



RECOMENDACIONES DE OPERACIÓN EN ATENCIÓN A LA PANDEMIA POR COVID-19 RESTAURANTES, SODAS Y BARES

Versión: 001	Fecha de aprobación:
--------------	----------------------

Elaborado por: <ul style="list-style-type: none">• Municipalidad de Mora
--

Aprobado por:

Elaborado por: Desarrollo Económico Local, apoyado y revisado por Desarrollo Humano y Cohesión Social

Contenido

Objetivos y campo de aplicación.....	3
Documentos y lineamientos de referencia	3
Consideraciones para restaurantes y bares	3
Principios orientadores a tener en cuenta.....	3
Fomentar comportamientos que reduzcan la propagación	4
Quedarse en casa cuando corresponda	4
Protocolo para la higiene de manos y la higiene respiratoria.....	5
Cubiertas de tela para la cara.....	5
Suministros adecuados	5
Carteles y mensajes.....	6
Mantener entornos saludables	6
Limpieza y desinfección.....	6
Objetos que se comparten	7
Ventilación.....	8
Sistemas de agua.....	8
Modificación de las disposiciones y los procedimientos	8
Guías y barreras físicas.....	9
Espacios comunales.....	9
Mantener operaciones saludables.....	9
Protecciones para empleados con mayor riesgo de enfermarse gravemente a causa del COVID-19.....	9
Conciencia de regulación	9
Turnos rotativos o escalonados y asientos separados.....	10
Congregaciones	10
Viajes y transporte público.....	10
Punto de contacto designado para el COVID-19.....	10
Sistemas de comunicación	10
Políticas de licencia (descanso)	11
Plan de respaldo de dotación de personal.....	11
Capacitación del personal	11
Reconocimiento de signos y síntomas	12
Apoyo y resiliencia	12
Prepararse en caso de que las personas trabajadoras se enfermen	12

Indique a las personas trabajadoras enfermas los criterios del aislamiento en el hogar...	12
Aísle y traslade al personal enfermo.....	12
Limpieza y desinfección.....	12
Notifique a las y los funcionarios de salud y contactos cercanos	13

Objetivos y campo de aplicación

La aplicación de este documento va dirigido al sector Comercio en todo el territorio del cantón de Mora como parte de las acciones preventivas y de mitigación dictadas por el Ministerio de salud para atender la pandemia del COVID-19

Estos lineamientos se revisarán de forma periódica y se publicará la versión vigente en la sección de protocolos sectoriales de la página web de la municipalidad de Mora

Documentos y lineamientos de referencia

Los siguientes documentos contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este documento. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como todo documento está sujeto a revisión, por lo que se recomienda consultar la versión vigente de cada uno de ellos en las respectivas páginas oficiales.

- Versión 4- 11 de abril 2020. Lineamientos generales para el uso del Equipo de Protección Personal (EPP), para prevenir la exposición por Coronavirus (COVID-19)

- Directriz 082-MP-S del 27 de abril del 2020. Protocolos para la reactivación y continuidad de los sectores durante el Estado de Emergencia Nacional por COVID-19.

- INTE/DN-MP-S-19:2020. Requisitos para la elaboración de protocolos sectoriales para la implementación de Directrices y Lineamientos sanitarios para COVID-19.

- Versión 1- 20 de abril 2020. Guía para la prevención, mitigación y continuidad del negocio por la pandemia del COVID-19.

- Ley General de Gestión Integral de Residuos y su Reglamentación.

- Lineamientos del Ministerio de Salud para atención del COVID-191 .

Consideraciones para restaurantes y bares

Principios orientadores a tener en cuenta

Cuanta más interacción haya entre las personas y más tiempo interactúen, mayor es el riesgo de propagación del COVID-19. Las siguientes son las formas en las que aumenta el riesgo de propagación del COVID-19 en entornos de restaurantes, bares o similares:

- **El riesgo más bajo:** el servicio de comida se limita a atención por ventanilla, entrega, comida para llevar y retiro en la acera.
- **Más riesgo:** se recomienda el servicio de atención por ventanilla, entrega, comida para llevar y retiro en la acera. El servicio de comida en el lugar se limita

a brindar atención al aire libre. La capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las mesas estén separadas al menos 1.8 metros unas de otras.

- **Aún más riesgo:** se ofrece el servicio de comida en interiores y exteriores. La capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las mesas estén separadas al menos 1.8 metros unas de otras.
- **El riesgo más alto:** se ofrece el servicio de comida en interiores y exteriores. La capacidad en las áreas para sentarse **no** está reducida y las mesas **no** están separadas al menos 1.8 metros unas de otras.

El COVID-19 se propaga principalmente a través de las gotitas respiratorias que liberan las personas al hablar, toser o estornudar. Se cree que el virus podría transmitirse a las manos a través de una superficie contaminada y de allí a la nariz, la boca y los ojos, causando una infección. Por consiguiente, las prácticas de prevención personales (como lavarse las manos, quedarse en casa si están enfermos) y realizar las tareas de limpieza y desinfección ambiental son principios importantes que se mencionan en este documento. Afortunadamente, existe una serie de medidas que los operadores de restaurantes y bares pueden adoptar para ayudar a reducir el riesgo de exposición al COVID-19 y su propagación.

Fomentar comportamientos que reduzcan la propagación

Los restaurantes, bares y similares pueden considerar implementar diversas estrategias para alentar comportamientos que reduzcan la propagación del COVID-19 entre los empleados y los clientes.

Quedarse en casa cuando corresponda

- Instruya a las y los trabajadores para que sepan cuándo deberían quedarse en casa y cuándo pueden regresar al trabajo.
 - Aliente activamente a las y los trabajadores que están enfermos o que recientemente han estado en contacto cercano con una persona con COVID-19 a quedarse en casa. Elabore políticas que fomenten que las y los trabajadores enfermos se queden en sus casas sin miedo a represalias y garantice que conozcan estas políticas.
 - Las y los trabajadores deberían quedarse en casa si dieron positivo en la prueba de detección del COVID-19 o tienen los síntomas.
 - Las y los trabajadores que recientemente han tenido contacto cercano con una persona infectada por COVID-19 también deberían quedarse en casa y monitorear su salud.
 - Los criterios del **Ministerio de Salud** indican cuándo las y los trabajadores pueden regresar al trabajo:
 - Si se enfermaron a causa del COVID-19
 - Si recientemente han tenido contacto cercano con una persona con COVID-19

Protocolo para la higiene de manos y la higiene respiratoria

- Provea a las personas trabajadoras de todos los insumos necesarios para garantizar los cuidados y protocolos.
- Exíjales a las personas trabajadoras que se laven las manos con frecuencia (p. ej., antes, durante y después de preparar la comida; después de tocar la basura) con agua y jabón por al menos 20 segundos y aumente el monitoreo para garantizar que se cumplan los protocolos.
- Aliente a las personas trabajadoras a cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo desechable al toser y estornudar. Los pañuelos desechables usados se deben botar en la basura, y deben lavarse las manos de inmediato con agua y jabón por al menos 20 segundos.
 - Si no dispone de agua y jabón, use un desinfectante de manos que contenga al menos un 70 % de alcohol.

Cubiertas de tela para la cara

- Provea y exija el uso de cubiertas de tela para la cara entre el personal. Las cubiertas para la cara son **aún más** esenciales en esos momentos cuando es difícil mantener el distanciamiento social. Se debe proporcionar información a los empleados sobre el uso adecuado, la remoción y el lavado de las cubiertas de tela para la cara.
 - Nota: Las cubiertas de tela para la cara **no** deberían usarse en:
 - Bebés y niños menores de 2 años
 - Personas que tengan dificultades para respirar o estén inconscientes
 - Personas con discapacidad o que por cualquier otro motivo no puedan quitarse la cubierta de tela para la cara sin ayuda
- Las cubiertas de tela para la cara sirven para proteger a las otras personas en caso de que quien la use esté infectado sin saberlo pero no tenga síntomas. Las cubiertas de tela para la cara no son mascarillas quirúrgicas ni mascarillas de respiración, ni equipo de protección personal.

Suministros adecuados

- Garantice la disponibilidad de suministros para promover buenos hábitos de higiene. Los suministros incluyen jabón, desinfectante de manos que contenga al menos un 70 % de alcohol (en cada mesa, si hay suficientes), toallas de papel, pañuelos desechables, toallitas desinfectantes, cubiertas de tela para la cara (según sea posible) y cestos de basura que no requieran contacto con las manos.

Carteles y mensajes

- Coloque carteles en lugares visibles (p. ej., entradas, baños) que promuevan las medidas de protección cotidianas y describan cómo detener la propagación de gérmenes, como por ejemplo al lavarse las manos correctamente y usar de manera adecuada la cubierta de tela para la cara
- Incluya mensajes (por ejemplo, videos) acerca de conductas que previenen la propagación del COVID-19 cuando se comunica con distribuidores, el personal y los clientes (como en sitios web comerciales, correos electrónicos y en cuentas de medios sociales).

Mantener entornos saludables

Los restaurantes y bares pueden considerar implementar diversas estrategias para promover entornos saludables.

Limpieza y desinfección

- Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con frecuencia (p. ej., manijas de puertas, cajas registradoras, estaciones de trabajo, grifos, compartimentos de baños) al menos una vez por día o todas las veces que fuese posible y según exigen los requisitos de seguridad de los alimentos. Limpie los objetos que se comparten (p. ej., terminales de pago, mesas, mesones/barras, bandejas de recibos, condimenteros) cada vez que se utilizan.
 - Cumpla con las normas, regulaciones y leyes de seguridad vigentes.
 - Use productos que cumplan con los criterios de desinfección de la EPA y que sean aptos para la superficie. Deje que el desinfectante actúe sobre la superficie durante el tiempo de contacto recomendado por el fabricante.
 - Establezca una rutina de desinfección y capacite al personal sobre procedimientos y periodos de limpieza adecuados para garantizar una aplicación segura y adecuada de los desinfectantes.
 - Lave, enjuague y desinfecte las superficies que están en contacto con alimentos con un desinfectante para superficies que están en contacto con alimentos aprobado por la EPA. Si debe desinfectar una superficie que está en contacto con alimentos por algún motivo específico, como al limpiar sangre u otros fluidos corporales o realizar una limpieza profunda en caso de contaminación probable con el SARS-CoV-2, siga este procedimiento: lave la superficie, enjuáguela y desinfectela según las indicaciones de la etiqueta del desinfectante; enjuáguela y

- luego desinfectela con un desinfectante para superficies que están en contacto con alimentos.
- Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza o desinfección sobre las superficies de las mesas. Estos productos pueden causar reacciones alérgicas, o se puede producir la ingesta de productos químicos por parte de alguna persona.
 - Elabore un cronograma para aumentar las tareas de limpieza y desinfección de rutina.
 - Garantice la aplicación segura y correcta de desinfectantes y su adecuado almacenamiento para evitar la contaminación de los alimentos y daños a la salud de empleados u otras personas. Esto incluye almacenar los productos lejos del alcance de los niños.
 - Use guantes para retirar las bolsas de basura y para manipular y desechar los residuos. Lávese las manos al quitarse los guantes.

Objetos que se comparten

- Evite que se compartan artículos que sean difíciles de limpiar o desinfectar.
- Limite el uso compartido de alimentos, herramientas, equipamiento o suministros por parte de los miembros del personal.
- Garantice los suministros adecuados para evitar la necesidad de compartir materiales de contacto frecuente en la medida de lo posible (p. ej., cucharas para servir) o limite el uso de suministros y equipos a un solo grupo de trabajadores a la vez, y límpielos y desinfectelos luego de cada uso.
- Evite usar o compartir artículos que son reutilizables, como menús, condimentos y cualquier otro recipiente para alimentos. Como alternativa, use menús digitales o desechables, condimentos en porción individual, puertas y cestos de basura que no requieran contacto con las manos.
- Si están disponibles, use métodos de pago sin contacto siempre que sea posible. **Pídales a los clientes y empleados que intercambien el dinero en efectivo o las tarjetas a través de las bandejas de recibos o bolsas desechables en vez de pasárselo con la mano para evitar el contacto directo.** Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con frecuencia como bolígrafos, mesones o superficies duras entre uso y uso y recomiende a los clientes que usen sus propios bolígrafos.
- Use vajilla y utensilios desechables (p. ej., platos, vasos, cubiertos, servilletas, manteles). Si no es factible o no es conveniente usar utensilios desechables, asegúrese de que se manipule toda la vajilla y los utensilios no desechables con guantes y se use lavavajillas o agua caliente y jabón para lavar. Cambie y lave la mantelería (servilletas y

manteles) después de que cada cliente la use. Los empleados deben lavarse las manos apenas se quitan los guantes o después de manipular utensilios o vajilla usada.

- **Evite usar utensilios de cocina o recipientes traídos por los clientes.**

Ventilación

- Asegúrese de que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y aumente la circulación de aire del exterior tanto como sea posible, por ejemplo, al abrir puertas y ventanas y priorizar la ocupación de las mesas al aire libre. No abra las puertas y ventanas si hacerlo representa un riesgo para la salud o la seguridad (p. ej., riesgo de caer o riesgo de provocar síntomas de asma) de los clientes o empleados.

Sistemas de agua

- Para minimizar el riesgo de la enfermedad del legionario y otras enfermedades asociadas con el agua, tome medidas para garantizar que todos los sistemas de agua (p. ej., grifos, fuentes decorativas, bebederos) sean aptos para su uso después de un cierre prolongado del establecimiento.

Modificación de las disposiciones y los procedimientos

- Cambie las disposiciones de los bares y restaurantes para garantizar que todos los grupos mantengan una distancia de al menos 1.8 metros (p. ej., señalar mesas/taburetes que no están habilitados).
- Limite la capacidad en las áreas para sentarse para promover el distanciamiento social.
- Ofrezca opciones de atención por ventanilla, retiro en la acera o entrega a domicilio, según corresponda. Priorice la ocupación de las mesas al aire libre tanto como sea posible.
- Pídales a las y los clientes que aguarden en sus autos o lejos del establecimiento mientras esperan una mesa para ser atendidos o para retirar la comida. Informe a los clientes sobre los protocolos para comer en el establecimiento y retirar comida a través de carteles y del sitio web comercial.
- Evite que se amontonen personas en las áreas de espera mediante el uso de aplicaciones de teléfono, mensajería de texto o carteles que alertan a los clientes cuando sus mesas están disponibles. Evite usar alarmas o "buzzers" (Zumbador) u otros objetos compartidos.
- Considere opciones para que los clientes puedan ordenar con antelación lo que desean comer para limitar la cantidad de tiempo que permanecen en el establecimiento.
- Evite ofrecer autoservicio de comidas o bebidas, como un servicio de buffet, barra de ensaladas o bebidas.

Guías y barreras físicas

- Instale barreras físicas, como protectores o divisores, especialmente en áreas donde es difícil para las personas mantener una distancia de al menos 1.8 metros. Las barreras pueden ser útiles en las cocinas de restaurantes y en las cajas registradoras, en recepción o en las áreas donde se recoge la comida ya que suele ser difícil mantener una distancia de al menos 1.8 metros en esos lugares.
- Proporcione señales físicas como cinta en los pisos o aceras y señalizaciones para garantizar que las personas mantengan una distancia de al menos 1.8 metros entre sí. Considere proporcionar estas señales donde se forman filas, en la cocina y en la barra del bar.

Espacios comunales

- Cierre los espacios compartidos como salas de descanso, si es posible; de lo contrario, realice un uso escalonado del lugar y limpie y desinfecte cada vez que se usa.

Mantener operaciones saludables

Los bares y restaurantes pueden considerar implementar diversas estrategias para mantener un funcionamiento saludable.

Protecciones para empleados con mayor riesgo de enfermarse gravemente a causa del COVID-19

- Ofrezca opciones a las y los trabajadores que tienen mayor riesgo de enfermarse gravemente (como personas adultas mayores y personas de todas las edades con ciertas afecciones subyacentes) que permitan limitar el riesgo de exposición (p. ej., responsabilidades laborales modificadas como manejar el inventario en vez de trabajar como cajero o administrar las tareas administrativas a través del teletrabajo).
- En conformidad con las leyes vigentes, cree políticas para proteger la privacidad de las personas con mayor riesgo de enfermarse gravemente de acuerdo con las leyes y regulaciones de privacidad y confidencialidad aplicables.

Conciencia de regulación

- Tenga en cuenta las políticas locales o estatales y las recomendaciones relacionadas con las congregaciones o encuentros grupales para determinar si se puede organizar un evento.

Turnos rotativos o escalonados y asientos separados

- Rote o escalone los turnos para limitar la cantidad de empleados que están en el restaurante o bar al mismo tiempo.
- Escalone o limite los horarios de comida para reducir al mínimo la cantidad de clientes dentro del establecimiento.
- De ser posible, flexibilice los espacios de trabajo (p. ej., a través de teletrabajo) y los horarios (p. ej., con turnos escalonados) para ayudar a implementar políticas y prácticas de distanciamiento social (mantener una distancia de aproximadamente 1.8 metros) entre los empleados y otras personas, especialmente si las autoridades de salud estatales y locales recomiendan el distanciamiento social.

Congregaciones

- Evite los eventos grupales, las congregaciones o las reuniones donde no es posible mantener una distancia de al menos 1.8 metros entre las personas.

Viajes y transporte público

- En el caso de las y los trabajadores que se trasladan al trabajo en transporte público o vehículos compartidos, aliéntelos a usar opciones de transporte que minimicen el contacto cercano con otras personas (p. ej., ir caminando o en bicicleta, ir en auto solos o con miembros del hogar únicamente), o considere ofrecer el siguiente apoyo:
 - Pídales a las y los trabajadores que sigan las recomendaciones sobre cómo protegerse al usar el transporte emitidas por el ministerio de salud.
 - Se recomienda colocarse la ropa de trabajo o uniforme al momento de llegar al lugar de trabajo.
 - Permita a las personas trabajadoras cambiar de horario para que puedan trasladarse en momentos de menos actividad.
 - Pida a las personas trabajadoras que se laven las manos lo antes posible después de su viaje.

Punto de contacto designado para el COVID-19

- Designe a un miembro del personal de cada turno como responsable para responder a cuestiones relacionadas con el COVID-19. Todos los miembros del personal deben saber quién es esta persona y cómo contactarla.

Sistemas de comunicación

- Implemente sistemas para:

- Conforme con la ley vigente y las políticas de privacidad, hacer que el personal informe al punto de contacto del establecimiento si tiene los síntomas del COVID-19, obtuvo un resultado positivo en la prueba de detección del COVID-19 o ha estado expuesto a alguien con COVID-19 en los últimos 14 días, de acuerdo con las regulaciones de intercambio de información de salud para el COVID-19 y otras leyes y regulaciones de privacidad y confidencialidad aplicables.
 - Notificar al personal, clientes y al público en general el cierre comercial y las restricciones impuestas para limitar la exposición al COVID-19 (p. ej., horario limitado de atención).

Políticas de licencia (descanso)

- Implemente políticas y prácticas flexibles de licencia por enfermedad que permitan que las personas trabajadoras puedan quedarse en casa si están enfermos, han estado expuestos o se encargan del cuidado de una persona enferma.
 - Analice y revise las políticas de licencia, teletrabajo y compensación de los empleados.
 - Las políticas de licencia deben ser flexibles y no punitivas, es decir, no deben sancionar a los empleados por ausentarse, y deben autorizar a los empleados enfermos a quedarse en sus casas y alejados de sus colegas. Las políticas de licencia también deben considerar a las y los trabajadores que deben quedarse en sus casas con sus hijas e hijos si hay cierres de escuelas o de programas de cuidados infantiles, o si debe cuidar de familiares enfermos.
- Cree políticas para la reincorporación laboral después de haber estado infectado por el COVID-19. Los criterios para suspender el aislamiento en casa del ministerio de salud pueden servir para crear estas políticas.

Plan de respaldo de dotación de personal

- Monitoree el ausentismo de las personas trabajadoras, capacite al personal para cumplir distintas tareas y cree una lista de personal de refuerzo.

Capacitación del personal

- Capacite a todas las personas trabajadoras sobre las medidas de seguridad.
- Realice capacitaciones virtuales o asegúrese de que se cumpla el distanciamiento social durante la capacitación.

Reconocimiento de signos y síntomas

- Realice controles de salud diariamente (p. ej., control de la temperatura y/o los síntomas) del personal de manera segura y respetuosa y conforme con las leyes y regulaciones de privacidad vigentes.

Apoyo y resiliencia

- Promueva entre los empleados buenos hábitos alimenticios y que se hagan tiempo para ejercitar, dormir y relajarse.
- Aliente a los empleados a hablar con alguien de su confianza acerca de sus inquietudes y cómo se sienten.

Prepararse en caso de que las personas trabajadoras se enfermen

Los restaurantes y bares pueden considerar implementar varias estrategias para estar preparados en caso de que alguien se enferme.

Indique a las personas trabajadoras enfermas los criterios del aislamiento en el hogar

- Informe a las personas trabajadoras que no deben regresar al trabajo hasta que cumplan con los criterios para suspender el aislamiento en el hogar del Ministerio de Salud.

Aísle y traslade al personal enfermo

- Asegúrese de que las personas trabajadoras sepan que no deben concurrir al trabajo si están enfermos y que deben notificar a su director, gerente u otro punto de contacto designado para el COVID-19 en caso de enfermarse y tener los síntomas del COVID-19, dar positivo en la prueba de detección del COVID-19 o haber estado expuesto a una persona con COVID-19 o a alguien con los síntomas del COVID-19 o a un caso confirmado o presunto.
- Aísle de inmediato a las personas trabajadoras y clientes con síntomas del COVID-19 (p. ej., fiebre, tos, dificultad para respirar). Las personas enfermas deberían irse a casa o a un establecimiento de atención médica, según la gravedad de sus síntomas, y seguir la guía del Ministerio de Salud para cuidarse y cuidar a otras personas que están enfermas.

Limpieza y desinfección

- Cierre las áreas utilizadas por la persona enferma e impida el uso de estas áreas hasta que no estén limpias y desinfectadas.
- Espere al menos 24 horas antes de limpiar y desinfectar. Si no puede dejar pasar 24 horas, espere tanto como sea posible. Asegúrese de usar de manera segura y correcta y almacenar adecuadamente los productos

de limpieza y desinfección, que incluye mantenerlos lejos del alcance de las y los niños.

Notifique a las y los funcionarios de salud y contactos cercanos

- De acuerdo con las leyes estatales y locales, los operadores de restaurantes y bares deberían notificarles de inmediato a las y los funcionarios de salud locales y al personal cualquier caso de COVID-19 entre los empleados respetando la confidencialidad.
- Aconseje a aquellos que han tenido contacto cercano con una persona diagnosticada con COVID-19 que se queden en casa y monitoreen los síntomas llevando un control personal, y **llamar al 911** si presentan síntomas de la enfermedad. Los trabajadores de infraestructuras críticas pueden remitirse a la comisión nacional de emergencia o gobierno local, si corresponde.