

Medidas de bioseguridad post pandemia – Ruta Sabores



Medidas y adecuaciones para los espacios de comercio



1. Garantice la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección, como agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas desechables, entre otros.
2. Asegúrese de contar con el suministro permanente de agua para el consumo humano y para las demás actividades de limpieza y desinfección.
3. Los espacios deben, en lo posible, tener un alto flujo de aire natural, se deben realizar las adecuaciones necesarias para una apropiada ventilación.
4. Adecúe señalización necesaria en cada una de las áreas según el establecimiento (demarcación de pisos, cocina, zonas de espera, baños, pedidos, pagos y entrega de productos).
5. Instale señalización referente al aforo y su capacidad máxima de acuerdo al espacio del establecimiento, así como de las medidas de bioseguridad esenciales alusivas a la prevención de futuros contagios.

En cuanto a limpieza y desinfección en establecimientos e instalaciones

1. Determine cuáles son los servicios fundamentales que se requieren para garantizar la operación y para los cuáles es necesario establecer medidas especiales que minimicen el riesgo de contagio durante las interacciones con ellos (ej. entregas para llevar, servicio a la mesa, domicilios, etc.).
2. Mejore los procesos de limpieza y desinfección de las diferentes superficies y lugares de continuo contacto por clientes y propios.
3. Realice recolección frecuente de residuos sólidos de los espacios y áreas comunes del establecimiento.
4. Garantice e implemente la limpieza constante de los vehículos de transporte de alimentos, así como de los equipajes o recipientes donde se transporten los domicilios.
5. Las escobas, traperos, esponjas, trapos, estropajos, e insumos empleados en la limpieza y desinfección deben ser objeto de constante higiene.



Comunicación para la prevención

1. Cuento con material informativo en mensajes claros, en varios idiomas, sobre las medidas de prevención propuestas por el establecimiento y de los lineamientos emitidos por las instituciones de nivel nacional en relación a la prevención y mitigación de cualquier agente viral.
2. Cuento con canales de comunicación donde colaboradores y visitantes puedan informar sobre cualquier anomalía de salud, que permita tomar medidas de control.

Sobre los implementos de trabajo



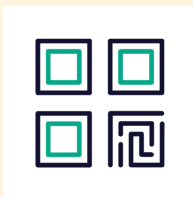
1. Mantenga el personal necesario, para la atención del público garantizando las condiciones de bioseguridad.
2. Asegúrese de que todo el personal que interactúe con los clientes en las áreas de atención (caja, mostrador, ventanilla) debe utilizar tapabocas en forma permanente y debe lavarse las manos frecuentemente.
3. Verifique que todo el personal que manipule alimentos se lave las manos con agua y jabón (mínimo 20 a 30 segundos) y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.
4. Para la manipulación de alimentos y durante la atención a los clientes es necesario el uso de guantes de nitrilo en el proceso.

Otras consideraciones y claves para la inocuidad de los alimentos

1. Mantenga la limpieza e higiene en todas las etapas de la cadena alimentaria.
2. Los alimentos deben tener las características organolépticas correctas, (sabor, olor, textura y color).
3. Asegúrese de mantener aislados de los alimentos de las sustancias no permitidas o químicos extraños.
4. Tome las medidas higiénicas necesarias en cada paso, elección de los alimentos, en la recepción, almacenamiento, en la preparación y por último en la distribución y entrega a los consumidores finales.
5. Utilice materias primas seguras, tales como; agua y alimentos deben provenir de fuentes confiables.
6. Use en lo posible agua tratada o potable.
7. Realice la selección de los alimentos procesados, verifique su fecha de vencimiento.
8. Asegúrese que los alimentos tales como: sopas y guisos alcancen 70°C en su parte interior.
9. Los jugos de las carnes rojas y aves deben ser de tonalidad clara y no rosados.
10. Evite la contaminación cruzada, pues los alimentos pueden contaminarse con bacterias o agentes virales al ser trasladados o cocidos.
11. Tenga especial cuidado en la separación de los alimentos crudos (carne, aves y pescado de los cocinados o listos para servir.
12. Refuerce el lavado de manos antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos, antes de comer, después de hacer uso del baño, al cocinar, al tener contacto con mascotas, sonarse o toser.

De la interacción para garantizar la seguridad de las visitas

1. Calcule e implemente el aforo según sea el área del establecimiento.
2. Utilice alcohol mínimo al 60% y máximo al 95%, antes y después de la entrega de los productos, manipulación de dinero u otros elementos.
3. Considere la idea de hacer uso de las TIC, para ofertar los productos a través de páginas web y aplicaciones, donde sea posible agilizar los pedidos.
4. Haga uso de los códigos QR, aplicaciones y otros medios digitales en línea, para mostrar y hacer visibles los menús, minimizando el contacto físico.
5. Contemple el manejo de reservas, garantizando el aforo permitido según sea el área de las instalaciones.
6. Haga uso de datáfonos, favoreciendo la utilización de tarjetas débito o crédito. Otros medios de pago de forma digital, entre los que se encuentra el código QR, aplicaciones, minimizando con ello el contacto físico.



Para mayor información

Para mayor información sobre las medidas adoptadas hasta el momento por el Ministerio de Salud y Protección Social puede consultar los siguientes enlaces:

Normas y resoluciones:

https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Norm_Resoluciones.aspx

Resolución 777 de 2021

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20777%20de%202021.pdf Resolución 0692 de 2022

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20692%20de%202022.pdf

Resolución 1238 de 2022

https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=190346

Para mayor información sobre manipulación de alimentos puedes consultar los siguientes enlaces:

<https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>

<https://www.fao.org/3/W6419S/w6419s0o.htm>

<https://www.fao.org/3/i4018s/i4018s.pdf>

Resolución 1407 de 2022

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201407%20de%202022.pdf



Sabores