



**CÁMARA DE COMERCIO
Y LA PRODUCCIÓN
DE PUNO**



**CENTRO DE
ESTUDIOS
ECONÓMICOS**
CÁMARA DE COMERCIO Y LA PRODUCCIÓN DE PUNO

Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para actividades en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio

Fase 1

**Realizado: Centro de Estudios Económicos
Cámara de Comercio de Puno**



Foto: Andina

I. ALCANCE:

Aplica a todo el personal, terceros, visitantes y clientes de Restaurantes y Servicios Afines involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa.

II. PROCESOS OPERATIVOS

A. COMPRA

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP (equipo de protección personal)
3. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
4. Debe portar EPP de contingencia durante la compra.

Durante la actividad

1. Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
2. Mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
3. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
5. Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.

Después de la actividad

1. Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas de bioseguridad descritas.
2. Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación.
3. Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.

B. RECEPCIÓN

Descripción de las medidas de bioseguridad.

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP ((equipo de protección personal)
3. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
4. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
2. Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
3. Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.). que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
4. Usar los delantales en todo momento de la operación.
5. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
2. Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
3. Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

A. ALMACENAMIENTO

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP (equipo de protección personal)
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.
5. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

Durante la actividad

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

B. ACONDICIONAMIENTO

Descripción de las medidas de bioseguridad.

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.
3. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.
4. Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).
5. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

C. PREPARACIÓN DE PEDIDOS

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

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

Durante la actividad

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

Después de la actividad

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

A. DESPACHO Y ENTREGA

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
2. Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
3. Verificar que el personal cuente con los EPP.
4. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
5. Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
6. Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

Durante la actividad

1. Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
2. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
3. Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
4. Definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (02) metros (ver Anexo N° 08).
5. Establecer, en el caso de entrega en la empresa, que el despachador no realice ningún tipo de cobro. Asegurar que la interacción entre el personal de cobro y cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.
6. Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.
7. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
8. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
9. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
10. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

Después de la actividad

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

A. REPARTO

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.
2. Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.
3. Desinfectar el contenedor donde se coloca los pedidos.

4. Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.
5. Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
6. Planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos.

Durante la actividad

1. Entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.
2. Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago.
3. Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas de bioseguridad.
4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
5. Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).
6. Verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega.
7. Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

Después de la actividad

1. Limpiar y desinfectar las superficies del vehículo y el contenedor, al retornar a la empresa.
2. Desechar los EPP en los tachos destinados a residuos peligrosos.
3. Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.

I. VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD

* Los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según la jurisdicción, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.

* El MINSA, a través de sus organismos descentralizados, brindará asistencia técnica a las municipalidades para que realicen una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.

* La vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevarán los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos. Se deben cumplir con todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas por la empresa, para evitar el contagio de COVID-19.