

**PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: BARES Y
DISCOTECAS AL MOMENTO DE SU
REAPERTURA, EN EL CONTEXTO DE LA
PANDEMIA POR LA COVID-19**

MTT6-PRT-021

[Versión 1.0]

AÑO 2020

MINISTERIO DE TURISMO

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE GOBIERNO

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 2 de 19

REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Acción	Nombre / Cargo	Institución	Firma
Elaborado por:	Gabriela Rojas Directora de Protección al usuario de Servicios Turísticos	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: GABRIELA ANDREA ROJAS GARCÉS
	Paúl León Especialista de la Dirección de Protección al Usuario de Servicios Turístico	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: PAUL FABRICIO LEON PEÑAFIEL
	Patricio Cargua Subsecretario de Regulación y Control	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: PATRICIO HERIBERTO CARGUA VILLALVA
Revisado por:	Luis Calero Director de Acreditación y Control	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: LUIS ALBERTO
	Francisco López Director de Normativa	Ministerio de Turismo	JORGE FRANCISCO LOPEZ MURILLO Firmado digitalmente por: JORGE FRANCISCO LOPEZ MURILLO Fecha: 2020.09.11 11:08:31 -05'00'
	Tania Sarmiento Directora zonal 6	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: TANIA DEL PILAR SARMIENTO TAMAYO
	Ursula Troya Niza Directora zonal 8	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: URSULA LEONOR TROYA
	Ricardo Andrade Director zonal 1	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: RICARDO OMAR ANDRADE ECHEVERRIA

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 3 de 19

	Mónica Paéz Directora zonal Insular	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: MONICA ALEXANDRA FAEZ ESPINOSA
	Mesa Técnica de Trabajo 6 Medios de Vida y Productividad	MTT6- COE Nacional	 Firmado electrónicamente por: NICOLE STEPHANIE BONIFAZ LOPEZ
	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	MTT2- COE Nacional	
	Grupo de Trabajo -2 Seguridad y Control	GT2- COE Nacional	 Firmado electrónicamente por: GUILLERMO EZEQUIEL RODRIGUEZ RODRIGUEZ
Aprobado por:	Ricardo Zambrano Viceministro de Turismo	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: RICARDO XAVIER ZAMBRANO PEREIRA

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 4 de 19

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

Versión	Descripción del cambio	Fecha de Actualización
0.1	Insumos por parte de Quito Turismo	20.05.2020
0.2	Insumos por parte de Fundación Turismo Cuenca, Asociación de Bares, Restaurantes y Entretenimiento del Centro Histórico de Cuenca - ABRE Cuenca	29.06.2020
0.3	Emisión inicial	31.08.2020
0.4	Revisión Direcciones Zonales	03.09.2020
0.5	Revisión D. Normativa	03.09.2020
0.6	Revisión MTT2	07.09.2020
0.7	Revisión GT2	08.09.2020
0.8	Revisión MTT6	10.09.2020
0.9	Emisión final	10.09.2020

CONTENIDO

CONTENIDO	4
1. OBJETIVO.....	5
2. ALCANCE.....	5
3. MARCO LEGAL.....	5
4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS	5
5. LINEAMIENTOS GENERALES	6
6. LINEAMIENTOS ESPECIFICOS.....	7
7. DISPOSICIONES FINALES	16
ANEXOS	17

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 5 de 19

1. OBJETIVO

Emitir los lineamientos de referencia para fortalecer las medidas de seguridad para todos los usuarios internos y externos de establecimientos de alimentos y bebidas categorizadas como bares y discotecas.

2. ALCANCE

Todos los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas que se encuentren categorizados como turísticos: bares y discotecas a nivel nacional incluyendo a propietarios, trabajadores, clientes y proveedores.

3. MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador
- Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Ley Orgánica de Salud
- Ley de Turismo
- COOTAD
- Reglamento a la Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias - COE
- Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Decreto Ejecutivo No. 1074 de 15 de junio de 2020 que declara el Estado de Excepción en todo el territorio a nivel nacional.
- Acuerdo Ministerial Nro. 00024-2020 de 16 de junio de 2020 que declara el Estado de Emergencia Sanitaria.
- Decreto Ejecutivo No. 1074 de 15 de junio de 2020 que declara el Estado de Excepción en todo el territorio a nivel nacional
- Decreto Ejecutivo Nro. 1126 de 14 de agosto de 2020 que extiende el Estado de Excepción por 30 días más.
- Dictamen No. 5-20-EE/20, de la Corte Constitucional, de fecha 24 de agosto de 2020, dispone en su Art. 3: Disponer *a las autoridades estatales que, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, desarrollen e implementen coordinadamente las acciones idóneas para enfrentar la pandemia mediante herramientas ordinarias, una vez que fenezca el estado de excepción. El COE Nacional y los COE seccionales constituyen las instancias técnicas que deberán propiciar planes y estrategias de contención y recuperación de la crisis sanitaria, en el ámbito de su competencia y en coordinación con las autoridades públicas correspondientes*
- Acuerdo Ministerial AM-MDT-2020-093
- Resoluciones COE Nacional y Cantonal

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 6 de 19

- **EPP:** siglas para Equipo de protección personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad.
- **Aforo:** número de personas que caben en las instalaciones.
- **Bar:** Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sandwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile.
- **Discoteca:** Establecimiento para escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuenta con pista de baile.
- **Establecimiento:** lugar debidamente acondicionado para el ejercicio de una actividad económica y que requiere autorización legal de las autoridades competentes.

5. LINEAMIENTOS GENERALES

- Se deberá dar cumplimiento a la “Guía y plan General para el retorno progresivo a las actividades laborales” emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 6 y conforme a los lineamientos correspondientes del COE Cantonal.
- Los establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas, sujetos de este protocolo, deberán observar los horarios de atención establecidos de acuerdo con las disposiciones del COE CANTONAL y las medidas restrictivas adicionales aprobadas por el COE Nacional.
- Una vez concluido el estado de excepción, y puesto que los Gobiernos Autónomos Descentralizados podrían emitir resoluciones u ordenanzas dentro de sus facultades legales, en lo relativo a la determinación de horarios o aforos, que no se correspondan a las directrices del COE Nacional, y pueda propiciar conflictos o contradicciones.
- De igual manera el aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de aglomeración máxima de personas establecida, así como se deberá cumplir con el distanciamiento entre personas de, al menos de dos metros.
- Se recomienda que los propietarios o administradores de discotecas y bares, con al menos 45 minutos previos al horario máximo de cierre, comuniquen a los usuarios el cese de expendio de bebidas alcohólicas, a fin de cumplir adecuadamente con el horario máximo autorizado para su funcionamiento.
- Es necesario establecer que las entidades de control se encarguen de la verificación del cumplimiento de las medidas sanitarias, aforos máximos permitidos, cumplimiento de horarios de apertura y cierre.
- En caso de incumplimientos a estos lineamientos las autoridades locales deberán establecer el procedimiento sancionatorio aplicable considerando los respectivos canales legales ordinarios.

1. Personas que no deben asistir al lugar de trabajo:

- a. Personas con diagnóstico confirmado de la COVID-19.

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 7 de 19

- b. Signos y síntomas: los síntomas del coronavirus (COVID-19) incluyen: Pérdida del gusto y del olfato, Malestar general, Tos seca, Dolor de garganta, Fiebre, Disnea (dificultad para respirar), Hallazgo radiológico (Infiltrados), pulmonares bilaterales.
- c. Personas que han tenido contacto estrecho, es decir haber estado a menos de un metro de distancia con un caso probable o confirmado por más de 15 minutos, sin mascarilla. Frente a este caso seguir los Lineamientos Generales de la COVID-19 emitidos por la Autoridad Sanitaria.
- d. Personas con condiciones que pueden enfermar gravemente como: hipertensión, diabetes, enfermedades o tratamientos que comprometen la inmunidad, adultos mayores, y cualquier otra condición que un médico determine.
- e. Las personas mayores a 65 años de edad, se encuentran en riesgo de enfermar gravemente de la COVID-19, deberán realizar el proceso de vigilancia de la salud dirigida por un médico, quien luego de la valoración decidirá el tipo de jornada de trabajo que deberá realizar.

2. Recomendaciones para toda persona antes de salir de casa:

- a. Higiene personal diaria
- b. Cabello recogido
- c. Fortalecer la higiene y desinfección de manos dentro y fuera del establecimiento, lavarse las manos con abundante agua y jabón durante al menos 40 segundos cada que se requiera, así como también después de estornudar, toser o limpiarse la nariz, se sugiere la desinfección con alcohol gel al 70% posterior a la limpieza. (Anexo 01 y 02)
- d. No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
- e. Se realice el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo en el establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos.
- f. Utilizar mascarilla permanentemente. (Anexo 03)
- g. Mantener distancia entre las personas de al menos dos metros.
- h. Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
- i. No tocarse el rostro.
- j. En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador, no ir al lugar de trabajo y seguir el procedimiento establecido por las unidades de talento humano.
- k. Evitar saludos que impliquen contacto físico.
- l. Al toser o estornudar cubrirse con el ángulo interno del codo, incluso si está utilizando mascarilla.

3. Desplazamientos al lugar de trabajo y retorno a su hogar:

- a. En los desplazamientos hacia y desde el lugar de trabajo, se deberá guardar la distancia interpersonal y uso permanente de mascarilla.
- b. Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
- c. Lavado de manos antes y después de hacer uso de los medios de transporte.

6. LINEAMIENTOS ESPECIFICOS

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 8 de 19

I. Requisitos del Establecimiento – Lugar de trabajo

El empleador debe:

- 1.** Evaluar y monitorear el estado de salud de los trabajadores diariamente con frecuencia" es competencia de un doctor o médico ocupacional; por lo tanto, lo que corresponde es monitorear la temperatura, y cumplimiento de medidas de higiene y distancia social de 2 metros. Se debe realizar la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo) al personal al inicio y fin de la jornada de trabajo, y llevar el registro correspondiente. Si la temperatura de la persona está por encima de los treinta y ocho (38) grados centígrados no podrá ingresar al establecimiento.
- 2.** Identificar previamente los establecimientos de salud más cercanos a la empresa.
- 3.** Solicitar el retorno a casa del personal con signos o síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca). El área ocupada por la persona con síntomas de sospecha, deberá ser limpiada y desinfectada luego de ser desocupada.
Caso confirmado: Caso que cumple criterio de confirmación por laboratorio: PCR o test de diagnóstico positivo de antígeno o anticuerpos.
Caso probable: Caso de infección respiratoria aguda grave con criterio clínico y radiológico compatible con un diagnóstico de COVID-19 no confirmado.
Caso posible o sospechoso: Caso con infección respiratoria aguda leve al que no se le ha realizado prueba de diagnóstico microbiológico.
- 4.** Brindar información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida. La información deberá contener la siguiente temática:
 - a. Definición de caso sospechoso;
 - b. Definición de contacto;
 - c. Acciones a seguir frente a cada caso;
 - d. Protección para la atención al público;
 - e. Medidas personales y colectivas de protección y prevención;
 - f. Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo;
 - g. Canales de comunicación expeditos y ágiles;
 - h. Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento;
 - i. Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias;
 - j. Y demás información actualizada que considere necesaria;
- 5.** El empleador o su delegado deberá designar un área de vestuario para el personal, área que deberá limpiarse y desinfectarse de manera constante. La periodicidad de la limpieza y desinfección de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga el lugar, a fin de minimizar riesgo biológico.
- 6.** Promover los buenos hábitos de higiene dentro del establecimiento.

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 9 de 19

7. Cada establecimiento deberá proveer al personal de los equipos de protección personal (mascarillas) e higiene y desinfección, necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Guantes en caso de ser necesario, estos están recomendado únicamente para el personal de limpieza.
8. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón líquido, pañuelos desechables y alcohol o gel al 70 %, mismos que deben contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez; así como también, deben contar bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.
9. Se recomienda adaptar en el área de lavado y desinfección de manos los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel al 70 %.
10. Incorporar una cartilla de control actualizada de limpieza de baterías sanitarias y/o baños.
11. Se debe contar con recipientes con funda, tapa y accionados por pedal, para la correcta disposición de toallas de papel y mascarillas desechables.
12. Para estos casos (bares y discotecas) la disposición sobre el distanciamiento, en espacios abiertos y espacios cerrados, deberá mantener una distancia de al menos 2 metros entre persona y persona, incluido los empleados.
13. Observar las disposiciones emitidas por el Ministerio de Trabajo sobre el retorno progresivo del personal y sus horarios, mismas que serán canalizadas por el propietario o administrador del establecimiento.
14. Dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por las autoridades correspondientes sobre salud y seguridad en el trabajo (riesgos laborales). Cumplir con la normativa establecida para la manipulación de alimentos y su procesamiento, emitida por la autoridad sanitaria correspondiente

II. El personal debe de manera general

1. Desinfectar el calzado, con pediluvios.
2. El trabajador deberá portar durante toda la actividad su respectiva credencial registrada por la empresa.
3. Aumento de la frecuencia de lavado y desinfección de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas. (Anexos 1 y 2) ¿Cuándo lavar y desinfectar las manos?
 - a. Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos;
 - b. Antes y después de ir al baño;
 - c. Después de toser o estornudar;
 - d. Después de manipular dinero;
 - e. Después de cargar cajas u objetos sucios;
 - f. Después de recoger o manejar desechos;
 - g. Entre actividades de producción para evitar la contaminación cruzada;

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 10 de 19

- h. Antes y después de usar guantes y mascarilla;
 - i. Después de utilizar productos químicos o de limpieza;
 - j. Antes y después de la recepción de producto;
 - k. Después de ingerir alimentos o bebidas;
 - l. Cada vez que sus manos se ensucien por alguna actividad.
4. Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc.
 5. Los propietarios del establecimiento, proveerán a todo el personal el equipo de protección personal (EPP) adecuado incluyendo mascarillas en buen estado.
 6. En el caso de usar mascarilla quirúrgica debe cubrir boca y nariz y se debe desechar (cada 4 horas) una vez que esté mojada sucia, depositándola en el recipiente dispuesto para el manejo de residuos sólidos. (Anexo 3).
 7. Los guantes deberán utilizarse cuando la actividad lo amerite. De darse el caso se recomienda que éstos sean desechados en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos de forma diaria realizar lavado de manos). **Por ningún motivo esto reemplazará el lavado de manos constante.**
 8. Colocarse el uniforme o ropa de trabajo limpia y buen estado de la misma para iniciar sus labores.
 9. El personal que manipule bebidas alcohólicas y no alcohólicas, deberá usar el equipo de protección personal y uniforme mismo que será otorgado por el empleador.
 10. Utilizar protección de cabello para el personal que lo requiera.
 11. Evitar el contacto directo con pertenencias de las personas usuarias (solicitar a la persona usuaria que facilite la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto).
 12. Mantener una aplicación constante de alcohol gel al 70%, sobre todo al contacto de objetos.
 13. Mantener el distanciamiento social entre el personal de trabajo, así como con las personas clientes de al menos dos (2) metros tanto en espacios abiertos como espacios cerrados.
 14. En el caso de haberse expuesto de forma directa a un paciente confirmado de la COVID-19 se debe cumplir realizar evaluación médica por parte del médico ocupacional, quien determinará el nivel de riesgo y las acciones posteriores.

III. El personal específico

1. Meseros:
 - a. Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
 - b. De preferencia se recomienda adoptar un medio (ejemplo: menú digital u otros medios telemáticos) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
 - c. Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral. (Anexo 1 y 2).
 - d. Bolígrafos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un bolígrafo para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso.
 - e. Desinfectar los menús/cartas/bolígrafo después de cada uso. Desinfectar mesas, sillas, barras antes y después de la permanencia de un usuario.
 - f. Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias entre sus mesas de 2 metros.
2. Cajeros:

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 11 de 19

- a. Deberán tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos. De preferencia si es pago electrónico permitir el usuario inserte la tarjeta en data fast.
- b. Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel, paños húmedos, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.)
- c. Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral y de acuerdo al numeral 3 del literal II(Anexo 1 y 2)
- d. Bolígrafos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un bolígrafo para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso.
- e. Solicitar a los usuarios facilitar la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto y manteniendo distancia entre el personal del local y el usuario.
- f. Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.). Evitar el pago de dinero en efectivo. Incorporar sistema de venta mediante cover.
- g. Se recomienda utilizar facturación electrónica.
- h. Evitar la firma de recibos, voucher, facturas, etc.

3. Guardias de seguridad:

- a. Deberán limitar la comunicación oral cada vez que sea necesario.
- b. Desinfectar las zonas de trabajo frecuentemente de acuerdo con la afluencia de personal que se tenga el lugar.
- c. Cumplir con la norma de bioseguridad en el uso de mascarillas en buen estado.

4. Bar tender:

- a. Lavar y desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel al 70 % permanentemente. (Anexo 1 y 2).
- b. Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel al 70 %, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).
- c. Utilizar mascarilla, la misma que debe encontrarse en buen estado.
- d. Desinfectar las zonas de trabajo frecuentemente.
- e. Lavar luego de su utilización y de manera frecuente las herramientas de barra.
- f. Llevar un registro de limpieza de barra.
- g. Clasificar los desechos biodegradables conforme la normativa vigente.

IV. Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones

1. Con base en la realidad de cada establecimiento, deberán contar con los debidos procedimientos de limpieza antes de la apertura al público y llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento.
2. Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación.
3. Se debe de establecer con qué frecuencia se debe de realizar la limpieza, no se puede dejar a libre elección, caso contrario el riesgo biológico está latente.

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 12 de 19

4. Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.
5. Se recomienda utilizar desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
6. Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser reutilizables de preferencia, caso contrario lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen.
7. Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies que tengan un alto grado de manipulación así como la limpieza de:
 - a. Computadores, pantallas, mouse, teclado.
 - b. Puertas, manubrios, interruptores de luz.
 - c. Llaves de agua, dispensadoras de jabón y desinfectante, dispensadoras de papel, secadores de manos.
 - d. Superficies de trabajo.
 - e. Menús, bolígrafos.
 - f. Counters, mesas, sillas.
 - g. Lavabos, mesones, equipos de cocina.
 - h. Baños y vestidores.
 - i. Sistema de aire (ductos o equipos de enfriamiento).
 - j. Otras que se consideren de riesgo.
8. Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, entre otros, y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes como empleados. Desinfección a través de purificadores de aire
9. Cada establecimiento deberá definir los químicos a utilizar autorizados por el Ministerio de Salud y el ARCSA, las concentraciones y tiempos de retención para garantizar la limpieza y desinfección de cada área. Como guía se podrá utilizar la información contenida en el siguiente link:<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
10. Los establecimientos deberán establecer una frecuencia de cambio de paños, que NO comprometa la inocuidad de los alimentos y la salud de las personas.
11. El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes de pvc, mascarilla, delantal de caucho y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar, acorde a lo descrito en el Anexo 1 y Anexo 2.
12. El administrador del establecimiento de alimentos y bebidas: bares y discotecas, mantendrá un estricto control del cumplimiento de este protocolo a través del registro de limpieza y desinfección de las áreas destinadas a la preparación de alimentos y bebidas, el mismo que deberá ser revisado en los controles realizados por las autoridades competentes en control sanitario.
13. Las veces de la realización de la limpieza y desinfección de las baterías sanitarias va a depender del horario de atención al público, se recomienda establecer que la limpieza y

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 13 de 19

desinfección hacer cada dos horas, pudiendo incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección dependiendo de la afluencia de las personas

V. Requisitos de herramientas de bar:

1. Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería, y se deberán llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento. Se recomienda la utilización de vajillas e implementos desechables, de ser el caso
2. La vajilla, cubiertos y cristalería utilizada no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, después de su uso debe dejarlos secar por separado. No dejar al aire libre, colocar en estanterías desinfectadas y eliminar los guantes y realizar lavado de manos. Se debe incluir en este proceso la vajilla, cubiertos y cristalería que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
3. Mesas, mantelería, individuales lavables
 - a. Aumentar la frecuencia de cambio entre usuarios
 - b. Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.

VI. Requisitos para el manejo de proveedores:

1. Con base en la realidad de cada establecimiento, antes de la apertura se debe de contar con estos procedimientos de manejo de proveedores, así como los horarios para el cumplimiento de su trabajo.
2. En lo posible los establecimientos deberán optar por proveedores que garanticen el cumplimiento de las normas de bioseguridad dictadas por el COE Nacional.
Se recomienda solicitar lo siguiente:
 - a. Uso de mascarilla al momento de la entrega.
 - b. Los guantes deben estar en buenas condiciones. El uso de guantes no le exime de realizar el lavado de manos frecuentemente.
 - c. Desinfección de calzado en pediluvio que se encontraran en los ingresos.
3. Si no se cuenta con proveedores específicos, y las compras se hacen en un lugar de expendio colectivo (Ejemplo: mercados, supermercados, etc.) deberán tomarse las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra y una vez en el establecimiento. Se sugiere:
 - a. Uso de mascarilla y guantes al momento de hacer las compras
 - b. Desinfección de las compras una vez que lleguen al establecimiento
 - c. Cambio de vestimenta y desinfección de calzado una vez que se ingrese al establecimiento.

VII. Requisitos para el cliente:

1. Seguir las normas establecidas por el COE Nacional y COE Cantonal.
2. Utilizar mascarilla, la cual debe encontrarse en buen estado.

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 14 de 19

3. Se debe contar con señalética, clara acerca de uso de mascarilla, distanciamiento de 2 metros, lavado y desinfección de manos. Dicha señalética deberá cumplir con lo establecidos en la norma INEN.
4. Promover la forma de pago a través de medios digitales como: tarjetas de crédito, débito, transferencias u otros aplicativos.
5. Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
6. Mantener la distancia de al menos dos metros entre personas, en establecimientos ubicados tanto en espacios abiertos como en espacios cerrados.
7. Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Cantonal. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas, además se velará por un consumo responsable de alcohol.
8. Colocar a los clientes en mesas separadas manteniendo el distanciamiento social.
9. Previo al ingreso del cliente, debe tomársele la temperatura mediante un dispositivo electrónico de medición a distancia y advertirle que su permanencia dentro del establecimiento estará condicionada al empleo obligatorio de mascarilla y el cumplimiento de las medidas de bioseguridad dispuestas por la autoridad.
10. No se permitirá el ingreso de menores de edad o indocumentados, lo que se comprobará con la exigencia de presentación de documento de identidad válido y vigente, previo al ingreso al establecimiento.
11. Prohibición de fumar, tanto dentro del establecimiento en los espacios cerrados, como en los espacios abiertos, si el local tuviese esa disposición espacial.
12. En el caso de incumplimiento reiterado de las normas de seguridad al interior del establecimiento, se solicitará la salida del o los clientes infractores.
13. En el caso de incumplimiento de las medidas de seguridad sanitaria por parte de los asistentes al local, el propietario o administrador, suspenderá temporal o definitivamente las actividades, con el fin de precautelar las condiciones de operación adecuadas, y conforme las normativas dispuestas por la autoridad
14. No se permitirá el ingreso de clientes con bebidas o alimentos adquiridos fuera del local.
15. No se impedirá el ingreso de los servidores públicos competentes de control y vigilancia, para determinar el cumplimiento óptimo de las medidas de seguridad establecidas por la autoridad.

VIII. Requisitos para el manejo de desechos:

1. El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer conocimiento previo de los procedimientos de seguridad para tal efecto, para lo cual el jefe inmediato o su delegado deberá garantizar dicha capacitación.
2. Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con contenedores con tapas, fundas y accionados con pedal. Deberá asegurar el número de implementos suficientes acorde a su operación.
3. Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico en un tacho de basura (preferiblemente con tapa y pedal de apertura) dispuesto en el lugar; estos desechos no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje.
4. Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades competentes.

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 15 de 19

IX. Acciones necesarias previas al inicio de operaciones:

1. Contar con los permisos de funcionamiento correspondientes y a disposición de la autoridad de control competente cuando les sean requeridos, entre estos:
 - a. Permiso de Actividad Económica.
 - b. Permiso de Bomberos.
 - c. Registro Turístico.
 - d. Patente Municipal.
 - e. Certificado Ambiental.
 - f. Tasa de Seguridad Ciudadana.
 - g. Cumplir requerimientos contemplados en la normativa en general
2. Colocar en el establecimiento rotulado visible de número de emergencia 9-1-1.
3. Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y personas usuarias.
4. Se recomienda colocar mampara de acrílico en las barras, cajas de los establecimientos.
5. Redistribución del aforo del local de acuerdo con las recomendaciones de distanciamiento social (dos (2) metros de distancia entre mesas en espacios cerrados y espacios abiertos). Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.
6. La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a dos metros en espacios abiertos, y espacios cerrados.
7. En relación a las pistas de baile se deberá respetar el distanciamiento social entre parejas de 2 metros como mínimo.
8. Ubicación de pediluvio en zona de ingreso.
9. Contar con un termómetro para la toma de temperatura para el ingreso del personal y personas usuarias.
10. La no utilización de aires acondicionados por ser una fuente de propagación del virus.
11. Los establecimientos deberán observar los horarios permitidos por las autoridades de control competentes.
12. Actividades complementarias como mesas de billar, dardos, futbolines, presentación de bandas en vivo, proyectar partidos de fútbol están restringidas hasta nuevas disposiciones planteadas por el COE Nacional o COE Cantonal.
13. Se deberá dar cumplimiento estricto de las normativas locales en relación a decibeles permitidos para el uso de equipos de amplificación de música, considerar la importancia de que las personas usuarias de estos establecimientos puedan hablar sin gritar y puedan mantener distancia.
14. Evitar el uso de barras y fomentar el uso de las mesas, de tal forma que se evite la exposición directa entre empleados y clientes.

	Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19	MTT6-PRT-021
		Página 16 de 19

7. DISPOSICIONES FINALES

- Se entenderá que las actualizaciones realizadas a la Guía y Protocolos citados en este instrumento, reformará automáticamente el contenido de este Protocolo en lo que corresponda.
- Este instrumento, así como sus actualizaciones, estará vigente hasta que el COE Nacional disponga lo contrario.

	<p>Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19</p>	<p>MTT6-PRT-021</p>
		<p>Página 17 de 19</p>

ANEXOS

Anexo 01 Lavado de manos

¿Cómo lavarse las manos?

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

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



Mójese las manos con agua;

1



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

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



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

4



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

5



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

6



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

7



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

8



Enjuáguese las manos con agua;

9



Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.



Organización Mundial de la Salud



Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA



SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud no garantiza todos los procedimientos recomendados para comprobar si el contenido contenido en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye en garantía de mejor fe, en un espíritu de imparcialidad. Completar el texto la responsabilidad de la impresión y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no acepta ser responsable legalmente de los daños que pudieran resultar de su utilización. La OMS apoya a los miembros (Estados de la OMS) en su esfuerzo por mejorar el Programa de Control de Infecciones, el cual tiene como objetivo la reducción de la resistencia a los antibióticos.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA





	<p>Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19</p>	<p>MTT6-PRT-021</p> <p>Página 18 de 19</p>
--	---	--

Anexo 02 Desinfección de manos

¿Cómo desinfectarse las manos?

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

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

1a



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

1b



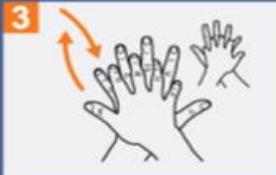
Frótese las palmas de las manos entre sí;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



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

4



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

5



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

6



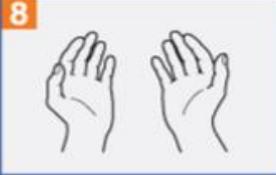
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



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

8



Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha revisado todos los procedimientos necesarios para garantizar la información contenida en este documento. Sin embargo, el usuario utilizará en cualquier momento de su vida, de sus propios y riesgos. Consulte al médico la importancia de la prevención y de sus riesgos. La Organización Mundial de la Salud no acepta ninguna responsabilidad de los daños que pueden ocasionar los usuarios. La OMS opera a su iniciativa y voluntad de Gracia (2010), se publica a los miembros del Programa de Control de Medicamentos, la certificación sobre la calidad de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA



	<p>Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su reapertura, en el contexto de la pandemia por la covid-19</p>	<p>MTT6-PRT-021</p>
		<p>Página 19 de 19</p>

Anexo 03 Colocación de mascarilla

CORRECTA COLOCACIÓN DE LA MASCARILLA

- Previo a realizar higiene de manos.
- Colocarse la mascarilla cubriendo la nariz y la boca, luego amarrarla tomando solamente las tiras.
- Moldear a la altura de la nariz para que quede cómoda y segura.
- Realizar higiene de manos




- Desamarrar las tiras.
- Eliminar la mascarilla en depósito de desechos, manteniéndola siempre de las amarras
- Realizar higiene de manos.





MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE TURISMO *Argentina*