

MINISTERIO DE SALUD

NORMATIVA Nº. 175

GUÍA DE BIOSEGURIDAD PARA EL SECTOR TURISMO EN EL CONTEXTO DE LA COVID-19

MANAGUA, NICARAGUA Julio 2021



Ministerio de Salud

Normativa Nº. 175

Guía de bioseguridad para el sector turismo en el contexto de la COVID-19





RESPUESTA INMEDIATA
DE SALUD PÚBLICA PARA CONTENER
Y CONTROLAR EL CORONAVIRUS Y
MITIGAR SU EFECTO EN
LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
EN NICARAGUA



Ministerio de Salud

Normativa N°. 175

GUÍA DE BIOSEGURIDAD PARA EL SECTOR TURISMO EN EL CONTEXTO DE LA COVID-19

Ficha Catalográfica

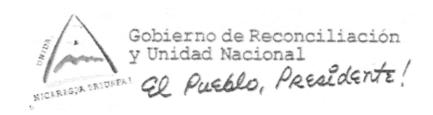
N Nicaragua. Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. Ministerio
 WA de Salud. Normativa - Nº. 175: Guía de bioseguridad para el sector
 turismo en el contexto de la COVID-19. Managua, julio 2021. MINSA
 0038

2021

10 pp. Ilustraciones

- 1.- Prevención del contagio
- 2.- Seguridad turística
- 3.- Protección del personal
- 4.- Protección del usuario
- 5.- Medidas de bioseguridad
- 6.- COVID-19
- 7.- Equipos de protección personal
- 8.- Medidas de seguridad, manipulación, limpieza y desinfección de los locales
- 9.- Higiene de manos

Ficha catalográfica elaborada por la Biblioteca Nacional de Salud





Acuerdo Ministerial No. 412-2021.

ACUERDO MINISTERIAL No. 412 - 2021 MINISTERIO DE SALUD

SE APRUEBA: GUÍA DE BIOSEGURIDAD PARA EL SECTOR TURISMO EN EL CONTEXTO DE LA COVID-19

No. 175

MARTHA VERÓNICA REYES ÁLVAREZ, Ministra de Salud, en uso de las facultades que me confiere el Acuerdo Presidencial No. 34-2020, Publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 63, del primero de abril del año dos mil veinte, Ley No. 290 "Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo con Reformas Incorporadas", publicada en "La Gaceta", Diario Oficial, No. 35 del veintidós de febrero del año dos mil trece, el Decreto No. 25-2006 "Reformas y Adiciones al Decreto No. 71-98, Reglamento de la Ley No. 290, "Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo", publicado en "La Gaceta", Diario Oficial, Nos. 91 y 92 del once y doce de mayo del año dos mil seis, respectivamente, Ley No. 423 "Ley General de Salud", publicada en "La Gaceta", Diario Oficial, No. 91 del 17 de mayo del año 2002; y el Decreto No. 001-2003, "Reglamento de la Ley General de Salud", publicado en "La Gaceta" Diario Oficial, Nos. 7 y 8 del 10 y 13 de enero del año dos mil tres, respectivamente.

CONSIDERANDO:

I

Que la Constitución Política de la República de Nicaragua, en su arto. 59 partes conducentes, establece que: "Los nicaragüenses tienen derecho, por igual, a la salud. El Estado establecerá las condiciones básicas para su promoción, protección, recuperación y rehabilitación. Corresponde al Estado dirigir y organizar los programas servicios y acciones de salud".

П

Que la Ley No. 290, "Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo", en su arto. 26, literales b), d) y e), establece que al Ministerio de Salud le corresponde: "b) Coordinar y dirigir la ejecución de la política de salud del Estado en materia de promoción, protección, recuperación y rehabilitación de la salud; d) Organizar y dirigir los programas, servicios y acciones de salud de carácter preventivo y curativo y promover la participación de las organizaciones sociales en la defensa de la misma; y e) Dirigir y administrar el sistema de supervisión y control de políticas y normas de salud."

Ш

Que la Ley No. 423 "Ley General de Salud", en su Artículo 1, Objeto de la Ley, establece que la misma tiene por objeto "tutelar el derecho que tiene toda persona de disfrutar, conservar y recuperar su salud, en armonía con lo establecido en las disposiciones legales y normas especiales, y que para tal efecto regulará:

2021, SIEMPRE VICTORIOSOS...!
EN INSURPECCIÓN DE LA
ESPERANZA...!
PATRIA LIBPE, PURO CORAZÓN ...!
DANIEL, UNIDA NICARAGUA
TRIUNFA...

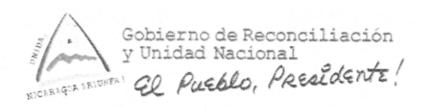
CRISTIANA, SOCIALISTA Y SOLIDARIA!
MINISTERIO DE SALUD

NICARAGUA Complejo Nacional de Salud "Dra. Concepción Palacios"

Costado oeste Colonia Primero de Mayo, Managua, Nicaragua
PBX (505) 22647730- 22647630- Web www.minsa.gob.ni









Acuerdo Ministerial No. 412-2021

a) Los principios, derechos y obligaciones con relación a la salud; y b) Las acciones de promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud". Asimismo, en su Artículo 2, Órgano Competente, establece que "El Ministerio de Salud es el órgano competente para aplicar, supervisar, controlar y evaluar el cumplimiento de la presente Ley y su Reglamento; así como para elaborar, aprobar, aplicar, supervisar y evaluar normas técnicas, formular políticas, planes, programas, proyectos, manuales e instructivos que sean necesarios para su aplicación." Así mismo en su Artículo 4, Rectoría, señala que: "Corresponde al Ministerio de Salud como ente rector del Sector, coordinar, organizar, supervisar, inspeccionar, controlar, regular, ordenar y vigilar las acciones en salud, sin perjuicio de las funciones que deba ejercer frente a las instituciones que conforman el sector salud, en concordancia con lo dispuesto en las disposiciones legales especiales"; y el Decreto No. 001-2003, "Reglamento de la Ley General de Salud", en su Arto. 19, numeral 17, establece: "Artículo 19.- Para ejercer sus funciones, el MINSA desarrollará las siguientes actividades: 17. Elaborar las políticas, planes, programas, proyectos nacionales y manuales en materia de salud pública en todos sus aspectos, promoción, protección de la salud, prevención y control de las enfermedades, financiamiento y aseguramiento."

IV

Que el Ministerio de Salud, en virtud de las facultades dadas en los Artos. 2 y 4 de la Ley No. 423, "Ley General de Salud", ha elaborado el documento: GUÍA DE BIOSEGURIDAD PARA EL SECTOR TURISMO EN EL CONTEXTO DE LA COVID-19 con el objeto de: Prevenir el contagio de la COVID-19 en los establecimientos del sector turismo.

 \mathbf{v}

Que el 5 de agosto del año dos mil veintiuno mediante comunicación Ref. MS-ANRS/MLRG-4808-04-08-2021, la Dirección General de Regulación Sanitaria, solicitó a la Dirección de Asesoría Legal, se elaborara Acuerdo Ministerial que aprobara el documento: Guía de Bioseguridad para el Sector Turismo en el Contexto de la COVID-19.

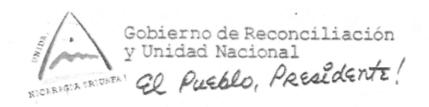
2021, SIEMPRE VICTORIOSOS...! EN INSURRECCIÓN DE LA ESPERANZA... PATRIA LIBRE, PURO CORAZÓN.

DANIEL, UNIDA NICARAGUA TRIUNFA

CRISTIANA, SOCIALISTA Y SOLIDARIA!
MINISTERIO DE SALUD
Complejo Nacional de Salud "Dra. Concepción Palacios"
Costado oeste Colonia Primero de Mayo, Managua, Nicaragua
PBX (505) 22647730- 22647630- Web www.minsa.gob.ni









Acuerdo Ministerial No. 412-2021

Por tanto, esta Autoridad,

ACUERDA:

PRIMERO:

Se deroga y se deja sin efecto legal alguno el Acuerdo Ministerial No. 268-2021, de fecha 21 de

mayo del año dos mil veintiuno, mediante el cual se aprobó dicha norma.

SEGUNDO:

Apruébese el documento, Guía de Bioseguridad para el Sector Turismo en el Contexto de la

COVID-19, el cual forma parte integrante del presente Acuerdo Ministerial.

TERCERO:

Designese a la Dirección General de Regulación Sanitaria, para que divulgue el presente

Acuerdo Ministerial a los directores de SILAIS y demás instituciones del poder ejecutivo que tiene relación con la actividad comercial turística, así como establecimientos que brindan

servicio a esta población que requiere el servicio turístico.

CUARTO:

Se designa a la Dirección General de Vigilancía de la Salud Pública, para la implementación y monitoreo sobre la aplicación y cumplimiento del presente Acuerdo Ministerial, estableciendo en todo caso las coordinaciones necesarias con los SILAIS, Propietarios o responsables de establecimientos turísticos e instituciones del poder ejecutivo que tiene relación con esta

actividad.

QUINTO:

El presente Acuerdo Ministerial surte efecto a partir de la fecha, comuníquese el presente a

cuantos corresponda conocer del mismo.

Dado en la ciudad de Managua, a los cinco días del mes de agosto del año dos mil veintiuno.

MARTHA VERÓNICA REVES ALVAREZ
Ministra de Salud.



Índice

l	Introducción	1
II	Objetivos	2
III	Glosario de términos	3
IV	Población diana	4
V	Actividades a realizar	4
VII	Bibliografía	.13
	os e infografías	

I.- Introducción

I Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), a través del Ministerio de Salud (Minsa), con base a la Normativa n°.174 Protocolo de contención y manejo de casos ante la COVID-19 ha elaborado la primera *Guía de bioseguridad para el sector turismo en el contexto de la COVID-19*, que contiene los lineamientos y actividades a implementar para prevenir la propagación de esta enfermedad.

Debido a la manifestación y las características de propagación que presenta este nuevo virus de la COVID-19, el que es catalogada como una enfermedad emergente y de progresión rápida, se han adoptado estrictas medidas de salud pública y sociales para frenar su propagación, entre ellas se incluyen el distanciamiento social, el uso de mascarillas, el lavado frecuente de manos, el uso de guantes, como medios de protección personal, y la higienización en el sector turístico.

La guía tiene como objetivo orientar a los propietarios de los negocios a implementar las medidas de bioseguridad que garanticen la protección de su personal, colaboradores y turistas, teniendo en cuenta la información, instrucciones y recomendaciones emitidas por el Minsa.

El período de revisión y actualización de esta norma estará en dependencia de la capacidad institucional de acuerdo a los avances y buena experiencia que se vayan presentado en el contexto de la pandemia de la COVID-19.



II.- Objetivos

Objetivo general

1. Implementar los lineamientos del Ministerio de Salud en los establecimientos del sector turismo para prevenir el contagio de la COVID-19.

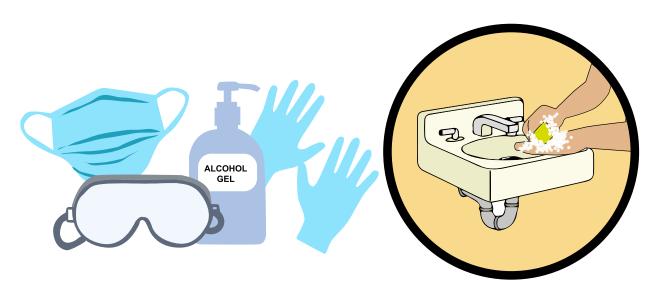
Objetivos específicos

- 1. Divulgar las medidas de bioseguridad a los propietarios, gerentes, trabajadores, colaboradores y turistas en los establecimientos.
- 2. Garantizar que el propietario, gerente, personal, colaboradores y turistas cumplan las medidas preventivas para evitar el contagio de la COVID-19.



III.- Glosario de términos

- **1. Bioseguridad:** es un conjunto de normas y medidas para proteger la salud del personal, del turista y colaboradores, frente a riesgos biológicos, químicos y físicos a los que está expuesto en el desempeño de sus funciones y en la visita a centros turísticos del país.
- **2. Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos.
- **3. Equipo de protección personal:** cualquier equipo destinado a ser utilizado por el trabajador para que lo proteja de riesgos en el desempeño de sus labores, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- **4. Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que deben aplicar los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud.
- **5. Higiene de manos:** acciones que promueven el lavado de manos en el establecimiento de salud, garantizando los insumos necesarios como agua, jabón, papel toalla.
- **6. Inocuidad de los alimentos:** garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se ingieren de acuerdo con el uso que se destinan.
- **7. Limpieza:** reducción de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- 8. Espacios compartidos: áreas comunes en entornos interconectados.



IV.- Población diana

✓ Los propietarios, gerentes, trabajadores, colaboradores y turistas.

V.- Actividades a realizar

A. Lineamientos generales para establecimientos del sector turismo

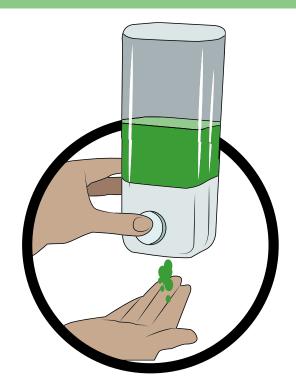
1. Gerencia:

- a) Disponer de un directorio telefónico de los centros de salud, hospitales privados y públicos, así como teléfonos de emergencia (línea 132) para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier eventualidad. Colocando esta información en un área visible para todos.
- b) Colocar en lugar visible la información y comunicados del Minsa.
- c) Disponer de un plan de colaboración con las autoridades de salud para el manejo de casos sospechosos y posibles contactos por la COVID-19.
- d) Establecer los procedimientos para el aislamiento de casos sospechosos (mientras se realiza la transferencia y atención medica de acuerdo a los procedimientos nacionales), la limpieza y desinfección de los espacios comprometidos por el caso.
- e) Implementar un registro detallado de los casos sospechosos y confirmados para monitorear la cadena de contactos a lo interno del hotel.
- f) Promover los pagos de los diferentes servicios por banca en línea o algún otro método de transferencia electrónica.

2. Trabajadores

- a) Implementar las medidas de higiene personal diaria (ropa limpia, uñas cortas, cabello recogido) y no utilizar accesorios personales (anillos, aretes, collares, pulseras, etc.), los que deben dejarse en los casilleros personales.
- b) Disponer de espacios en donde realizar el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo del establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos.
- c) Utilizar siempre la mascarilla o cubrebocas.

- d) Hacer uso de los dispensadores de alcohol (gel o líquido).
- e) Evitar el saludo de mano u otro acto de contacto entre personal, colaboradores y turistas.
- f) Evitar la aglomeración de clientes dentro de los establecimientos.
- g) Establecer medidas de distanciamiento para atención al personal, colaboradores y turistas a un mínimo de 1.5 a 2.0 metros lineales de distancia.
- h) Colocarse la mascarilla antes de salir de casa.



- i) No permitir el ingreso al local de personal que presente temperatura arriba del rango de 37.5°.
- j) Realizar lavado de manos, al menos, por 20 segundos antes de entrar a las áreas de trabajo (agua, jabón y toallas desechables).
- k) Promover la desinfección de objetos personales de uso común como celular, gafas, lentes, etc.
- I) No compartir equipos de protección.
- m)Higienizar la suela del calzado que utiliza antes de ingresar a las instalaciones o a su puesto de trabajo.

3. Personal de limpieza:

- a) Limpiar y desinfectar con frecuencia las superficies de alto contacto.
- b) Las medidas de limpieza y desinfección en áreas comunes (baños, vestíbulos, recepción, pasillos y ascensores) deben usarse como medida preventiva general.
- c) Tener acceso a suficientes soluciones desinfectantes y otros suministros; los que deben prepararse y manipularse de forma segura, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- d) Usar el equipo de protección personal adecuado para evitar la exposición a sustancias químicas.

- e) Ser capacitado en el uso de desinfectantes y contar con equipos de protección personal (guantes de goma, delantal impermeable, zapatos cerrados, protección para los ojos y mascarillas).
- f) Debe informar a la gerencia o al mostrador de recepción de cualquier incidente pertinente, como la detección de huéspedes enfermos en sus habitaciones.

4. Turistas:

- a) Tener acceso a una página web del establecimiento que le permita hacer reservas o compras en línea.
- b) Conocer sobre los protocolos de seguridad a seguir durante su estancia en el establecimiento turístico.
- c) Realizar el pago con tarjeta o transferencias, para evitar manipular efectivo.
- d) Garantizar las medidas de higiene en todo momento.
- e) Acceder a información visible de las recomendaciones emitidas por el Minsa en relación a la pandemia.
- f) Hacer uso de las medidas de protección personal (uso de mascarillas y distanciamiento físico) durante el ingreso a las instalaciones turísticas o durante el tiempo de su gestión en las áreas del hotel.



- g) Conocer sobre información clave para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas; y sobre las medidas de prevención que deben cumplirse en la cadena turística: transporte, hoteles, restaurantes, atractivos turísticos y actividades a realizar.
- h) Al realizar la contratación del tour o viaje, debe contar con una breve inducción en donde se le indiquen las recomendaciones y protocolos a seguir durante el tour o viaje para su seguridad, la de sus acompañantes y la del personal colaborador.

B. Lineamientos específicos para establecimientos del sector turismo

1. Ingreso a sitios turísticos. Recepción:

- a) Implementar barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) en las ventanillas o espacios de atención al público, o en su defecto proporcionar a los colaboradores pantalla de protección facial de uso obligatorio.
- b) Mantener ventilación natural de ser posible.
- c) Disponer de guía telefónica de las autoridades médicas, centros médicos, hospitales públicos y privados, servicios de transportación seguros para los huéspedes.
- d) Proporcionar información a los huéspedes sobe la disponibilidad de servicios médicos y servicios de farmacia.
- e) Disponer de equipos de protección personal (mascarillas, guantes, wipes para limpiar superficies).
- f) Garantizar la desinfección constante de mostradores, lapiceros y pasamanos, o cualquier otra superficie de uso común.
- g) Realizar el lavado frecuente de manos, más cuando se realiza intercambio de objetos con los huéspedes (tarjetas de créditos, dinero en efectivo).
- h) Garantizar la existencia de recipientes adecuados para la disposición de residuos desechables (toallas, mascarillas y guantes), así como la recolección y extracción de estos.

2. Áreas de estancia de huéspedes, espacios públicos y recreativos:

- a) Garantizar las medidas de higiene en todo momento durante la estancia de huéspedes.
- b) Colocar en sitios visibles las recomendaciones emitidas por el Minsa en relación a la pandemia.
- c) Establecer con claridad el protocolo de llegada del turista, instaurando el rol del personal desde que llega el turista hasta que lo dejan en su habitación o en el espacio recreativo.
- d) Implementar mecanismos de promoción sobre lavado de manos, distanciamiento físico, uso de medidas de protección personal a través de documentos cortos, posters informativos, mensajes de videos. Esto en diferentes idiomas.
- e) Proveer de facilidades para la limpieza y desinfección de manos de forma regular.
- f) Disponer de dispensadores desinfectantes para manos a base de alcohol en las diferentes áreas del hotel, incluidos los baños públicos utilizados por los huéspedes y el personal, y otras áreas con alto tráfico, (por ejemplo, entrada al comedor, restaurantes y barras).

- g) Establecer la distancia de 1 metro entre el cliente y el personal del hotel.
- h) Establecer la limpieza de superficies de alto contacto en áreas públicas de forma regular
- i) Garantizar las medidas de bioseguridad en los espacios compartidos.
- j) Proveer de equipos de protección para al personal que atiende al público.
 El uso de los equipos de protección mínimos deberá ser obligatorio dentro y fuera del lugar de trabajo.



- k) Garantizar la existencia de recipientes adecuados para la disposición de residuos desechables (toallas, mascarillas y guantes), así como la recolección y extracción de estos.
- I) Programar turnos escalonados de trabajo en la medida de lo posible.
- m)Incorporar políticas de teletrabajo para personal administrativo.
- n) Asignar una persona responsable de la comunicación y verificación del cumplimiento de las guías.

3. Limpieza de habitaciones:

- a) Garantizar la higiene general de las habitaciones entre cada reservación y cambio de sabanas y toallas.
- b) Desinfectar de forma sistemática las superficies de mayor contacto como controles, apagadores, perillas, baños, sanitario, secador, reloj despertador y teléfono.
- c) Hay que asegurar que los huéspedes no estén en el cuarto cuando se realiza la limpieza.
- d) Evitar manipular objetos personales del huésped.
- e) Hacer uso de los equipos de protección personal durante la limpieza de las habitaciones.

4. Ventilación y aire acondicionado:

- a) Usar ventilación natural (ventanas) donde sea posible y seguro.
- b) Monitorear el estado de los filtros y si es posible, aumentar la filtración de aire central lo más alto posible sin disminuir significativamente el flujo de aire.
- c) Aumentar el suministro de flujo de aire total y el porcentaje de aire exterior.
- d) Desactivar los controles de ventilación de control de demanda (DCV) que reducen el suministro de aire según la temperatura o la ocupación.
- e) Aumentar la ventilación en áreas subterráneas.

5. Gimnasio, playa, piscina, spa, sauna y baño de vapor:

- a) Se debe determinar un número máximo de personas para asegurar una distancia física adecuada.
- b) Cada instalación debe seguir las recomendaciones de ventilación y aire acondicionado
- c) Los huéspedes deben tener fácil acceso a las instalaciones para la higiene de las manos (agua y jabón y desinfectante de manos con alcohol), especialmente, en las áreas de baños y vestuarios.
- d) Las toallas proporcionadas deben ser de un solo uso.
- e) El agua potable debe proporcionarse en recipientes para uso individual.
- f) Proporcionar recipientes para que los invitados coloquen su toalla después de usarla para lavarla.
- g) Los vestuarios deben estar equipados con dispensadores de pañuelos desechables, materiales desinfectantes y recipientes con tapa para los desechos.
- h) El personal de limpieza debe limpiar y desinfectar las duchas, los vestuarios, los inodoros y las superficies de alto contacto, como las manijas de las puertas, las manijas de los inodoros y las llaves de los grifos, varias veces al día.

6. Disposición sobre actividades turísticas:

- a) Cuando se realicen actividades turísticas, deberá implementar medidas para la prevención y reducción de riesgos higiénico-sanitarios para ello debe:
- b) Intensificar medidas de higiene de manos.
- c) Informar a los clientes sobre las medidas de seguridad que están siendo implementados.

- d) Garantizar el lavado de manos con agua y jabón.
- e) Informar de los protocolos establecidos en cada uno de los sitios contemplados en el itinerario y garantizar que los turistas del grupo los cumplan.
- f) Evitar el acceso de un huésped a la actividad en caso de que presente cualquier sintomatología (tos seca, fiebre, cansancio, congestión nasal, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato), debe de forma inmediata contactar a los teléfonos de emergencias o la línea directa 132 para iniciar los protocolos de atención propuestos por el Minsa.
- g) Debe avisar a la operadora de turismo y a los visitantes o turistas que han tenido contacto, para la coordinación en caso de personas con síntomas.
- h) Al realizar traslados hacia las actividades turísticas, debe realizarse limpieza y desinfección del transporte terrestre antes y después de cada viaje. El conductor, guías y pasajeros deberán desinfectar sus manos con alcohol cada vez que aborda la unidad de transporte.

7. Limpieza y desinfección cuando los huéspedes o empleados sean sospechosos de la COVID-19:

- a) Cualquier superficie que haya estado en contacto o esté en el entorno de la (s) persona (s) enferma (s), como inodoro, lavamanos y baños, debe limpiarse y luego desinfectarse con una solución desinfectante doméstica habitual o una solución que contenga 0.1 %. hipoclorito de sodio (lejía doméstica, diluida si es necesario, según el producto). Las superficies deben enjuagarse con agua limpia después de un tiempo de contacto mínimo de 1 minuto para la solución de cloro si se usa a una concentración de 0.1 %. La limpieza siempre debe realizarse primero, seguida de la desinfección.
- b) Use solo materiales de limpieza desechables. Cualquier material que se reutilice debe ser no poroso y desinfectarse con una solución de hipoclorito de sodio al 0.1 % o de acuerdo con las instrucciones del fabricante antes de usarlo en otras habitaciones.
- c) Los textiles, la ropa de cama y la ropa deben colocarse en bolsas de lavandería especiales marcadas y manipularse con cuidado para evitar levantar polvo, con la consiguiente contaminación potencial de las superficies circundantes o de las personas. Se deben dar instrucciones



para lavarlos en ciclos templados (60-90°C) con los detergentes habituales.

d) Los artículos desechables (toallas de mano, guantes, mascarillas médicas, pañuelos de papel) deben colocarse en un recipiente con tapa y eliminarse de acuerdo con el plan de acción del hotel y las regulaciones nacionales para el manejo de desechos.

C. Lineamientos específicos para la inocuidad de los alimentos en establecimientos del sector turismo

1. Servicio de preparación de alimentos:

- a) Reforzar las medidas de higiene personal.
- b) Brindar capacitación al personal sobre higiene en servicios alimentarios.
- c) Proporcionar equipamiento de protección personal (mascarillas, guantes).
- d) Garantizar el distanciamiento físico (1 metro entre cada trabajador).
- e) Limitar el número de trabajadores en el área de preparación de alimentos.
- f) Organizar el personal en grupos de trabajo para reducir la interacción entre grupos.
- g) Disponer de medidas de sanitación de cada estación de comida (usar desinfectantes con ingredientes activos basados en amonio cuaternario).
- h) Asegurar la frecuente limpieza y desinfección de superficies y puntos de contacto como perillas de puertas.
- i) Realizar lavado de manos frecuente y efectivo.
- j) Garantizar el frecuente uso de alcohol para desinfección de manos.
- k) Garantizar el registro y reporte de personal manipulador de alimentos con síntomas sospechosos y confirmado de la COVID-19.
- Realizar el registro y reporte de los contactos de los sospechosos y confirmados de la COVID-19.
- m) Aplicar el procedimiento para reporte de personal enfermo por la COVID-19.

2. Brindar servicio de alimentación en restaurantes, desayunadores y bares:

- a) Regular el número de compradores que entran al establecimiento.
- b) Disponer de puntos externos al local, donde pueda solicitarse el alimento.

- c) Gerenciar el control de lista (distanciamiento, mascarillas) a lo interno y externo del área de consumo alimentario.
- d) Proporcionar sanitizadores de mano, desinfectantes en espray, papel y recipientes para la deposición de residuos en los puntos de entrada.
- e) Utilizar marcadores de piso para facilitar el distanciamiento físico.
- f) Hacer anuncios de forma regular para recordar a los consumidores las medidas de protección personal (distanciamiento, limpieza de manos).
- g) Implementar barreras de plexiglás como medida de protección personal para el equipo que sirve a los consumidores.
- h) Alentar el uso de pago sin contacto.
- i) Realizar limpieza de mesas antes y después del uso por los consumidores.
- j) Proporcionar wipes para limpieza de mano por los consumidores o disponer de personal para desinfectar las manos de los consumidores.
- k) Mantener las puertas abiertas donde sea posible para minimizar los contactos en superficies.

3. Servicio de entrega de alimentos (Delivery):

- a) Los Conductores no deben salir de su vehículo durante el servicio de entrega. Si es en motocicleta, deben guardar las medidas de distanciamiento y de proteccion personal.
- b) Utilizar desinfectante para las manos antes de recibir los documentos.
- c) Sanitizar sus manos antes y después de la entrega de comida.
- d) Utilizar recipientes y embalajes descartables para evitar posibles contaminaciones.
- e) Sanitizar su vehículo y los contenedores de comida.
- f) No tocar superficies probablemente contaminadas (llantas, dispositivos móviles).
- g) Mantenga los contenedores limpios y desinfectados y proteja los alimentos para evitar cualquier contaminacion.
- h) Mantener la distancia en la entrega.

VII.- Bibliografía

- 1. Organización Mundial del Turismo (2020). Directrices Globales de la OMT para reiniciar el turismo.
- 2. World Health Organization (2020). Controlling the spread of COVID-19 at ground crossings. Recuperado de: https://www.who.int/publications/i/item/controlling-the-spread-of-covid-19-at-ground-crossingsaccessed.
- 3. World Health Organization (2020). Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19 (Interim Guidance). Geneva. Recuperado de: https://www.who.int/publications/i/item/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19.
- 4. World Health Organization (2020). How to use WHO risk assessment and mitigation checklist for Mass Gatherings in the context of COVID-19 (Tool). Geneva. Recuperado de: https://www.who. int/publications/i/item/how-to-use-who-risk-assessment-and-mitigation-checklist-for-mass-gatherings-in-the-context-of-covid-19.
- 5. World Health Organization (2020). Operational considerations for managing COVID-19 cases or outbreak in aviation: interim guidance, Interim guidance. Recuperado de: https://www.who.int/publications/i/item/operational-considerations-for-managing-covid-19-cases-or-outbreak-in-aviation-interim-guidanceaccessed.
- 6. World Health Organization. (2020). Key planning recommendations for Mass Gatherings in the context of the current COVID-19 outbreak (Interim Guidance). Geneva. Recuperado de: https://www.who.int/publications/i/item/10665-332235.
- 7. World Health Organization. (2020). Management of ill travellers at points of entry –international airports, seaports and ground crossings –in the context of COVID -19 outbreakInterim guidance. Recuperado de: https://www.who.int/publications/i/item/10665-331512accessed.

13

Anexos e infografías



MINISTERIO DE SALUD



LAVADO DE MANOS Y USO DE MASCARILLAS



El uso de las mascarillas es importante para prevenir las afectaciones respiratorias y para garantizar la salud de las personas sana porque evitamos el contacto con fluidos respiratorios.



¿Quiénes deben usar las mascarillas?

- Las personas que presenten síntomas respiratorios
- Las que cuidan de una persona enferma
- El personal de salud
- Otras personas









¿Cómo ponerse la mascarilla?

- Antes de colocarse una mascarilla, debe lavarse las manos con agua y jabón o bien desinfectarse con alcohol al 70%.
- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla, y asegúrese que no queden espacios entre la cara y la mascarilla.
- Evite tocarse la mascarilla mientras la usa.
- Cámbiese la mascarilla cuando esté húmeda y sucia, con una nueva. No las reutilice.





