Fuente: <https://www.freepik.com/free-photos-vectors/restaurant>



Anexo N° 10

Profesional de Salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo por tamaño de empresa

Profesional para la Vigilancia de la Salud por exposición a la COVID-19	Centros de trabajo TIPO 1 <small>(no incluidos en OS 003-98 SA)</small>	Centros de trabajo TIPO 2 <small>(incluidos en OS 003-98 SA)</small>	Centro de Trabajo TIPO 3	Centros de trabajo TIPO 4	Centros de trabajo TIPO 5	Centros de trabajo TIPO 6
	5 a 20 trabajadores	hasta 20 trabajadores	21 -50 trabajadores	51 a 100 trabajadores	101-500 trabajadores	más de 500 trabajadores
Empleador	X	X	X	X	X	X
Profesional de la Salud	X	X	X			
Lic. Enfermera				X	X	X
Médico					X	X

Para caso de los Centros de Trabajo Tipo 3, Tipo 4, Tipo 5 y Tipo 6, se considera todas las actividades económicas incluidas o no incluidas en el Decreto Supremo N° 003-98 SA.

En caso de Centros de Trabajo de tipo 1, podrán solicitar el apoyo de un Profesional de la Salud con capacitación otorgada, como mínimo, por un instituto de educación superior, en Salud Ocupacional, Seguridad y Salud en el Trabajo o Gestión de Riesgos de Desastres, para implementar el Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo o el que haga sus veces.
En caso de Centros de Trabajo de tipo 2, de actividades consideradas en el Decreto Supremo N° 003-98-SA, el empleador debe solicitar la consultoría de un Profesional de la Salud con capacitación en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo.
En el caso de Centros de Trabajo de tipo 3, el empleador debe contar con el servicio de un Profesional de la Salud, equivalente a un mínimo de 12 horas semanales, con capacitación en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo.
En caso de instituciones de tipo 4, el empleador debe contar con el servicio de un profesional de Enfermería, equivalente a un mínimo de 18 horas semanales, con capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
En caso de instituciones de tipo 5, el empleador debe contar con el servicio de un profesional Médico y un profesional de Enfermería, como mínimo. Uno de los profesionales debe tener capacitación y experiencia en salud ocupacional, medicina ocupacional, seguridad y salud en el trabajo o gestión de riesgo de desastres o equivalentes para implementar el Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19. El servicio de cada profesional debe ser de una duración mínima de 18 horas semanales.
En caso de instituciones de tipo 6, el empleador deberá tener un médico egresado o graduado de la especialidad de medicina ocupacional y medio ambiente o medicina del trabajo, graduado o egresado de maestría en salud ocupacional, medicina ocupacional o seguridad y salud en el trabajo o equivalentes. Además, debe contar con un profesional en Enfermería, con capacitación universitaria mínima de diplomado en salud ocupacional, medicina ocupacional, seguridad y salud en el trabajo o gestión de riesgo de desastres o equivalentes. El servicio de ambos profesionales debe tener una duración de 30 horas semanales (Médico) y 18 horas semanales (Profesional en Enfermería).
Los profesionales de salud deben participar en las capacitaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo que realiza la Escuela Nacional de Salud Pública – ENSAP en coordinación con CENSOPAS-INS. Estas capacitaciones son inscritas en el Registro de Profesionales de Salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y permiten acreditar el cumplimiento de los requisitos exigidos en el presente Anexo, según corresponda.





Anexo N° 11

Lista de chequeo de Vigilancia de la COVID-19

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No)	DETALLES / PENDIENTES/ POR MEJORAR
Limpieza del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Desinfección del Centro de Labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Se Evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente		
1. Toma de Temperatura diaria en forma aleatoria		
2. Ficha de Sintomatología de la COVID-19		
3. Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten		
CASOS SOSPECHOSOS		
Aplicación de la Ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo		
Identificación de contactos en casos sospechosos.		
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente		
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso		
MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de manos con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla		
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos		
Se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo		
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales		
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos.		
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.		
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.		
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo.		
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19.		
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados		
Se cumple con el distanciamiento social de 1 metro entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda.		
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas		
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo		
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP		
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo		
El trabajador utiliza correctamente el EPP		
Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: Talleres Online sobre Primeros Auxilios psicológicos, apoyo emocional, Difusión de Información sobre la COVID-19)		
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador		
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente Temperatura corporal mayor a 38.0°C		
Se consideran medidas de salud mental (especificar)		
Se registra en el SICOVID a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19.		
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19.		
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber		



LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No)	DETALLES / PENDIENTES/ POR MEJORAR
presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena.		

* Esta lista de chequeo es una guía con los componentes mínimos que se deben considerar. Las entidades públicas, empresas públicas y privadas, entre otras, puedan agregar los elementos que consideren necesarios para el uso adecuado de la herramienta.

Lpderecho.pe



Anexo N° 12

Estructura del "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo".

I. DATOS DE LA EMPRESA O ENTIDAD PÚBLICA

- Razón Social
- RUC
- Dirección, Región, Provincia, Distrito

II. DATOS DE LUGAR TRABAJO (en caso de tener diferentes sedes)

III. DATOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

(Nómina de Profesionales)

Nómina de Profesionales de Salud: Tipo y Número de Documento, Nombres y apellidos, Fecha de Nacimiento, Edad, Profesión, Especialidad (opcional), Número de Colegiatura, Registro Nacional de Especialidad (opcional), Correo electrónico, Celular, Puesto de Trabajo, Lugar de Trabajo/Centro de Trabajo (En el caso de tener diferentes sedes),

IV. NÓMINA DE TRABAJADORES POR RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19.

N°	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	REGIMEN	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO
1						

MODALIDAD DE TRABAJO (Presencial/ Teletrabajo/ Trabajo Remoto)	FACTOR DE RIESGO (Comorbilidad SI/NO)	PUESTO DE TRABAJO	NIVEL DE RIESGO PARA COVID-19	REINICIO DE ACTIVIDADES (Reingreso/ Reincorporación)	FECHA DE REINICIO DE ACTIVIDADES

V. RESPONSABILIDADES PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

VI. PRESUPUESTO Y PROCESO DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN

VII. PROCEDIMIENTO PARA EL REGRESO Y REINCORPORACIÓN AL TRABAJO

- Flujograma adecuado al centro de trabajo

VII. LISTA DE CHEQUEO (CHECKLIST) DE VIGILANCIA

VIII. DOCUMENTO DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO