

 <p>ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA</p>	SECRETARÍA DE SALUD DIRECCION DE VIGILANCIA Y CONTROL	
	LINEAMIENTOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENCIÓN DE COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DONDE HAY EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BARES, DISCOTECAS, CANCHAS DE TEJO Y/O SIMILARES Resoluciones Min. Salud: 666-735—1050, 1569 de 2020	

1. TIPO DE ESTABLECIMIENTO			
RESTAURANTE-BAR	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	BARES	CANCHAS DE TEJO
2. Revisión documental			
Concepto Sanitario vigente del establecimiento de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 y decreto 1686 de 2012 expendio de bebidas alcohólicas			
Realizar protocolos de bioseguridad documentado e implementado, mediante VENTANILLA UNICA VIRTUAL (procedimientos, planillas, registros) según los lineamientos de la Resolución 666, 1569 de 2020 Ministerio de salud y protección social.			
3. Aspecto a tener en cuenta para protocolos de bioseguridad			
Implementar procesos y registros de control de condiciones de salud a trabajadores, proveedores y clientes al ingreso y salida como: control de temperatura y encuesta de salud			
suficiente y adecuada ventilación			
El distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras o entre las mesas o agrupaciones de mesas, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes deberá ser señalizada y modificada donde corresponda.			
Evita aglomeraciones en áreas comunes barras, taquillas, ropero, baños, utilizar estrategias para garantizar el distanciamiento físico, se encuentra demarcado las diferentes puntos en cocina, zonas de espera, baños, áreas de pago y pedidos.			
Utiliza horarios de atención, turnos de operación, sistemas de reserva.			
Disponer de alcohol glicerina mínimo al 60% y máximo al 95% en lugares de acceso fácil y frecuente			
Identificar entrada y salida, controlando el flujo y circulación de personas, así como persona para ubicar y orientar a los clientes			
Los baños deben cuentan con elementos o información para reducir el contacto de las superficies, como dispensadores automáticos, toallas de papel, jabón, griferías automáticas, puertas abiertas o para evitar tocar chapas.			
El establecimiento cuenta con agua potable, jabón y toallas de un solo uso en las unidades sanitarias para realizar higiene de manos (mínimo cada 3 horas) de empleados y los clientes.			
Cuenta con un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior al cierre del establecimiento que incluya ambientes, superficies, zonas comunes, frecuencias, productos a utilizar. Así mismo, garantizar jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día en áreas, maquinaria, herramientas, equipos, y verificación diaria constante de (cocinas, utensilios, luz, teclados, inodoros, grifos de lavamanos, hornos, estufas, etc.) mesas, sillas, barras, ambientes frecuentemente			
procedimiento riguroso de limpieza y desinfección de utensilios para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos			
4. Elementos de protección personal			
Los trabajadores cuentan con la dotación y EPP, elementos para limpieza y desinfección necesarios y estos están acorde con la actividad realizada.			
Se ha socializado al trabajador que NO debe usar la dotación o EPP empleados en el trabajo por fuera de sus actividades laborales y que estos deben ser de uso individual, así como La adecuada presentación de prevención cabello recogido, uñas cortas, uñas, no uso de anillos, pulseras.			
Las mercancías, insumos, materiales, documentos, paquetes y correspondencia recibidos, se dejan en un espacio indicado para ello, evitando el contacto entre quien entrega y quien recibe, realizando un proceso de desinfección posterior, evitando contaminación cruzada			
5. Manipulación de residuos			
Disponer de un recipiente de fácil limpieza y desinfección, bien ubicado e identificado con doble bolsa plástica (negra) para la disposición de elementos de protección personal (tapabocas, toallas desechables, pañuelos desechables etc.) para trabajadores y usuarios..			
Realizar la recolección de residuos sólidos en áreas de cocina, baños zonas comunes con mayor frecuencia.			
6. Organización laboral			
Se tienen asignación según cantidad del personal turnos y cronograma de actividades estableciendo horarios flexibles, orden de ingreso de los trabajadores evitando aglomeración, así como turnos para alimentación manteniendo el distanciamiento.			
Contar con dotación completa y en buen estado, y se tiene establecido un procedimiento para el manejo de la ropa de trabajo y de calle, como también el uso de espacios como vestieres, baños y espacios para el consumo de alimentos.			
Se restringe el autoservicio, mezcladores, servilleteros, pitillos son repartidos de forma individual entregados al cliente. Garantiza la protección de alimentos y bebidas hasta la entrega del consumidor, no se realizan degustaciones ni entrega de dulces o mentas de comida.			
Se restringe el uso de carta o menú físico, cambiándolo por el de pantallas, tableros o carteleras, publicación en aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.			
Prohibido compartir bebidas, tragos, cigarrillos, narguiles, alimentos			
Realizar proceso de desinfección de botellas de licor antes de ser entregadas a los clientes, cuentan con los elementos necesarios para consumo individual vaso, copas, hielo, hielera, servilletas, el cliente debe servir la bebida para evitar contacto con el personal			
Dispone de un protocolo de pago sin contacto con las manos, se Limpian los medios de pago electrónicos, esto es, tarjetas y datafonos con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación			
Implementar controles sanitarios toma de temperatura y síntomas			
Prohibido guardar elementos personales, bolsos, sacos, carteras.			
Se restringe la zona de baile o pistas de baile			
Incentivar medidas de prevención del manejo de tapabocas a ser guardados en bolsas mientras consumen el alimento, sin que tengan contacto con superficies, habladores de las medidas de prevención			
Estrategias para manejo y venta de consumo responsable de alcohol, derechos de admisión y permanencia involucra el personal y divulgado a los usuarios			
7. Manejo de situaciones de riesgo			
Utilizan aplicaciones como corona-app para síntomas y rastreo reporte a tiempo, tienen los teléfonos de emergencia para los reportes.			
Se cuenta con un procedimiento de prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.			
El cumplimiento de los lineamientos de bioseguridad para la prestación de servicios en establecimientos de expendios de bebidas alcohólicas Durante el periodo de pandemia por COVID-19 se dará, si en la calificación con la lista de chequeo a través de la App diseñada por la Oficina de las Tics se obtiene el resultado entre (85-100%).			



