

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS DE:**

- **PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y OPERADORES DE ENTREGA A DOMICILIO.**
- **RESTAURANTES**
- **CAFETERIAS.**
- **LOCALES DE COMIDA RAPIDA**
- **EMPRESAS O PERSONAS PARTICULARES CON PERMISOS DE REGISTRO SANITARIO, Y RUC QUE ELABORAN Y COMERCIALIZAN ALIMENTOS PREPARADOS PARA SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19**

MTT6-PRT AÑO 2020

- **GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA**
- **MUNICIPIO DE LOJA**
- **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**
- **MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**
- **AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA**

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

| Trabajo | Nombre/Cargo | Institución |
|----------------|---|----------------------------|
| Elaborado por: | Arq. Msc. Edison Mendieta Betancourt DIRECTOR DE PLANIFICACIÓN | MUNICIPIO DE LOJA |
| | Ing. Edwin Peñaherrera Aguilera | CAMARA DE COMERCIO DE LOJA |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Revisado por: | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Aprobado por: | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| Propuesta | Descripción de aportes/Institución | Fecha de revisión |
|-----------|------------------------------------|-------------------|
| 1 | Cámara de Comercio de Loja | 15/05/2020 |
| | | |
| | | |

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Tabla de contenido

| | | |
|------------|--|-----------|
| 1.1 | OBJETIVO GENERAL..... | 4 |
| 1.2 | ALCANCE..... | 4 |
| 1.3 | MARCO LEGAL..... | 5 |
| 1.4 | DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS..... | 5 |
| 1.5 | LINEAMIENTOS GENERALES..... | 6 |
| 1.6 | LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS..... | 6 |
| 1. | Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa:..... | 6 |
| 3. | Requisitos en el lugar de trabajo..... | 8 |
| | Gerente, Administrador o Propietario..... | 11 |
| - | Responsable del correcto cumplimiento de las normas de bioseguridad del personal de su empresa o negocio aprobadas por el COE Cantonal..... | 11 |
| - | Disponer de personal necesario bajo las modalidades de trabajo indispensables (trabajo en casa y presencial) para evitar posibles contagios..... | 11 |
| | Áreas Administrativas..... | 12 |
| 4. | Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones..... | 12 |
| 5. | Requisitos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería:..... | 13 |
| 6. | Requisitos para el manejo de desechos..... | 14 |
| 7. | Requisitos para el manejo de proveedores..... | 15 |
| 8. | Requisitos para el servicio a domicilio..... | 16 |
| 9. | Requisitos para el cliente..... | 16 |
| 1.7 | ACCIONES MÍNIMAS PARA EL INICIO DE OPERACIONES O SERVICIOS..... | 17 |
| | Anexo 01 Lavado de manos..... | 18 |
| | Anexo 02 Desinfección de manos..... | 19 |
| | Anexo 03 Colocación de mascarilla quirúrgica..... | 20 |
| | Anexo 04 Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19..... | 21 |
| | CASO SOSPECHOSO:..... | 21 |
| | Traslado del Personal:..... | 24 |
| | Durante la entrega de alimentos SIN CONTACTO..... | 25 |
| | Anexo 07 Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente..... | 26 |

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

1.1 OBJETIVO GENERAL

- Definir los lineamientos de referencia para el uso de equipos de protección personal, a fin de fortalecer la bioseguridad y medidas sanitarias para usuarios internos y externos de establecimientos de preparación de alimentos y operadores de entrega a domicilio, restaurantes, cafeterías, locales de comida rápida, empresas o personas con permisos de registro sanitario y Ruc que elaboren y comercialicen alimentos preparados; previo al reinicio de actividades en establecimientos para la reactivación económica en el cantón Loja, incluyendo medidas desde la evaluación en el punto de acceso y medidas de prevención en el transporte y entrega de productos.

ESPECÍFICOS

- Ejecución de medidas preventivas para garantizar la salud de los trabajadores y sus familias y ciudadanía.
- Control de transmisión del virus.
- Promover el cumplimiento de las recomendaciones actualizadas de las autoridades sanitarias y la normativa de seguridad alimentaria.
- Garantizar la continuidad en el procesamiento y distribución de la cadena alimentaria como servicio básico y fundamental para la población.

1.2 ALCANCE

- Todos los establecimientos de preparación de alimentos y operadores de entrega a domicilio, tales como restaurantes, cafeterías, locales de comida rápida, y demás empresas que estén dentro de esta actividad comercial que cuenten con el permiso de registro sanitario y Ruc en el Cantón Loja.

Los restaurantes, cafeterías y establecimientos de comida rápida podrán empezar a funcionar con aforo de personas cuando el COE NACIONAL lo apruebe y disponga su funcionamiento. Una vez autorizado indistintamente del semáforo que este activo en el Cantón, se aplicara este protocolo a fin de reiniciar las actividades en cada uno de los locales.

Los restaurants, cafeterías, y locales de comida que mantengan un establecimiento de atención al público podrán realizar la venta de sus productos vía telefónica con entrega a domicilio, previa cita; como también podrán hacerlo en su negocio colocando una rejilla o cinta de distanciamiento en su puerta a fin de evitar contacto entre comprador y despachador, quienes mantienen locales con espacio apropiado podrán realizarlo con ingreso del cliente hacia la caja de despacho, manteniendo la

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

señalética respectiva de distanciamiento (2 mt), esto se lo realizara con el fin ganar espacio en la vía pública y que non exista aglomeraciones. El local deberá guardar o apilar su mobiliario de mesas y sillas a fin de que ningún cliente pueda utilizarlo o sentarse a ingerir alimentos en el sitio, como también deberá abrir las ventanas para mantener el local ventilado.

1.3 MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador
- Ley de Seguridad Pública y del Estado
- Ley Orgánica de Salud
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias - COE
- Acuerdo Ministerial N° 00126-2020-Declaratoria de Estado de Emergencia Sanitaria, emitido por el Ministerio de Salud Pública
- Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.

1.4 DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

Caso sospechoso

- a)** Persona con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo/síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar, y sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica y un historial de viaje o residencia en un país/área o territorio que informa la transmisión local de la enfermedad COVID-19 durante los 14 días anteriores al inicio de los síntomas.
- b)** Persona con alguna enfermedad respiratoria aguda que, durante 14 días antes del inicio de la enfermedad, tuvo contacto con un caso confirmado o probable de infección de COVID-19, o trabajó o asistió a un centro de atención médica donde pacientes confirmados o probables infectados por COVID-19 fueron tratados.
- c)** Persona con infección respiratoria aguda grave (IRAG) sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica y que haya requerido hospitalización

Caso probable:

Un caso sospechoso para el cual la prueba para COVID-19 no es concluyente o si da positivo usando un ensayo de pan-coronavirus y sin evidencia de laboratorio de otros patógenos respiratorios.

Caso confirmado:

Persona con confirmación de laboratorio de la infección COVID-19, independientemente de los signos clínicos y los síntomas.

Bioseguridad:

La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico.

EPP:

Siglas para Equipo de Protección Personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. Incluye, pero no se limita a: guantes, mascarilla, gafas, mandil, casco, etc. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad

1.5 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 del cantón Loja y conforme a los lineamientos correspondientes a la semaforización que establezca el COE Cantonal de Loja, en el marco de la emergencia sanitaria y estado de excepción.

- Los establecimientos de los establecimientos de preparación de alimentos y operadores de entrega a domicilio, tales como restaurantes, cafeterías, locales de comida rápida, y demás empresas que estén dentro de esta actividad comercial que cuenten con el permiso de registro sanitario y Ruc en el Cantón Loja sujetos de este protocolo, deberán observar los horarios de atención establecidos por el COE Nacional.

De igual manera el aforo del establecimiento deberá cumplir con la disposición de aglomeración máxima de personas establecida de conformidad con la semaforización del cantón Loja, así como el distanciamiento entre personas

Trabajadores/as que no deben asistir al lugar de trabajo:

- a) Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, entre otros.) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación de un caso positivo.
- b) Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guardar la distancia interpersonal (2 metros) con un caso confirmado de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas, por un período de al menos 14 días. Durante ese período, el empleador dará seguimiento al personal para verificar si aparecen signos y síntomas de la enfermedad.
- c) Personas que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores, personas con discapacidad, embarazadas o personas que padecen enfermedades catastróficas o comorbilidades, por ejemplo: hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión, entre otras.
- d) Personas mayores a 55 años por estar considerado como de riesgo

1.6 LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

Para iniciar las actividades laborales en los lugares de trabajo, se deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos, que deberán ser asumidas por todo el personal que se encuentra directa o indirectamente involucrado con las actividades a aperturarse, con el fin que todos conozcan los protocolos y puedan adaptar las nuevas estrategias en cada área del proceso.

1. Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa:

- a) Higiene personal diaria
- b) Ropa limpia
- c) Uñas cortas
- d) Cabello recogido
- e) No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
- f) Utilizar prendas de mangas largas. Se recomienda que en lo posible cubra todo el cuerpo y 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, así como lavado de prendas.
- g) Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa.
- h) Si utiliza guantes, se deberá considerar los riesgos que implica el mal uso de los mismos. El uso de guantes por ningún motivo reemplaza el lavado de manos.
- i) Mantener distancia entre las personas de al menos un metro de distancia.
- j) Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
- k) No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.
- l) En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador y no ir al lugar de trabajo.
- m) En caso de estornudar, utilizar pañuelos desechables y, en caso de no poseer, usar el ángulo interno del codo

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

- a) En los desplazamientos realizados por medio de **transporte público, bus corporativo de la empresa u otro medio de transporte**, se deberá guardar la distancia interpersonal (1,5 metros) con las otras personas; además, del uso de mascarilla quirúrgica desechables las cuales serán dotados por parte de la institución, los mismos que serán desechados al momento de

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

- ingreso al establecimiento de preparación de alimentos en un basurero acondicionado solo para desechos de bioseguridad.
- b)** En caso de utilizar servicio privado (taxi) debe sentarse en el asiento posterior evitando viajar más de 2 personas y el dinero entregado por el conductor deberá ser rociado de alcohol antes de ser guardado en su bolsillo o monedero
 - c)** Cuando baje del transporte público o taxi y llegue a su trabajo o domicilio deberá desechar su mascarilla al ingreso, colocarlo en el basurero destinado para este fin en la empresa y en su domicilio.
 - d)** Si realiza el desplazamiento por medio de transporte público, evitar tomar unidades de transporte con mucha afluencia de pasajeros, se debe esperar la próxima unidad de transporte
 - e)** Llevar consigo un gel hidroalcohólico de 70° G.L. para uso personal
 - f)** En caso de estornudar, utilizar pañuelos desechables y, en caso de no poseer, usar el ángulo interno del codo

 - g)** Si se traslada a su lugar de trabajo a pie, en bicicleta, moto o scooter (motoneta vespa), es necesario que lleve mascarilla quirúrgica. Guarde la distancia interpersonal cuando vaya caminando por la calle.

 - h)** Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
 - i)** En el caso de transportes institucionales, las unidades deben aplicar procesos de desinfección tanto a la entrada y salida de las instalaciones de acuerdo con lo establecido en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Unidades de Transporte Público emitido por la Agencia Nacional de Tránsito.
 - j)** Lavado y desinfección de manos al llegar al lugar de trabajo como al regresar al domicilio.

3. Requisitos en el lugar de trabajo

El empleador debe:

EN GENERAL: Explicar el protocolo al inicio de la jornada laboral.

- Evaluar y monitorear el estado de salud de sus trabajadores diariamente. 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 deberán observarse los Lineamientos establecidos y cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Pre hospitalaria. **(Anexo 4).**
- Solicitar el retorno a casa del personal con signos o síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca,

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

Cansancio, o otros síntomas menos comunes como molestias y dolores, dolor de garganta, diarrea, conjuntivitis, dolor de cabeza, pérdida del sentido del olfato o del gusto, erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos de las manos o de los pies.

- Los síntomas graves son los siguientes:
Dificultad para respirar o sensación de falta de aire, dolor o presión en el pecho, incapacidad para hablar o moverse.

- 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:
 - Definición de caso sospechoso;
 - Definición de contacto;
 - Acciones a seguir frente a cada caso;
 - Protección para la atención al público;
 - Medidas personales y colectivas de protección y prevención;
 - Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo;
 - Canales de comunicación expeditos y ágiles;
 - Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento;
 - Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias;
 - Se recomienda designar un área de vestuario para el personal, área que deberá limpiarse de manera constante. La periodicidad de la limpieza de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga en lugar a desinfectar.
 - Promover los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento.
 - Cada establecimiento deberá proveer al personal de los equipos de protección personal (mascarillas, guantes) e higiene, necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta.
 - Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel, mismos que deben contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), así como también, deben contar bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.
 - Se recomienda adaptar en el área de lavado de manos que tenga los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos.
 - Hacer cumplir la disposición sobre el distanciamiento, el cual consiste en espacios abiertos, deberá mantener una distancia de al menos 1,5

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

metros entre persona y persona, incluido los empleados, (dos metros en espacios cerrados).

- 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.
- 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.

El personal debe:

EN GENERAL:

- Desinfectar el calzado, en pediluvios que deben estar a la entrada de cada establecimiento.
- Colocar un pediluvio con rampla con material absorbente para secado del calzado
- Desinfectar el calzado
- Aumento de la frecuencia de lavado 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?

- Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos;
 - Después de ir al baño;
 - Después de toser o estornudar;
 - Después de manipular dinero;
 - Después de cargar cajas u objetos sucios;
 - Después de recoger o manejar desechos;
 - Entre actividades de producción para evitar la contaminación cruzada;
 - Antes y después de usar guantes y mascarilla;
 - Después de utilizar productos químicos o de limpieza;
 - Antes y después de la recepción de producto;
 - Después de ingerir alimentos o bebidas;
 - Cada vez que sus manos se ensucien por alguna actividad.
- Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc.
 - Utilizar de manera imprescindible gafas y mascarilla que se encuentren estandarizadas y autorizadas por el ARSA como N95 importadas, FFP2 y KN95 nacionales sin válvula para quienes realizan trabajos de manejo de alimentos y personas que tienen contactos con clientes, considerando las instrucciones de sus características de uso y tiempo de duración.

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

- Utilizar también mascarillas en espacios abiertos que eviten el contagio.
- La mascarilla debe cubrir boca y nariz y se debe desechar una vez que esté mojada sucia, depositándola en el recipiente dispuesto para el manejo de residuos sólidos. (Anexo3).
- Los guantes deberán utilizarse cuando la actividad lo amerite. En caso que el uso sea necesario se recomienda que éstos sean desechables de forma diaria y se encuentren en buen estado (una vez usados se deben desechar en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos y realizar lavado de manos). Por ningún motivo esto reemplazará el lavado de manos constante.
- Los guantes deberán cambiarse cada vez que el personal:
 - Toque superficies que no hayan sido previamente desinfectadas.
 - Toque su rostro u otras partes del cuerpo.
 - Salga o se ausente momentáneamente del área de preparación de alimentos.
 - Utilice el sanitario.
- Se debe asegurar el respeto de las distancias de seguridad en las zonas comunes (entradas, sala de comedor).
- En las colas de entrada/salida/acceso a zonas comunes se señalará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de dos metros entre persona. Si por motivos de espacio, esto no fuera posible, los empleados deberán utilizar mascarilla suministrada por la empresa. Se deberán instalar señaléticas y/o letreros que recuerden a empleados las distancias necesarias para precautelar su seguridad.
- En restaurantes, cafeterías y burgués de aforo de más de 10 personas con espacios abiertos se deben establecer señalética unidireccional de obligación que muestren los recorridos desde la entrada hasta la salida el punto de seguridad a fin de evitar congestionamiento y señalética de prohibición en donde indique quienes deben pasar porque cumplen los requisitos de seguridad.
- Siempre que sea posible, es necesario dedicar una puerta de entrada y otra de salida y asegurar la presencia de medios de limpieza adecuados para el lavado de manos.
- Siempre que sea posible, se dejarán las puertas y torniquetes abiertos para evitar la necesidad de abrirlos.
- A la entrada y salida de los centros de trabajo tomar la temperatura a todas las personas (Colaboradores y visitantes), si hay una persona que tenga más de 38°C se le debe proporcionar una mascarilla y dirigirle hacia la zona de aislamiento temporal.
- Recomendar que al saludar con los compañeros evitar el contacto (manos, besos, abrazos).

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

- Se debe recomendar lavarse las manos y tomar temperatura antes de salir e impartir recomendaciones a los colaboradores para la llegada a sus hogares.
 - Colocarse el uniforme o ropa de trabajo limpia y buen estado de la misma para iniciar sus labores. En caso de no contar con uniforme, utilizar mandil.
 - El personal que manipula alimentos deberá estar correctamente uniformado, para acceder adecuadamente a sus áreas de trabajo.
- Utilizar protección de cabello para el personal que lo requiera.
 - 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).
- Mantener una aplicación constante de alcohol o alcohol gel, sobre todo al contacto de objetos.
 - Mantener el distanciamiento social entre el personal de trabajo, así como con las personas usuarias de al menos un (1) metro en espacios abiertos y dos (2) metros en espacios cerrados.
 - En el caso de haberse expuesto de forma directa a un paciente confirmado para la COVI-19 se debe cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Pre hospitalaria. (Anexo 4)

ESPECÍFICOS:

Personal de atención directa al usuario

- Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
- De preferencia se recomienda adoptar un medio (ejemplo: papel-menú impreso para selección, medio digital u otros) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
- Desinfectar los menús/cartas/esferos después de cada uso.
- Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias.

Gerente, Administrador o Propietario.

- Responsable del correcto cumplimiento de las normas de bioseguridad del personal de su empresa o negocio aprobadas por el COE Cantonal.
- Asignar los recursos humanos, técnicos y financieros para la implementación del presente protocolo.
- Disponer de personal necesario bajo las modalidades de trabajo indispensables (trabajo en casa y presencial) para evitar posibles contagios.
- Disponer del personal para brindar charlas, capacitaciones y recursos necesarios para promover la disminución y prevención de contagios.

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

Áreas Administrativas.

- El uso del equipo de protección personal es limitado, pero se deben implementar una práctica de trabajo seguro que incluya los procedimientos para un trabajo apropiado que se utilizan para reducir la duración, frecuencia o intensidad de la exposición a un riesgo de contagio, el uso de mascarilla y gafas en caso de contacto directo con clientes, entre estos están los cargos u ocupaciones de trabajo como: contables, auxiliares administrativos, jefe de ventas, de compras, de logística, etc. deben cumplir la normas básicas descritas en los anexos 1 y 2.

Cajeros:

- Deberán tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos.
- Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel, paños húmedos, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).
- Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral. (Anexo 1 y 2)
- Esferos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso
- 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.
- Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.). Evitar el pago de dinero en efectivo.
- Se recomienda utilizar facturación electrónica. Evitar la firma de recibos, voucher, facturas, etc.

Guardias de seguridad:

- Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
- Cumplir con las normativas de bioseguridad en el uso de mascarillas y guantes según sea considerado.

Otras funciones:

- Cada establecimiento deberá analizar los diferentes puestos de trabajo, sus riesgos y definir las medidas a seguir en cada caso.

4. Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones

- Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberá levantar procedimientos de limpieza y llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento.
- Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

ajuste a la realidad de su operación. Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento, como del baño, cocina, etc.

- 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.
- 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).
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Se recomienda reforzar la limpieza de:
 - Computadores, pantallas, mouse, teclado.
 - Puertas, manubrios, interruptores de luz.
 - Llaves de agua, dispensadores de jabón y desinfectante, dispensadores de papel, secadores de manos.
 - Superficies de trabajo.
 - Menús, esferos.
 - Counters, mesas, sillas.
 - Trampas de grasa, lavabos, mesones, equipos de cocina.
 - Baños y vestidores.
 - Sistema de aire (ductos o equipos de enfriamiento)
 - Otras que se consideren de riesgo.
- Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, mostradores de bufettes, etc., y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes como empleados.
- Cada establecimiento deberá definir los químicos a utilizar, 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>
- Los establecimientos deberán establecer una frecuencia de cambio de paños, que NO comprometa la inocuidad de los alimentos y la salud de las personas.
- Realizar la desinfección diaria de los vehículos utilizados para el transporte y distribución de alimentos y quien lo realiza deberá utilizar la vestimenta que cumpla con las medidas de bioseguridad. Antes de la desinfección del vehículo, la persona designada para la limpieza deberá utilizar guantes y mascarilla.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

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.

- El administrador del establecimiento de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías 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, el mismo que deberá ser revisado en los controles realizados por las autoridades competentes en control sanitario.

5. Requisitos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería:

- 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.
- 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 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.
- Mesas, mantelería, individuales lavables:
 - Aumentar la frecuencia de cambio entre comensales
 - Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.
- La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60-90 °C con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usando una configuración caliente o plancha de vapor. La mantelería sucia no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel. Use guantes desechables y un delantal de plástico. Limpie todas las superficies y el área alrededor de la lavadora después de cada uso. Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería. Se podrá utilizar mantelería/ individuales desechable o plástica, la cual deberá desinfectarse o eliminarse después de cada uso.
- Lávese las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia. Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos; si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado.

6. Requisitos para el manejo de desechos

- El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

conocimiento previo de los procedimientos de bioseguridad.

- El personal tiene la obligación de realizar el proceso de higiene y sanitización previo a su reintegro a otras áreas o actividades.
- Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con recipientes y fundas en número y tamaño suficiente acorde a la operación.
- Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico (funda 1) 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. Acorde al Protocolo de manejo de desechos generados ante evento coronavirus COVID-19 de la Mesa Técnica de Trabajo 1 (Anexo5)
- Cuando se haya llenado las tres cuartas partes (3/4) de la funda 1, los desechos deberán ser rociados cuidadosamente con solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido en un litro de agua) lo más uniforme posible, no se debe humedecer en exceso los desechos, a fin de evitar que escurra líquido por la funda; posterior a esto se deberá cerrar la funda con doble nudo.
- La funda 1 debe ser introducida en una segunda funda de plástico (funda 2). De igual forma que en el caso anterior se rociará cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua) en los desechos de la funda 2 lo más uniforme posible, a fin de evitar que escurra líquido por la funda, y posteriormente esta se cerrará fuertemente con doble nudo, evitando que la funda 1 interfiera con el cierre de la funda 2.
- La funda 2, se depositará en la funda de plástico (funda 3) con el resto de los residuos, en la cual no se deberá incluir residuos que puedan causar ruptura en la funda, así como también se cerrará fuertemente con doble nudo para evitar que la abran, evitando que la funda 2 interfiera con el cierre de la funda 3. Se deberá rociar cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua) sobre la parte externa de la funda 3, evitando humedecer en exceso a fin de evitar que escurra líquido por la funda.
- Posterior al rociado de la funda 3 con la solución desinfectante, de ser el caso, esta debe almacenarse en un lugar adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas, en un tiempo no menor a 72 horas (3 días).
- La funda 3 se dispondrá acorde a la modalidad y horario de recolección de desechos comunes que realice el Gobierno Autónomo Descentralizado dentro de su jurisdicción.
- No se debe realizar la disposición de la funda 3 fuera de los horarios y frecuencias de recolección.
- Inmediatamente después de que el encargado de sacar la funda 3, para su posterior recolección por parte del GAD, realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades sanitarias competentes.

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

7. Requisitos para el manejo de proveedores

- Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de manejo de proveedores.
- 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:
 - Uso de mascarilla al momento de la entrega.
 - Uso de guantes nuevos al momento de la entrega.
 - Desinfección de calzado.
- 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:
 - Uso de mascarilla y guantes al momento de hacer las compras
 - Desinfección de las compras una vez que lleguen al establecimiento
 - Cambio de vestimenta y desinfección de calzado una vez que se ingrese al establecimiento

8. Requisitos para el servicio a domicilio

- Observar lo establecido en el Protocolo que deben cumplir los establecimientos de alimentación colectiva y para quienes prepararen y entreguen alimentos, emitido por ARCSA. (Anexo 6)
- De igual manera dar cumplimiento a lo establecido en la Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente, emitido por la MTT6. (Anexo 7)
- Los alimentos deberán prepararse siguiendo las normas de seguridad alimentaria vigentes.
 - El personal repartidor deberá cumplir las normas del establecimiento y mantener la distancia al menos de dos metros para el retiro de los pedidos.
- Se deberá evitar aglomeraciones durante el retiro de pedidos.
 - Los procesos de entrega en domicilio deberán realizarse con mayores medidas de seguridad para prevenir tanto el contagio del cliente como de los repartidores. Para esto se deberá:
 - Aumentar la frecuencia de limpieza de los transportes usados para este fin.
 - Los alimentos deberán ir en recipientes adecuados y sellados. Se puede optar por un sello de seguridad o un medio que evite la adulteración de los alimentos

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

- durante el transporte.
- El equipo para traslado: caja, mochila, cooler, u otros, dónde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, deberán ser limpiados y sanitizados después de cada entrega.
- Si el traslado se realiza en vehículo, se deberá mantener éste en perfectas condiciones de higiene y se deberá colocar una protección desechable debajo del pedido.
- El repartidor asistirá a su entrega utilizando todos los equipos de protección necesarios.
- Durante la entrega se deberá mantener la distancia de al menos dos (2) metros entre el cliente y el repartidor.
- Se deberán priorizar pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se deberá generar procedimientos de pago y firma de vouchers para evitar los contagios.
- Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el COVID-19.
- El repartidor deberá tener un dispensador personal de solución desinfectante, para su uso continuo. El repartidor deberá utilizar alcohol o alcohol gel antes y después de entregar el pedido.

9. Requisitos para el cliente

- A los clientes se les deberá solicitar:
- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional para el comportamiento ciudadano.
- Verificar que los usuarios al ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento social y utilicen los materiales de desinfección disponibles en el establecimiento, incluida la desinfección de calzado, así como también el uso de mascarilla y guantes.
- Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
- Uso del alcohol gel al 70% dispuesto para clientes.
 - Mantener la distancia de al menos un metro entre personas, en establecimientos ubicados en espacios abiertos y al menos dos metros en establecimientos ubicados en espacios cerrados.
 - Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Nacional. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas.

1.7 ACCIONES MÍNIMAS PARA EL INICIO DE OPERACIONES O SERVICIOS

- Colocar en el establecimiento rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171
- Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y personas usuarias.

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

- La capacidad y aforo de los establecimientos será el que corresponde a la semaforización establecida por el COE Cantonal.
- Redistribución del aforo del local de acuerdo con las recomendaciones de distanciamiento social (dos (2) metros en espacios abiertos). Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.
- En caso de restaurantes, 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 un metro en espacios abiertos, y superior a dos (2) metros de distancia entre mesas en espacios cerrados y un superior a un metro en espacios abiertos). Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.
- 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 un metro en espacios abiertos, y superior a dos (2) metros en espacios cerrados.
- Mantener señalética de entrada y salida del local como también rutas hacia baños, y circulación dentro del local.
- Se debe eliminar la utilización de dispensadores colectivos de agua por centros de contaminación
- Se debe eliminar el uso de saleros, y embaces de pimienta, ají y otros productos de uso general en la mesa por centros de contagio


**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL
ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA**

Anexo 01 Lavado de manos

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA

¿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 Sírvese 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 ha tomado todas las precauciones necesarias para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Complete a todo la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudieran ocasionar su utilización. La OMS apoya a los hospitales Universitarios de Gender (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, en particularmente activa en la realización de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Lenin

Rede contra Hala

EL GOBIERNO DE TODOS

exo 02 Desinfección de manos

An

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS, PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID- 19
CANTÓN LOJA

¿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;



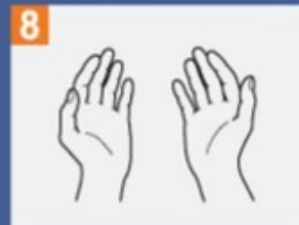
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápidolo 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 tomado todas las precauciones necesarias para asegurar la información contenida en este documento. Sin embargo, el usuario publicado se distribuye en general de forma libre, ya sea escrita o impresa. Comparte el texto la responsabilidad de la información y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudieran ocasionar su utilización. La OMS ignora a las fracciones (transmisión de COVID-19), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Loja

Así es Loja

EL GOBIERNO
DE TODOS

Anexo 03 Colocación de mascarilla quirúrgica

CORRECTA COLOCACIÓN DE LA MASCARILLA QUIRÚRGICA

- 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.



Anexo 04 Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19

Emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Pre hospitalaria. Se encuentra en el siguiente link:

<https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/Protocolo-para-el-aislamiento-preventivo-obligatorio-en-personas-con-sospecha-y-positivo-a-COVID-19-v-2.1.pdf>

CASO SOSPECHOSO:

Se considera caso sospechoso aquel que cumpla con uno de los siguientes criterios:

1. Paciente con enfermedad respiratoria aguda de cualquier nivel de gravedad que incluya al menos uno de estos signos o síntomas: fiebre, tos o dificultad respiratoria y, además que cuente con antecedente de viaje o residencia en los 14 días previos al inicio de los síntomas a otra ciudad del territorio nacional o algún país que reportan transmisión local a la OMS.
Quienes hayan mantenido contacto con casos confirmados por el nuevo coronavirus COVID19 en los 14 días previos al inicio de síntomas.
2. Pacientes con infección respiratoria aguda grave caracterizada por fiebre, tos, dificultad respiratoria y que requieren hospitalización, sin causa identificada.
Caso Probable Se considera caso probable a la persona a la cual se le realizó las pruebas para coronavirus (COVID-19) y cuyo resultado no fue concluyente por parte del laboratorio, o para quienes las pruebas fueron positivas en un ensayo de laboratorio.

CASO CONFIRMADO:

Se considera caso confirmado a la persona a quien se le realizó una prueba con confirmación de laboratorio de coronavirus (COVID-19), independientemente de los signos y síntomas clínicos. (OMS, Global Surveillance for human infection with novel coronavirus COVID-19, 2020).

QUE HACER SI UNA PERSONA ESTA INFECTADA EN EL TRABAJO. -

Si una persona presente en el establecimiento desarrolla fiebre y síntomas de infección respiratoria como la tos, debe comunicarlo inmediatamente a la oficina de personal y, en paralelo, el empleado será llevado, a la mayor brevedad posible, al servicio de prevención de la empresa o comunicarlo al propietario del negocio, los cuales, tras analizar la situación del empleado,

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS
PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO
DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-
19

CANTÓN LOJA

decidirán si debe ser remitido al servicio público de salud para que valore el caso y los pasos a seguir con sus contactos. Debe hacerse de acuerdo con las disposiciones de la autoridad sanitaria y el establecimiento debe proceder inmediatamente a notificar a las autoridades sanitarias competentes y a los números de emergencia de COVID-19, conforme información oficial, se deberá llamar a la línea gratuita 171 o 911 para que un médico evalúe su caso o acudir al establecimiento de salud del Ministerio de Salud Pública más cercano, para realizarse la valoración médica correspondiente.

INVESTIGACION DE CAMPO POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA LOCAL O NACIONAL:

De existir la confirmación de un caso en el centro de trabajo, la empresa o institución deberá brindar todas las facilidades para la investigación de campo, misma que permitirá realizar el censo de contactos y el seguimiento de trabajadores o servidores públicos sospechosos, así como asegurar la detección oportuna de estos casos.

Anexo 05 Protocolo de manejo de desechos generados ante Evento Coronavirus COVID19

Emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 1 Agua segura, saneamiento y gestión de residuos. Se encuentra en el siguiente link:

<http://www.calidadsalud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/MTT1-PRT-002-VERSIO%CC%81N-4-PROTOCOLO-MANEJO-DE-DESECHOS-COVID-19.pdf>

TIPOS DE GENERADORES TIPO 1:

Domicilios, albergues y hoteles donde se encuentren aislados pacientes por sospecha o positivos a COVI D-19

TIPO 2: Los establecimientos de Salud de atención temprana o inicial a personas que presentan los síntomas de COVID19 (Primer Nivel de atención de salud).

TIPO 3: Los establecimientos de Salud destinados a la atención de pacientes confirmados con COVID 19 (Segundo y Tercer nivel de atención de salud).

GESTIÓN INTERNA DE DESECHOS POR TIPO DE GENERADOR.

A continuación, se establece los siguientes lineamientos para la gestión interna de los desechos por tipo de generador ante el evento COVID-19: 20-03-2020

PROTOCOLO DE MANEJO DE DESECHOS GENERADOS ANTE VERSIÓN 3 EVENTO CORONAVIRUS COVID-19

Tipo 1: Los desechos generados en áreas donde se encuentren pacientes con sospecha y positivos a COVID-19 en aislamiento domiciliario, deberán ser manejados de la siguiente manera:

- Los desechos del paciente, incluido el material desechable utilizado por la persona enferma (Guantes, pañuelos, mascarillas), se deben eliminar en una funda de plástico (funda 1) en un tacho de basura (preferiblemente con tapa y pedal de apertura) dispuesto en la habitación; estos desechos no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje(I).
- La funda de plástico (funda 1) debe cerrarse con doble nudo para dificultar que abran nuevamente la funda e introducirla en una segunda funda de basura (funda 2), junto a la salida de la habitación del paciente aislado, donde además se depositarán los guantes y mascarilla utilizados por el cuidador y se cerrará adecuadamente antes de salir de la habitación (I).
- La funda 2, con los desechos anteriores, se depositará en la bolsa de basura (funda 3) con el resto de los residuos domésticos. La funda 3 también se cerrará con doble nudo para evitar que la abran(I).
- La funda 3 se dispondrá acorde a la modalidad y horario de recolección de desechos comunes que realice el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal dentro de su jurisdicción(I).
- Se debe evitar la disposición de la funda 3 antes del horario de recolección(I).
- Inmediatamente después de que el encargado de sacar la funda 3 para su posterior recolección por parte del GAD, realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.

RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE DESECHOS POR TIPO DE GENERADOR Tipo 1:

La recolección y transporte de desechos, estará a cargo del GAD Municipal, respetando y cumpliendo con las frecuencias y horarios que hayan establecido dentro de su jurisdicción.

Posterior a las actividades de recolección y transporte de estos desechos, los prestadores de estos servicios, deberán realizar el lavado y desinfección 20-03-2020 PROTOCOLO DE MANEJO DE DESECHOS GENERADOS ANTE VERSIÓN3 EVENTO CORONAVIRUS COVID-19 del vehículo, cumpliendo con sus protocolos internos para evitar la exposición de las personas a agentes infecciosos.

Anexo 06 Protocolo que deben cumplir los establecimientos de alimentación colectiva y para quienes prepararen y entreguen alimentos

Emitido por ARSCA. Se encuentra en el siguiente link:

https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS_ALIM_COLECTIVA.pdf

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS
PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO
DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-
19
CANTÓN LOJA

ESTRATEGIAS DE INFRAESTRUCTURA

El aforo de personas a los locales se reducirá en un 70% en una primera fase, una vez que los semáforos sean positivos y la curva de la pandemia empiece a decrecer se seguirá aumentando el porcentaje de aforo, tomando en cuenta las medidas tomadas por el órgano regulador que es el COE NACIONAL.

PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOCALES.

Se debe realizar una exhaustiva limpieza y luego proceder a la desinfección de locales. Se debe mantener ventilados los espacios cerrados, a fin de que el aire que se respira sea seguro.

El hacinamiento y la ausencia de ventilación son factores de transmisión.

Los productos químicos a utilizarse son biosidas, por sus propiedades que contienen, por lo que hay que tener en cuenta que los mismos deben estar aprobados POR EL ARSA y contener registro sanitario.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOCALES Y PUESTOS DE TRABAJO.

Parte fundamental para que no se desarrolle el virus es la limpieza y desinfección de puestos de trabajo.

- Escritorios limpios
- Limpieza de polvo
- Desinfección del local
- Colocación de bioprotectores. (alcohol, gel, servilletas)
- Personal con bioprotección.
- Colocación de pediluvios, mantas para secado de calzado y control de su utilización.
- Baños y corredores limpieza concurrente.

EVALUACIÓN Y PREPARACIÓN PARA QUIENES PREPARAN LOS ALIMENTOS QUE VAN A SER ENTREGADOS A DOMICILIO.

Antes de ingresar al establecimiento el empleado deberá verificar su estado de salud en el domicilio diagnosticando sus síntomas.

- No tener Fiebre (por encima de 37°C)
- No tener Tos.
- No tener sensación de falta de aire
- No tener afecciones respiratorias (gripe)

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS
PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO
DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-
19
CANTÓN LOJA

En caso de presentar estos síntomas abstenerse de ir al lugar de trabajo e informar a su patrono o dpto. correspondiente y auto aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa recuperación.

Traslado del Personal:

- El traslado del personal debe ser en unidades que hayan sido previamente desinfectadas e higienizadas.
- El personal debe utilizar desde que sale de su casa mascarilla y guantes, mismos que serán desechados al momento de ingreso al establecimiento de preparación de alimentos.
- El personal debe sentarse en las unidades de transporte saltando una fila.
- Toda unidad de transporte debe ser desinfectada al ingresar y salir de la planta donde se preparan los alimentos.

Durante la preparación de los alimentos y despacho del producto.

- Se debe mantener el distanciamiento social de 2 m entre cada estación de trabajo, por lo que se debe hacer un análisis de riesgos por establecimiento para garantizar que no existan aglomeración de personas y se cumpla este distanciamiento mínimo.
- Todo el personal de trabajo deberá utilizar mascarillas y guantes para la preparación de los alimentos, garantizando la inocuidad de los mismos.
- Cuando una orden se encuentre lista para ser despachada, se deberá colocar el producto en una ventanilla en una bolsa en la cual se colocarán los alimentos dentro de cajas de cartón o material envolvente y mediante señalética sobre la ventana pedirá al repartidor tomar el medido, garantizando el distanciamiento social de 1,5m.
- Una vez entregado el pedido el empleado cerrará la ventana y limpiará la superficie rociando alcohol en spray al 70%.

Durante la entrega de alimentos SIN CONTACTO

Para la entrega de alimentos se deberá tomar en consideración las siguientes recomendaciones:

Repartidor

- Los repartidores deberán utilizar mascarilla y guantes durante todo el proceso de traslado de los alimentos, desde la recepción hasta la entrega final.

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS
PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO
DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-

19

CANTÓN LOJA

- El repartidor depositará el envío en la puerta del destinatario, llamará y tomará la máxima distancia posible, al menos 1,5 m.
- Es importante que mediante las plataformas virtuales de las empresas de entrega se realicen anuncios regulares para recordar a sus clientes seguir los consejos de distanciamiento social.
- Se recomienda que las empresas habiliten, si aún no disponen de ello, el pago online a través de la web o aplicación virtual evitando en todo momento cualquier tipo de contacto físico.

PRUEBAS DEL COVID19.-

Como Cámaras de la Producción solicitamos que el Estado adquiriera a través del Ministerio de Salud o Municipio y se encargue de realizar las pruebas rápidas del covi19 a los empleados por lo menos 1 vez mensualmente durante 3 meses desde la apertura del negocio o empresa.

EQUIPAMIENTO DE BIOSEGURIDAD PARA EL PERSONAL DE SERVICIOS DE LIMPIESA

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| • MASACARILLA DE TELA | REUSABLE |
| • OVEROL ANTICLORO Y ANTIFLUIDOS | REUSABLE |
| • DELANTAL DE PLASTICO (IMPERMEABLE) | REUSABLE |
| • GUANTES DE LATEX | REUSABLE |
| • GAFAS DE PROTECCION | REUSABLE |
| • COFIA | REUSABLE |
| • BOTAS DE GOMA | REUSABLE |

EQUIPAMIENTO DE BIOSEGURIDAD PARA EL PERSONAL ADMINISTRATIVO

- | | |
|-------------------------|-------------|
| • MASCARILLAS | REUSABLE |
| • GAFAS DE PROTECCION | REUSABLE |
| • GUANTES DE NITRILE | DESECHABLES |
| • TERMOMETRO INFLARROJO | |
| • OVEROLES ANTIFLUIDO | |

PRODUCTOS Y EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD PARA USO EN INSTALACION

- ACOHOL DE 70° G.L. PARA CADA PUESTO DE TRABAJO
- ALCOHOL DE 70° G.L. PARA
- GEL ANTIBACTERIAL PERSONAL
- GEL ANTIBACTERIAL PARA USO DE CLIENTES
- DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA
- TOALLAS DE PAPEL
- DISPENSADOR DE JABON
- DISPENSADOR DE ALCHOL O GEL HIDROALCOLICO 70° G.L.
- PEDILUVIOS CON RAMPLA PARA DESINFECCION DE CALZADO, TAMAÑO (57 X 37)

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS
PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO
DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-
19

CANTÓN LOJA

- PEDILUVIOS CON RAMPLA PARA SECADO DE CALZADOS, TAMAÑO (57 X 37)
- MANTAS PARA SECADO DE PIES
- CLORO
- DETERGENTE
- JABON LIQUIDO
- BASURERO (ROJO) PARA DESECHOS DE BIOSEGURIDAD UTILIZADOS (CONTAMINADOS)
- BOMBAS PARA DESINFECCION (Negocios Pequeños)
- TUNELES DE SANITIZACION (Restaurant y Negocios con más de 20 empleados)

ADECUACIONES DE INSTALACIONES. -

- LAVAMANOS CON SENSOR AUTOMATICO PARA AGUA FRIA Y CALIENTE
- SISTEMA DE VENTILACION LOCALIZADO
- FILTROS DE LATA EFICIENCIA EN SISTEMA VENTILACION LOCALIZADO
- ASPERSOR AUTOMATICO DE VERICIDAS
- AIREAMIENTO DE ESPACIOS DE TRABAJO
- POLITICA DE ESCRITORIO LIMPIOS

Anexo 07 Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente

Emitida por la Mesa Técnica de trabajo 6 Medios de vida y productividad. Se encuentra en el siguiente link:

https://drive.google.com/file/d/14cn_qrwvM_1z8ZsIDr1Q3VozS4Kio8Yt/view

Cliente Final

- En la medida de lo posible el cliente deberá pagar por adelantado con una tarjeta de crédito vía web, no se deberá realizar el pago mediante tarjeta de crédito y débito durante la entrega.
- En caso de que no se pueda realizar el pago previamente con tarjeta, el cliente deberá colocar el dinero exacto en un sobre para evitar que el repartidor tenga que entregar cambio, ingresará a su domicilio y el repartidor podrá tomar el mismo y retirarse del domicilio.
- En caso de que se deba entregar cambio el cliente escribirá en el sobre el valor de cambio y esperará que el repartidor toque el timbre, tomará 5 segundos mientras existe el distanciamiento y tomará el cambio dentro del sobre entregado anteriormente y deberá desinfectarlo rociándolo con alcohol 70%.

Instrucciones a seguir en los hogares al recibir los alimentos

Debido a que el COVID-19 puede permanecer en superficies de cartón

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE
BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS
PREVIO A SU REAPERTURA, EN EL ÁMBITO
DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-
19

CANTÓN LOJA

y plástico por hasta 5 días se recomienda:

- Desechar los empaques de cartón o fundas plásticas de los alimentos y tomar únicamente las cajas que se encuentran en el interior con los alimentos preparados.
- Al recibir la comida, se deben transferir los alimentos de su empaque a un plato, posterior a esto deseche el empaque.
- Lavarse muy bien las manos con abundante agua y jabón antes de consumir cualquier alimento.

Anexo 08 Comunicación Masiva.

La Cámara de comercio a través de sus canales de comunicación, redes sociales, infografías y entrevistas en radio y televisión realizara una campaña masiva de información a los comerciantes con el fin de concientizarlos y que cumplan los protocolos expuestos en este documento.

Anexo 09 Sanciones:

Conscientes del compromiso adquirido con el COE Cantonal y con la ciudadanía, de no cumplir con lo aprobado por el organismo estaremos sujetos a las sanciones que los organismos pertinentes norman para el normal desarrollo de las actividades comerciales aprobadas.

BIBLIOGRAFIA

- **GUÍA Y PLAN GENERAL PARA EL RETORNO PROGRESIVO A LAS ACTIVIDADES LABORALES ELABORADO POR EL COE**
- **PROTOCOLO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE QUITO SOS RESTAURANTES**
- **REPÚBLICA DEL ECUADOR, MINISTERIO DEL TRABAJO ACUERDO MINISTERIAL Nro. MDT-2020-094**
- **GUIA POST CUARENTENA CCQ**
- **DATOS DE OMS**

Documento presentado por las Cámara de Comercio de Loja, en base a las consideraciones y formatos entregados por la mesa de trabajo #6 Medios de Vida y Productividad del COE Cantonal.