	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)

INTRODUCCIÓN

El protocolo de Bioseguridad de la Corporación Club Puerto Peñalisa, está orientado a minimizar los factores que pueden generar la transmisión del COVID-19 y será implementado en los empleadores, trabajadores, proveedores y clientes, durante el desarrollo de sus actividades en el periodo de la emergencia sanitaria.

La Corporación Club Puerto Peñalisa, se encuentra comprometida con mitigar cualquier impacto potencial en la operación de las actividades, que se pueda generar ante la presencia del COVID-19.

Por lo anterior, se establece el siguiente protocolo de bioseguridad en el cual se exponen los aspectos a cumplir dirigido a todas las partes interesadas de la empresa.

OBJETIVO

Establecer las medidas generales de bioseguridad que deben cumplir la Corporación Club Puerto Peñalisa, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus COVID-19 de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

Objetivos específicos

- Informar a todos los integrantes de la empresa y sus clientes, sobre las medidas de bioseguridad, con relación a la prevención de COVID-19, a desarrollar en cada una de las áreas que la conforman.
- Desarrollar acciones educativas que fortalezcan proceso de higiene personal en los trabajadores y sus clientes en el marco de la prevención del COVID-19.


MARCO JURÍDICO

El siguiente protocolo de bioseguridad se realiza bajo la Resolución 1050 de 2020 del 26 de Junio del 2020

ALCANCE

Este documento aplica a los empleadores, trabajadores, contratistas, socios y visitantes en las instalaciones de la Corporación Club Puerto Peñalisa.

DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

Aislamiento: Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree razonablemente, que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación del virus COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Asepsia: Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas destinadas a mantener el control de factores de riesgo laborales procedentes de agentes biológicos, físicos o químicos, logrando la prevención de impactos nocivos, asegurando que el desarrollo o producto de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de trabajadores de la salud, pacientes, visitantes y el medio ambiente.

Caso Confirmado: Persona con infección por el virus del COVID-19 confirmada mediante pruebas de laboratorio, independientemente de los signos y síntomas clínicos.

Contagio: Transmisión de una enfermedad por contacto con el agente patógeno que la causa.

Control: Es un mecanismo preventivo y correctivo adoptado por la administración de una dependencia o entidad que permite la oportuna detección y corrección de desviaciones.

Desinfección: Proceso químico para erradicar microorganismos.

Desinfectante: Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana.


Enfermedad: Alteración leve o grave del funcionamiento normal de un organismo o de alguna de sus partes debido a una causa interna o externa.

Epidemia: Enfermedad que ataca a un gran número de personas o de animales en un mismo lugar y durante un mismo periodo de tiempo.

EPP: Siglas correspondientes a elementos de protección personal.

Hipoclorito: Es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)
CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA**

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

Limpieza: Proceso físico para eliminar diferentes tipos de suciedad visible. (Uso de detergentes).

Material Contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Mascarilla Quirúrgica: Elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

Pandemia: Enfermedad epidémica que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región.

Prestadores de Servicios de Salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Prevención: Acción de preparar con antelación lo necesario para anticiparse a una dificultad, prever un daño, avisar a alguien de algo.

Protección: Acción de proteger o impedir que una persona o una cosa reciba daño o que llegue hasta ella algo que lo produzca.


Protocolo: Documento que describe el conjunto de procedimientos técnicos necesarios para la atención de una situación específica.

Residuo: Material o subproducto de los procesos de producción, consumo y desvalorización, que, en el momento del desarrollo social y técnico, son rechazados por no considerarse aptos.

Residuo Biosanitario: Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: Síndrome Respiratorio Agudo Severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

SARS-CoV-2: Versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

Sintomatología: Conjunto de síntomas que son característicos de una enfermedad determinada o que se presentan en un enfermo.

SST: Siglas correspondientes a seguridad y salud en el trabajo.

Tratamiento: Es el conjunto de medios (higiénicos, farmacológicos, quirúrgicos u otros) cuya finalidad es la curación o el alivio (paliación) de las enfermedades.

Virus: Microorganismo compuesto de material genético protegido por un envoltorio proteico, que causa diversas enfermedades introduciéndose como parásito en una célula para reproducirse en ella.

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES

Cuando se utilice la expresión trabajador en el presente protocolo se entenderá también incluido a los aprendices, cooperados de cooperativas o precooperativas de trabajo asociado, afiliados partícipes, los contratistas vinculados a los diferentes sectores económicos, productivos y entidades gubernamentales.

En ningún caso, la obligación de la implementación de este protocolo podrá traducirse en el desconocimiento o desmejora de las condiciones ni en la terminación de los vínculos laborales, y ciertas formas contractuales del personal de las empresas.

MEDIDAS GENERALES


Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección en sus hogares.

A continuación, se describen de manera puntual las medidas que han demostrado mayor

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)
CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020


evidencia para la contención de la transmisión del virus.

Lavado de manos

- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas y empleadas de servicio.
- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

También se seguirán las siguientes recomendaciones en la higiene de manos:

- Retirar reloj, anillos y pulseras.
- Evitar el uso de uñas artificiales o extensiones de uñas.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- No saludar de mano.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

Como 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



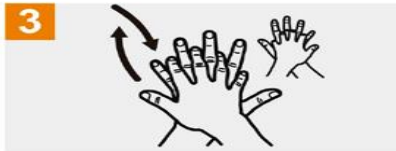
0 Mójese las manos con agua;



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;



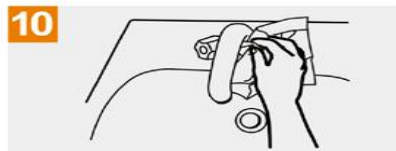
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



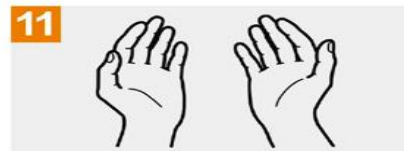
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase 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

Distanciamiento físico

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:

- El distanciamiento social entre personas será de 2 Metros como mínimo.
- Se mantendrá 2 metros de distancia entre mesa y mesa.

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)
CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA**

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

PROTOCOLO USO ADECUADO DE GEL ANTIBACTERIAL


- Recuerde que el uso de gel antibacterial no reemplaza el lavado de manos como primer método prevención de contagio de infecciones en general.
- El gel antibacterial debe tener una concentración igual o mayor a 65% de alcohol.
- Coloque una buena cantidad de gel en la palma de la mano.
- Realice movimientos circulares en la palma de la mano para cubrirla en su totalidad incluidos los dedos.
- Frote el gel entre los dedos sobre las palmas con la mano abierta.
- Frote el gel entre los dedos sobre el dorso de las dos manos.
- Realice movimientos circulares en los dedos gruesos (1er dedo).
- Deje secar el gel por 10 segundos.

PROTOCOLO USO ADECUADO DE TAPABOCAS

- Antes de colocarse el tapabocas realice lavado de manos por 60 segundos.
- En los tapabocas con color más oscuro de una cara, esta se debe colocar hacia adentro.
- Coloque el elástico del lado derecho en la oreja, coloque la superficie de tapabocas sobre nariz y boca fijando en la parte superior, coloque el elástico izquierdo.
- No vuelva a tocar el tapabocas por ningún motivo.
- Solo retirar el tapabocas en el momento en que va a dejar un periodo de tiempo sin su uso.
- Retire del tapabocas solo realizando contacto con el elástico de alguno de los lados sin tocar la superficie exterior del mismo.
- Realice lavado de manos por 60 segundos. Cada vez que toque, retire o coloque de nuevo el tapabocas. Si se siguen estas indicaciones anteriormente mencionadas usted no ha contaminado su tapabocas.
- Si tuvo contacto con personas con síntomas respiratorios sin que estas tenga uso de tapabocas, retire su tapabocas, descártelo y realice lavado de manos como en el paso inicial.

PROTOCOLO USO ADECUADO DE GUANTES

- Los guantes como elemento de protección son de uso exclusivo para personal de salud que manejen casos sospechosos y positivos y personal de trabajadores que tengan contacto directo con público, no se requiere su uso permanente.
- Antes de colocarse los guantes realice lavado de manos por 60 segundos.
- Introduzca la mano derecha ayudado por la mano izquierda que sostiene el guante solo en su parte superior (borde grueso), sin tocar el exterior de este.
- Realice el mismo procedimiento para colocar el guante de mano izquierda.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

- Durante el tiempo que permanezca con los guantes, no toque su cara u otras partes de su cuerpo o de su ropa.
- Si evidencia desgarramiento o deterioro de los guantes debe cambiarlos inmediatamente.
- Limpie los guantes con agua y jabón o gel antibacterial si cree que ha tenido un contacto manual sospechoso de contagio.
- Para retirar los guantes: Cierre el puño de la mano derecha, sujete el borde grueso superior del guante derecho con la mano izquierda y traccione hacia abajo envolviendo el puño, dejando la parte interna hacia afuera, cierre el puño de la mano izquierda, sujete el borde grueso del guante izquierdo con los pulpejos de los dedos 1° y 2° (dedo grueso e índice) de la mano derecha traccione hacia abajo envolviendo el puño, dejando la parte interna hacia afuera.
- Descarte los guantes cuando ya no puedan ser utilizados por desgaste o ruptura.
- Realice nuevamente lavado de manos por 60 segundos.
- Recuerde que los guantes no los debe llevar a la casa (pueden estar contaminados).
- No toque con los guantes todas las superficies de trabajo debido a que, si realiza contacto con personas contaminadas, usted está propagando el virus.

EVALUACIÓN DE ÁREAS Y PUNTOS CRÍTICOS

Para la identificación y evaluación de los puntos y áreas críticas en el flujo de personal de la Corporación Club Puerto Peñalisa se ha realizado lo siguiente:

Vector: Es cualquier agente (persona, superficie, animal o microorganismo) que posee capacidad de transportar y transmitir un patógeno a otro organismo vivo.

1. Se establecieron cuáles son las áreas que componen la Sede Social:

Área administrativa:

Atención al socio, área de costos y almacén
AyB




Área productiva:

Cocina principal, bar snack y comedor
principal



2. Se eliminaron en todas las áreas los vectores que se consideren innecesario. En este punto se recomienda utilizar el método de las 5S, adicionalmente, si lo desea puede incluir


**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)
CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA**


	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020






fotos de su establecimiento. Dentro de las áreas de la empresa se mantendrá lo estrictamente necesario para el desarrollo de las actividades.






3. Luego de tener las áreas despejadas con los elementos mínimos necesarios para realizar las actividades de cada área, en el siguiente cuadro se señalan los vectores requeridos siguiendo el flujo del personal desde el ingreso a la empresa:

Área	Descripción de actividades	(agregar en lo posible fotos reales del establecimiento)
Entrada de la Cocina principal y recepción de la Sede social	<p>En la entrada de la Cocina principal y la Sede Social encontrarán un dispensador manos libres accionado con pedal dotado con gel con alcohol del 60 al 95% máximo y un tapete desinfectante para realizar la asepsia de la suela de los zapatos.</p> <p>Se debe evitar compartir bolígrafos, en su caso desinfectar los prestados tras su uso.</p> <p>Se realizará el registro de la temperatura corporal a los socios y visitantes con el termómetro infrarrojo.</p> <p>Los socios y visitantes deberán tener su respectivo tapabocas.</p>	

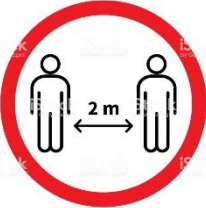

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

	<p>Se dispondrá de un tapete desinfectante para realizar la asepsia de la suela de los zapatos.</p> <p>Se dispondrá de señalizaciones en el piso con distancia de dos metros para evitar aglomeración en la entrada de la Sede Social.</p> <p>Debe fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.</p>	  
<p>Comedor principal y Bar snack</p>	<p>Se mantendrá 2 metros de distancia entre mesa y mesa.</p> <p>Los comensales solo se pueden retirar el tapabocas en su respectiva mesa, si se retiran de la mesa o se dirigen al baño se deben colocar el tapabocas.</p> <p>Se controlará el aforo en el comedor y el bar.</p> <p>Colocar carteles que recuerden el lavado de manos en las baterías sanitarias.</p> <p>Limpiar y desinfectar las mesas y sillas en las áreas de alimentos y bebidas antes y después del uso de cada cliente.</p> <p>Las mesas estarán dispuestas a una distancia como mínimo de dos metros.</p>	 

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

	<p>Realizar la limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de esta área.</p>	
Cocina y trabajadores	<p>Se recomienda separar las zonas de los trabajadores mediante marcas en el suelo.</p> <p>Se deberá garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante, o en las fichas técnicas.</p> <p>Los manipuladores de alimentos deberán tener los EPP (cofia, tapabocas y gafas).</p> <p>Los meseros deberán tener los EPP (tapabocas, gafas y guantes de nitrilo).</p>	 

MEDIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

REPARTO A DOMICILIO	
<p>El hoyo N° 19 se habilitara para la entrega de los pedidos que solicite el socio en la sede social para evitar aglomeraciones.</p> <p>Se evitará el contacto físico.</p> <p>El personal contará con un kit de limpieza y EPP (guantes, tapabocas, gafas y atomizador con solución desinfectante).</p> <p>No se tendrán aglomeraciones antes, durante y después de prestar sus servicios. Se mantendrá la distancia de dos metros.</p> <p>Los alimentos y productos se entregaran completamente sellados.</p> <p>Se llevará la trazabilidad de cada servicio: origen, destino,</p>	 



SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
Y SALUD EN EL TRABAJO

CORPORACIÓN CLUB PUERTO
PEÑALISA

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)

Código: PB-AYB

Versión: 001

Fecha:
27-Junio-2020

teléfono e identificación del cliente.

Se promoverá el **pago por medios virtuales** para evitar contacto con el domiciliario.

Medidas del domiciliario:

Usar los EPP (uso obligatorio de tapabocas, guantes y gafas).

Debe mantener **limpio y desinfectado sus elementos de trabajo** (uniforme, cascos, gafas, celular, baúl) y el manubrio del vehículo.

Al toser o estornudar, se debe cubrir la boca y la nariz con el codo flexionado y seguir las demás recomendaciones de higiene respiratoria.

Se debe realizar el lavado de manos con agua y jabón o con desinfectante a base de alcohol antes de recibir los productos, después de manipular dinero, después de hacer uso del baño.

Debe mantener las uñas cortas y limpias.

Evitar tocarse la cara y tocar superficies de instalaciones públicas como pasamanos o pomos de puertas.

Evitar el contacto y aglomeraciones con clientes, compañeros y otras personas.

Usar una superficie para entregar el pedido.


Al regresar a casa, se realizará la limpieza y desinfección de los zapatos, se realizará el cambio de ropa y se debe saludar de lejos. Mantener separada tu ropa de trabajo de las prendas personales.

En caso de **cualquier síntoma respiratorio** o malestar, notifícalo a la empresa.

Medidas del usuario del servicio:

Se le realizarán las siguientes recomendaciones a los socios y visitantes:



	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

<ul style="list-style-type: none"> - Evitar pedir en horas pico para disminuir aglomeraciones. - Priorizar medios de pagos virtuales, evitando medios físicos como efectivo o tarjetas. - Evitar que el domiciliario llegue a la puerta de su casa, recíbalos en portería o en las afueras de su vivienda. - Si tiene síntomas respiratorios, use tapabocas y guantes. - Desinfecte los empaques y luego deséchalos. - Limpie y desinfecte las superficies que entraron en contacto con los empaques y productos que pidió a domicilio. 	
EVENTOS	
<p>Cuando la autoridad sanitaria competente permita la celebración de eventos se seguirán las especificaciones presentes en este protocolo, (distancias de seguridad, procedimientos de servicio, etc.).</p>	

El personal de la Sede Social recomendará a los Socios e Invitados el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y se dispondrá de las condiciones y elementos para esta práctica.

El establecimiento promoverá la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.


MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS EMPLEADOS

Los empleados contarán con los EPP como son:

Personal de Cocina: Cofia, tapabocas y gafas	
Personal de Meseros: Tapabocas, gafas y guantes de nitrilo	
Personal de Atención al socio: gafas	
Personal de Servicios Generales: gafas	

Adicionalmente se tendrán las siguientes disposiciones:

- Los EPP no se deben compartir con otros compañeros.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020


- Se realizará el monitoreo diario del estado de salud de los colaboradores, con el objetivo de prevenir el contagio de enfermedades dentro de los restaurantes. Por tanto, se tomará la temperatura corporal mediante el uso de un termómetro infrarrojo en la portería de ingreso.
- Los empleados no asistirán a trabajar si tienen gripe o algún síntoma compatible con una enfermedad contagiosa, para esto debe informar a su jefe inmediato. Adicionalmente, si ha tenido contacto cercano con alguien que tiene una infección confirmada por COVID-19 u otra enfermedad contagiosa, debe comunicarse con su prestador de servicios médicos para una valoración y notificar a su jefe inmediato.

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos deben adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar la siguiente vestimenta de trabajo: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones. Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón en los siguientes momentos: antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar gafas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Usar guantes según el tipo de operación y/o proceso que lo requiera.
- Usar el tapabocas correctamente.
- Informar oportunamente a la administración sobre la presencia de plagas, alimentos contaminados o en descomposición.
- Todo el personal manipulador de alimentos debe contar con: Certificado médico de

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)
CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA**

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

actitud para manipular alimentos, exámenes de laboratorio y certificado de capacitación en manipulación de alimentos.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Por favor seguir las siguientes recomendaciones y recordar que la limpieza y desinfección debe ir acorde con el plan de saneamiento:

- ✓ El cloro y alcohol son los más ampliamente utilizados por su economía y efectividad.
- ✓ Siga las instrucciones del fabricante frente al uso de elementos de protección personal y el uso adecuado del producto.
- ✓ No mezcle jabones y desinfectantes.

A continuación, se da a manera de ejemplo la desinfección de áreas y de productos a utilizar. Así como también su dosificación, tiempo, uso y frecuencia. Cada empresa deberá realizarla de acuerdo a su protocolo de limpieza y desinfección que tenga establecido, por lo cual se debe modificar la tabla de acuerdo a su restaurante:

ÁREA	AGENTE	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	TIEMPO	USO	FRECUENCIA
FRUTAS Y VERDURAS	Desinfectante	Hipoclorito 5.25% ó Límpido Comercial	Por 1 litro de Agua agregar 1 cm de Desinfectante	5 minutos	Preparar solución desinfectante. Sumergir las frutas o las verduras en la solución desinfectante. Dejar actuar por 5 minutos. Retirar de la solución desinfectante	Diario
PISOS, PAREDES, PUERTAS, CANECAS RESIDUOS, TANQUES AGUA, TRAPEADOR, MESONES	Detergente	Detergente en Polvo o Liquido	Por 10 litros de Agua agregar 125 gr de detergente	Opcional	Retirar suciedad visible. Aplicar detergente en solución. Restregar, cepillar. Enjuagar	Diario



**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
Y SALUD EN EL TRABAJO**

Código: PB-AYB

**CORPORACIÓN CLUB PUERTO
PEÑALISA**

Versión: 001


**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)**

**Fecha:
27-Junio-2020**

	Desinfectante	Hipoclorito 5,25 % ó Límpido Comercial	Por 1 litro de Agua agregar 10 cm de Desinfectante	30 minutos	Lavar la Superficie. Preparar solución desinfectante. Aplicar la solución desinfectante por contacto. Dejar secar.	Diario
EQUIPOS, MESAS Y SILLAS, OLLAS, UTENSILIOS, MENAJE Y CUBIERTOS	Detergente	Detergente en Polvo o Líquido	Por 10 litros de Agua agregar 125 gr de detergente	Opcional	Retirar suciedad visible. Aplicar detergente en solución. Restregar, cepillar. Enjugar.	Diario
	Desinfectante	Hipoclorito 5% ó Límpido Comercial	Por 1 litro de Agua agregar 5 cm de Desinfectante	20 minutos	Lavar la Superficie. Preparar solución desinfectante. Aplicar la solución desinfectante por contacto. Dejar secar.	Diario
AMBIENTES	Desinfectante	Hipoclorito 5% ó Límpido Comercial	Por 1 litro de Agua agregar 2 cm de Desinfectante	Mientras caen las gotitas al piso	Preparar la solución desinfectante y depositarla en un frasco atomizador. Aplicar el desinfectante por aspersión en todas las áreas del servicio de alimentación. Rociar desde la parte alta y dejar caer hasta el piso.	Tres veces al día. Antes de Iniciar Labores, después de cada comida y antes de hacer aseo general

NO MEZCLE ESTOS PRODUCTOS

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)
CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA**

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020



La mezcla de estos productos genera ácido peroxiacético, y puede ser enormemente corrosivo y peligroso.

La mezcla de cloro y alcohol en gel o de frotar, produce cloroformo, un químico altamente toxico.

La mezcla de cloro y amoniaco produce un gas toxico que dificulta la respiración y puede dar dolor en el pecho.

Esta mezcla produce gas de cloro y puede dar tos, problemas para respirar, quemaduras y enrojecimiento en los ojos.

PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

Bases de datos

Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19. De modo que se puedan rastrear los contactos.


Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y manejo de situaciones de riesgo

Para ingresar a la Sede Social se debe realizar la toma de temperatura, con el objeto de reservarse el derecho de admisión de aquellos clientes que puedan tener fiebre mayor de **37.5 °C**.

Realizar la toma de temperatura a los trabajadores, al inicio del turno.

PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19.

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: PB-AYB
	CORPORACIÓN CLUB PUERTO PEÑALISA	Versión: 001
	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS (AYB)	Fecha: 27-Junio-2020

- Comunicarse a su EPS, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19.
- Reportar a la gerencia la cual se comunicara con la secretaría de salud del Municipio de Ricaurte para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones se debe trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.
- Si la persona se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con la gerencia para poner en su conocimiento la situación y reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado.
- Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.

ELABORADO POR: Camilo Cubillos – Coordinador en Salud Ocupacional	REVISADO POR: Nikolaiev Rodríguez – Subgerente Administrativo Y Financiero	APROBADO POR: Gleny Rivera Villarraga – Gerente General
Código: PB-AYB	Versión: 01	Fecha de Elaboración o Actualización: Jun. 27 de 2020