

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES PARA RESTAURANTES



**Unidad de Calidad y Sostenibilidad Turística
Departamento de Fomento Turístico
Dirección de Desarrollo del Producto Turístico**

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

INDICE

CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN	1
II. JUSTIFICACIÓN	1
III. OBJETIVOS	2
IV. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19	3
V. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES	9
VI. PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	17
VII. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS DEL RESTAURANTE	22
VII. CLASIFICACIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	25
IX. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SANITARIOS	28
X. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS INSTALACIONES.....	30
XI. ¿CÓMO MANEJAR LOS CASOS DE COVID-19 EN LOS RESTAURANTES? ...	31
XII. MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y ORGÁNICOS	32
XIII. GLOSARIO	34
XIV. ANEXOS	37
XV. DOCUMENTOS Y PAGINAS WEB DE REFERENCIA.....	52

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

I. INTRODUCCIÓN

El presente documento es una guía de actuación para los restaurantes que brinden sus servicios en áreas turísticas del país durante y posterior a la pandemia COVID-19, tiene por objeto dar a conocer las buenas prácticas a implementar independientemente de la categoría y clasificación a la que pertenezca.

Consolida recomendaciones nacionales e internacionales, como aporte a la resiliencia del sector turístico del país, la restauración y reapertura empresarial. Presenta un modelo a seguir desde la planificación hasta la ejecución del servicio que permite fortalecer la prevención y minimización del riesgo de contagio de los colaboradores y comensales para alcanzar la uniformidad y la estandarización de procesos que permitan formar, capacitar, entrenar y dar seguimiento a los colaboradores y comensales.

El contenido se encuentra susceptible a adaptaciones según sea requerido.

II. JUSTIFICACIÓN

Esta guía de actuación trata de planificar los espacios, procesos y trabajo que abarca un restaurante, desde perspectiva de extremar la higiene y de garantizar el distanciamiento entre las personas generando así la confianza necesaria para que en esa vuelta a la nueva normalidad el comensal tenga la certeza que se están tomando las medidas necesarias para que el lugar sea seguro para los colaboradores y los comensales que lo visiten.

Hasta el momento, no hay pruebas que indiquen la transmisión del virus COVID-19 por medio de alimentos, sin embargo, los mismos pueden contaminarse directamente a través de personas contagiadas que los manipulan. El Instituto Guatemalteco de Turismo – INGUAT- como ente

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

rector de turismo con base a las recomendaciones y consideraciones emitidas por el Ministerio de Salud y Asistencia Social -MSPAS- establece medidas de prevención y desinfección para reducir la probabilidad de propagación de casos de COVID-19 en los servicios de restaurantes, al cual se le irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones según la propagación del virus y disposiciones gubernamentales.

III. OBJETIVOS

General

Orientar a los empresarios del sector turístico que ofrecen servicios de alimentos, en la implementación de buenas prácticas sanitarias, para colaboradores, proveedores y comensales, durante y post el COVID-19 y otras infecciones.

Específicos

- Unificar la implementación de estándares de prevención y desinfección en el servicio de restaurantes.
- Fomentar dentro de los restaurantes, una política de trabajo basada en la higiene.
- Promover la capacitación continua en técnicas de prevención y desinfección de restaurantes.
- Evitar la transmisión del virus aplicando adecuadamente las técnicas de limpieza y desinfección en el trabajo.
- Disponer de un documento de consulta para todo el personal que sirva como guía de actuación, frente a los diferentes escenarios de salud e higiene.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

IV. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

Colaboradores que no deben asistir al lugar de trabajo

1. Personas que presenten cualquier sintomatología (tos seca, fiebre, cansancio, congestión nasal, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no debe acudir al trabajo y debe contactar a los teléfonos de emergencias o consultas: **1517 o 1540** para iniciar los protocolos de atención propuestos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-. **(Ver anexo No.1)**
2. Personas que han interactuado directamente o por medio de terceras personas con alguien que posteriormente haya sido diagnosticado con COVID-19 o que haya sido enviado a cuarentena.
3. Personas que se encuentren dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores de 60 años que presenten enfermedades como (diabetes, hipertensión arterial, VIH, entre otros) y mujeres en estado de gestación, mientras dure la presente emergencia generada por la epidemia y debidamente notificado al patrono, no debe asistir a laborar deberán ser resguardadas con prioridad; fomentando el teletrabajo.

En cualquiera de los casos, debe informar a su patrono, no debe acudir al trabajo por al menos 14 días según la suspensión emitida por el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, reglamento de salud y seguridad ocupacional, acuerdo gubernativo 229-2014 y sus reformas 33-2016.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Prevención

1. Al estornudar o toser, cubrirse la boca y la nariz con el antebrazo, o bien con pañuelos desechables y eliminarlos posteriormente en los recipientes o botes de basura correspondientes.
2. No tocarse los ojos, la nariz y la boca incluso al llevar guantes puestos o al quitárselos, ya que pueden estar contaminados.
3. Estar atento si presenta síntomas como tos seca, fiebre, cansancio, congestión nasal, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato que pudiera estar asociada con el COVID-19.
4. Uso obligatorio del equipo de protección personal como mascarilla tipo quirúrgica y guantes.
5. Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores y desinfectarlos con alcohol desinfectante al 70% (Celulares, tabletas, lapiceros, etc.).
6. Utilizar dos pares de zapatos, de ser posible, uno al ingresar al lugar de trabajo y otro para trasladarse a su vivienda.
7. Mantener las reglas de higiene de forma constante y permanente, dentro y fuera del ambiente laboral.

Distanciamiento Físico

1. Saludar sin contacto físico (Darse la mano, darse abrazos, besos) con ninguna persona.
2. Evitar el contacto estrecho entre colaboradores y comensales.
3. Mantener una distancia interpersonal de 1.5 metros.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

4. Evitar actividades que impliquen aglomeración de personas.

Higiene personal

1. Realizar una higiene de manos frecuente de la siguiente manera:

- a. Lavarse las manos con suficiente agua y jabón, durante al menos 20 segundos, frotando las manos entre sí y entrelazando dedos, frotar las uñas con las palmas de las manos, frotar cada palma con el dorso de la otra mano y entrelazado los dedos y al finalizar secarse las manos con un paño o toalla desechable
- b. Desinfectarse las manos durante 20 a 30 segundos con alcohol desinfectante al 70%.

(Ver anexo No. 2)

La higiene de manos es la medida principal de prevención y control del virus, deberá realizarse la técnica correcta siempre en cada uno de los siguientes momentos:

- 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 sucio
- 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
- Cualquier acción que lo amerite

2. Las damas deben mantener el cabello recogido, no utilizar ningún tipo de joyas y mantener las uñas cortas, sin esmalte y evitar las uñas acrílicas, se ha demostrado que el COVID-19 puede alojarse bajo uñas largas o bajo capas de esmalte.

3. Los caballeros deben usar el cabello corto, sin barba y uñas cortas.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

4. El colaborador debe ir debidamente bañado todos los días.
5. Uniforme completo, deberá colocarse al llegar al restaurante y antes de presentarse a su puesto de trabajo, además cumplir con:
 - Uniforme limpio todos los días.
 - Camisas y blusas manga larga (área de servicio).
 - No utilizar corbata o pañoleta.
 - La suela del calzado que utiliza debe ser desinfectada antes de ingresar a las instalaciones o a su puesto de trabajo.

Requisitos para la gestión del riesgo

1. Colocar un método de desinfección de suela de calzado para el personal, clientes y proveedores con una dilución de cloro al 0.1% (20ml por 1 litro de agua) para ingresar al restaurante.
2. Contar con un registro detallado del personal de trabajo, dirección de domicilio, con quiénes vive y sus respectivos números de teléfono.
3. Informar semanalmente al personal sobre la prevención ante el contagio de COVID-19 y otras infecciones, las recomendaciones generales y lugares a remitir posibles casos conforme a las actualizaciones emitidas por las autoridades locales y nacionales de salud pública.
4. Nombrar a un comité de protocolo o una persona encargada de llevar el control diario en una bitácora de los colaboradores que ingresen al restaurante tomándoles la temperatura por medio de un termómetro infrarrojo al ingresar, a medio turno y al salir, de detectar alguna persona con temperatura mayor o igual a 38°C no debe permanecer dentro de las instalaciones, debiendo ser referida a un servicio de salud. Anotar en el libro de actas o cualquier documento formal con que cuente el restaurante, la sintomatología y

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

procedimientos realizados para el traslado de la persona. **(Ver anexo No. 3)**

5. Crear campaña publicitaria con información (banners, afiches, trifoliales, otros), para minimizar el riesgo de contagio en colaboradores; ubicándolos en sitios estratégicos, recepción, baños, áreas comunes o donde sean ubicados los insumos de higiene personal. Se debe de tomar en cuenta los idiomas mayas.
6. Capacitar a los colaboradores sobre el uso del equipo de protección personal, así como de la forma correcta de removerlo, mediante intranet, correo electrónico, señalizaciones, compromiso de calidad o videos informativos.
7. Supervisar y verificar constantemente el uso de protección personal, así como del cumplimiento de las normas y medidas de seguridad y prevención de contagio de COVID-19 y otras infecciones para mantener un ambiente laboral limpio y seguro.
8. El patrono debe proveer periódicamente a los colaboradores equipo de protección personal como: mascarillas, guantes, botas y protección de las mismas, delantal impermeable, gafas protectoras, protector facial/ careta protectora, redecillas para el cabello (cofia) y productos de higiene como agua, jabón, alcohol en gel al 70% entre otros, según el nivel de riesgo al que están expuestos.
9. Colocar dispensadores de alcohol desinfectante al 70% en puntos principales como la recepción, área de colaboradores, áreas públicas, sanitarios, ingresos a las instalaciones, los cuales pueden ser de pared, independientes o sin contacto, estos deben estar al alcance de los colaboradores y clientes.
10. Implementar barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) en las ventanillas o espacios de cobro o atención al público. o en su defecto proporcionar a los colaboradores pantalla de protección facial de uso obligatorio. (esto no exime el uso de la mascarilla).
11. Mantener libre los ambientes de humo y tabaco.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

12. Contar con abastecimiento suficiente de material de protección, como guantes, productos desinfectantes y mascarillas, para un tiempo no menor de quince días para uso de los colaboradores, especialmente para el personal que manipula alimentos, de limpieza como también los que tienen contacto con los comensales. **(Ver anexo No. 4)**
13. Definir políticas propias del restaurante para minimizar el riesgo de transmisión y propagación del virus alternando los horarios del personal, cerrando temporalmente áreas de juegos y eventos, con el objetivo de fomentar el distanciamiento físico y social para seguridad de los comensales, los espacios de trabajo no deberán ocuparse con más del 50% de su capacidad de aforo.
14. Establecer turnos para descanso, ingerir alimentos que sea no menor a 20 minutos o los tiempos establecidos internos. El lugar deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad e higiene establecidos por el Ministerio de Salud.
15. Establecer un plan interno de acción inmediata al presentarse una situación de posible contagio, o exposición al virus COVID-19, el cual deberá contener procedimiento de: Manejo de información, personas responsables y pasos a seguir conforme a las recomendaciones emitidas por las autoridades locales y nacionales de salud pública, con el objetivo de prevenir y gestionar eficazmente los casos y mitigar el impacto entre comensales y colaboradores.
16. Garantizar dentro de las instalaciones la existencia de recipientes adecuados para la disposición de desechos sólidos, así como la recolección y extracción de estos.
17. Delimitar y rotular las áreas comunes a ser utilizadas con el propósito de mantener la distancia física de 1.5 metros.
18. Identificar las áreas que no podrán ser utilizadas por los comensales (áreas infantiles, barras de servicios, entre otras)
19. No utilizar sistemas de aspersión de sustancias químicas (cabinas, túneles o cualquier otro dispositivo similar) sobre las personas, para la

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

prevención del COVID-19 y otras infecciones según circular VIGEPi No. 14-2020/ Guatemala 16 de abril de 2020.

20.Reducir a un 50% la cantidad de vehículos en los estacionamientos, estableciendo un distanciamiento adecuado.

V. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES

Servicio

Área del restaurante que engloba los espacios que tiene alto contacto con los comensales, por lo que debe cumplir con los siguientes aspectos:

Requisitos generales:

1. Definir la capacidad de carga del restaurante que permita mantener el distanciamiento social de un metro y medio como mínimo entre cada mesa, no deberá ocuparse con más de 50% de su capacidad de aforo ya que al momento que los comensales consuman los alimentos y bebidas deben quitarse las mascarillas.
2. El número de colaboradores deben ser distribuidos por turnos que les permitan atender a los comensales según la capacidad del restaurante y de esta manera respetar las medidas de distanciamiento social para prevenir el contagio de COVID-19.
3. Disponer de dispensadores de alcohol desinfectante al 70%, toallas desechables y contenedores de residuos con tapa de apertura de pedal a la vista del comensal.
4. En las mesas eliminar los objetos decorativos a menos que se garantice la desinfección continua de los mismos.
5. Eliminar el producto de autoservicio (servilleteros, saleros, pimenteros, azucareras, salsas, etc.) brindando porciones desechables o su servicio bajo petición del comensal.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

6. Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En caso de no ser factible, debe evitarse el uso de la misma mantelería con distintos clientes.
7. Se debe asegurar la limpieza y desinfección de las mesas y sillas que tengan contacto con el comensal previo a ser ocupados nuevamente.
8. Establecer horarios específicos para servir los desayunos, almuerzos y cenas evitando la aglomeración de personas, así como fomentar el modelo de trabajo con reservación.
9. Fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos que el comensal pueda hacer uso, evitando en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros con una sola persona que utilice algún método como una bandeja, o un plato desechable para recibir el dinero o tarjeta de pago para evitar contagios. Posteriormente se deberá desinfectar las manos.
10. Se sugiere digitalizar la carta, las comandas y reservaciones para minimizar el contacto entre colaboradores y comensales.
11. Se recomienda realizar el montaje de la mesa hasta que vaya a ser utilizada por los comensales.
12. Según la capacidad económica del restaurante, se deben colocar mamparas que permitan el distanciamiento entre los comensales para su comodidad en el consumo de los alimentos y bebidas de una manera segura y responsable. De no ser posible, ubicar las mesas o espacios que ocuparan los comensales a una distancia segura que les permita consumir sus alimentos sin riesgo de contagio de COVID-19 y otras infecciones.
13. Se sugiere instalar puertas automáticas para el ingreso y salida del restaurante o mantener las existentes abiertas para facilitar el ingreso o egreso a las instalaciones y la circulación del aire.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Recepción:

1. Atender a los comensales uno a la vez con un distanciamiento de 1.5 metros entre cada comensal, incluyendo las personas que esperan.
2. Solicitar la desinfección de suela de calzado o equipo utilizado para su movilidad antes de ingresar al restaurante.

Ejemplos de soluciones para desinfección de calzado:

- Solución de cloro: 20ml de cloro (0.1%) en 1 litro de agua
- Solución de amonio cuaternario: 400ppm o de acuerdo con lo establecido en la hoja de seguridad e indicaciones del fabricante
- Se deberá definir una frecuencia de cambio de la solución, en base al tránsito de personas. Mínimo dos veces al día.

3. Llevar el control diario en una bitácora que cuente con datos mínimos como nombre completo, teléfono y correo electrónico de los comensales que ingresen al restaurante, así como tomarles la temperatura por medio de un termómetro infrarrojo al ingresar, de detectar personas con temperatura mayor o igual a 38°C no deben permanecer dentro de las instalaciones, debiendo ser referido a un servicio de salud.
4. Solicitar a los clientes que ingresen a las instalaciones el uso obligatorio de mascarillas.
5. Solicitar a los comensales desinfectar sus manos con alcohol desinfectante a la entrada y a la salida del restaurante.
6. El anfitrión debe brindarle al comensal un discurso de bienvenida y junto a ese, las recomendaciones y medidas que el restaurante está tomando para su seguridad.
7. En la entrada del restaurante, deberán estar disponibles campañas informativas y de prevención en diferentes idiomas, estas deberán contener la información emitida por la autoridad de salud pública

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

preferiblemente en presentaciones que no sean manipuladas por los comensales (pantallas informativas, rótulos). **(Ver anexo No. 5)**

8. Disponer de un directorio telefónico de emergencia para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier eventualidad y colocarlos en un área visible para todos. **(Ver anexo No. 6)**

Servicio en mesa:

1. Los colaboradores en el área de servicio deben estar identificados y contar con el equipo de protección personal.
2. Los colaboradores deben respetar las medidas de distanciamiento físico y social de un metro y medio entre colaboradores y comensales, y la adecuada distribución del flujo de despacho de los alimentos, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19 y otras infecciones. De no ser posible utilizar otros métodos como protectores faciales.
3. El personal encargado de tomar la orden, así como de la cancelación de la cuenta debe desinfectarse las manos con alcohol desinfectante al 70% previo y posterior a intercambiar objetos con el comensal como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, lapiceros, etc.

Recepción de comandas:

1. Establecer un espacio para despacho de pedidos (mostrador, mesa) para evitar que el personal de servicio ingrese a la cocina.
2. Se debe organizar y señalizar la distancia mínima de espera evitando la aglomeración y cruces innecesarios. (Se recomienda que se señale la distancia en el suelo, habilitación de pantallas o similares).
3. Se debe realizar un procedimiento ordenado y libre de contaminación al momento de recoger y llevar los alimentos a la mesa.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Servicio de buffet:

1. Evitar la manipulación directa de los clientes con los alimentos y equipos, facilitando el servicio a los comensales para eliminar el autoservicio. Se recomienda para este efecto pantallas plásticas que generen barreras anti fluidos.
2. El personal de servicio debe usar en todo momento el equipo de protección personal debido al peligro de contagio que involucra el contacto con la comida y las personas.
3. Evitar la aglomeración de personas, manteniendo el distanciamiento establecido 1.5 metros entre cada uno.

Servicio a domicilio:

1. Los alimentos deberán prepararse siguiendo las normas de seguridad alimentaria.
2. Se deberá evitar aglomeraciones durante el retiro de pedidos.
3. Transportar los alimentos en envases cerrados o cubiertos.
4. El personal que transporta los alimentos deberá utilizar mascarilla, guantes y protección para el cabello (cofia), para que se garantice la higiene y limpieza permanente.
5. El equipo para traslado: Caja, mochila u otros, dónde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, deberán ser limpiados y desinfectados después de cada entrega. Para este fin, se recomienda que se desinfecten con al menos 0.1% de hipoclorito de sodio y permitiendo un tiempo de contacto de 30 minutos, antes y después de utilizarlos.
6. 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.
7. No se pueden transportar alimentos junto a sustancias tóxicas como plaguicidas, desinfectantes, detergentes entre otros. Para ello se

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

deberán establecer lugares separados o barreras que eviten la contaminación cruzada de los alimentos.

8. Deben estar protegidos del sol, calor, lluvia, altas temperaturas y humedad.
9. Priorizar pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se deberá generar proceder procedimientos de limpieza o desinfección de manos.
10. Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el COVID-19.
11. Mantener una distancia de metro y medio como mínimo con el cliente.
12. El repartidor deberá tener un dispensador personal de solución desinfectante, para su uso continuo.

Cocina y manipulación de alimentos

1. El personal del área de cocina no debe ingresar sin antes lavarse o desinfectarse las manos, en caso de mostrar síntomas de tos, fiebre, dificultad al respirar, etc., el acceso al restaurante debe ser negado.
2. No permitir el ingreso a la cocina a otras personas (meseros, anfitriones)
3. El equipo de protección personal debe cambiarse cada vez que sea necesario y en función de la actividad que se realice.
4. Cumplir los hábitos de higiene y prevención de contagio establecidos al toser y estornudar alejándose de los alimentos.
5. El personal encargado del área de cocina deberá realizar lavado frecuente de manos. **(Ver anexo No. 7)**
6. Limpiar y desinfectar el área de cocina (mostradores, estufa, refrigeradoras, etc.). previo y posterior a las actividades.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

7. Asegurar la disponibilidad de materia prima, materiales y envases para la preparación de los pedidos de alimentos evitando el desplazamiento innecesario del personal.
8. Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen guarniciones, salsas, etc. y limpiarlos con abundante agua y jabón.
9. Lavar y desinfectar frecuentemente todas las superficies del área de cocina y los utensilios como charolas, cucharones, pinzas, etc. que estén en contacto directo con los alimentos.
10. Aplicar los protocolos de higiene establecidos en la manipulación de alimentos.
11. Debe haber buena ventilación en las instalaciones de la cocina.
12. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.

Proveedores

Los proveedores de mercaderías y servicios deben seguir sistemas seguros de trabajo y también contar con sistemas para prevenir la propagación de COVID-19 y otras infecciones.

1. Establecer un protocolo para la recepción de productos e insumos que contenga los horarios, espacios y medidas de prevención, uso del equipo de protección personal, lavado de manos previo y posterior a realizar la actividad y al tener contacto con los proveedores contratados.
2. Atender a los proveedores uno a la vez con un distanciamiento de 1.5 metros.
3. Solicitar la desinfección de suela de calzado y equipo utilizado antes de ingresar al restaurante.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

4. Llevar el control con datos mínimos como nombre completo, teléfono y correo electrónico de los proveedores que ingresen al restaurante, así como tomarles la temperatura por medio de un termómetro infrarrojo al ingresar, de detectar personas con temperatura mayor o igual a 38°C no deben permanecer dentro de las instalaciones, debiendo ser referido a un servicio de salud.
5. Solicitar a los proveedores el uso obligatorio de mascarillas.
6. Solicitar desinfectar sus manos con alcohol desinfectante a la entrada del restaurante.
7. Contar con un listado de proveedores con evidencia que cumplen las medidas de prevención contra el contagio de COVID-19 y otras infecciones para garantizar que los productos e insumos están libres de contaminación **(Ver anexo No. 8)**
8. Verificar que los proveedores a contratar implementen medidas preventivas para evitar el contagio de COVID-19 como el uso de equipo de protección personal y que únicamente se dirijan a las áreas establecidas.
9. Si no se cuenta con proveedores específicos y las compras se hacen en un lugar de expendio colectivo como por ejemplo: mercados, supermercados, etc. deberán tomarse las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra y una vez en el establecimiento:
 - Uso de mascarilla y guantes al momento de hacer las compras.
 - Desinfección de las compras una vez que lleguen al restaurante.
 - Cambio de vestimenta y desinfección de calzado una vez que se ingrese al restaurante.
10. Limpiar y desinfectar los mostradores antes de iniciar las actividades, posterior a recibir a un proveedor y al finalizar las actividades, así como todos los elementos que se utilizaron.
11. Limpiar y desinfectar de acuerdo al tránsito de personas al menos cada hora el piso y las superficies de contacto del área de

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

recepción de productos como manijas de las puertas, pasamanos, etc.

VI. PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La cadena de manejo de los alimentos debe contener la limpieza y desinfección previo a que entren al almacén hasta el momento de servirlos para evitar la propagación de microorganismos y otros riesgos peligrosos; en función de que la cadena de prevención se mantenga se deben tomar en cuenta las medidas necesarias dentro del restaurante.

Los procesos de limpieza deben anteceder siempre a los de desinfección, ya que facilitan la acción de los germicidas. El objetivo principal de la limpieza es reducir el número de microorganismos del medio, para evitar su difusión.

El personal encargado de la limpieza y desinfección debe tener un conocimiento adecuado tanto de los procesos como de la necesidad de brindar seguridad y máxima eficiencia.

Los procedimientos básicos en las labores de limpieza y desinfección son: Lavar, trapear, sacudir, desinfectar los baños, las superficies y muebles, y la limpieza y desinfección de los fluidos biológicos.

Normas generales de limpieza y desinfección

1. Ubicar los equipos de limpieza y desinfección rotulados por área en un lugar exclusivo de almacenamiento: Limpios, desinfectados y escurridos.
2. Utilizar el equipo de protección personal como medida de prevención, luego deseche los de un solo uso. Continúe con el procedimiento sobre como remover el mismo.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

3. Utilizar las soluciones correctas de hipoclorito de sodio (cloro) según el % de concentración del que utilizará. **(Ver anexo No. 9)**
4. No realizar métodos secos con plumeros, escobas ya que se aumenta la dispersión de polvo y partículas portadoras de gérmenes en el medio ambiente.
5. La limpieza se debe realizar en una sola dirección, de arriba hacia abajo o de lado a lado sin retroceder.
6. Contar con todos los insumos necesarios para las tareas de limpieza y desinfección antes de iniciar, el cual deberá desinfectarse con agua con cloro o una solución de alcohol y agua posterior a su uso.
7. Utilizar paños, estropajos o esponjas y bolsas específicas identificadas o codificadas por colores para evitar la contaminación cruzada.
8. Colocar señales de advertencia en aquellos lugares donde se esté realizando la limpieza.
9. Verificar el funcionamiento y abastecimiento de los productos desinfectantes en las áreas públicas.
10. Supervisar el cumplimiento del protocolo de limpieza. **(Ver anexo No. 10)**

Características que debe cumplir el personal del área de limpieza

- Higiene personal (baño diario)
- Las damas cabello recogido sin joyas, pulseras o anillos, uñas cortas y limpias (sin esmalte).
- Caballeros cabello corto, sin barba y uñas cortas.
- Uniforme limpio y completo todos los días.
- Antes del inicio de sus labores lavarse las manos, al término de un procedimiento, al retirarse los guantes, antes de tomar sus alimentos y después de ir al baño o ante cualquier acción que lo amerite.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

- Utilizar el equipo de protección personal.

- **Protección respiratoria**

Utilizar protección respiratoria como las siguientes mascarillas que son seguras para prevenir el contagio de COVID-19:



- Mascarillas quirúrgicas.
 - Mascarillas filtrantes FFP1, FFP2 Y FFP3.
 - Mascarillas higiénicas o de barreras reutilizables y no reutilizables.
 - Entre otras.
- Comprobar que esté bien ajustada y que no entre aire por las zonas laterales.
 - Hacer un uso adecuado de las mascarillas para no generar más riesgo.

(Ver anexo No. 11)

- **Protección Ocular**

Los lentes de protección deben ser utilizados durante la preparación de la dilución, cuando la limpieza del área se encuentra localizada por encima del nivel de la cabeza y exista riesgo de salpicaduras, polvo o impacto de partículas. Deben ser lavados y desinfectados luego de su uso.



- **Guantes**

Después de realizar la higiene de manos colóquese guantes limpios dependiendo de las labores como:

- Guantes de látex.
- Guantes de vinilo.
- Guantes de nitrilo.
- Guantes de polietileno.
- Guantes de goma (uso doméstico).



	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

- El uso de guantes no exime el lavado de manos o la aplicación de desinfectantes.
- Cambiarse de guantes si se rompen o están visiblemente sucios.
- Desechar los guantes y mascarillas posteriores al uso en un basurero de residuos con tapadera.

(Ver anexo No. 12)

○ **Calzado adecuado**

El calzado debe ser cerrado, de material impermeable y con suela antideslizante. El uso de zapatos es recomendado durante todo el período de trabajo, con excepción de los momentos del lavado de piso, en los cuales se deben utilizar las



botas. Las botas (material impermeable, con caña alta y con suela antideslizante) están recomendadas para la protección de los pies y parte de las piernas durante las actividades con agua y productos químicos, y también para evitar caídas.

○ **Delantal**

Debe ser utilizado durante la ejecución de procedimientos que puedan provocar la contaminación de la ropa con fluidos corporales y los productos químicos o contaminados.



El delantal debe ser impermeable, pudiendo ser usado por encima del uniforme, se recomienda su uso durante las actividades de riesgo de salpicaduras. Luego del uso debe ser retirado con la técnica correcta, sin tener contacto con la parte externa y posteriormente se debe realizar la desinfección.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

○ **Gorro/ Cofia**

Se recomienda que los profesionales de limpieza y desinfección de superficies mantengan el cabello recogido y ordenado. Para los profesionales de género masculino es imprescindible el cabello corto y la barba afeitada.



IMPORTANTE

Los elementos de protección personal son de uso individual.
Las medidas de precauciones son bidireccionales: quiere decir que protegen tanto al personal de limpieza como a los clientes.
Realizar una adecuada higiene de manos inmediatamente después de quitarse cualquier equipo de protección personal.

Limpieza del almacén o bodega de insumos y productos

Es necesario que el lugar donde se van a almacenar los productos se encuentre limpio y desinfectado para evitar la propagación de microorganismos o propagación del virus. Posteriormente a que el área se encuentra limpia y desinfectada se procede a desinfectar la mercadería.

Alimentos

- **Frutas y verduras:** Rocío de solución de agua con vinagre o cloruro de benzalconio.

Se mezcla 250 ml de vinagre por cada 500 ml de agua.
Se puede utilizar desinfectante de frutas y verduras comercial.

- **Carnes, empacados y aves:** Lavado del empaque.
- **Aguas, gaseosas y envasados:** Lavado del envase, excepto cartones.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Bebidas

- Lavado de las botellas, excepto los cartones.

Suministros

- **Productos de limpieza:** Lavado de envases y botellas.
- **Suministros de oficina:** No hay procedimiento requerido.

Posteriormente a la limpieza y desinfección, se procede a entregar los insumos y productos a las áreas correspondientes.

VII. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS DEL RESTAURANTE

Limpieza: consiste en la remoción de las suciedades depositadas en las superficies utilizando medios mecánicos (fricción), físicos (temperatura) o químicos (desinfección) en un determinado período de tiempo, es importante la remoción mecánica de la suciedad y no simplemente el pasaje de paños húmedos que esparcen la suciedad.

Desinfección: Elimina virus y bacterias se requiere de un agente químico como cloro, amonio cuaternario, ácido acético, alcohol, entre otros. **Ver anexo No. 13)**

Cocina

Mantener limpia y desinfectada el área de cocina dentro de un local de servicios nos permite asegurar la calidad de los alimentos, para ello es importante contar con los recursos necesarios que nos permitan cumplir a cabalidad con el protocolo, como encargado de la limpieza y

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

desinfección se delegará a un responsable y transmitirá la importancia de la higiene en el área.

IMPORTANTE: Las áreas deben cumplir con las condiciones higiénicas antes de empezar con la producción de alimentos.

Limpieza del área

1. Retirar envases, alimentos que se encuentren en el piso u otras superficies y cualquier otro elemento a fin de tener fácil acceso para la limpieza.
2. Limpiar con esponjas y cepillos todas las áreas a utilizar.
3. No se deben utilizar los mismos implementos (trapos o paños) para limpiar distintas áreas de esta manera se evita la contaminación cruzada.
4. La limpieza profunda se debe realizar con el uso de detergente disuelto en agua el cual entrará en contacto con las superficies quedando listas para su posterior desinfección.
5. Una vez limpias las superficies se procede con la desinfección de las áreas lo que permitirá disminuir agentes patógenos de contagio.

Desinfección de utensilios

1. Es importante que antes de iniciar las actividades de trabajo todos los utensilios se deban higienizar, así como al final de la jornada de trabajo.
2. Los utensilios que tuvieron contacto directo con productos cárnicos se los deberá higienizar sumergiéndolos en agua a una temperatura

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

superior a 92° C por un mínimo de 10 segundos o realizar una solución de hipoclorito de sodio de 100ppm y secar al aire libre.

3. Aquellos que estén en contacto de alimentos deberán utilizar agua que estará a temperatura de 80° C y permanecer en la misma por un espacio no menor a 2 minutos.

Limpieza y desinfección de equipos

1. Los equipos de cocina como son freidoras, parrillas, planchas, deben limpiarse después de su uso, las partes que sean desmontables tienen un tratamiento más minucioso ya que las mismas se limpiarán y desinfectarán al final de cada turno, es importante una limpieza exhaustiva con períodos cortos de tiempo, lo más recomendado es cada semana.
2. Se recomienda el uso de cepillos, esponjas, etc. que servirán para la limpieza de cada una de las zonas. No se deberán usar los mismos para diferentes áreas así evitamos cualquier tipo de contaminación. Todos los utensilios se deberán limpiar y desinfectar posterior a su uso.
3. Para aplicar los métodos de limpieza a usar debemos considerar qué tipo de suciedad está expuesta en cada superficie.

Desechos de residuos contaminantes

1. Los desechos que más predominan en una cocina son las grasas y aceites, las mismas que por ningún motivo se desecharán en cañerías o desagües.
2. Se deberán entregar al personal calificado en el tratamiento de estos desechos.
3. Para ello se deberán depositar en recipientes adecuados y etiquetados para su posterior retiro.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Área de servicio

Se refiere a cualquier lugar donde se sirva comida al público, sea cual sea este el establecimiento (cafetería, catering, restaurante, salón de eventos etc.). Es el área que está más expuesta a la presencia y propagación del virus debido al tránsito de personas. Por lo cual se debe aumentar las medidas de limpieza.

VII. CLASIFICACIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpieza y desinfección de las áreas críticas

Son los ambientes o superficies donde existe riesgo aumentado de transmisión de infecciones, ya que están en alto contacto con el comensal. Ejemplo: cubiertos, loza o vajilla, mantelería, buffet de comida.

Son parte del área crítica por que se encuentran en constante exposición directa con fluidos como saliva, por ejemplo, por ello es importante mantener una correcta limpieza y desinfección de estos elementos para proceder al servicio correspondiente, de esta manera evitamos el contagio de persona a persona.

Proceso de limpieza y desinfección por elementos

Cubiertos

1. Retirar los cubiertos de la mesa.
2. Lavarlos a mano con una esponja inocua y limpia y jabón desengrasante removiendo bien toda la suciedad y grasa que pueda generar la proliferación de microorganismos o llevarlos al

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

lavavajillas colocando jabón desengrasante y exponer los cubiertos a calor y vapor, si los cubiertos mantienen mucha suciedad de grasa se debe lavar a mano.

3. Preparar una solución de agua con cloro (solución de 100ppm) y dejar reposar los cubiertos por 10 a 15 minutos máximo para evitar corrosiones. También puede sumergir en agua caliente los cubiertos si no desea utilizar cloro.
4. Dejar secar y pulir para almacenarlos.

Loza o vajilla

1. Retirar la loza de la mesa
2. Retirar los restos de comida en un recipiente de desechos orgánicos.
3. Lavar a mano con una esponja inocua y limpia y jabón desengrasante removiendo la suciedad y grasa. O introducir la loza posterior al lavado a mano en el lavavajillas con jabón desengrasante y someterlos a calor y vapor, si la grasa es abundante se deben lavar a mano.
4. Introducirlos en una solución de agua con cloro (100ppm) por un tiempo no mayor a 10 o 15 minutos.
5. Secar y almacenar como de costumbre.

Mantelería

1. En caso de seguir utilizando mantelería, no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel.
2. Se debe retirar envolviéndola hacia el centro para evitar tocar con la misma el uniforme o la cara y siempre hacerlo con guantes.
3. Colocar la mantelería sucia en una funda de lavandería etiquetando el área a la que pertenece.
4. Aumentar la frecuencia de cambio de mantelería entre comensales.
5. Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

- 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.
- Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería.

Limpieza y desinfección de las áreas semicríticas

Son los ambientes o superficies de contacto mínimo con el comensal, por ejemplo: Cajas de cobro, área de limpieza, sitios de almacenamiento.

Cajas de cobro

- Limpiar y desinfectar los mostradores antes de iniciar actividades, posterior a interacción con una persona y al finalizar actividades, así como todos los elementos que se utilizaron.
- Limpiar y desinfectar al menos a cada hora el equipo de cobro y de cómputo.
- Limpiar y desinfectar el teléfono después de cada uso.
- El personal debe colocarse alcohol en gel previo y posterior a intercambiar objetos como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, lapiceros, etc.

Áreas de limpieza

- Se deben mantener limpias y ordenadas, los productos correctamente almacenados y etiquetados para evitar accidentes y sobre todo se debe mantener secos y limpios los implementos como trapeadores y paños de limpieza, ya que al permanecer sucios y húmedos pueden ser agentes de contaminación.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Áreas de almacenamiento/ office/ descargo del servicio

1. No deben mantener uniformes, redes de cabello ni otros elementos que puedan generar riesgo alguno, se deben mantener explícitamente para carros de servicio, ciertos utensilios, charolas y mantelería.
2. Los elementos en este sector se deben limpiar al ingresar al turno y al salir del mismo y desinfectar con un paño con alcohol de 70% de volumen.

Limpieza y desinfección de las áreas no críticas

Son todas las demás áreas o superficies del restaurante no relacionados con el contacto con los comensales, por ejemplo: Oficinas administrativas, bodegas. Se recomienda limpiar y desinfectar al entrar y salir del turno.

IX. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SANITARIOS

1. Los químicos necesarios para su limpieza se deben aplicar empezando por el lavamanos, siguiendo el inodoro, y se dejarán actuar por unos minutos (5 min.).

Cualquier superficie que se ensucie con secreciones respiratorias u otros fluidos corporales, por ejemplo, el inodoro, los lavamanos deben limpiarse con una solución desinfectante (hipoclorito de sodio a 1000 ppm conocido como cloro, lejía o lavandina).

El Hipoclorito de sodio debe ser preparado y utilizado inmediatamente, no guardar después de diluido ya que pierde su efectividad después de 12 horas.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

2. El proceso de limpieza se inicia con el lavado de las paredes, el lavamanos, las jaboneras, las perillas y la puerta con una esponja impregnada de una solución desinfectante; se recomienda el hipoclorito de sodio a 1000 ppm.
3. Antes de iniciar el lavado del sanitario se recomienda vaciar el agua del tanque al menos una vez.
4. Posteriormente se debe esparcir la solución desinfectante (hipoclorito de sodio a 1000 ppm), por todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base y el área de atrás.
5. Al finalizar soltar nuevamente el tanque y secar la parte exterior de la taza.
6. Asegurarse que toda la grifería esté limpia y desinfectada.
7. Limpiar y desinfectar el piso de adentro hacia afuera, utilizando la técnica de dos baldes siguiendo el procedimiento en el siguiente orden: barrido húmedo, enjabonado, enjuague, secado y colocación de desinfectante. Recuerde señalizar las áreas para evitar accidentes.
8. El espejo se limpia con un paño húmedo de alcohol de 70% de volumen y posteriormente se debe de secar con paño limpio y seco.
9. Al finalizar la limpieza se verifica que los drenajes (desagües) se encuentren despejados.
10. Una vez finalizada la limpieza, desechar el equipo de un solo uso. Posteriormente se debe realizar una completa higiene de manos.
11. La limpieza se debe realizar al menos 5 veces al día (dependiendo del tránsito de personas), llevando un control y supervisión de la misma. **(Ver anexo No. 14)**

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Los elementos empleados como trapos de pisos “mopas”, paños etc. se deben tratar de la siguiente forma:

1. Lavar con detergente.
2. Enjuagar con agua corriente.
3. Escurrir.
4. Sumergir en hipoclorito de sodio 200 ppm durante cinco minutos.
5. Enjuagar nuevamente con agua corriente.
6. Escurrir y tender extendidos para que sequen.
7. Los baldes y/o cubetas utilizadas, se lavan, enjuagan y se colocan hacia abajo para que escurran.

X. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS INSTALACIONES

1. Realizar este procedimiento previo a la apertura del restaurante y cada vez que haya menor ocupación.
2. Contar con un juego de paños de limpieza codificado por colores para evitar la contaminación cruzada.
3. Ventilar las instalaciones mientras se realiza la limpieza.
4. Limpieza y desinfección de todas las superficies con alto contacto con el comensal.

En los lugares donde no sea posible usar cloro, por ejemplo: equipo de cómputo, cobro etc. podrá usarse alcohol 70% con un paño.

Pisos

Realizar la limpieza del piso utilizando la técnica de dos baldes siguiendo el procedimiento en el siguiente orden: Barrido húmedo,

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

enjabonado, enjuague, secado y colocación de desinfectante. Recuerde señalar las áreas para evitar accidentes.

Paredes y techos:

Un pequeño número de bacterias puede ser aislado de los techos y paredes. Es muy importante que éstos se encuentren en buen estado (superficies lisas, sin solución de continuidad) para prevenir la acumulación de suciedad.

Las paredes, hasta aproximadamente 1,60 metros del piso, deberán limpiarse en forma diaria y cada vez que estén visiblemente sucias. Los techos y superficies altas de las paredes deben verse limpios y su limpieza debe realizarse por lo menos cada seis meses. No requieren desinfección.

Limpieza de ventanas y vidrios

La limpieza de estas superficies debe realizarse con paño seco para retirar el polvo y suciedad y posterior con un paño humedecido con alcohol para desinfectarlas y posterior un paño seco para retirar vetas de humedad.

Supervisar la limpieza de las instalaciones (**Ver anexo No. 15**)

XI. ¿CÓMO MANEJAR LOS CASOS DE COVID-19 EN LOS RESTAURANTES?

1. Contactar al teléfono de emergencias o consultas **1517 o 1540** para iniciar los protocolos de atención propuestos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-.
2. Aislar a la persona hasta que las autoridades sanitarias locales intervengan.
3. Evitar el contacto de la persona enferma con los demás comensales y el personal del restaurante.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

4. Se debe lavar a altas temperaturas la vajilla utilizada para asegurar que esté correctamente desinfectada.

Las medidas para el manejo de los contactos pueden remitirse a la guía provisional de la Organización Mundial de la Salud –OMS– sobre atención en el domicilio a pacientes con COVID-19 que presentan síntomas leves y gestión de sus contactos.

XII. MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y ORGÁNICOS

La gestión de los residuos debe continuar realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.

1. Se recomienda que los pañuelos desechables que se empleen para el secado de manos sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y de ser posible, de aluminio y accionados por pedal.
2. Al momento de desechar mascarillas, guantes y toallas húmedas, estos deben ser inmediatamente depositados en los recipientes de desechos sólidos ubicados en los servicios sanitarios donde se deposita el papel higiénico, toallas húmedas, pañales y otros tipos de desechos sanitarios
3. Colocar una bolsa plástica dentro del recipiente de la basura y mantener fuera del alcance de niños, animales, etc. El bote o recipiente debe ser lavado con desinfectante diariamente al momento del cambio de la bolsa.
4. No mezclar mascarillas, guantes y otros desechos sanitarios con residuos que se generen dentro de las áreas del restaurante.
5. Para retirar la bolsa, se recomienda que ésta sea cerrada e identificada adecuadamente (bolsa en la que se identifique a simple vista el desecho o rotularla como: "desechos sanitarios"), disponerla inmediatamente en el contenedor general.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

6. De ser posible, no mantener las bolsas de desechos sanitarios por más de 72 horas y desinfectar las mismas.
7. Después de cada proceso, lavarse las manos durante al menos 20 segundos con abundante agua y jabón.
8. Se recomienda que el material reciclable como vidrio, el plástico, papel, latas, etc., se almacene en un lugar adecuado, realizando la desinfección respectiva de bolsas o recipientes, para luego ser llevado a centros de acopio, evitando la manipulación de los mismos por personas y así reducir el riesgo de contaminación. En caso de realizar el reciclaje, hacerlo con las medidas preventivas para la protección de los trabajadores que hagan la separación manual.

Consideraciones generales

- Está prohibido el traspaso de residuos de una bolsa a otra.
- Recoger bolsas de residuos de los recipientes cuando el 80% de su capacidad esté llena o siempre que sea necesario, evitando el desborde o trasborde. En dicho caso, se debe establecer una frecuencia de recolección, de acuerdo con el volumen generado en cada área.
- Transportar los residuos manteniendo la tapa cerrada sin que haya desborde.
- Las bolsas no deben tener contacto con el cuerpo del personal.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

XIII. GLOSARIO

Aforo: Se entiende por aforo a la máxima capacidad que puede albergar un determinado recinto de personas, calculado de tal forma que al producirse una emergencia, como un incendio, las personas puedan ser evacuadas sin mayores inconvenientes.

Alcohol etílico o etanol: El etanol es un tipo de compuesto químico, conocido popularmente como alcohol etílico, el cual en una situación de presión y de temperatura normal, se caracteriza por ser un líquido incoloro e inflamable en un punto de ebullición de 78° C.

Colaborador: Empleado en un restaurante.

Comensal: Persona que come con otras en el mismo lugar, especialmente en la misma mesa.

COVID-19: Enfermedad infecciosa causada por el coronavirus, los cuales causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS).

Desinfección: Es un proceso que elimina los microorganismos patógenos, con la excepción de las endosporas bacterianas, de los objetos inanimados. Se lleva a cabo con líquidos químicos.

Desinfectantes: Al igual que los germicidas, destruyen diferentes gérmenes, pero a diferencia de ellos, éstos sólo se aplican a objetos inanimados. Además de su actividad, se debe revisar en detalle la compatibilidad con los equipos y para ello es importante conocer las recomendaciones de sus fabricantes. Para su elección también se deben tener en cuenta la toxicidad, el olor, la compatibilidad con otros compuestos y su posible efecto residual.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Equipo de protección personal: Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que lo proteja de uno o más riesgos que puedan amenazar su seguridad y/o su salud, así como cualquier complemento destinado al mismo fin.

Hipoclorito de sodio: Hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto que puede ser utilizado para desinfección del agua. Se usa a gran escala para la purificación de superficies, blanqueamiento, eliminación de olores y desinfección del agua.

Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS-: Es una institución gubernamental, autónoma, dedicada a brindar servicios de salud y seguridad social a la población que cuente con afiliación al instituto, llamada entonces asegurado o derechohabiente.

Limpieza: Es la remoción de todos los materiales extraños (residuos, sangre, proteínas, etc.) que se adhiere a los diferentes objetos. Se realiza con agua y detergentes. Siempre debe preceder a los procesos de desinfección y esterilización. Es altamente efectiva para remover microorganismos.

Mamparas: Son elementos que permiten crear divisiones en espacios abiertos o transparentes sin la necesidad de levantar muros.

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-: Es el encargado de formular las políticas y hacer cumplir el régimen jurídico relativo a la salud preventiva y curativa y a las acciones de protección, promoción, recuperación y rehabilitación de la salud física y mental de los habitantes del país y a la preservación higiénica de medio ambiente; a la orientación y coordinación de la cooperación técnica y financiera en salud y a velar por el cumplimiento de los tratados y convenios internacionales relacionados con la salud en casos de emergencias por epidemias y desastres naturales.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Organización Mundial de la Salud –OMS-: Su objetivo es construir un futuro mejor y más saludable para las personas de todo el mundo. A través de las oficinas que la OMS tiene en más de 150 países, su personal trabaja junto con los gobiernos y otros asociados para que todas las personas gocen del grado máximo de salud que se pueda lograr.

Patrón: es toda persona individual o jurídica que utiliza los servicios de uno o más trabajadores, en virtud de un contrato o relación de trabajo.

Restaurante: Comercio que ofrece diversas comidas y bebidas para su consumo en el establecimiento. Dicho consumo debe ser pagado por el cliente que suele ser conocido como comensal.

Riesgo: Es la probabilidad de ocurrencia de la transmisión de infecciones en un grupo de personas sean clientes o personal, en un periodo de tiempo y en un lugar determinado.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

XIV. ANEXOS

Anexo No. 1. Síntomas coronavirus




CORONAVIRUS COVID-19
 CONÓCELO | PREPÁRATE | ACTÚA

Síntomas	 Fiebre alta	 Tos	 Dolor de Garganta	 Dolor de Cabeza
Formas de Contagio	 Por toser o estornudar	 Tocar objetos o superficies contaminados	 Compartir cubiertos	
Prevención	 Lavarse las manos con frecuencia	 Al viajar usar una mascarilla	 No taparse con las manos al toser o estornudar	






	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 2. Lavado y desinfectado de manos



Fuente: Organización Mundial de la Salud



Fuente: Organización Mundial de la Salud

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 3. Ejemplo de Bitácora

Bitácora COVID-19		
Fecha	Suceso	Comentarios

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 4. Ejemplo de control de bodega general

Logotipo		Listado de control		
Número o código	Descripción (Maquinaria, equipo, insumo, producto, proveedor, entre otros y a conveniencia)	Consideraciones (Detalles específicos de uso o políticas aplicables)	Fecha de ingreso	Observaciones

Anexo No. 5. Campañas informativas

¿Quiénes están en mayor riesgo de enfermarse gravemente?

Adultos mayores de 60 años

Personas con enfermedades preexistentes como diabetes o cardiopatías.

Hasta el momento, no hay vacuna ni tratamiento específico, solo tratamientos de los síntomas. Los casos graves pueden necesitar oxígeno suplementario y ventilación mecánica.

PREPÁRATE

Infórmate a través de las páginas oficiales del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o usa un gel a base de alcohol.

Cúbrete la boca con el antebrazo cuando tosas o estornudes o con un pañuelo desechable, luego tíralo a la basura y límpiate las manos.

ACTÚA

Evita compartir vasos, platos u otros artículos de uso personal. Limpia y desinfecta los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.

Si has viajado a áreas donde circula el virus o has estado en contacto cercano con alguien que lo tiene y presenta fiebre, tos o dificultad para respirar, busca atención médica de inmediato. No te automediques.

¿Cómo se transmite?

Por contacto personal cercano con una persona infectada o a través de personas infectadas al toser o estornudar.

Al tocar objetos o superficies contaminados y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

 INGUAT Instituto Guatemalteco de Turismo	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 6. Directorio de emergencia

Dudas COVID-19 1517
1540

Asistencia al Turista 1500

DIACO 1544



Ministerio Público 1518
1572

Ministerio de Trabajo y Prevención Social 1511

Asociación Psiquiátrica Guatemalteca 2331-5395

Bomberos Voluntarios 122

Guatemala
Corazón del Mundo Maya

Policía Nacional Civil 110
120

Cruz roja Guatemalteca 125

Bomberos Municipales 123

Bomberos Municipales Departamentales 1554



CONRED 1566

PMT Ciudad de Guatemala 1551

PROVIAL 1520

EEGSA 2277-7000

#JuntosSaldremosAdelante



Fecha de emisión:
mayo 2020

[illegible]

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 8. Ejemplo de listado de proveedores

Logotipo del restaurante	Catálogo de proveedores							
No.	Nombre del proveedor	Código	No. de NIT	Producto o servicio	Ubicación	Teléfonos de contacto	Nombre de contacto	Observaciones

Anexo No. 9. Pasos y fórmula para preparar el hipoclorito de acuerdo con la cantidad necesaria según presentación y concentración deseada.

- Paso 1:** Verificar el porcentaje de hipoclorito de sodio presente en el cloro (los porcentajes comunes son: comercial >5%, industrial <10%)
- Paso 2:** Preparar un recipiente con un litro de agua.
- Paso 3:** Medir la cantidad de cloro según la ppm (partes por millón) a utilizar (ver tabla).
(Para medir el cloro puede utilizar una jeringa.)
- Paso 4:** Agregar el cloro al agua y mezclar.

NOTA: Si el recipiente está abierto la solución tendrá una duración de 2 horas, si está cerrado de manera hermética 12 horas.

Preparación en porcentajes = $\frac{\text{ppm deseadas}}{\% \text{ hipoclorito}} \times 10$

Concentración y volumen deseados para diluir en un litro de agua

Presentación Comercial	200 ppm	500ppm	1000ppm	5000ppm
4%	5cc/L	12.5 cc/L	25 cc/L	125 cc/L
6%	3.3cc/L	8 cc/L	17 cc/L	83 cc/L
6.5%	3.cc/L	7.7 cc/L	15 cc/L	77 cc/L
7%	2.8 cc/L	7cc/L	14cc/L	71 cc/L
10%	2 cc/L	5 cc/L	10 cc/L	50 cc/L
13%	1.5 cc/L	4 cc/L	8 cc/L	38 cc/L

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No.10 Ejemplo de control de Limpieza General

Logotipo del restaurante	Formato de plan de limpieza general		
Área: _____			
Mes: _____			
Fecha	Equipo / Área	Responsable	Especificaciones

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 11. Tipos de mascarilla y Colocación y ajuste de la mascarilla

DIFERENTES TIPOS DE MASCARILLAS				
CLASIFICACIÓN SEGÚN LOS DISTINTOS TIPOS DE PROTECCIÓN		Para no contagiarse Protección de quien la lleva contra organismos infecciosos	Para no contagiar Evita la emisión de organismos infecciosos	
EQUIPO	TIPO			PROPIEDADES
Mascarillas autofiltrantes desechables Protegen de fuera hacia dentro y sirven para prevenir el contagio SIGUEN LA NORMA EN 149  LAS REUTILIZABLES LLEVAN UNA "R" LAS NO REUTILIZABLES SERVIRÍAN PARA UN ÚNICO TURNO. MARCADAS CON "NR"	FFP 1 sin válvula de exhalación			 • Equipo de protección pero con filtración mínima • No protege frente a organismos infecciosos. • Limita la propagación del contagio
	FFP 2 sin válvula de exhalación			 • Protege y limita la propagación del contagio
	FFP 3 con válvula de exhalación			 • Todas las mascarillas autofiltrantes FFP 3 disponen de válvula de exhalación • Protege pero no limita la propagación del contagio
	FFP 2 con válvula de exhalación			 • Protege pero no limita la propagación del contagio
Quirúrgicas y caseras Protegen de dentro hacia afuera Sirven para que alguien enfermo no contagie. En este grupo se incluyen las fabricadas en casa, aunque estas sin ninguna homologación	Mascarilla quirúrgica desechable			 • No es un equipo de protección • No protege pero limita la propagación del contagio
	Mascarilla higiénica desechable			 • No es un equipo de protección • No protege pero limita la propagación del contagio • No sujeto a norma, eficacia no testada
Industriales Protegen de fuera hacia dentro SIGUEN LA NORMA EN 140	Semimáscara buconasal con filtros			 • Todas disponen de válvulas de exhalación • Protege pero no limita la propagación del contagio • Reutilizable

Fuente: LNE

@elperiodico / @EPGraficos 



COLOCACIÓN Y AJUSTE

Instrucciones para la colocación y ajuste de un respirador desechable preformado BLS



1. Preforme el clip nasal interno.



2. Sostenga el respirador de manera que la parte externa esté apoyada en la palma y los elásticos permanezcan por debajo de la mano.



3. Colocar el respirador por debajo del mentón con el clip nasal hacia arriba y colocar el elástico inferior en la nuca.



4. Coloque el elástico superior en la parte superior de la cabeza



5. Acomode el respirador sobre el rostro y ajuste el clip nasal



6. Vista frontal del respirador colocado adecuadamente



7. Vista trasera.



8. En el respirador Zero, los elásticos también pueden posicionarse cruzados si se requiere una mayor tensión



	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 12. Tipos de Guantes

Guantes de polietileno	Guantes de látex	Guantes de nitrilo	Guante de vinilo
			
Los guantes de polietileno se fabrican a partir de polímeros sintéticos de polietileno y se crean por la polimerización del etileno. Son idóneos para aquellas situaciones en las que sea necesario cambiar a menudo de guantes, ofrecen una protección de barrera y una resistencia química pobre, pero son una solución económica para áreas de manejo de alimentos.	Los guantes de látex están hechos con material natural y son los más utilizados en el ámbito sanitario porque son, sin duda, los más sensibles. Además, son bastante resistentes. La única desventaja es que son más alérgenos que los demás tipos de guante. Se ajusta perfectamente a la forma de la mano para disminuir la fatiga durante largos períodos.	Los guantes de nitrilo están hechos de caucho sintético y es una alternativa ideal en caso de alergia al guante de látex. Además, son bastante sensibles y por ello también son muy utilizados en el ámbito sanitario. El nitrilo, además, se caracteriza por su alta resistencia a la perforación.	El guante de vinilo es una de las opciones más económicas del mercado. Se aconseja un uso de corta duración, y para tareas de bajo riesgo. Su sensibilidad es baja pero bastante alérgeno. Aun así, es un guante altamente resistente.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Anexo No. 13. Algunos productos de Limpieza y Desinfección de Superficies

Productos de limpieza/ desinfección	Indicaciones de uso	Modo de usar
Agua y jabón o detergente	Limpieza para la remoción de suciedad	Friccionar el jabón o detergente sobre la superficie Enjuagar y secar
Alcohol 70% al 90%	Desinfección de equipamientos y superficie	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar
Amonio Cuaternario	Desinfección de equipamientos	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar
Compuestos liberadores de cloro activo	Desinfección de superficies no metálicas y superficies con materia orgánica	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar
Oxidantes (peróxido de hidrógeno)	Desinfección de superficies	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar
Peroxomonosulfato de potasio estabilizado	Limpia y desinfecta en un solo paso	Luego de la limpieza, fricción, enjuagar y secar

Adicional consultar los productos registrados ante la Agencia de Protección ambiental (EPA).

• **Jabones y detergentes**

El jabón es un producto para el lavado y la limpieza doméstica, formulado a base de sales alcalinas de ácidos grasos asociados con otros tensoactivos. Es el producto de la reacción natural por la saponificación de un álcali (hidróxido de sodio y potasio) y grasas de origen vegetal o animal.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

El detergente es un producto destinado a la limpieza de superficies y tejidos a través de la disminución de la tensión superficial. Los detergentes poseen efectivo poder de limpieza, principalmente por la presencia de surfactante en su composición. El surfactante modifica las propiedades del agua disminuyendo la tensión superficial facilitando su penetración en las superficies, dispersando y emulsificando la suciedad.

El detergente tiene la función de remover tanto la suciedad hidrosoluble como aquella no soluble en agua.

Métodos utilizados para la desinfección					
Nombre	ALCOHOL	Compuestos liberadores de cloro activo INORGANICOS	Compuestos liberadores de cloro activo ORGANICOS	Compuestos de amonio cuaternario	Monopersulfato de potasio
Descripción	Los alcoholes etílico e isopropílico son los principales desinfectantes pudiendo ser aplicado en superficies o artículos por medio de fricción	Los compuestos más utilizados son: Hipoclorito de sodio, de calcio y de litio.	Los ácidos dicloroisocianurato (DCCA) y tricloroisocianurato (TCCA) son ejemplos de compuestos de este grupo.	Algunos de los compuestos más utilizados son los cloruros de alquildimetilbenzilamonio y cloruros de dialquildimetiamonio.	El monopersulfato de potasio, también denominado peroximonosulfato de potasio o sencillamente monopersulfato, es un polvo blanco, granulado, ligero, ideal para aplicaciones—tales como tratamientos por shock (oxidación), en piscinas y spas, donde se requiere un oxidante fuerte e inodoro.
Características	Bactericida, virucida, fungicida y tuberculicida. No es esporicida. Fácil aplicación y acción inmediata.	Bactericida, virucida, fungicida, tuberculicida y esporicida dependiendo de la concentración que se utilice. Se presenta en forma líquida o en polvo, tiene amplio espectro y la acción es rápida y de bajo costo.	Bactericida, virucida, fungicida, tuberculicida y esporicida dependiendo de la concentración de uso. Se presenta en polvo. Más estable que el cloro inorgánico.	Bactericida, virucida (solamente contra virus lipofílicos o encapsulados) y fungicida. No presenta acción tuberculicida y virucida. Es poco corrosivo y tiene baja toxicidad.	Amplio espectro. Es activo en presencia de materia orgánica; no corrosivo para metales en periodos cortos.

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

Indicación	Mobiliario en general.	Desinfección de superficies fijas.	Descontaminación de superficies y ropa.	Superficies fijas, incluyendo ambiente de cocina	Desinfectante de superficies y piscinas.
Mecanismo de Acción	Desnaturalización de las proteínas que componen la pared celular de los microorganismos.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.	Inactivación de enzimas productoras de energía, desnaturalización de proteínas y ruptura de la membrana celular.	Su exacto mecanismo de acción todavía no está completamente dilucidado.
Desventajas	Inflamable, volátil, reseca plásticos y gomas. Produce resacamio de la piel.	Inestable (afectado por la luz solar, temperatura >25°C y pH ácido). Inactivo en presencia de materia orgánica; corrosivo para metales; olor desagradable, puede causar irritabilidad en ojos y mucosas.	Es corrosivo para los metales. El riesgo es limitado para los instrumentos de acero inoxidable de calidad si se respetan las recomendaciones (concentración, tiempo de contacto de 20 minutos como máximo, aclarado). Para la desinfección de ropa: utilizar únicamente para algodón y lino blancos (riesgo de decoloración).	Puede ser inactivado en presencia de materia orgánica.	Reduce el conteo microbiano en 2 a 3 log10, solamente después 50 minutos de exposición en concentración de 3%.
Concentración de uso	70% a 90% en solución de agua volumen/volumen.	Para desinfección total 20% a 100%	1,9% a 6,0%, con tiempo de acción de acuerdo a lo recomendado por el fabricante.	Existen varias formulaciones de acuerdo con el fabricante.	1%. El color del producto disminuye a medida que disminuye la concentración

Adicional consultar los productos registrados ante la Agencia de Protección ambiental (EPA).

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

XV. DOCUMENTOS Y PAGINAS WEB DE REFERENCIA

1. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala
<https://www.mspas.gob.gt/index.php/noticias/covid-19/coronavirus-2019-ncov>
2. Guía práctica para el manejo de residuos y desechos sólidos comunes ante la pandemia covid-19
<http://www.marn.gob.gt/Multimedios/16647.pdf>
3. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias
https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf?ua=1
4. Atención en el domicilio a pacientes presuntamente infectados por el nuevo coronavirus (COVID-19) que presentan síntomas leves, y gestión de sus contactos.
<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331397/WHO-nCov-IPC-HomeCare-2020.2-spa.pdf>
5. INFORMACIÓN OFICIAL. Enfermedad por Coronavirus.Who.int
<https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>
6. Plan Institucional de preparación y respuesta ante COVID-19
<https://www.igssgt.org/wp-content/uploads/2020/03/Plan-institucional-de-preparacion-y-respuesta-rapida-ante-el-coronavirus-COVID-19-IGSS.pdf>
7. Guía para la limpieza y desinfección de ambientes Covid-19, IGSS
<https://www.igssgt.org/guia-para-la-limpieza-y-desinfeccion-de-ambientes-covid-19/>

	Guía de buenas prácticas para la prevención del COVID-19 y otras infecciones para restaurantes	Código: UCST-GBPCIR
		Edición No. 01
		Fecha de emisión: mayo 2020

8. Protocolo que deben cumplir los establecimientos de alimentación colectiva y para quienes prepararen y entreguen alimentos Emitido por ARSCA.

https://www.controlsanitario.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS ALIM COLECTIVA.pdf

9. Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente Emitida por la Mesa Técnica de trabajo 6 Medios de vida y productividad.

https://drive.google.com/file/d/14cn_qrwvM_1z8ZslDr1Q3VozS4Kio8Yt/view

10. Manual de Restaurantes del Sello Q

<http://selloq.inguat.gob.gt/index.php/es/publicaciones/descargas/manuales-de-calidad>

11. COVID-19 Reopening guidance

<https://drive.google.com/file/d/14MsgYcGXhb3coxbp6qYy3qmEtI87yXW/view>

12. Protocolo de Bioseguridad propuesto para el servicio de Delivery

<http://www.turiweb.pe/restaurantes-conoce-el-protocolo-de-bioseguridad-propuesto-para-el-servicio-de-delivery/>

13. Protocolo de bioseguridad para establecimientos de servicio. Compañía Hospitality Operations Coach Hosopcoach Cía. LTDA,

14. Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19