GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS

SECRETARÍA DE TRABAJO Y
SEGURIDAD SOCIAL

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD POR MOTIVO DE LA PANDEMIA COVID - 19 PARA SERVICIOS TURÍSTICOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTES Y CAFETERIAS)

SECRETARÍA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

Este documento fue realizado con la contribución de la Unión Europea. Su contenido es exclusiva responsabilidad de sus autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia CODVID-19 para Servicios Turísticos de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías). Versión 3.

Tegucigalpa MDC 15 de abril 2020

Secretaria de Trabajo y Seguridad Social.

Índice

I. Introducción. 4

II. Antecedentes. 7

Recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica. 8

Alcance. 10

III. Precauciones y recomendaciones específicas para la seguridad y salud en el lugar de trabajo en Servicios Turísticos de los establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías). 10

I. Transporte Vivienda al Trabajo (organización o centro) y viceversa: 11

II. Entrada y salida de la organización o centro de trabajo. 12

III. Entrada, salida y permanencia en el lugar de trabajo. 12

IV. Instalaciones sanitarias, de servicio y de aseo. 19

V. Instalaciones para la alimentación. 20

VI. Equipo de Protección Personal (EPP). 20

VII. Funcionamiento de sistema de seguridad y salud. 20

VIII. Manejo de desechos sólidos y líquidos. 21

IX. Medidas a considerar frente a casos sospechosos y enfermos. 22

IV. Referencias bibliográficas. 23

V. Anexos. 26

I. Introducción.

Le corresponde a la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social la inspección y evaluación de los centros de trabajo, así como velar por el cumplimiento a la legislación y normativa laboral nacional en materia de prevención sobre seguridad y salud de los trabajadores; de manera especial, lo previsto en el Código de Trabajo, Reglamento General de Medidas Preventivas de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales y la Ley de Inspección de Trabajo. De igual manera contemplar el cumplimiento de las normativas y recomendaciones de los organismos internacionales relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo, como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC).

Es por ello, que con la colaboración de la Asociación Hondureña de Medicina del Trabajo y Salud Ocupacional ASOHMET, el Centro de Investigación y Desarrollo en Salud, Trabajo y Ambiente (CIDSTA) de la Facultad de Ciencias Médicas UNAH y la Maestría en Gestión de la Salud, Seguridad y Ambiente en el Trabajo de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH), y con aprobación de la Secretaria de Salud, la Agencia de Regularización Sanitaria, la Secretaria de Seguridad y Policía Nacional de Honduras, se elabora el presente Protocolo de Bioseguridad por motivo de Pandemia CODVID-19 para Servicios Turísticos de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías), el cual, tiene un alcance nacional con objeto de disminuir las consecuencias de la propagación e infección por SARS-CoV-2, en la población trabajadora del país mediante la implementación de un conjunto armonizado de medidas de prevención y control del virus.

Para los efectos de aplicación de este protocolo, se entenderán como medidas de prevención en los centros y lugares de trabajo todas aquellas que permitan el cumplimiento de los siguientes objetivos:

a) Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en todas las actividades económicas y en todas las organizaciones, centros y lugares de trabajo.

b) Garantizar el desarrollo de programas permanentes de seguridad y salud en el trabajo, encaminado a proteger y mantener la salud de los trabajadores y el adecuado funcionamiento de sus actividades.
c) Observar en todas las actividades económicas, las disposiciones legales referentes a normas y medidas de seguridad y salud aplicables.
d) Adoptar medidas apropiadas para informar, proteger, fomentar y promocionar la salud de los trabajadores en las organizaciones, centros y lugares de trabajo; difundiendo entre los trabajadores los instructivos y las medidas de prevención y control que se emitan y adopten sobre la COVID-19.
e) Realizar programas de capacitación sobre los riesgos a los que se encuentra expuestos los trabajadores en las organizaciones, centros y lugares de trabajo, haciendo énfasis en las medidas de prevención y control biológicas.
f) Cumplir las disposiciones de este protocolo, así como las normas, reglamentos, manuales e instructivos que se creen para la prevención de la COVID-19.
g) Utilizar y mantener activos los sistemas y programas de seguridad y salud en el trabajo, utilizados para la prevención de riesgos profesionales, en especial los biológicos.
h) Mantener comunicación permanente con el Sistema Nacional de Gestión de Riesgos (SINAGER), la Secretaría de Salud, el Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), la Secretaria de Trabajo y Seguridad Social (STSS), hospitales y clínicas públicas y privadas para establecer y aplicar las medidas preventivas para el cuidado de la seguridad y, en especial, las relacionadas con la COVID-19.
i) Establecer los mecanismos de comunicación necesarios con las instancias públicas y privadas, que garanticen la participación activa y efectiva en las estrategias de vigilancia en salud y epidemiológica, nacional e internacional.

Es importante señalar, que las repercusiones de la pandemia y, especialmente, de una de sus más importantes medidas epidemiológicas, que es el aislamiento social, a través del confinamiento (cuarentena), tiene consecuencias considerables y un alto impacto en la economía. Desde los altos costos para suplir las necesidades en salud, y la paralización parcial o total de la actividad productiva y de servicios, que afecta desde los centros de trabajo formales hasta las actividades de la economía no formal, que en el país representa alrededor del 70 % de los trabajadores.

Como consecuencia, un alto porcentaje de los 4 millones de personas ocupadas en el país, se encuentra o encontrará en una alta probabilidad de perder sus ocupaciones laborales o que estas se vuelvan más insalubres, inseguras y hasta precarias.

Es por ello que la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social (STSS), cumpliendo su función de velar por la salud de todos los trabajadores a nivel nacional, reconoce la importancia de brindar asesoría y apoyo a trabajadores, organizaciones, centros de trabajo a enfrentar los inmensos retos que significa garantizar el equilibrio entre la salud y el trabajo.

Este protocolo se estructura en cinco apartados, que comienzan con antecedentes sobre el agente viral SARS-CoV-2 y la pandemia por COVID-19, además de recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica basada en la triada ecológica. En el apartado precauciones y medidas específicas para la seguridad y salud en el trabajo, se detallan las principales medidas a considerar de manera general y específica para las actividades de Servicios Turísticos de los establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías). En el apartado referencias bibliográficas, se brindan las fuentes de información científicas y técnicas consideradas como relevantes en el tema. Por último, en el apartado de anexos, se presenta infografías de utilidad para reforzar los contenidos, la puesta en práctica y la ejecución del protocolo.

Este protocolo, al igual que los específicos para los otros rubros económicos, se ha preparado en un corto tiempo, por lo que se agradece de manera especial, a la Delegación de la Unión Europea en Honduras, quien mediante el programa EUROEMPLEO apoyó decididamente este esfuerzo de gran valor científico y técnico.

II. Antecedentes.

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se conocen siete (7) coronavirus patógenos, que, por lo general, causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. Los dos más conocidos por sus consecuencias sobre la salud todos afectan la salud, son los que provocaron las epidemias de Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS) en el 2002, con alrededor de 8096 muertes reportadas y un 10% de letalidad y el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS) en el 2012, con alrededor de 2494 muertes y un 35% de letalidad.

En diciembre de 2019, fue reportado en la ciudad china de Wuhan, un nuevo coronavirus, el SAR CoV-2 que ha provocado que la OMS decrete la primera pandemia mundial por una enfermedad desde principios del siglo XX, en que se desarrolló la llamada Gripe española.

Las consecuencias de la pandemia, dependen de las características del SARS-CoV-2, incluyendo de la magnitud y eficacia de su propagación entre las personas, las formas clínicas de presentación de los casos y las medidas médicas, epidemiológicas, sociales, políticas, económicas, entre otras, que estén disponibles para controlar el impacto del virus. El SARS-CoV-2 representa una seria amenaza no solo para la salud individual, sino en especial para la salud pública.

La probabilidad de enfermar dependerá, en gran medida, de la exposición, por esta razón, se considera que para las personas en general, el riesgo se considera bajo. Sin embargo, existirán personas con un mayor riesgo de infección, en ese grupo, están las personas que trabajan y sus contactos más cercanos incluyendo sus familiares.

Los datos sobre casos confirmados, muertes y tasa de letalidad por SARS-CoV-2, se modifican constantemente, y Honduras no es una excepción.

Las vías de transmisión, exposición y contagio del SARS-CoV-2, son en la actualidad suficientemente conocidas, por lo que las medidas para prevenir las mismas y evitar la enfermedad deben ser consideras esenciales para el control de la pandemia.

Recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica.

Sobre el agente (SARS-CoV-2):

- Evaluación y control de la presencia del virus.

Sobre el ambiente:

- Distanciamiento o aislamiento, manteniendo las distancias de seguridad recomendadas entre personas (1.5 a 2 metros).
- Evitación de contactos entre personas.
- Evitación de contacto con objetos o superficies de forma innecesaria.
- Lavado y desinfección de objetos o superficies de manera frecuente.

Sobre el huésped u hospedero:

- Determinación y aislamiento de personas con factores de riesgo.
- Determinación y aislamiento de personas que convivan con personas que presenten los factores de riesgo. En convivencia con otras.
- Determinación y aislamiento de sospechosos de infección siguiendo las normas de la Secretaria de Salud de Honduras, para tal fin.
- Determinación y aislamiento de enfermos siguiendo las normas de la Secretaria de Salud de Honduras, para tal fin.
- Educación, formación y sensibilización sobre las medidas de protección y prevención.
- Creación y fortalecimiento de competencias sobre bioseguridad y gestión de riesgos biológicos.
- Comunicación y sensibilización (medios didácticos como murales, carteles, avisos) sobre la necesidad de utilizar los servicios de salud ante la sospecha de síntomas o signos de SARS-CoV-2.

- Creación y fortalecimiento de hábitos de higiene (formas adecuadas de estornudar y toser, lavado de manos, manipulación de EPP, cambio frecuente y lavado de la ropa).
- Uso de los Equipos de Protección Personal adecuados. (protección de ojos, nariz, boca, manos, piel). Según aplique el caso. Mascarilla es obligatoria para todo trabajador.

Detección de sospechosos y enfermos:

- Referir a evaluación médica todo caso de síntomas de resfriado, fiebre, tos, etc.

  Para una valoración adecuada de cada caso, tratamiento y recomendación de aislamiento y seguimiento epidemiológico, si aplica, el cual lo realizara la Secretaria de Salud por medio del epidemiólogo asignado a cada región del país.

Limpieza de superficies, objetos personales y otros.

Las superficies se deben limpiar con soluciones recomendadas por los organismos internacionales y comprobada su eficacia contra SARS-CoV-2. Dentro de las recomendaciones están:

A. Para objetos personales (pantallas, teléfonos, tabletas):
    i. Utilice una solución de alcohol al 70% al menos, rocíe y deje secar al aire o frote con un paño y deje secar al aire.
B. Para superficies de trabajo, pisos, paredes, puertas, escritorios, zapatos, automóviles y otras superficies:
    i. Utilice una solución de cloro de uso doméstico al 5%, diluida de la siguiente manera: Cuatro cucharaditas de cloro por litro de agua, rocíe o frote y deje actuar por al menos 10 minutos.
    ii. Utilice amonio cuaternario al 5% de dilución, siga las instrucciones de cada proveedor para su dilución uso o utilización en caso de ser más concentrado. Espere al menos 10 minutos para que actúe.
    iii. Utilice el peróxido de hidrógeno uso comercial al 3% deje actuar por al menos 5 minutos.
C. Para todo producto utilizado en limpieza de superficies y desinfección de SARS-CoV-2 se debe consultar las indicaciones de uso ya que la

concentración de los componentes activos puede variar de presentación industrial al doméstico y de marca en marca.

Alcance.

La aplicación de estos lineamientos es obligatoria para propietarios y administradores de Servicios Turístico de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías), que operan en el territorio nacional bajo las restricciones establecidas por las autoridades sanitarias y de la comisión del Sistema Nacional de Emergencias (SINAGER), para colaborar en la contención y atención de personas que presenten COVID-19.

Los horarios de operación de los centros de trabajo, circulación y actividades de las mismas y sus proveedores son relacionados de forma directa con las directrices emanadas por la autoridad sanitaria y de la comisión del SINAGER. Se implementarán únicamente las atenciones por ventanilla y el servicio a domicilio para el suministro de alimentos de los restaurantes y cafeterías, lo que permitirá el apoyo para bajar la aglomeración de las personas en la adquisición de alimentos y ayudará a mantener a mayor número de personas en casa durante la crisis sanitaria.

III. Precauciones y recomendaciones específicas para la seguridad y salud en el lugar de trabajo en Servicios Turísticos de los establecimientos de Alimentos y Bebidas (Restaurantes y Cafeterías).

Existen escenarios críticos donde es necesario cumplir y extremar algunas medidas de prevención específicas independientemente de la actividad económica que desempeñe la persona.

Estos escenarios son los siguientes:

I. Transporte Vivienda al Trabajo (organización o centro) y viceversa:

- En caso del servicio de transporte de personal y de productos:

  Los vehículos deben de limpiarse internamente al menos al final de cada jornada de trabajo, dando especial énfasis a las superficies de apoyo de las manos, utilizando detergentes y posteriormente desinfectantes comprobados que eliminen el SARS-CoV-2.
- Antes de ingresar al vehículo, desinfectar siguiendo las recomendaciones brindadas previamente en este protocolo, haciendo énfasis en las zonas de mayor contacto como:

- Manijas externas.
- Volante.
- Palanca de cambios.
- Portavasos
- Manijas internas.
- Botones y perillas de los parabrisas
- Radio y controles del sistema de aire acondicionado.
- Pantalla multimedia
- Freno de mano
- Cinturones de seguridad y cualquier otro objeto que tenga contacto
- Desinfectar suelas de los zapatos con solución de agua con cloro.

- En los vehículos se debe favorecer la ventilación natural. Se podrá utilizar el aire acondicionado siempre y cuando se trate de un trabajador en el vehículo o trabajadores que pertenecen a una misma familia, de lo contrario se mantendrá la ventilación natural.
- Se deben de colocar avisos para los trabajadores sobre el lavado de manos y su importancia, la correcta técnica para estornudar o toser, evitar tocarse la cara, y promuevan los saludos sin ponerse en contacto con la otra persona.
- Los trabajadores que utilicen los medios de transporte proporcionado por el centro de trabajo deberán de utilizar mascarillas que cubran nariz y boca, y

evitar hablar mientras se encuentren dentro de la unidad de transporte, también deberán sentarse un asiento por persona.

II. Entrada y salida de la organización o centro de trabajo.

- Los trabajadores encargados de los vehículos repartidores de alimentos deberán lavarlos completamente al iniciar las labores, y las canastas, cajones o espacios donde sea transportado los alimentos, deberán de ser desinfectados previo al ingreso de un nuevo envió con una solución desinfectante.
- En las zonas de ingreso deben de mantenerse tapetes sanitarios o recipientes con solución de cloro preparada según la recomendación de este protocolo y que cubran la plantilla de los zapatos de los trabajadores que ingresen. Este proceso se puede realizar también al momento de la salida del trabajador. Se debe recambiar el agua al menos cada 24 horas y si está visiblemente sucia.
- Los trabajadores que realicen repartos deben de lavarse las manos con agua y jabón o usar gel de manos al 70% mínimo al ingresar a las instalaciones, queda prohibido que los repartidores ingresen a las zonas donde se realiza la manipulación o almacenaje de alimentos.

III. Entrada, salida y permanencia en el lugar de trabajo.

- Únicamente se deben presentar a los sitios de trabajo los trabajadores indispensables para realizar las tareas respectivas.
- Los zapatos que se utilicen dentro del establecimiento de manipulación de alimentos se limpiaran con solución en base a cloro para garantizar la higiene y limpieza de los mismos, donde también debe haber un tapete sanitario o recipiente con solución de cloro preparada.
- Ningún repartidor, cajero o personal operativo puede ingresar a los sitios de manipulación de alimentos, únicamente recibirán los alimentos para ser transportados en la línea que divide las cocinas de los salones comunes.

- Si existieren oficinas de personal administrativo, este personal deberá de tomar las mismas medidas que el personal de manipulación de alimentos, y debe de permanecer estrictamente en el área designada. De poder realizar trabajo en casa se debe preferir este por sobre el presencial.
- Los proveedores de materias primas y demás no pueden ingresar a los sitios de manipulación de alimentos y deben de entregar sus productos en el área designada para el chequeo y verificación de entregas, manteniendo la distancia mínima entre 1.5 y 2 metros con el personal y permaneciendo el menor tiempo posible en las instalaciones designadas para tal fin. Se preferirá que una sola persona ingrese el producto a la vez y que una sola persona lo reciba.
- Los encargados de la recepción de materias primas, deben de asegurar que nunca un producto recibido toque el piso, para ello deben de mantener además espacios limpios para la recepción de productos y suspendidos del piso y el almacén de productos jamás puede contener áreas donde los productos estén en contacto con el suelo.
- Para la recepción de las materias primas, las mismas no pueden ingresar a los almacenes y mucho menos a las zonas de manipulación de alimentos sin antes ser desinfectadas los empaques o bandejas de transporte y posteriormente de acuerdo a la naturaleza del producto, ser lavadas y desinfectadas en piletas para tal fin.
- Las organización o centros de trabajo tienen la obligación de a verificar que los empleados encargados de manipular alimentos mantengan su ropa de trabajo limpia y cumplan esta disposición, obligándose a capacitar y concientizar a los trabajadores sobre la importancia de cumplir con esta medida.
- Para el pago por venta o adquisición de productos y servicios ya sea en efectivo o por tarjetas de crédito o débito, la persona o el trabajador debe de utilizar guantes, una mascarilla adecuada de boca y nariz para cubrir su rostro en todo momento. Deben de ser desinfectando los guantes, tarjetas de crédito o débito, el bolígrafo que utilice, el teclado y los billetes con una solución gel con alcohol al 70% después de cada transacción realizada.

- Para la preparación de los alimentos, el personal debe adoptar el hábito frecuente de lavado de manos con agua y jabón en el espacio destinado para tal fin. Los trabajadores que manipulan alimentos, no deben utilizar alcohol, debido al riesgo de introducir el alcohol en las comidas.
- El área de preparación de alimentos debe permanecer con una temperatura confortable, para evitar la sensación de sofocación que podría causar el uso de mascarilla en personal que no está acostumbrado.
- Se deben de garantizar que las tablas de picar se mantengan limpias y desinfectadas antes de ser utilizadas.
- Los alimentos con pre cocción o elaboradas que sean parte de la cadena de producción, deben de mantenerse cubiertos permanentemente y su manipulación se deben hacer a través de pinzas o utilizando guantes para evitar contacto directo.
- Es indispensable el cuidado y monitoreo permanente por la persona encargada dentro del restaurante para el cumplimiento de estas medidas.
- En las áreas donde se usan guantes de cocina desechables, se mantendrá esta medida recordando al trabajador el correcto lavado de manos antes de utilizar los guantes y que una vez quitados se deben desechar. Se debe evitar la colocación y retiro frecuente de los mismos. Para esto se deben organizar las tareas dentro del área de la cocina.
- Toda bolsa que contenga los alimentos debe de viajar sellada desde el establecimiento y entregada por ventanilla en la medida de lo posible. La cajera(o) o encargada(o) de entregar los alimentos empacados; entregará el producto al repartidor tomando la bolsa con las manos sanitizadas desde la parte de arriba y entregadas al repartidor para que la tome desde abajo y la ingrese al medio de traslado; el repartidor debe de tomar la bolsa siempre por abajo y entregar al usuario del servicio para que la tome por la parte de arriba y recomendar que la bolsa sea sanitizada o desechada al ingresar al sitio de destino.
- Cada orden que sea producida por los restaurantes debe de contener la boleta de trazabilidad con la información contenida en el Anexo 1 y tener una copia de la misma boleta con la información archivadas en el restaurante en físico o digital, es importante identificar a los responsables en la cadena, esta boleta

debe de realizarse para ejecutar cualquier seguimiento epidemiológico que pueda requerir la Secretaria de Salud, la misma boleta debe de ser llevada incluso si el transporte se realiza con proveedores del servicio externo de reparto los cuales deben de ejercer las mismas medidas y los operadores deben asegurar de que las realicen; es importante que esta boleta sea engrapada en la bolsa que contiene el pedido a entregar.

- Si por alguna razón un pedido es devuelto, rechazado o cambiado una vez que salga de la zona de manipulación de alimentos no podrá volver a ingresar y debe de ser dispuesto colocado en la basura junto con todo el material de empaque y utensilios que lo acompañaran.
- Para los miembros del equipo de la cocina en restaurantes con diseños de cocina estándar, los colaboradores deben dejar un espacio de 1.5 a 2 metros para circular entre la mesa principal y la mesa de especiales como se específica en el anexo 2. Se debe evitar laborar en las mesas angostas con trabajadores dispuestos frente a frente.
- Todas las superficies de contacto deben de ser lavadas previo al inicio de las labores con detergente y agua, posteriormente desinfectadas con solución desinfectante.
- Asignar el personal de preparación de alimentos, cobros, empaque y otros, sus áreas específicas de labores y evitar rotaciones entre áreas en un mismo día.

El distanciamiento físico en el entorno laboral para los trabajadores de restaurantes y cafeterías, es una de las medidas más importantes para retrasar y detener la propagación de COVID-19. Esto se logra minimizando el contacto entre personas.

Todas los centros de trabajo relacionadas con la producción, elaboración, manipulación de alimentos, deben seguir un estándar de distanciamiento físico.

En las áreas de cocina y manipulación de alimentos es importante determinar el espacio disponible para la ubicación correcta de los equipos, utensilios y otros, que permita a los trabajadores respetar la distancia de seguridad requerida.

De acuerdo a las recomendaciones de la OMS, se debe mantener al menos 1 metro entre compañeros de trabajo. Cuando el proceso de elaboración, manipulación y

entrega de alimentos hace que sea difícil de realizar, los empleadores deben considerar qué medidas adoptar para proteger a los trabajadores.

Algunos ejemplos de medidas prácticas a implementar, para cumplir con la orientación de distanciamiento físico en el entorno de procesamiento de alimentos son los siguientes:

- Escalonar las estaciones de trabajo a ambos lados de las líneas de procesamiento para que los trabajadores de alimentos no se coloquen uno enfrente del otro;
- Proporcionar el EPP como máscaras faciales, redes para el cabello, guantes desechables, overoles limpios y zapatos de trabajo antideslizantes para el personal. El uso de EPP adecuados, será una obligación en áreas de alto riesgo de locales de alimentos que producen alimentos listos para comer y cocinados. Cuando el personal utiliza ropa adecuada como EPP.
- Espaciar las estaciones de trabajo, lo que puede requerir una reducción en la velocidad de las líneas de producción;
- Limitar el número de trabajadores en un área de preparación de alimentos en cualquier momento;
- Organizar a los trabajadores de acuerdo al espacio libre dentro de la cocina, para que se puedan realizar las tareas sin afectar el distanciamiento requerido para disminuir el contagio.

Para poder implementar estas medidas, se requiere, el cálculo de la superficie total de las áreas de cocina y manipulación de alimentos y el cálculo de la superficie disponible (libre de objetos, equipos, mobiliario y que no se utilice como vías de accesos y tránsito de personas o mercancías) para la ubicación segura de los trabajadores.

En la tabla 1, se refiere al número de trabajadores por metros cuadrados en relación a la superficie disponible (libre de objetos, equipos, mobiliario y que no se utilice como

vías de accesos y tránsito de personas o mercancías) en las áreas de cocina y manipulación de alimentos.

Tabla 1. Número de trabajadores en relación a la superficie disponible en las áreas de cocina y manipulación de alimentos.

Superficie disponible (metros cuadrados)	Número de trabajadores
1	1
2	2
3	3

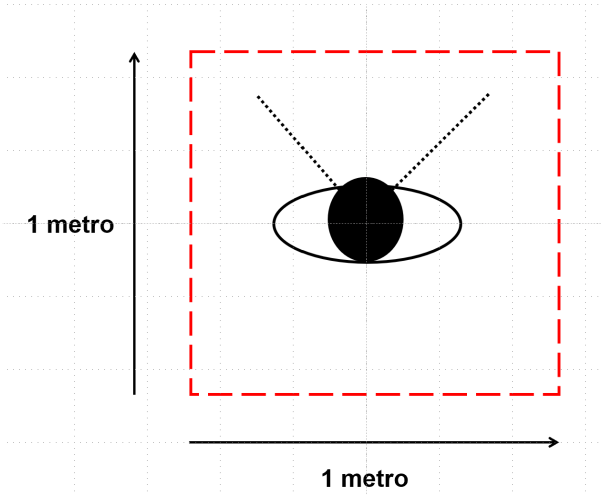
Nota: cumpliendo estrictamente con protocolo de entrada al puesto de trabajo, normas de limpieza y desinfección de manos, etiqueta respiratoria y EPP requeridos.

Fuente: elaborado por Lino Carmenate Milián, Federico Moncada Chevez y Eloísa Gómez para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

En las figuras 1-3, se sugieren como ejemplo, diferentes esquemas para la adecuada distribución y ubicación de los trabajadores en las áreas de cocina y manipulación de alimentos. El número y la ubicación de los trabajadores en las figuras 2 y 3, no son esquemáticas, pues no representan la amplia variedad de situaciones y las peculiaridades de los diferentes establecimientos dedicados a las actividades de restaurantes y cafeterías.

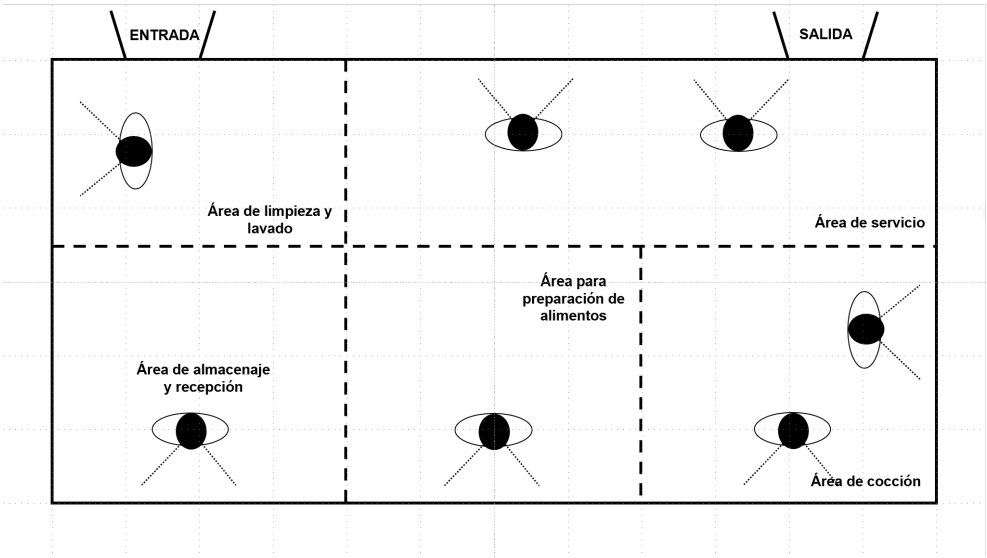
De igual manera, puede observarse que es recomendación general que los trabajadores estén situados de manera que su espacio respiratorio, esté en contrasentido de con el de sus compañeros.

Figura 1. Distanciamiento físico de seguridad entre los trabajadores con actividades específicas en áreas de cocina y manipulación de alimentos.



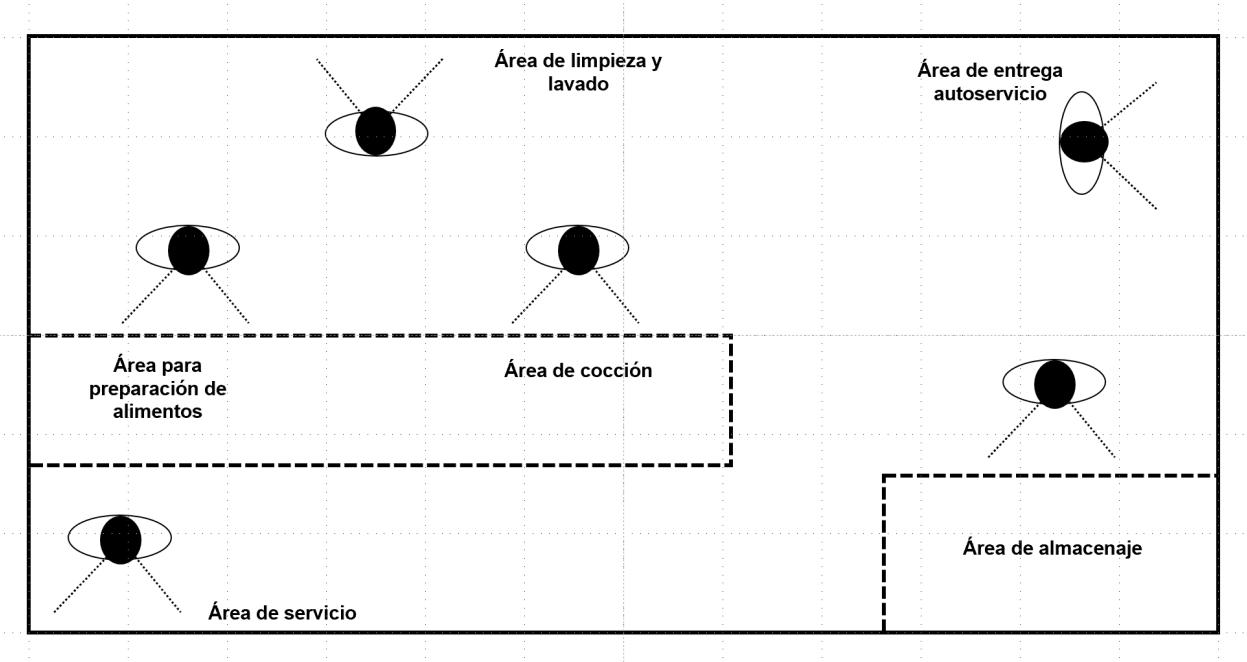
Fuente: elaborado por Lino Carmenate Milián, Federico Moncada Chevez y Eloísa Gómez para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

Figura 2. Distribución de trabajadores en áreas de cocina y manipulación de alimentos.



Fuente: elaborado por Federico Moncada Chevez, Eloísa Gómez y Lino Carmenate Milián para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

Figura 3. Distribución de trabajadores en áreas de cocina y manipulación de alimentos con sistema de autoservicio.



Fuente: elaborado por Eloísa Gómez, Federico Moncada Chevez y Lino Carmenate Milián para el Protocolo de bioseguridad con motivo de la pandemia de COVID-19 para restaurantes y cafeterías.

IV. Instalaciones sanitarias, de servicio y de aseo.

- Los utensilios con los que se realiza el lavado de pisos para cocinas, deben de ser distintos a los utilizados para el resto del establecimiento. Estos deben de estar identificados, para que no puedan ser utilizados por ninguna otra persona. Cada utensilio de limpieza debe lavarse previo y posteriormente al uso. Además, deben de ser secados con mucho sol y ventilación, y estar alejados de los utensilios que se utilizan para limpieza de las otras áreas.
- Los trabajadores de las organizaciones o centros de trabajo encargados del área de aseo deberán utilizar guantes de hule destinados para ese fin, recordando lavarse las manos y secarlas antes de colocarse los guantes, también deberán usar mascarillas que cubran boca y nariz.
- Se debe designar un área específica para guardar guantes y otros utensilios, evitando quedar en el área de los sanitarios.

V. Instalaciones para la alimentación.

- Los trabajadores deben mantener distancia entre 1.5 y 2 metros al momento de tomar los alimentos, deben recordar no manipular la mascarilla por el área frente a la boca y nariz y únicamente de los cordones laterales o elásticos y colocarla en un lugar limpio, de igual manera, se toma de ambos cordones para volver a colocarla y solo de la parte superior para acomodarla sobre la nariz, nunca de en medio.
- Las áreas deben estar limpias e higienizadas y deberán ser distintas al área de preparación de alimentos.
- Se deben sentar entre 1.5 y 2 metros de distancia mínimo, entre un trabajador y otro.

VI. Equipo de Protección Personal (EPP).

- La organización o centro de trabajo deberá proporcionar el EPP a sus empleados los cuales deberán cuidar en caso de ser reutilizables y desechar adecuadamente en caso de ser desechables o de un solo uso.
- El EPP se coloca antes de entrar a las instalaciones de los centros de trabajo.
- Todo personal de vigilancia externa o interna deberá portar mascarilla que cubra boca y nariz, de igual manera procurar realizar el lavado de manos frecuente y evitar tocar objetos o superficies innecesariamente.
- El uso del EPP para el resto del personal no operativo incluye mascarilla únicamente recordando el frecuente lavado de manos.
- El uso del EPP para el personal operativo esta descrito en el apartado de entrada, salida y permanencia del lugar de trabajo

VII. Funcionamiento de Sistema de Seguridad y Salud.

- Toda organización o centro de trabajo debe de tener un cuadro de control de las condiciones del estado de salud de los trabajadores. Este cuadro debe de

contener la información específica del trabajador; nombre, número de identidad, dirección de domicilio, edad, género y teléfono, e incluirá fecha de la jornada y puesto de trabajo que desempeña. En este cuadro se debe monitorear ciertos elementos al iniciar la jornada, en medio de la jornada y al finalizar la jornada dentro de su ficha control, estos son:

  - Estado físico general (Bien, Decaído o Cansado).
  - Temperatura corporal (con termómetro digital).
  - Visualizar signos de resfriado, sin realizar examen de mucosas, ocular o nasal para evitar el contacto con un portador asintomático. Este se debe realizar únicamente por personal médico que porta la protección adecuada para realizar dicha inspección.

- Si un trabajador presentara síntomas de resfriado común, fiebre de origen desconocido, tos, etc., sospechoso de COVID-19 u otra enfermedad respiratoria se debe enviar a valoración médica lo antes posible.
- Se debe tener mayor énfasis en las medidas de protección en aquellos trabajadores con enfermedades crónicas y mayores de 60 años, siguiendo las indicaciones brindadas por la Secretaria de Salud.
- Ninguna medida nueva implementada deberá violar el sistema de seguridad física y la salud de las personas.

VIII. Manejo de desechos sólidos y líquidos.

- Se debe destinar un solo basurero para desechar guantes, mascarillas y otros equipos que se deban recambiar, así como papeles con secreciones nasales y similares.
- El basurero debe de ser con tapadera, apertura de pedal y preferentemente de metal.
- El personal de aseo encargado de sacar estos desechos debe utilizar guantes desechables, y se los quitara hasta poner la siguiente bolsa en su lugar.
- La bolsa y el basurero deben ir identificados como desechos de riesgo biológico e idealmente en una bolsa roja.
- El ente recolector de estos desechos debe darles el manejo apropiado.
- El resto de los desechos provenientes de las áreas usuales se manejarán como se han estado manejando hasta el momento.

IX. Medidas a considerar frente a casos sospechosos y enfermos.

- El trabajador que se encuentre sospechoso de COVID-19 durante la jornada de trabajo deberá portar su mascarilla y evitara hablar con otras personas.
- Se deberá aislar a la persona en un área destinada para estos casos, lo cual se desinfectará posterior a su salida.
- Remisión de la persona afectada al servicio de atención en salud, informando al personal encargado de su transporte para tomar las debidas precauciones en el vehículo.
- Manejo de los datos y la información del caso sospechoso o probable, con la debida confidencialidad.
- El empleador o patrono deberá estar pendiente de los diagnósticos brindados y del contacto de epidemiólogos de la región para las siguientes medidas a tomar con los trabajadores que han sido contactos.

IV. Referencias bibliográficas.

Organización Mundial de la Salud. Coronavirus (COVID-19). Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en: https://www.who.int/es

Organización Internacional del Trabajo. COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en: https://www.ilo.org/global/lang--es/index.htm

Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH). Información sobre enfermedad de coronavirus 2019. Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en: https://www.cdc.gov/spanish/niosh/index.html

Centros para el Control y la Prevención de las Enfermedades (CDC). COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en: https://espanol.cdc.gov/enes/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html

Departamento de Trabajo de los Estados Unidos. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional. COVID-19. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA). Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en: https://www.osha.gov/

Ministerio de Trabajo y Economía Social. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Espacio COVID-19. Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en: https://www.insst.es/espacio-campana-covid-19

Junta de Andalucía. Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en:
https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoLD_Coronavirus_AND.pdf

Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Guías de acción para los centros de trabajo ante el COVID-19. México. 2020.

Occupational Safety and Health Administration (OSHA). Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19. USA. 2020.

EU-OSHA. E-Facts 53: Risk Assessment for Biological Agents. EU. 2020.

Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Prevención de riesgos psicosociales en situación de trabajo a distancia debida al COVID-19: Recomendaciones para el empleador. España. 2020.

Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Clasificador nacional de actividades económicas (CIIU4HN-2018). Honduras. 2018. Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en:
https://www.ine.gob.hn/V3/2019/07/04/clasificador-actividad/

Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Encuesta Permanente de Hogares de Propósitos Múltiples. Revisado: 6 de abril de 2020.
Disponible en: https://www.ine.gob.hn/V3/ephpm/

Comunidad de Madrid, Dirección General de Salud Pública. Pautas de desinfección y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. Madrid, España. 2020

Secretaria de Salud Honduras. Lineamientos específicos en relación a las directrices para la preparación de la red de servicios del primer nivel de atención. Marzo 2020.
Organización Mundial de la Salud. Prevención y control de infecciones (PCI) causadas por el nuevo coronavirus (COVID-19). Módulo 3.

Méndez-Ríos JD. Medidas mínimas de bioseguridad en instalaciones de salud ante Pandemia SARS-CoV-2. Revista Médica de Panamá, 2020: Volumen 40(1):25-29.

Confederación Española de la pequeña y mediana empresa. Procedimientos de actuación para los servicios de riesgos laborales frente a la exposición al coronavirus (SARS-CoV-2). 2020.

Cámara Nacional y Turismo de Honduras, COHEP. Procesos Generales para establecimientos turísticos de alimentos y bebidas con atención a domicilio y en ventanilla a implementar ante el brote de COVID- 19. Tegucigalpa, abril 2020.

Observatorio de la OIT – segunda edición: El COVID-19 y el mundo del trabajo. Revisado: 10 de abril de 2020. Disponible en: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/documents/briefingnote/wcms_740981.pdf

Hernández Calleja A. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. NTP 501: Ambiente térmico: inconfort térmico local Madrid, 1998. Revisado: 10 de abril de 2020. Disponible en: https://www.insst.es/documents/94886/327064/ntp_501.pdf/24b8f22e-7ce7-43c7-b992-f79d969a9d77

V. Anexos.

Anexo 1. Boleta de Control de trazabilidad de orden de alimentos y bebidas.

BOLETA DE CONTROL DE TRAZABILIDAD DE ORDEN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso de Bioseguridad para Contención ante el Brote de COVID-19

Nombre de la Empresa:			Factura:
Fecha:	**Hora de elaboración:**	**Hora de despacho:**	**Hora de entrega:**

Alimentos elaborados por:
Alimentos transportados por:

Coordinador responsable:	Teléfono de contacto:

Elaborado por la Cámara Nacional de Turismo de Honduras (CANATURH), 2020.

Fuente: Cámara Nacional de Turismo de Honduras (CANATURH). Tegucigalpa 2020.

Anexo 2. Distribución de mesas.

Fuente: Procesos generales para establecimientos turísticos de alimentos y bebidas con atención a domicilio y en ventanilla a implementar ante el brote de COVID-19. Tegucigalpa 2020.

Anexo 3. Técnica para el lavado de las manos.

Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 4. Técnica para desinfección de las manos.

Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 5. Momentos para lavado y desinfección de las manos.

Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 6. Medidas de protección.

Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 7. Técnicas para ponerse y quitarse los EPP.

Fuente: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud.

Anexo 8. Eficiencia de las mascarillas nasobucales.

Fuente: VARSOY Healthcare.

Anexo 9. Técnica para la toma de temperatura corporal con termómetro digital clínico infrarrojo o laser (sin contacto).

Descripción:

- El lugar de la toma será en la frente de la persona.
- Cada tipo de termómetro digital especifica el botón a pulsar, (si lo trae o es de sensibilidad por objeto puesto enfrente).
- La distancia recomendada de la frente al sensor (varia de 2 cm hasta 15cm), y el tiempo de espera para dar la lectura correcta de la temperatura, va desde instantánea hasta 4 segundos.

Fuente: PCE. Termómetro infrarrojo para fiebre. Disponible en:https://www.pce-iberica.es/medidor-detalles-tecnicos/instrumento-de-temperatura/termometro-infrarrojo-pce-fit10.htm

Anexo 10. Técnica de limpieza de doble cubo.

Descripción:

- El equipo de limpieza consta de un pequeño carro con dos cubos, uno azul para agua limpia más solución desinfectante y uno rojo donde ira el agua sucia y una prensa sobre el cubo rojo.
- En el cubo azul se coloca el agua limpia y el producto de limpieza, llenándolo ¾ partes, en el segundo cubo, de color rojo, que vamos a utilizar para el agua sucia se llena ¼ parte de agua limpia y se coloca el escurridor en él.
- Se sumerge el trapeador en el cubo donde se encuentra la mezcla del agua y del producto de limpieza específico.
- Se escurre y se friega un trozo de suelo con movimientos en forma de zigzag.
- Se escurre el trapeador en una prensa sobre en el cubo rojo,
- Se vuelve a sumergir en el cubo que tiene el producto y se van repitiendo todos los pasos hasta que se friega todo el suelo.

Fuente: ALFHAM. Limpieza mediante barrido húmedo con doble cubo. Disponible en: https://alfham.es/servicios-de-limpieza-barcelona/limpieza-mediante-barrido-humedo-con-doble-cubo/