
Turismo. Pupuserías. Requisitos de bioseguridad en la prestación del servicio

CORRESPONDENCIA: Esta Especificación Disponible al Público no tiene correspondencia con un documento internacional.

Publicado por el Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN), Dirección Blvd. San Bartolo y Calle Lempa, Edif. CNC, San Bartolo, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Teléfono: 2590-5300
Sitio Web: <http://www.osn.gob.sv> Correo electrónico: normalizacion@osn.gob.sv

ICS 03.200
13.100

OSN/EDP 03.120.01:21

Derechos Reservados



MINISTERIO
DE SALUD



MINISTERIO
DE TRABAJO



MINISTERIO
DE TURISMO

ÍNDICE**Página**

PRÓLOGO ISO	iii
INTRODUCCIÓN.....	iv
1 OBJETO.....	1
2 CAMPO DE APLICACIÓN	1
3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES	1
4 MEDIDAS PREVIAS EN EL LUGAR DE TRABAJO	4
5 MEDIDAS DE SENSIBILIZACIÓN Y PREVENCIÓN DE CONTAGIO	5
6 REQUISITOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	6
6.1 Información y comunicación.....	6
6.2 Requisitos generales de limpieza y desinfección	6
6.3 Ingreso al establecimiento	7
6.4 Caja y área administrativa.....	8
6.5 Área de mesas	9
6.6 Área de cocina	11
6.7 Área de lavado	12
6.8 Servicios sanitarios	13
6.9 Servicio para llevar.....	14
6.10 Servicio a domicilio	14
6.11 Recepción y manejo de materia prima	15
6.12 Almacenamiento	16
6.13 Instalaciones del personal.....	17
6.14 Mecanismos de seguimiento y control de las condiciones de salud del personal.....	17
6.15 Retiro del personal de las instalaciones	18
6.16 Disposiciones para el almacenamiento del EPP	18
6.17 Plan de contingencia.....	18
6.18 Gestión de los desechos de equipos de protección personal (mascarillas, protección visual, guantes, pañuelos desechables).....	19
6.19 Requisitos de bioseguridad para el área de estacionamiento	21
6.20 Disposiciones finales.....	21
Anexo A (Informativo) Guía para uso de mascarillas.....	22
Anexo B (Informativo) Instructivo de lavado y antisepsia de manos	24
Anexo C (Informativo) Etiqueta respiratoria para seguir en caso de toser o estornudar	27

Anexo D (Informativo) Lineamientos para la toma de temperatura	28
Anexo E (Informativo) Información y comunicación	29
Anexo F (Informativo) Ejemplo de Procedimiento	30
Anexo G (Informativo) Especificaciones de sustancias químicas/soluciones desinfectantes	35
Anexo H (Informativo) Orientaciones para análisis de riesgo	44
Anexo I (Informativo) Guía para el proceso de limpieza y desinfección en servicios sanitarios	51
BIBLIOGRAFÍA	

PRÓLOGO ISO

El Organismo Salvadoreño de Normalización, OSN, es el organismo nacional responsable de elaborar, actualizar, adoptar, derogar y divulgar normas técnicas, de acuerdo a la Ley del Sistema Salvadoreño para la Calidad, la cual fue publicada en el Diario Oficial No. 158 del 26 de agosto de 2011.

Esta Especificación Disponible al Público ha sido desarrollada de acuerdo con las reglas establecidas en la NTS ISO/IEC DIRECTIVA 2.

El Comité Técnico de Normalización de Turismo. Pupuserías. N° 120, fue el responsable del desarrollo de esta Especificación Disponible al Público titulada OSN/EDP 03.120.01:21 “Turismo. Pupuserías. Requisitos de bioseguridad en la prestación del servicio”, para lo cual participaron las entidades que se mencionan a continuación:

ENTIDADES PARTICIPANTES
Brisas Constantes, S.A de C.V. (Pupusería ABBY)
Comerciantes de pupusas en el Parque Balboa
Corporación Salvadoreña de Turismo/Ministerio de Turismo
Defensoría del Consumidor
Ministerio de Salud
Ministerio de Trabajo y Previsión Social
Parque Balboa
Universidad de El Salvador
Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN)

INTRODUCCIÓN

El contexto actual a nivel mundial, resultante de la pandemia COVID-19 (enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2), requiere el establecimiento de requisitos de bioseguridad para el desarrollo de las actividades humanas. Los diferentes sectores económicos deben estar preparados para su funcionamiento en la denominada “nueva normalidad”.

Dentro de los sectores económicos de El Salvador, el Turismo es uno de los de mayor relevancia y crecimiento de la economía, por ello, se ha elaborado este documento normativo, para fortalecer en materia de bioseguridad a la cadena de valor turística en el rubro de alimentación, específicamente en pupuserías.

Este documento define requisitos a fin que se refuercen las medidas de bioseguridad en el entorno y el personal de una organización o entidad turística frente a cualquier escenario de exposición al virus SARS-CoV-2, así como las medidas que los clientes, proveedores y personal deben cumplir durante la prestación del servicio y hacer frente al virus citado.

1 OBJETO

Establecer los requisitos de bioseguridad para prevenir la transmisión del virus SARS-CoV-2 que genera la enfermedad del COVID-19, durante la prestación de servicios en pupuserías.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento aplica a todos aquellos establecimientos que presten el servicio de alimentación en pupuserías en el territorio salvadoreño.

3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los fines de este documento, se aplican los términos y definiciones siguientes:

3.1

antisepsia

proceso mediante el cual se eliminan o disminuyen los microorganismos (agentes infecciosos o patógenos) que se encuentran presentes en un tejido vivo (principalmente piel y membranas mucosas), mediante sustancias químicas llamadas antisépticos, sin afectar sensiblemente a los tejidos sobre los cuales se aplica

3.2

antisépticos

agentes desinfectantes con efectos tóxicos tan leves para las células del hospedador que pueden utilizarse directamente sobre la piel, las mucosas o las heridas

3.3

bioseguridad

término utilizado para referirse a los principios, técnicas y prácticas aplicadas con el fin de evitar la exposición no intencional a patógenos y toxinas, o su liberación accidental

3.4

cliente

organización o persona que contrata el servicio para sí o para terceros

3.5

competencia

capacidad para aplicar conocimiento y habilidades, con el fin de lograr los resultados previstos

Nota 1 a la entrada: La aptitud de aplicar conocimientos y habilidades significa que el personal demuestra actitudes y comportamientos apropiados en diferentes contextos o situaciones, con responsabilidad y autonomía.

[FUENTE: NTS ISO 21001:2018]

3.6**contacto COVID-19**

persona sin síntomas con el antecedente de haber tenido contacto físico, o haber estado a menos de dos metros de una persona infectada (confirmada por laboratorio o una enfermedad clínicamente compatible) sin medidas adecuadas de bioseguridad, dentro de un periodo de dos días antes de la fecha de inicio de síntomas y catorce días después, del caso que lo originó. Durante un total acumulativo de quince minutos o más durante un período de veinticuatro horas

3.7**coronavirus**

amplia familia de virus que se encuentran tanto en animales como en humanos. Algunos infectan al ser humano y se sabe que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS), el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS) y COVID-19

3.8**COVID-19**

enfermedad infecciosa causada por el nuevo coronavirus SARS- CoV- 2, descubierto en 2019

[FUENTE: ISO/PAS 45005:2020]

3.9**desinfección**

procedimiento por el cual se destruyen parcial o totalmente los microorganismos patógenos o sus toxinas o vectores en los objetos y superficies inanimados, con excepción de las esporas bacterianas o micóticas

3.10**desinfectante****3.10.1**

sustancia química que se aplica a objetos inanimados para disminuir o destruir la población de microorganismos

3.10.2

agente químico utilizado en la destrucción de microorganismos de superficies y objetos inanimados; no elimina las esporas

3.11**distanciamiento físico**

mantener al menos dos metros de distancia con otros individuos

3.12**equipos de protección personal
EPP****3.12.1**

dispositivo o aparato diseñado para ser usado por un individuo para la protección contra uno o más peligros de salud y seguridad

[FUENTE: ISO/PAS 45005:2020]

13.12.2

equipo, implemento o accesorio, adecuado a las necesidades personales, destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador, para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad y salud, en ocasión del desempeño de sus labores

3.13**gestión del riesgo**

actividades coordinadas para dirigir y controlar al establecimiento con relación al riesgo

[FUENTE: NTS ISO 31000:2018, 3.2 Adaptada]

3.14**limpieza**

proceso mediante el cual se eliminan materias orgánicas y otros elementos extraños de los objetos en uso, mediante el lavado con agua, con o sin detergente, utilizando una acción mecánica o de arrastre

3.15**medidas de contingencia**

acciones dirigidas ante la posibilidad de que suceda una infección por el Coronavirus SARS-CoV-2

3.16**pandemia**

propagación mundial de una enfermedad

[FUENTE: ISO/PAS 45005:2020]

3.17**pupusería**

establecimiento gastronómico especializado en el que se elaboran de forma artesanal y se comercializan pupusas.

3.18**riesgo****3.18.1**

efecto de la incertidumbre

[FUENTE: NTS ISO 31000:2018, 3.1]

3.18.2

posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2

3.19

sintomatología de COVID-19

persona que presenta los siguientes signos y síntomas: fiebre, dolor de garganta, secreción nasal, dolor de cabeza, dolor muscular y de huesos; síntomas gastrointestinales como vómito, náuseas, dolor abdominal y diarrea; falta de percepción de olores o anosmia, falta de percepción de sabores o disgeusia. En caso grave, distrés respiratorio o dificultad para respirar

3.20

solución alcohólica

mezcla de agua, alcohol y otras sustancias químicas a una concentración determinada para uso como antiséptico y/o desinfectante

3.21

virus

partícula de código genético, ADN o ARN, encapsulada en una vesícula de proteínas. Los virus no se pueden replicar por sí solos. Necesitan infectar células y usar los componentes de la célula huésped para hacer copias de sí mismos. A menudo, el virus daña o mata a la célula huésped en el proceso de multiplicación

4 MEDIDAS PREVIAS EN EL LUGAR DE TRABAJO

4.1 Mantenerse informados de las disposiciones establecidas por el Ministerio de Salud y Ministerio de Trabajo y Previsión Social, que permita el desarrollo de actividades claras y seguras.

4.2 Garantizar que el establecimiento cuenta con los servicios de agua y luz eléctrica, la infraestructura sanitaria y con el equipo e insumos necesarios para la limpieza y desinfección, conforme a lo establecido en este documento.

4.3 Ejecutar procedimiento de limpieza y desinfección del establecimiento, de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.2 Requisitos generales de limpieza y desinfección.

4.4 Establecer el plan de contingencia a seguir, en caso de identificar personas con signos y síntomas asociados a COVID-19, de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.17 Plan de contingencia.

4.5 Establecer un espacio físico de contención, limpio y ventilado, en caso de identificar personas con síntomas asociados a COVID-19, y proceder de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.17 Plan de contingencia.

4.6 Desarrollar actividades de sensibilización y prevención con trabajadores, clientes y proveedores, según lo establecido en el capítulo 5 Medidas de sensibilización y prevención de contagio.

4.7 Comunicar a los trabajadores, clientes y proveedores, el plan y las medidas que se implementarán en el establecimiento, así como las formas en que deben colaborar para su efectividad.

4.8 Instalar, en diferentes lugares, depósitos para el desecho de mascarillas, guantes y otros equipos de protección personal, cumpliendo con lo establecido en el apartado 6.18 Gestión de desechos de equipos de protección personal.

4.9 Determinar la capacidad máxima del establecimiento, considerando las dimensiones del área de atención y el distanciamiento físico mínimo de dos metros, así como las directrices establecidas por las autoridades de salud.

5 MEDIDAS DE SENSIBILIZACIÓN Y PREVENCIÓN DE CONTAGIO

5.1 El establecimiento debe realizar un programa de sensibilización a los trabajadores, el cual se podrá desarrollar mediante charlas, carteleras, correos electrónicos, redes sociales u otros medios que permitan transmitir la información.

5.2 La información mínima por transmitir debe ser la siguiente:

- a) signos y síntomas asociados al COVID-19;
- b) uso adecuado de mascarillas, (Ver Anexo A);
- c) lavado y antisepsia de manos, (Ver Anexo B);
- d) importancia de mantener las medidas sanitarias antes de salir de casa y durante el transporte hacia el establecimiento;
- e) importancia de hacer uso de utensilios para la toma de alimentos, de forma exclusiva;
- f) manejo de medidas de bioseguridad, en caso de trabajadores con discapacidad o estado de salud vulnerable (de acuerdo con la legislación vigente); así como orientar la metodología para continuar trabajando;
- g) indicar el número de contacto 132 del Sistema de Emergencias Médicas, en caso de presentar síntomas relacionados al COVID-19 u orientar el acercamiento al establecimiento de salud de más fácil acceso;
- h) en caso de que algún trabajador presente signos y síntomas asociados al COVID-19, o haya sido contacto cercano de una persona infectada, debe notificarlo a al establecimiento y no asistir hasta que el personal de salud se lo indique o según se establezca en el plan de contingencia del establecimiento; e

- i) informar la importancia de cumplir con la etiqueta respiratoria a seguir, en caso de toser o estornudar; dichas indicaciones se presentan en el Anexo C.

5.3 El establecimiento debe tomar acciones sobre la notificación de ausencia de un trabajador por sospecha de contagio de COVID-19 o haber sido contacto cercano de una persona infectada, de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.17 Plan de contingencia.

6 REQUISITOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

6.1 Información y comunicación

El establecimiento debe colocar (en las diferentes áreas de ingreso) de forma visible, clara, específica y actualizada las medidas de bioseguridad a cumplir en sus instalaciones. La información debe socializarse en cualquier medio documentado e incluir, como mínimo, las siguientes medidas:

- a) condiciones de limpieza, lavado y antisepsia de manos;
- b) distancia física mínima;
- c) uso de mascarilla; y
- d) toma de temperatura (Ver Anexo D) y restricciones de ingreso en caso de temperatura corporal arriba del límite establecido u otra sintomatología asociada a la enfermedad de COVID-19.

En el Anexo E se presenta un ejemplo de infografía para la comunicación de las medidas al público.

6.2 Requisitos generales de limpieza y desinfección

Para el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección es necesario:

6.2.1 Elaborar e implementar procedimientos de limpieza y desinfección que defina las áreas, actividades, frecuencia, insumos, personal responsable de la ejecución y supervisión, equipo de protección personal, horarios, entre otros. Debe conservarse registros que evidencien el cumplimiento de dicho procedimiento. En el Anexo F se presenta un modelo de procedimiento de limpieza y desinfección y su bitácora.

6.2.2 Se debe tener en cuenta la hoja de seguridad de los insumos químicos empleados, especificando concentración y naturaleza química del producto (desinfectantes, jabones, detergentes, soluciones alcohólicas, entre otros), de acuerdo con lo establecido en el Anexo G.

6.2.3 El personal debe contar con los equipos de protección personal, y utilizarlos según el análisis de riesgo al que se encuentre expuesto para las actividades, de acuerdo con lo establecido en el Anexo H; estar capacitado para su uso y realizar procedimiento de limpieza y desinfección posterior a cada operación.

6.2.4 En caso de que los servicios de limpieza y desinfección estén subcontratados, el establecimiento supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección personal necesarios y actúan bajo los procedimientos establecidos.

6.2.5 Los desechos de equipo de protección personal, generados en todas las áreas, deben ser manipulados de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.18 Gestión de los desechos de equipos de protección personal, de este documento.

6.3 Ingreso al establecimiento

El establecimiento realizará los siguientes requisitos para el ingreso:

6.3.1 Verificar que el cliente, proveedores y personal haga uso de la mascarilla para las actividades durante su ingreso al establecimiento (Ver Anexo A).

6.3.2 Se debe colocar un recipiente que permita introducir completamente la suela del calzado de las personas que ingresan, dicho recipiente debe contener una solución desinfectante a base de hipoclorito de sodio (lejía) entre 1% al 5% o sales de amonio cuaternario, según especificación del producto. También podrán aplicarse atomizaciones de solución alcohólica igual o mayor al 70%, asegurando que se rocía la superficie completa de la suela del calzado. Dichas actividades deben tener una duración de exposición no menor a diez segundos. Las especificaciones para las soluciones desinfectantes se encuentran en el Anexo G.

6.3.3 Establecer señalización de medidas para el distanciamiento físico u otro mecanismo que permita mantener la distancia mínima de dos metros entre cliente, tales como: corta flujo, barreras físicas, entre otros. De igual manera definir el punto de ingreso que permita mayor control del flujo de visitantes.

6.3.4 Se debe tomar la temperatura corporal a trabajadores, clientes y proveedores, previo a su ingreso, utilizando un termómetro infrarrojo para uso clínico u otro termómetro que evite el contacto directo. El personal designado deberá tener la competencia y cumplir los lineamientos establecidos en el Anexo D.

6.3.5 En caso de que una persona presente temperatura corporal igual o mayor a 37.5°C y/o sintomatología compatible con COVID-19, no se permitirá su ingreso, indicándole que debe asistir a un centro de salud cercano, ya sea público o privado.

Nota: El establecimiento debe asegurar que la temperatura máxima de referencia este siendo actualizada conforme a lo definido por las autoridades de salud.

6.3.6 Facilitar el acceso a los clientes, personal y proveedores para realizar el lavado de manos conforme a lo establecido por las autoridades de salud. De no ser posible dicho lavado de manos deberá facilitarse dispensador con solución alcohólica al 70% para la antisepsia de manos (Ver Anexo B).

6.3.7 Realizar limpieza y desinfección en la entrada del establecimiento, según el nivel de flujo de personas y lo establecido en el apartado 6.2 Requisitos generales de limpieza y desinfección.

6.3.8 Colocar depósitos con tapadera para desechar el equipo de protección personal generado; éstos deben incluir una bolsa plástica en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero deberá ser de tal forma que se evite el contacto con las manos de los usuarios. Los pañuelos desechables utilizados, también deben ser colocados en estos basureros. (Ver apartado 6.18 Gestión de los desechos de equipo de protección personal).

6.3.9 Durante el ingreso, mantener —en la medida de lo posible y cuando aplique— las puertas abiertas para disminuir el contacto de las personas con la superficie de las puertas y facilitar la ventilación.

6.3.10 Establecer mecanismos de control de entradas y salidas del personal que disminuyan el riesgo de contagio.

6.4 Caja y área administrativa

El establecimiento realizará los siguientes requisitos:

6.4.1 El personal encargado debe estar capacitado en cuanto a los protocolos de ingreso al establecimiento.

6.4.2 El cliente, proveedor y trabajador, deben hacer uso de la mascarilla, indispensable para las actividades, de acuerdo a lo establecido en el Anexo A.

6.4.3 Establecerse barreras físicas que separen al personal de los clientes, trabajadores y/o proveedores, de no ser posible, se debe minimizar el riesgo de contacto del personal mediante el uso de mascarillas de alta eficiencia y equipos de protección personal visual.

6.4.4 Facilitar un área para lavado de manos para trabajadores, clientes y proveedores, cercana a la caja y área administrativa, de no ser posible, colocar solución alcohólica igual o mayor al 70% para la antisepsia de manos de las personas, en un lugar visible y accesible para los mismos (Ver Anexo B).

6.4.5 Asegurar de que los trabajadores, clientes o proveedores respeten el distanciamiento físico de dos metros. Se recomienda establecer señalización de medidas para el distanciamiento físico u otro mecanismo que permita mantener la distancia mínima de dos metros entre clientes, proveedores y personal, tales como: corta flujo, barreras físicas, entre otros.

6.4.6 El equipo informático y cualquier otro elemento de uso deberán limpiarse y desinfectarse, al menos, tres veces al día y después de cada uso por una persona diferente, con hipoclorito de sodio (lejía) en solución entre 0.1% al 0.5% o sales de amonio cuaternario.

6.4.7 El personal no debe utilizar accesorios tales como joyas, aretes, bisutería, reloj, anillos, entre otros.

6.4.8 Toda información que se facilite al cliente, se brindará en la medida de lo posible por vía electrónica o telefónica. Se debe evitar la distribución de materiales impresos.

6.4.9 Realizar limpieza y desinfección del área de caja y áreas administrativas, de acuerdo a la evaluación de riesgo

6.4.10 Fomentar el pago por tarjeta de crédito o débito u otro medio electrónico y desinfectar el equipo utilizado considerando la frecuencia de uso y en todo caso en un periodo que no exceda las dos horas, con hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 0.5% o sales de amonio cuaternario.

6.4.11 Debe evitarse el préstamo de teléfono, bolígrafos, u otros insumos de oficina. Caso contrario deberán desinfectarse posteriormente a su uso.

6.4.12 Los desechos, tales como mascarillas, guantes o protección visual u otro de protección personal, deben ser manipulados de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.18 Gestión de los desechos de equipo de protección personal.

6.4.13 Disponer los números de emergencias de hospitales o centros de salud cercanos.

6.4.14 En caso de ser los meseros los que cobran, luego del contacto con el dinero en efectivo o tarjeta, deberá lavarse las manos inmediatamente y/o utilizar solución alcohólica al 70%.

6.5 Área de mesas

6.5.1 Los camareros que realicen el servicio deben mantener la distancia física con los clientes de al menos dos metros. En caso que esta distancia no sea posible, debe minimizarse el riesgo de contacto con el cliente mediante el uso de mascarilla de alta eficiencia y equipos de protección personal visual; y se debe asegurar el uso de las mascarillas por parte de los clientes.

6.5.2 Debe facilitarse un área para lavado de manos para los clientes o proveedores cercana al área de mesas, de no ser posible colocar solución alcohólica al 70% para la antisepsia de manos de los clientes en un lugar visible y accesible para los mismos.

6.5.3 Disponer el núcleo de mesas y sillas, de tal manera que queden separadas de otro núcleo por una distancia de dos metros, considerando el espacio para el acomodamiento de comensales. Para el caso de grupos, se permitirá su acomodamiento en una misma mesa. El número de personas en una mesa no debe exceder el límite establecido por las autoridades de salud. Pueden definirse mecanismos que permitan el distanciamiento tales como mesas inhabilitadas cuando no permita la distancia de dos metros.

6.5.4 Los comanderos utilizados para tomar las órdenes deben ser utilizados por un mismo camarero.

6.5.5 Se recomienda cartas o menús plastificadas que se desinfecten tras cada uso, o utilizar medios digitales o con códigos QR; así como tener precios y menús a la vista en la entrada o colocados en paredes o pizarras. Evitar brindar bolígrafos y papelería impresa del menú.

6.5.6 El servicio de mesa (canastas para pupusas, depósitos para salsa y curtido, pinzas, cucharas servilletas, etc.) será provisto al cliente en el momento del servicio. Para evitar su contaminación, no deben quedar en las mesas. Considerar alternos como empacados previos listos para servir.

6.5.7 Evitar cualquier elemento decorativo innecesario sobre la mesa.

6.5.8 Evitar colocar en la mesa productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, azucarera, etc.) y proporcionarlos a solicitud del cliente, en la medida de lo posible, realizar la entrega de monodosis en formato desechable.

6.5.9 El establecimiento debe asegurar que al realizar la entrega de los alimentos estos deben estar protegidos desde el traslado de la cocina a la mesa.

6.5.10 Evitar aglomeraciones de camareros en la zona de despacho de los alimentos.

6.5.11 El personal que retire los utensilios sucios de las mesas debe lavar y desinfectar sus manos posteriormente a esta actividad, evitando la contaminación cruzada con utensilios limpios.

6.5.12 Asegurar la limpieza y desinfección de mobiliario y superficies en contacto con clientes. Las cartas o menús, mesas y sillas incluyendo aquellas destinadas para uso de niños, deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y antes de que se sienta uno nuevo, con una solución desinfectante a base de: hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 1%, solución alcohólica al 70% o sales de amonio cuaternario según especificación del producto. Dichas actividades deben tener una duración de exposición no menor a 10 segundos.

6.5.13 Antes de iniciar la operación se deberán lavar las bandejas (todos los tipos), azafates, contenedores de almacenamiento u otros, con agua y jabón, y después de cada uso.

6.5.14 Limpiar y desinfectar el área de las mesas antes de abrir y al finalizar el turno con una solución desinfectante a base de: hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 1%, solución alcohólica al 70% o sales de amonio cuaternario según especificación del producto. Para la limpieza durante las jornadas deberán establecerse rutinas acordes a la naturaleza del establecimiento y al volumen de clientes.

6.5.15 Desinfectar, mostradores, barras, pasamanos, comanderos, con una solución desinfectante a base de: hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 1%, solución alcohólica al 70% o sales de amonio cuaternario según especificación del producto, cada dos horas. Para la limpieza durante las jornadas deberán establecerse rutinas de acuerdo a la evaluación de riesgo y según lo establecido en el apartado 6.2 Requisitos generales de limpieza y desinfección.

6.5.16 Evitar el uso de mantelería y servilletas textiles, en caso esto no fuera posible, se debe cambiar completamente luego de que se retire cada comensal y antes que otro llegue. Los textiles deben manipularse con el mínimo de agitación.

6.5.17 Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada, ya que en áreas más confinadas el riesgo de contagio es más alto. Lo anterior debe realizarse en alternancia con aires acondicionados o ventiladores, en caso aplique.

6.6 Área de cocina

6.6.1 El personal del área no debe utilizar accesorios tales como joyas, aretes, bisutería, reloj, anillos, gafetes, entre otros.

6.6.2 El personal de cocina debe utilizar mascarilla indispensable para las actividades durante su jornada y los demás insumos establecido en el acuerdo N° 150 Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud en su versión vigente.

6.6.3 Los alimentos deben mantener la cadena de frío y protegerse en todo momento con films, vitrinas, envases y etiquetas.

6.6.4 Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse a una temperatura mayor o igual de sesenta grados Celsius (60°C) o su equivalente en grados Fahrenheit.

6.6.5 Establecer rutinas de trabajo con los equipos de cocina para marcar los flujos y que cada persona conozca las actividades asignadas a su puesto de trabajo. Dado que en el área de una cocina es más difícil mantener distancia física de dos metros, se recomienda, señalizar los lugares de trabajo.

6.6.6 El personal debe lavar sus manos antes y después de cambio de cada actividad considerando la evaluación de riesgo y el nivel de flujo del personal y de acuerdo con lo establecido en el acuerdo N° 150 Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud en su versión vigente.

6.6.7 Revisar que todas las zonas de lavado de manos y utensilios estén abastecidas con jabón y toallas de papel desechable para el secado de manos.

6.6.8 El establecimiento debe crear un programa de limpieza y desinfección en todas las áreas, delegar a la persona responsable y debe llevar un registro diario, indicando las áreas críticas, equipos y utensilios que se limpian o desinfectan, según lo establecido en el Acuerdo N° 150 Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud en su versión vigente.

6.6.9 Limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, mobiliario, equipo a utilizar y pisos antes de abrir y finalizar la jornada, con hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 1%. Para la limpieza durante las jornadas deberán establecerse rutinas acordes a la naturaleza del establecimiento y al volumen del personal.

6.6.10 Evitar el uso de paños reutilizables dando preferencia al papel de un solo uso. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos. El manipulador debe evitar tener contacto con la superficie del dispensador. En el caso de uso de paños reutilizables estos deberán ser lavados y desinfectados con solución de hipoclorito de sodio al 0.5% y 1%.

6.6.11 Lavar y desinfectar frutas y verduras según lo establecido en el Acuerdo N° 150 Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud en su versión vigente.

6.6.12 Asegurar que los insumos como enlatados, bolsas, frascos, cajas y recipientes, se limpien y desinfecten con atomizaciones a base de hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 0.5% previamente a su almacenamiento. Cuando se utilicen dichos insumos estos deben ser limpiados y desinfectados con agua y jabón y con soluciones desinfectantes a base de hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 0.5% con una exposición no menor a diez segundos.

6.6.13 Las estaciones de preparación de alimentos deben desinfectarse después de cada uso con agua y jabón y con algún desinfectante recomendado para áreas de alimentos (Ver Anexo G).

6.6.14 El personal deberá mantener el distanciamiento físico mínimo requerido y realizar el análisis de riesgo para determinar las medidas de control a cumplir acordes a la dimensión del área de la cocina.

6.6.15 Limpiar y desinfectar el equipo (básculas, balanzas) y dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos) con hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 0.5% o sales de amonio cuaternario después de cada uso.

6.6.16 Colocar depósitos con tapadera para el almacenamiento de los desechos generados; éstos deben incluir una bolsa plástica en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero, deberá ser de tal forma que se evite el contacto con las manos del personal.

6.6.17 Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada, ya que en áreas más confinadas el riesgo de contagio es más alto. Lo anterior debe realizarse en alternancia con aires acondicionados o ventiladores, en caso aplique.

6.6.18 Los ductos de ventilación y campanas de la cocina, estos deberán funcionar adecuadamente y contar con los cambios de filtros de alta eficiencia, acorde a lo establecido por el proveedor. Esto contribuirá a la ventilación del área de la cocina y de esta manera disminuir la posible carga viral.

6.7 Área de lavado

6.7.1 Lavar canastas para pupusas, vasos, platos, entre otros utensilios, con agua y jabón. Posteriormente desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio entre 0.1% al 0.5 % con una duración de exposición no menor a quince minutos, finalmente enjuagar con agua limpia y debe dejarlos secar.

6.7.2 Las prendas textiles sucias (mantiles de para cubrir alimentos) no deben sacudirse, para su manipulación debe utilizar guantes desechables o guantes de nitrilo pvc o neopreno, estos deberán ser desinfectados con solución de hipoclorito de sodio al 0.5% por diez segundos después que se realice esta operación. Estos guantes deben ser desechados en caso de rupturas, desgarres, o grietas que provoquen filtraciones. De igual manera se debe hacer uso de delantales o mandiles impermeables hechos de pvc los cuales deben ser lavados y desinfectados al finalizar la actividad.

6.8 Servicios sanitarios

6.8.1 Disponer de jabón líquido y papel para el secado de manos. No se deben usar toallas reutilizables ni secadoras eléctricas de manos, debido a su alto riesgo biológico. Además, se deberá colocar instrucciones de lavado y antisepsia de manos, de acuerdo con lo establecido en el Anexo B.

6.8.2 Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón y papel de secado. Se debe limpiar y desinfectar dichos implementos, atendiendo el nivel de uso.

6.8.3 Realizar limpieza y desinfección en el área de servicios sanitarios, estableciendo la frecuencia de este procedimiento, según sea su análisis de riesgo y el nivel de flujo de personas; desinfectando superficies, inodoros, grifos, lavamanos, basureros, pisos, puertas, ventanas, paredes, dispensadores, etc. y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante. Para evitar la contaminación cruzada, se debe seguir la guía de limpieza y desinfección de servicios sanitarios, presentada en el Anexo I.

6.8.4 Para el lavado de los servicios sanitarios utilizar botas de PVC, protección ocular resistente a salpicaduras de productos químicos, protección respiratoria con mascarilla N95, guantes protectores (hasta los codos) de PVC, nitrilo o butilo, gabacha u overol y delantal resistente a salpicaduras de producto químicos, estos deberán ser desinfectados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5%, por diez segundos, después que se realice esta operación. Estos EPP deben ser desechados, en caso de rupturas, desgarres, o grietas que provoquen filtraciones.

6.8.5 El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar la operación, de acuerdo con lo establecido en el Anexo B.

6.8.6 Retirar cuidadosamente el equipo de protección personal utilizado para la operación.

6.8.7 Colocar depósitos con tapadera para desechar el equipo de protección personal generado; estos deben incluir una bolsa plástica en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero deberá ser de tal forma, que se evite el contacto con las manos de los usuarios. Los pañuelos desechables utilizados, también deben ser colocados en estos basureros. (Ver apartado 6.18 Gestión de los desechos de equipo de protección personal). Estos depósitos deben estar debidamente señalizados para uso exclusivo de EPP.

6.8.8 Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada, ya que en áreas más confinadas el riesgo de contagio es más alto. Lo anterior debe realizarse en alternancia con aires acondicionados o ventiladores. De no ser factible abrir ventanas, y sobre la base de la evaluación de riesgo.

6.8.9 Colocar material informativo sobre las medidas de bioseguridad relacionadas al lavado y antisepsia de manos (Ver Anexo B).

6.8.10 Si es posible, agregar barreras físicas, como mamparas de plástico flexibles, entre los lavamanos, en especial cuando no se cumpla con una separación de al menos dos metros.

6.9 Servicio para llevar

El establecimiento realizará los siguientes requisitos para el servicio para llevar:

6.9.1 El ingreso de los clientes al área del servicio para llevar debe cumplir con los requisitos del apartado 6.3 Ingreso al establecimiento.

6.9.2 Definirá una zona específica para la entrega de pedidos al cliente, señalizando los espacios necesarios para que el personal cumpla la operatividad y la adecuada distribución del flujo de despacho para los clientes.

6.9.3 El establecimiento debe asegurarse que el cliente haga uso adecuado de su mascarilla, durante el servicio de entrega de alimentos.

6.9.4 Asegurar que los clientes respeten el distanciamiento físico de dos metros. Se recomienda establecer señalización de medidas para el distanciamiento físico u otro mecanismo que permita mantener dicha distancia, tales como: corta flujo, barreras físicas, entre otros.

6.9.5 Se recomienda cartas o menús plastificadas que se desinfecten tras cada uso, o utilizar medios digitales o con códigos QR; así como tener precios y menús a la vista en la entrada o colocados en paredes o pizarras

6.9.6 Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.

6.9.7 Para la entrega, los alimentos se colocarán en depósitos y en bolsas cerradas.

6.9.8 Colocar depósitos con tapadera para el almacenamiento de los desechos generados; éstos deben incluir una bolsa plástica en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero, deberá ser de tal forma que se evite el contacto con las manos de los clientes.

6.10 Servicio a domicilio

El establecimiento realizará los siguientes requisitos para el servicio a domicilio:

6.10.1 El establecimiento debe designar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.).

6.10.2 El establecimiento debe designar un área para que el personal repartidor espere las entregas del pedido afuera del área de la cocina, debe definir un procedimiento para gestionar el flujo del personal repartidor a fin de evitar aglomeraciones y garantizar la distancia física de dos metros.

6.10.3 En caso que el personal repartidor ingrese a las instalaciones debe cumplir los requisitos del apartado 6.3.

6.10.4 Antes de recibir el pedido, el personal repartidor debe lavarse las manos, en caso esto no sea posible deberá colocarse solución alcohólica al 70% para la antisepsia de manos. Dicha antisepsia también deberá realizarse posteriormente a la entrega de pedidos.

6.10.5 El personal repartidor debe hacer uso de la mascarilla de alta eficiencia, equipos de protección personal visual u otros según el riesgo al que se encuentre expuesto para las actividades durante su entrega de pedido.

6.10.6 Los recipientes que contengan los alimentos deben estar cerrados y colocarse dentro de una bolsa plástica para su entrega a los clientes.

6.10.7 El equipo para traslado de los alimentos: caja, mochila, cooler, u otros, dónde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, deberán ser limpiados y desinfectados antes y después de cada entrega y deben ser de uso exclusivo para esta actividad.

6.10.8 Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si presenta temperatura corporal mayor a 37.5°C y/o sintomatología compatible con COVID-19.

6.10.9 En el caso de que el servicio de entrega y transporte a domicilio estén subcontratados (plataformas de delivery o similares), el establecimiento supervisará que el personal utilice los equipos de protección personal necesarios y actúa bajo sus medidas de bioseguridad.

6.10.10 Se debe realizar difusión e información al personal de reparto sobre las medidas de bioseguridad definidas por el establecimiento.

6.10.11 Se debe realizar la medición de la temperatura corporal al personal repartidor al menos dos veces al día. Dicha medición será responsabilidad del establecimiento y en dado caso el servicio domicilio sea realizado por una empresa subcontratada, esta deberá enviar los registros de medición al establecimiento gastronómico.

6.11 Recepción y manejo de materia prima

El establecimiento realizará los siguientes requisitos para la recepción y manejo de materia prima:

6.11.1 Habilitar una zona delimitada para la recepción y manejo de materia prima. El establecimiento debe informar al proveedor las medidas de bioseguridad aplicadas y la delimitación de la zona establecida.

6.11.2 El personal designado del establecimiento para esta actividad, debe lavarse las manos o aplicar una solución alcohólica al 70% para la antisepsia antes y al finalizar la recepción de mercadería, mantener el distanciamiento físico de dos metros y hacer uso de mascarilla.

6.11.3 La recepción de los productos químicos debe tener un espacio separado, lejos de los productos alimenticios, ser desinfectados y permanecer en su envase original.

6.11.4 Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón.

6.11.5 los proveedores deben proporcionar a sus colaboradores, el equipo de protección personal para el desarrollo de sus actividades; y

6.11.6 colocar depósitos con tapadera para desechar el equipo de protección personal generado en el área donde se reciben a los proveedores; estos deben incluir una bolsa plástica en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero deberá ser de tal forma, que se evite el contacto con las manos de los usuarios. Los pañuelos desechables utilizados, también deben ser colocados en estos basureros. (Ver apartado 6.18 Gestión de los desechos de equipos de protección personal).

6.12 Almacenamiento

6.12.1 Almacenamiento de alimentos

6.12.1.1 Definir una zona específica para el almacenamiento de alimentos, este lugar debe mantener las condiciones sanitarias correspondientes para evitar la contaminación de los mismos y la propagación de plagas en el establecimiento.

6.12.1.2 El equipo electrodoméstico (refrigerador o congelador), para el almacenamiento de los alimentos fríos debe mantenerse limpio y desinfectado.

6.12.1.3 Los lugares para el almacenamiento de alimentos secos y enlatados como, granos y otros artículos que no requieren refrigeración, deben ser apropiados para la conservación en condiciones de temperatura y humedad adecuadas, mantenerse limpios y desinfectados. De igual manera deben conservarse protegidos y libres de contaminación.

6.12.1.4 Se debe considerar las recomendaciones de los fabricantes para almacenar el producto acorde a las especificaciones, es decir si el producto requiere condiciones de congelación se debe asegurar el almacenamiento a las temperaturas de congelación.

6.12.1.5 El establecimiento debe asegurar los requisitos establecidos en el Acuerdo N° 150 Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud en su versión vigente.

6.12.2 Almacenamiento de productos químicos

6.12.2.1 Debe destinarse un área para el almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo, así como para guardar los elementos para la higiene del establecimiento.

6.12.2.2 Esta área debe estar separada del almacenamiento de alimentos y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, ordenada, desinfectada, con los productos etiquetados y en algunos casos, guardados en lugares bajo llave.

6.12.2.3 No se deberán usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar productos químicos, así como no se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos. Una confusión puede ocasionar intoxicaciones o reacciones químicas.

6.13 Instalaciones del personal

6.13.1 El personal debe cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas por el empleador durante el tiempo que permanezca en el establecimiento y en el ejercicio de las labores que este le designe.

6.13.2 Disponer de casilleros que permitan almacenar la ropa de uso diario, objetos personales, EPP y ropa de trabajo. Dichos casilleros se deberán limpiar y desinfectar al finalizar la jornada.

6.13.3 El personal deberá lavarse las manos luego del cambio de ropa, en caso de no ser posible, se debe disponer de solución alcohólica al 70% para la antisepsia de manos en el área de los casilleros.

6.13.4 El personal debe hacer uso adecuado del EPP para la ejecución de sus actividades.

6.13.5 Se debe realizar la limpieza y desinfección del área del personal, al menos dos veces al día.

6.13.6 Deben utilizarse los medios de información y comunicación adecuada que recuerden al personal cumplir con las medidas de bioseguridad durante su jornada laboral y fomentar los hábitos saludables como el lavado de manos, evitar el contacto físico, mantener distanciamiento físico mínimo, entre otros.

6.14 Mecanismos de seguimiento y control de las condiciones de salud del personal

6.14.1 Se debe realizar la medición de la temperatura corporal al personal, previo a su ingreso y salida del establecimiento, utilizando termómetro infrarrojo para uso clínico y así evitar el contacto directo. El personal designado deberá tener la competencia y seguir el procedimiento según lo establecido en el Anexo D.

6.14.2 En caso de que algún miembro del personal, presente temperatura corporal igual o mayor a 37.5°C y/o sintomatología compatible con COVID-19, se deberá actuar de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.17 Plan de Contingencia.

6.14.3 Mantener un registro actualizado que refleje las condiciones de salud del personal, así como otra información necesaria ante cualquier emergencia.

6.14.4 Los establecimientos deben prepararse para proteger al personal más vulnerable, de acuerdo con la legislación vigente. El personal deberá hacer llegar las constancias que justifiquen su condición de salud vulnerable

6.14.5 Se debe realizar medición de temperatura corporal al personal, al iniciar y finalizar la jornada laboral y llevar registro en una bitácora (Ver Anexo D). Asimismo, se debe llevar registro de medición de temperatura corporal del personal que presenten temperatura igual o mayor a 37.5 °C o que presente sintomatología relacionada a COVID-19.

6.14.6 El personal deberá lavarse las manos o utilizar solución alcohólica igual o mayor al 70% para la antisepsia de manos, antes de retirarse del establecimiento, según los lineamientos descritos en el Anexo B.

6.15 Retiro del personal de las instalaciones

Para el retiro del personal del establecimiento se debe, como mínimo:

- a) lavarse las manos o utilizar solución alcohólica igual o mayor al 70% para la antisepsia de manos, antes de retirarse de las instalaciones, según los lineamientos descritos en el Anexo B.
- b) disponer de una bolsa plástica para llevar su ropa de trabajo, si aplica;

6.16 Disposiciones para el almacenamiento del EPP

El equipo de protección personal deberá ser almacenado en áreas o centros de resguardo de acuerdo a las instrucciones del fabricante y a los resultados de la evaluación de riesgo, ver anexo H.

6.17 Plan de contingencia

6.17.1 Requisitos generales

6.17.1.1 Los establecimientos deben definir las responsabilidades y autoridades dentro del establecimiento para poder ejecutar el plan de contingencia cuando se requiera.

6.17.1.1 Los establecimientos deben definir el perfil y las competencias requeridas para el personal responsable de la ejecución del plan de contingencia.

6.17.1.2 Definir un plan de formación que debe implementarse con el personal y que incluya, como mínimo, las temáticas siguientes:

- a) principios básicos de primeros auxilios y cadena de supervivencia;
- b) medidas de bioseguridad para la atención de trabajadores, clientes y proveedores que presenten sintomatología de COVID-19.

6.17.1.3 Definir un espacio físico de contención, limpio, ventilado y apartado, para el aislamiento de las personas que manifiestan sintomatología compatible con COVID-19.

6.17.1.4 El personal que atienda el plan de contingencia debe tomar las medidas de bioseguridad siguientes: uso de mascarilla, distanciamiento físico de dos metros y equipo de protección visual.

6.17.1.5 Debe realizarse limpieza y desinfección del área de aislamiento después de que una persona con sintomatología haya estado en ella, haciendo uso de las soluciones desinfectantes establecidas en el Anexo G.

6.17.1.6 Los desechos generados en el área de aislamiento deberán ser tratados de acuerdo con lo establecido en el apartado 6.18 Gestión de los desechos de equipos de protección personal.

6.17.2 Situaciones que activan el plan de contingencia

- a) en el caso que algún trabajador muestre sintomatología compatible con COVID-19 (posteriormente a su ingreso al establecimiento), se debe trasladar al área de aislamiento para realizar una evaluación médica, en caso que el establecimiento tenga las facilidades para ello o tendrá que contactarse al número 132 del Sistema Nacional de Emergencias Médicas (SEM), y proceder según sus indicaciones.
- b) el establecimiento debe notificar a los trabajadores que hayan estado en contacto con la persona sospechosa con sintomatología compatible con COVID-19, para que refuercen las medidas de bioseguridad, así como tener un periodo de aislamiento preventivo que puede tener la siguiente duración:
 - 1) cuando se sospeche de un caso y/o el dictamen médico sea positivo, el aislamiento deberá ser por 14 días, debiendo indicarles que asistan a un centro de salud más cercano o contactar al número 132 del Sistema Nacional de Emergencias Médicas (SEM); y
 - 2) cuando el dictamen médico sea negativo, se deberá notificar dicho resultado e informar para la incorporación, según se indique en el establecimiento.
- c) en caso de muerte súbita de un trabajador, se debe llamar al número 132 del Sistema Nacional de Emergencias Médicas (SEM), además de aislar el área, para evitar contacto directo con la persona fallecida. Toda muerte súbita se debe tratar como muerte sospechosa por SARS-CoV-2 y proceder con el plan de evacuación y desinfección; y
- d) en el caso de que el establecimiento sea notificada de la sospecha o contagio con COVID-19 de un trabajador, deberá procederse de acuerdo con lo descrito en el apartado 6.17.2 literal b).
- e) para el caso de personas que muestren síntomas, posteriormente a su ingreso al establecimiento, se le indicará que debe retirarse de las instalaciones y asistir a un centro de salud cercano, ya sea público o privado.

6.18 Gestión de los desechos de equipos de protección personal (mascarillas, protección visual, guantes, pañuelos desechables)

El establecimiento debe realizar los siguientes requisitos para la eliminación de los desechos:

-
- a) colocar depósitos con tapadera para el almacenamiento de los desechos generados; éstos deben incluir una bolsa plástica negra en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero, deberá ser de tal forma que se evite el contacto con las manos de los usuarios;
 - b) deben colocarse y rotularse de manera visible basureros para que los clientes y el personal depositen mascarillas, guantes y otros equipos de protección personal utilizados contra el contagio del COVID-19.;
 - c) la bolsa de los basureros no deberá llenarse más allá de los 2/3 de su capacidad antes de ser sustituida. Al finalizar la jornada, si la bolsa no se haya llenado a los 2/3 de su capacidad deberá ser sustituida al final del día;
 - d) rotular las bolsas utilizadas para desechar el equipo de protección personal contra COVID-19 con la leyenda “EPP” y fecha de retiro; luego, serán tratadas con una solución de hipoclorito de sodio al 5% y se almacenarán por 72 horas en un contenedor antes de ser dispuestas como basura común;
 - e) no se deben trasegar los desechos de una bolsa a otra, ni la reutilización de las mismas;
 - f) disponer de un contenedor para almacenar temporalmente las bolsas con EPP mientras se realiza su disposición final, el contenedor de basura no debe ser utilizado para otros fines y tendrá como mínimo las siguientes características:
 - 1) debe estar hecho de materiales impermeables;
 - 2) rotulado y señalizado adecuadamente;
 - 3) colocarse en un área techada y ventilada;
 - 4) con acceso restringido y cerrado bajo llave;
 - 5) alejado de áreas de almacenamiento de alimentos, áreas de uso común y fuentes de agua.
 - g) utilizar la ruta más corta al momento de transportar las bolsas de basura con EPP al contenedor, evitando pasar por áreas concurridas;
 - h) proporcionar al personal que maneje los desechos sólidos, por lo menos el siguiente EPP:
 - 1) mascarilla N95 desechable;
 - 2) guantes de nitrilo desechable;
 - 3) gabacha manga larga;
 - 4) botas impermeables;

5) lentes de seguridad.

Nota: En caso de que no sea desechable las gabachas manga larga, botas impermeables y equipo de protección visual, tendrá que someterse a limpieza y desinfección conforme a lo descrito el apartado 6.2 de este documento.

- i) guardar todo el equipo de limpieza en un gabinete destinado para ello;
- j) evitar dejar expuesto y sin seguridad, los utensilios y químicos de limpieza en áreas de paso ni junto a otros objetos;
- k) la persona responsable de manipular los desechos, después del descarte de las mismas debe realizar proceso de lavado y desinfección de manos conforme a lo descrito en el Anexo B.

6.19 Requisitos de bioseguridad para el área de estacionamiento

Las organizaciones deben implementar las siguientes medidas en el área de estacionamiento:

- a) definir señalética que induzca al cumplimiento del distanciamiento físico entre personas de al menos, dos metros; y
- b) colocar depósitos con tapadera para desechar el equipo de protección personal generado; estos deben incluir una bolsa plástica en su interior. El sistema de apertura de la tapadera del basurero deberá ser de tal forma, que se evite el contacto con las manos de los usuarios. Los pañuelos desechables utilizados, también deben ser colocados en estos basureros. (Ver 6.16 Gestión de los desechos de equipos de protección personal).

6.20 Disposiciones finales

Las organizaciones realizarán los siguientes requisitos para las disposiciones finales:

6.20.1 Deberán garantizar la disponibilidad de agua y los insumos para la ejecución de sus actividades y así, cumplir con las medidas de bioseguridad referentes a la limpieza y desinfección requeridas en este documento normativo.

6.20.2 Los parámetros de bioseguridad, tales como: temperatura corporal, distancia física mínima, medidas de contingencia, entre otras, se deben mantener en constante revisión, posteriormente a la aprobación de este documento normativo, según las actualizaciones que defina el Ministerio de Salud.

6.20.3 Las medidas de bioseguridad y sus requisitos, definidos en este documento normativo, deben integrarse al programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales de cada establecimiento, según aplique.

Anexo A
(Informativo)

Guía para uso de mascarillas

A.1 Tipos de mascarillas. La selección de la mascarilla dependerá del riesgo al cual se exponga, pero serán aceptables:

- a) mascarillas o respiradores N95;
- b) mascarillas quirúrgicas.

A.2 Procedimiento para la colocación de la mascarilla:

- a) lavar las manos con agua y jabón antes de colocarse la mascarilla o realizar antisepsia de manos con solución alcohólica igual o mayor al 70%;
- b) sacar la mascarilla de su empaque;
- c) identificar el lado correcto de la mascarilla antes de colocarla y evitar utilizarla al revés;
- d) ajustar la banda metálica de la mascarilla al puente de la nariz;
- e) amarrar por atrás de la cabeza las correas de la mascarilla o ajustar adecuadamente los sujetadores por atrás de las orejas;
- f) ajustar el borde inferior de la mascarilla a la barbilla para cubrir la boca y mentón;
- g) comprobar el sello lateral de la mascarilla colocando las manos alrededor de la misma y exhalando con fuerza comprobando que no hay fugas de aire;
- h) lavar las manos con agua y jabón o realizar antisepsia de manos con solución alcohólica igual o mayor al 70%, al finalizar el proceso; y
- i) la mascarilla no deberá tocarse durante su uso. En caso de que se necesite ajustar la mascarilla, deberá realizarse el lavado o antisepsia de manos después de haberla manipulado.

A.3 Procedimiento para retirar la mascarilla:

- a) lavar las manos con agua y jabón antes de retirar la mascarilla o realizar antisepsia de manos con solución alcohólica igual o mayor al 70%;
- b) desamarrar las correas de la mascarilla o retirar la que se ajusta atrás de las orejas, sin tocar el cuerpo de la mascarilla;

- c) unir las esquinas de la mascarilla;
- a) si se reutilizará, debe almacenarse en una bolsa de papel o de tela, nunca en una bolsa de plástico;
- b) si no se reutilizará, colocar la mascarilla en el basurero designado para ello; y
- c) lavar las manos con agua y jabón o realizar antisepsia de manos al final del proceso.

A.4 Requisitos para el cambio de mascarilla. Se debe cambiar una mascarilla bajo las siguientes condiciones:

- a) cuando se ensucie;
- b) cuando se moje; y
- c) cuando se rompa.

Anexo B (Informativo)

Instructivo de lavado y antisepsia de manos

Limpia tus manos

CON AGUA Y JABÓN

Duración de este procedimiento: 40-60 segundos

0

Mójese las manos con agua.

1

Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.

2

Frótese las palmas de las manos entre sí.

3

Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

4

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

5

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

6

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

7

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

8

Enjuáguese las manos con agua.

9

Séquese con una toalla desechable.

10

Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.

11

Sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

OPS

Organización
Panamericana
de la Salud

Organización
Mundial de la Salud
WHO REGIONAL OFFICE
FOR THE AMERICAS

Conócelo. Prepárate. Actúa.
www.paho.org/coronavirus



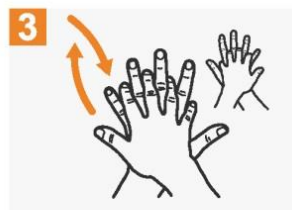
⌚ Duración de este procedimiento: **20-30 segundos**



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



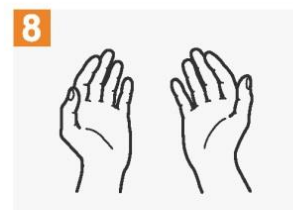
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



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



Una vez secas, sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

OPS

Organización
Panamericana
de la Salud

Organización
Mundial de la Salud
AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Conócelo. Prepárate. Actúa.
www.paho.org/coronavirus

Limpia tus manos

¿Cuándo?



Antes de tocarte la cara

Después de toser o estornudar

Después de ir al baño

Antes y después de cambiar pañales

Antes de preparar y comer alimentos

Antes y después de visitar o atender a alguien enfermo

Después de tirar la basura

Después de tocar las manijas de las puertas

Después de estar en lugares públicos concurridos

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

OPS

Organización
Panamericana
de la Salud

Organización
Mundial de la Salud
OFICIA REGIONAL PARA LAS AMÉRICAS

Conócelo. Prepárate. Actúa.
www.paho.org/coronavirus

Anexo C
(Informativo)

Etiqueta respiratoria para seguir en caso de toser o estornudar



Enfermedad por coronavirus 2019

CUBRA SU TOS

EVITE QUE LAS PERSONAS A SU ALREDEDOR SE ENFERMEN



Cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser o estornudar.

Deseche el pañuelo usado en un basurero y lávese las manos con agua y jabón, o use un gel para manos a base de alcohol.



Si no tiene un pañuelo desechable, tosa o estornude en el pliegue interno del codo, no en las manos.



Si está enfermo y hay mascarillas disponibles, úselas para proteger a los demás.



Anexo D
(Informativo)

Lineamientos para la toma de temperatura

El establecimiento debe seguir los lineamientos para la toma de temperatura siguientes:

- a) ubicar a la persona en un área bajo techo y ventilada;
- b) asegurar que la piel de la frente está limpia, seca y sin cabello;
- c) la técnica para la toma de temperatura será la recomendada por el fabricante;
- d) en caso de que la persona resulte con la temperatura igual o mayor a 37.5 °C, deberá hacerse una segunda toma cinco minutos después, para lo cual la persona debe estar en reposo y con hidratación;
- e) en caso del personal, debe registrarse la temperatura marcada por el termómetro junto al nombre de la persona, en una bitácora de seguimiento de control de acuerdo con la tabla D.1, estos registros serán almacenados;
- f) en caso de trabajadores, con temperatura igual o mayor a 37.5 °C, deberá registrarse en una bitácora; se muestra ejemplo en la tabla D.1; y
- g) no se debe tomar la temperatura corporal a una persona agitada o sudorosa.

El termómetro se almacenará en un lugar seco y protegido del sol, para el caso de termómetros que utilicen baterías debe asegurarse que estas estén cargadas.

Tabla D.1. - Modelo de bitácora de seguimiento de control de temperatura corporal del personal

Fecha	Hora	Nombre	Lectura de temperatura corporal (entrada)	Lectura de temperatura corporal (salida)	Nombre del responsable	Comentarios

Anexo E
(Informativo)

Información y comunicación



SU EMPRESA

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD



limpie y desinfecte cada lugar y superficie siguiendo las medidas de bioseguridad



MANTENGA
2.0 metros de distancia física con otras personas en todo momento



Se permite el ingreso de grupos familiares a nuestras instalaciones y a hacer uso de nuestros servicios siguiendo las indicaciones de bioseguridad.





No tocar Ojos, Nariz y Boca






Si presenta fiebre, cansancio o dolor al respirar, asista al centro de salud más cercano



WWW.SITIOEMPRESA.COM

Anexo F
(Informativo)

Ejemplo de Procedimiento

A continuación, se presenta un modelo de formato de procedimiento y lo que este debe contener:

LOGO O NOMBRE <i>Colocar el logo o nombre del establecimiento</i> <i>Símbolo que le identifica.</i>	NOMBRE DE PROCEDIMIENTO <i>Colocar el nombre del procedimiento a desarrollar.</i>	REVISIÓN: <i>Colocar el número de versión de revisión del procedimiento. Se inicia el documento con la Revisión 0.</i> PÁGINA: <i>En el primer espacio, debe colocarse el número progresivo de las hojas del documento y, en el segundo, el total de hojas de que consta el documento. X de X.</i>
INDICE <i>Describe el nombre de los diferentes capítulos que contiene el procedimiento.</i>		
FECHA DE ELABORACIÓN: <i>Colocar la fecha de elaboración del procedimiento.</i>	FECHA DE REVISIÓN: <i>Colocar la fecha de revisión del procedimiento.</i>	FECHA DE APROBACIÓN: <i>Colocar la fecha de aprobación del procedimiento.</i>
ELABORADO POR: <i>Colocar el cargo de la persona responsable de la elaboración del procedimiento, nunca colocar el nombre de la persona.</i>		APROBADO POR: <i>Colocar el cargo de la persona responsable de la aprobación del procedimiento, nunca colocar el nombre de la persona.</i>

Encabezado:
Este grupo de apartados debe repetirse en todas las páginas del procedimiento a desarrollar

1. OBJETIVO:

Describir, de manera clara y precisa, el resultado que se desea alcanzar con el procedimiento. Iniciar la descripción del objetivo con un verbo en infinitivo que implique, inherentemente, alguna medición.

2. ALCANCE:

Indicar qué actividades, personas y áreas afectadas. Permite definir y describir las fronteras lógicas internas y externas del procedimiento.

3. RESPONSABILIDADES:

Se menciona él o los puestos de trabajo, que deben ser responsables del cumplimiento del documento total o parcial. Deberán colocarse en forma jerárquica.

4. REFERENCIAS:

Indicar el nombre y los apartados de los documentos que rigen las acciones del procedimiento, describiendo la relación con leyes, reglamentos, normas técnicas u otros documentos asociados.

5. GENERALIDADES:

Conocimientos básicos o fundamentales para la implementación del procedimiento.

6. DEFINICIONES:

Colocar palabras o términos de carácter técnico que se emplean en el procedimiento, las cuales, por su significado o grado de especialización, requieren de más información o ampliación de significado, para hacer más accesible al usuario la consulta del procedimiento.

7. MATERIALES Y EQUIPO:

Incluye el listado de los equipos y materiales a utilizar para el desarrollo de este procedimiento.

8. DESARROLLO:

Describir, por orden cronológico, las etapas o pasos necesarios para realizar las actividades recogidas en el Objeto de este procedimiento.

9. REGISTROS:

En este se recogerá el título de todos los registros que dependen del documento.

LOGO O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES	REVISIÓN: 0
		PÁGINA: Página x de x
<div>INDICE</div> <div><div>1. Objetivo</div><div>2. Alcance</div><div>3. Responsabilidades</div><div>4. Referencias</div><div>5. Generalidades</div><div>6. Definiciones</div><div>7. Materiales y equipo</div><div>8. Desarrollo</div><div>9. Registros</div></div>		
FECHA DE ELABORACIÓN: 09/12/2021	FECHA DE REVISIÓN: 09/12/2021	FECHA DE APROBACIÓN: 09/12/2021
ELABORADO POR: Personal asignado		APROBADO POR: Jefatura

1. OBJETIVO:

Orientar las acciones de limpieza y desinfección en superficies (área de caja y administrativa, área de mesas, área de cocinas, servicios sanitarios, entre otros) para estandarizar las técnicas y procedimientos aplicadas por el personal encargado del establecimiento, con la finalidad de evitar la transmisión de enfermedades infecciosas.

2. ALCANCE:

Este procedimiento aplica a las siguientes áreas: área de caja y administrativa, área de mesas, área de cocinas, servicios sanitarios, entre otros

3. RESPONSABILIDADES:

Este procedimiento es de estricto cumplimiento por parte de **Jefatura/ Personal asignado para elaboración de procedimiento/ Coordinador / Personal asignado para limpieza.**

3.1 Jefatura: aprobar el presente procedimiento, sus modificaciones y asegurar la divulgación de este en el establecimiento.

LOGO O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES	REVISIÓN: 0
		PÁGINA: Página x de x

3.2 Personal asignado para elaboración de procedimiento: revisar, actualizar y hacer cumplir este procedimiento.

3.3 Coordinador: supervisar y hacer cumplir las actividades definidas en el presente procedimiento.

3.4 Personal asignado para limpieza: cumplir las actividades definidas en el presente procedimiento.

4. REFERENCIAS:

OSN/EDP 03.120.01:21 Turismo. Pupuserías. Requisitos de bioseguridad en la prestación del servicio

5. GENERALIDADES:

5.1. Limpieza. La limpieza se lleva a cabo para eliminar todos los materiales indeseables (suciedad, mugre, grasa, entre otros) y con ellos, por arrastre, los microorganismos adheridos a las superficies.

En general, la eficacia de un procedimiento de limpieza depende de:

- El tipo y la cantidad de material por eliminar;
- El producto de limpieza; y;
- El impacto del chorro de agua, el restregar, el tiempo adecuado, entre otros.

Es importante comprender que los microorganismos están adheridos a las superficies junto con el polvo, grasa, mugre, suciedad, y algunas veces, cuando las superficies no se han limpiado adecuadamente, con el tiempo llegan a formar biopelículas.

La limpieza requiere de dos tiempos diferentes:

- i. Lavado con detergente, enjuague y secado.
- ii. Desinfección con productos de nivel intermedio/bajo, dejar actuar el tiempo recomendado por el fabricante, enjuagar y secar.

Para realizar adecuadamente las actividades de limpieza y desinfección en un área, se debe cumplir con los siguientes principios:

- De lo más limpio a lo más contaminado: se inicia por los techos, paredes y puertas; luego por el mobiliario, equipos y por último, el piso;
- De arriba hacia abajo: iniciando por techos, paredes, puertas y por último, el piso;
- De adentro hacia fuera: iniciando del lado opuesto a la entrada del área, haciéndose en forma sistemática y ordenada.
- Dejar las superficies bien secas: recordar que la humedad favorece la multiplicación de microorganismos.

LOGO O NOMRE DEL ESTABLECIMIENT O	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES	REVISIÓN: 0
		PÁGINA: Página x de x

5.2. Desinfección: La desinfección busca reducir, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud. La utilización del calor en forma de calor directo, vapor o agua caliente es un método muy seguro y es un método de desinfección muy utilizado para superficies inertes o superficies vivas.

6. DEFINICIONES:

6.1. Limpieza: proceso mediante el cual se eliminan materias orgánicas y otros elementos extraños de los objetos en uso, mediante el lavado con agua, con o sin detergente, utilizando una acción mecánica o de arrastre.

6.2. Desinfección: procedimiento en el cual se destruyen parcial o totalmente los microorganismos patógenos, sus toxinas o vectores en los objetos y superficies inanimados, con excepción de las esporas bacterianas o micóticas.

6.3. Desinfectante: sustancia química que se aplica a objetos inanimados o destruir la población de microorganismos.

7. MATERIALES Y EQUIPO:

- Escobas / trapeador / cepillos
- Baldes
- Agua
- Detergente
- Solución de hipoclorito de sodio entre 0.1 al 1%
- Solución de alcohol etílico 70%
- Paños de limpieza
- Rociador
- Guantes de nitrilo, PVC o neopreno
- Mascarilla
- Gabacha
- Protección visual

8. DESARROLLO:

8.1. Área de caja y área administrativa

Realizar la limpieza y desinfección de las áreas antes de abrir y finalizar el uso, considerando las superficies, muebles, pasamanos, manecillas de puertas, sillas, mesas, escritorios, y otros elementos que estén en contacto con los clientes.

- a) antes de iniciar el procedimiento, lave sus manos, siguiendo el lineamiento recomendado y colóquese el equipo de protección personal: guantes, lentes de protección y gabacha; verificar que en el área no existan derrames, retirar los residuos ordinarios;
- b) realizar barrido húmedo, con el fin de recuperar los residuos sólidos que pueda haber en el sitio;
- c) utilizar escobas, cepillo, realizando fricción en forma horizontal en los pisos, sin pasar dos veces por el mismo lado;

LOGO O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES	REVISIÓN: 0
		PÁGINA: Página x de x

- d) proceder a la desinfección del área y de las superficies, con una solución desinfectante a base de hipoclorito de sodio en solución entre 0.1 al 1%, solución alcohólica al 70% o sales de amonio cuaternario, según especificación del producto, aplicando el desinfectante por las paredes, superficies y pisos en forma horizontal, sin pasar dos veces por el mismo lado. Deje actuar veinte minutos;
- e) trapear el piso con el trapeador seco, si aplica;
- f) para la desinfección del mobiliario o superficies de alto contacto, utilizar un atomizador o rociador más un paño de microfibra y proceder con el secado pertinente con un paño que se encuentre limpio;
- g) todos los insumos utilizados para la limpieza y desinfección de los ambientes deberán ser lavados adecuadamente con abundante agua y jabón para su posterior uso, con la finalidad de evitar la contaminación cruzada;
- h) una vez finalizado los pasos anteriores anotar en la bitácora de limpieza y desinfección, la hora y el nombre de la persona que realiza la actividad.

8.2 Frecuencia de limpieza y desinfección

Área/superficie	Frecuencia	Desinfectante/concentración
Área de caja y área administrativa	Dos veces al día	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hipoclorito de sodio en solución entre 0.1 al 1%. ▪ Solución alcohólica al 70%. ▪ Sales de amonio cuaternario, según especificación del producto.
Escritorios/ mesas de trabajo/ entre otros.	Dos veces al día	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hipoclorito de sodio en solución entre 0.1 al 1%. ▪ Solución alcohólica al 70%. ▪ Sales de amonio cuaternario, según especificación del producto.

9. REGISTROS:

Bitácora de limpieza y desinfección

Tabla 1 - Bitácora de limpieza y desinfección

Área	Fecha	Hora	Insumos			Responsable de ejecución	Responsable de supervisión	Observaciones
			Químicos	Equipo de protección personal (EPP)	Utensilios			

Anexo G

(Informativo)

Especificaciones de sustancias químicas/soluciones desinfectantes

La desinfección de instrumentos y superficies de las áreas de trabajo constituye la forma más adecuada de evitar un posible contagio. Esto se consigue con una correcta utilización de desinfectantes.

Para el empleo de estos productos, es necesario conocer los riesgos ligados a su utilización y los consejos de uso que deben estar indicados en la etiqueta y en la ficha de datos de seguridad. En general, el producto se aplica de tal manera que no presente ningún riesgo de toxicidad. Debe considerarse que, por su propia función, la mayoría de los desinfectantes tienen unas características de toxicidad importantes.

En el caso de desinfección por productos químicos, los siguientes son los más utilizados:

G.1 Hipoclorito de sodio

En El Salvador, es comúnmente conocido como *lejía o cloro*, el cual es un químico fuertemente oxidante. La lejía es una disolución acuosa de hipoclorito de sodio, utilizada en hogares y diferentes ambientes para desinfección de superficies, blanqueamiento, eliminación de olores, desinfección de agua, frutas y verduras.

G.1.1 Recomendaciones de uso

- a) limpieza previa de las superficies;
- b) enjuague de las superficies después de ser tratadas con el desinfectante; y
- c) forma de inactivación y disposición final de residuos de los desinfectantes.

Es importante que se mantengan los tiempos de contacto recomendados de la solución con las superficies de contacto, como mínimo diez segundos y, en casos de existir fluidos orgánicos, esperar entre quince a veinte minutos para que la solución haga su función desinfectante.

G.1.2 Indicaciones para la preparación

Ejemplo: Hipoclorito al 0,25% (2 500 ppm)

- a) verifique en la etiqueta del producto hipoclorito de sodio (lejía) comercial, la concentración de este, para este ejemplo se dispone de hipoclorito de sodio (lejía) al 5% (50 000 ppm);
- b) determine la cantidad que necesite preparar de esta dilución. En este ejemplo se preparará 1 litro (1 000 ml) al 0,25% (2 500 ppm);

Cálculos por realizar:

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1= volumen del desinfectante que se extraerá del envase original

C1 = concentración del desinfectante (tal cual el envase original)

V2 = volumen de solución del desinfectante que se desee preparar

C2 = concentración que se necesita preparar

Para este ejemplo:

V1= volumen del desinfectante que se extraerá del envase original

C1= 5%

V2= 1 000 ml

C2= 0,25 %

Entonces:

$$V1 = (V2 \times C2) / C1$$

$$V1 = (1\,000\text{ ml} \times 0,25\%) / 5\%$$

V1= 50 ml

Entonces se debe agregar 50 ml de hipoclorito de sodio (lejía) al 5% (50 000 ppm), a 950 ml de agua para obtener un 1 litro de solución de 2 500 ppm, equivalente al 0,25%.

La solución preparada de hipoclorito de sodio (lejía) debe agitarse y luego, dejar reposar de veinte a treinta minutos para que la concentración de la solución sea homogénea.

Colocar una etiqueta al contenedor de la solución, que indique el desinfectante de hipoclorito de sodio (lejía) al 0,25%.

A continuación, se muestra la Tabla G.1, en la cual se establecen las diferentes concentraciones de hipoclorito para su respectivo uso:

Tabla G.1 - Referencia para concentraciones de hipoclorito de sodio (1 de 2)

Concentración de solución de hipoclorito de sodio a preparar	Cantidad de hipoclorito de sodio a dosificar para diluir la preparación a volumen de 1 litro (1 000 ml) con agua	Uso recomendado
3% al 5 %	En concentración comercial (pura)	Limpieza de superficies contaminadas con fluidos orgánicos. Desinfección.
2%	400 ml	Limpieza en pisos y superficies contaminadas con fluidos orgánicos.
1%	200 ml	Limpieza de pisos y ambiente con fluidos orgánicos. Desinfección cubetas de limpieza.

Tabla G.1 - (2 de 2)

Concentración de solución de hipoclorito de sodio a preparar	Cantidad de hipoclorito de sodio a dosificar para diluir la preparación a volumen de 1 litro (1 000 ml) con agua	Uso recomendado
0,5%	100 ml.	Suelas (contacto no menor a diez segundos para efecto desinfectante), enjuague de guantes, superficies de ambulancias.
0,1%	1 parte de lejía (cloro) con 49 partes de agua o 20 ml lejía (cloro) con 1 litro de agua.	Limpieza de superficies pisos, escritorios, sillas. Desinfección de ambientes.
0,05%	1 parte de lejía (cloro) con 99 partes de agua o 10 ml cloro con 1 litro de agua.	Antisepsia de manos. Desinfección de ropa.
Nota: Es recomendable mantener el contacto de la solución con la superficie a desinfectar de 15 a 20 minutos.		

G.1.3 Identificación de envases

Esta es la información mínima que se debe colocar en los envases de las soluciones preparadas:

Nombre del producto: HIPOCLORITO DE SODIO (lejía)

Concentración del producto: ___ %

Fecha y hora de preparación:

Nombre de quien lo preparó:

Indicaciones de uso:

Fecha y hora de expiración (que no debe sobrepasar las 24 horas):

G.1.4 Precauciones para su uso

- a) evitar que, durante el almacenamiento, pueda entrar en contacto con materiales combustibles, ácidos y/o compuestos derivados del amoníaco;
- b) no mezclar con detergentes, pues esto inhibe su acción y produce vapores irritantes para el tracto respiratorio llegando a ser mortales;
- c) corrosivos para el níquel, el hierro, el acero; por lo tanto, no debe dejarse en contacto con estos materiales por más tiempo que el indicado;
- d) usar agua desionizada o destilada (preferentemente) para la preparación, con las siguientes características:
 - 1) no debe tener contenido de los metales níquel, cobalto, cobre, hierro, manganeso, mercurio, aluminio, plomo, cinc, estaño, magnesio, bario;
 - 2) libre de cloro; y

- 3) pH entre límites cercanos al neutro.
- e) no mezclar con agua caliente, cuando es hipoclorinada el agua caliente, se produce trihalometano compuesto, cancerígeno animal; y
- f) en contacto con el formaldehído, las soluciones de hipoclorito producen un agente carcinogénico: éter bis (Clorometil).

G.1.5 Condiciones de almacenamiento

- a) se debe guardar en un lugar protegido de la luz, ventilado y a una temperatura no superior de 30°C;
- b) se debe envasar siempre en recipientes plásticos. No envasar en recipientes metálicos;
- c) los recipientes deben ser herméticos y estar bien cerrados;
- d) realizar la señalización del área e identificación del producto;
- e) realizar la rotación del producto en inventario, el primero que entra es el primero que sale;
- f) mantener a disposición las hojas de seguridad en un lugar accesible;
- g) factores que alteran la concentración de la solución de hipoclorito, alcalinidad o valor de pH de la solución:
 - 1) las soluciones de hipoclorito de baja concentración se descomponen más lentamente que las de alta concentración, un valor del pH entre 11 y 13 dará soluciones más estables;
 - 2) temperatura de la solución durante el transporte, la preparación y el almacenamiento;
 - 3) concentración de impurezas o metales, tales como cloratos, hierro, níquel, cobre que pueden causar una rápida degradación del hipoclorito y producción de sólidos suspendidos en la solución;
- h) exposición a la luz solar, artificial;
- i) presencia de materia orgánica;
- j) tiempo de almacenamiento;
- k) incompatibilidades con otros productos; y
- l) tipo y carga microbiana.

- m) en caso de emergencia, comunicarse con el Sistema de Emergencias Médicas 132 y, en caso de derrame químico, explosión, incendio y materiales peligrosos, llamar a Cuerpo de Bomberos al 913.

G.2 Solución alcohólica 70%

Es una solución de etanol (alcohol etílico) en agua, la concentración de alcohol más habitual se expresa en porcentaje de volumen, es del 70% v/v utilizado para uso como antiséptico o desinfectante. El alcohol se puede encontrar comercialmente a 3 concentraciones: alcohol al 70%, el cual estaría listo para usarse, 90% y 95%.

G.2.1 Indicaciones para la preparación

Ejemplo: Alcohol etílico al 70%

- verifique en la etiqueta del producto alcohol etílico comercial la concentración de estos. Para los ejemplos que se muestran a continuación, se dispone de alcohol etílico al 90% en el primer caso, y alcohol al 95% para el segundo;
- determine la cantidad que necesite preparar de esta dilución. En este ejemplo se preparará 1 litro (1 000 ml) al 70% v/v;
- cálculos por realizar:

Caso 1

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1= volumen del desinfectante que se extraerá del envase original

C1 = concentración del desinfectante (tal cual el envase original)

V2 = volumen de solución del desinfectante que se desee preparar

C2 = concentración que se necesita preparar

Para este ejemplo, cálculo 1:

V1= volumen de alcohol etílico que se extraerá del envase original

C1= 90%

V2= 1 000 ml

C2= 70 %

Entonces:

$$V1 = (V2 \times C2) / C1$$

$$V1 = (1\,000\text{ ml} \times 70\%) / 90\%$$

$$\mathbf{V1 = 777\text{ ml}}$$

Entonces, para preparar 1 litro de etanol al 70% v/v: tomar 777 ml de etanol al 90% v/v completar hasta 1 litro (1 000 ml) con agua destilada o, en su defecto, con agua filtrada.

Dejar reposar y reajustar hasta 1 litro con agua (al mezclarlo, se reduce el volumen).

Caso 2

Para este ejemplo, cálculo 2:

V1= volumen de alcohol etílico que se extraerá del envase original

C1= 95%

V2= 1 000 ml

C2= 70 %

Entonces:

$V1 = (V2 \times C2) / C1$

$V1 = (1\,000\text{ ml} \times 70\%) / 95\%$

V1= 737 ml

Entonces para preparar 1 litro de etanol al 70% v/v: tomar 737 ml de etanol al 95% v/v completar hasta 1 litro (1 000 ml) con agua destilada o, en su defecto, con agua filtrada.

Dejar reposar y reajustar hasta 1 litro con agua (al mezclarlo, se reduce el volumen).

G.2.2 Identificación de envases

Esta es la información mínima que se debe colocar en los envases de las soluciones preparadas:

Nombre del producto: SOLUCIÓN ALCOHÓLICA AL 70%

Concentración del producto: __%

Fecha y hora de preparación:

Nombre de quien lo preparó:

Indicaciones de uso:

Fecha y hora de vencimiento:

G.2.3 Precauciones para su uso

- a) no aplicar sobre las mucosas, heridas o quemaduras: la aplicación de alcohol reseca la piel, es irritante y demora el proceso de cicatrización; y
- b) no aplicar sobre la piel del recién nacido.

G.2.4 Condiciones de almacenamiento

- a) mantener a temperatura inferior a 25 °C;

- b) cerrar completamente los envases para evitar la evaporación;
- c) mantener lejos de fuentes de ignición (llama, chispas, cuerpos incandescentes); y
- d) para más información, consultar: ficha internacional de seguridad química, hoja de seguridad y ficha técnica del producto químico.

G.3 Sales cuaternarias de amonio

Las sales cuaternarias, son sustancias inorgánicas formadas, como su nombre lo indica, por cuatro elementos diferentes.

Eliminan los gérmenes, virus, bacterias (Gram + y Gram -), los hongos y sus hifas, entre otros; por ello han sido usados como agentes antimicrobianos y desinfectantes. Ejemplos de ello son el cloruro de benzalconio, cloruro de bencetonio, cloruro de metilbencetonio, cloruro cetalconio, cloruro de cetilpiridinio, cetrimonio, cetrimida, bromuro de tetraetilamonio, cloruro de didecildimetilamonio y bromuro de domifeno. También es bueno contra los hongos, amebas y virus encapsulados.

Se puede encontrar en el mercado, diferentes tipos generaciones de sales cuaternarias de amonio, según se detalla a continuación:

a) Cuaternarios de segunda generación

Los compuestos de amonio cuaternario denominados de segunda generación (cloruro de etilbencilo) y los de tercera generación (mezcla de primera y segunda generación i.e. Cloruro de Benzalconio y el Cloruro de Alquil Dimetil Etil Bencil Amonio) son compuestos que permanecen más activos en presencia de agua dura. Su acción bactericida es atribuida a la inactivación de enzimas, desnaturalización de proteínas esenciales y la rotura de la membrana celular. Habitualmente, son considerados como desinfectantes a concentraciones de 0,25% a 1,6% para la desinfección de superficies como suelos y paredes.

b) Cuaternarios de tercera generación

Los cuaternarios de tercera generación, tienen un incremento en la actividad biocida, detergencia y un incremento en la resistencia bacteriana al uso constante de una sola molécula.

c) Cuaternarios de cuarta generación

Los cuaternarios de cuarta generación denominados "Twin or Dual Chain Quats" o cuaternarios de "cadena gemela", son productos cuaternarios con cadenas dialquílicas lineales y sin anillo bencénico, como: Cloruro de Didecil Dimetil Amonio o Cloruro de Dioctil Dimetil Amonio o Cloruro de Octil Decil Amonio, cada uno aislado. Estos cuaternarios son superiores en cuanto actividad germicida, son de baja espuma y tienen una alta tolerancia a las cargas de proteína y al agua dura. Se recomiendan para desinfección en industria alimenticia y de bebidas, ya que se pueden aplicar por su baja toxicidad.

d) Cuaternarios de quinta generación

Finalmente, los de quinta generación, son mezclas de la cuarta generación con la segunda generación, es decir: Cloruro de didecil dimetil amonio + cloruro de alquil dimetil bencil amonio + Cloruro de alquil dimetil etilbencil amonio + otras variedades según las formulaciones. La quinta generación tiene un desempeño mayor germicida en condiciones hostiles y es de uso seguro. La proporción de su uso recomendado es de 30 ml por galón de agua para su uso como desinfectante.

G.3.1 Recomendaciones de uso

La aplicación de los cuaternarios se extiende a diversos ámbitos, entre ellos para:

- a) saneamiento general de utensilios y equipos;
- b) desinfección de hospitales, inodoros, instrumentos médicos;
- c) desinfección de ropa en lavanderías, hospitales, hogar, etc.; y para el control y la inhibición de hongos, en baños.

G.3.2 Precauciones para su uso

- a) los compuestos de amonio cuaternario ("cuats") muestran una amplia gama de efectos sobre la salud, cuando es expuesto directamente sobre la piel:
 - 1) leves irritaciones de la piel; y
 - 2) dificultades respiratorias.
- b) ingerido en altas concentraciones directamente: graves quemaduras cáusticas gastrointestinales o en la epidermis y, dependiendo de la concentración, síntomas gastrointestinales (náuseas y vómitos), coma, convulsiones, hipotensión y muerte;
- c) mantener fuera del alcance de los niños;
- d) la exposición continuada a ciertos desinfectantes que se usan habitualmente en la limpieza de los centros sanitarios puede aumentar hasta el 32% el riesgo de desarrollar enfermedad pulmonar obstructiva crónica; y
- e) los de quinta generación pueden irritar las vías respiratorias, nocivo en contacto con la piel e ingestión, pueden provocar quemaduras; es muy tóxico para los organismos acuáticos, por ello muy importante capacitarse en la forma adecuada para su uso y disposición final de las soluciones.

G.3.3 Condiciones de almacenamiento

- a) se debe guardar en un lugar protegido de la luz, ventilado y a una temperatura no superior de 30°C;
- b) se debe envasar siempre en recipientes plásticos;
- c) los recipientes deben ser herméticos y estar bien cerrados;
- d) realizar la señalización del área e identificación del producto;
- e) evitar almacenar con productos incompatibles; y
- f) para más información, consultar: ficha internacional de seguridad química, hoja de seguridad y ficha técnica del producto químico, de acuerdo con la generación del compuesto de amonio cuaternario que se adquiera para su uso. La concentración para usar debe consultarse al proveedor, de acuerdo con la evaluación de riesgo y niveles de exposición en el ambiente a desinfectar.

Anexo H (Informativo)

Orientaciones para análisis de riesgo

H.1 Clasificación de la exposición de los trabajadores al SARS-CoV-2

Para el establecimiento de criterios, en este apartado del anexo, se toma lo definido por la Occupational Safety and Health Administration OSHA (Administración de Seguridad y Salud Ocupacional) de los Estados Unidos de América.

El riesgo de los trabajadores por la exposición ocupacional al SARS-CoV-2 —el virus que causa la enfermedad COVID-19—, durante un brote podría variar de un riesgo muy alto a uno alto, medio o bajo (de precaución). El nivel de riesgo depende en parte del tipo de industria, la necesidad de contacto a menos de dos metros de personas que se conoce o se sospecha que estén infectadas con el virus SARS-CoV-2, o el requerimiento de contacto repetido o prolongado con personas que se conoce o se sospecha que estén infectadas con el virus SARS-CoV-2.

Para ayudar a los empleadores a determinar las precauciones apropiadas, OSHA ha dividido las tareas de trabajo en cuatro niveles de exposición al riesgo: muy alto, alto, medio y bajo.

La pirámide de riesgo ocupacional muestra los cuatro niveles de exposición al riesgo, en la forma de una pirámide, para representar la distribución probable del riesgo.



Figura H.1 - Pirámide de riesgo ocupacional para el COVID-19

H.1.1 Riesgo muy alto de exposición

Los trabajos con riesgo muy alto de exposición son aquellos con alto potencial de exposición a fuentes conocidas o sospechosas de COVID-19, durante procedimientos médicos específicos, trabajos mortuorios o procedimientos de laboratorio.

Los trabajadores en esta categoría incluyen:

- a) trabajadores del cuidado de la salud (por ejemplo, doctores, enfermeras(os), dentistas, paramédicos, técnicos de emergencias médicas) realizando procedimientos generadores de aerosol (por ejemplo, entubación, procedimientos de inducción de tos, broncoscopias, algunos procedimientos y exámenes dentales o la recopilación invasiva de especímenes) en pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19;
- b) personal del cuidado de la salud o de laboratorio recopilando o manejando especímenes de pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19 (por ejemplo, manipulación de cultivos de muestras de pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19); y
- c) trabajadores de morgues que realizan autopsias, lo cual conlleva generalmente procedimientos generadores de aerosol, en los cuerpos de personas que se conoce o se sospecha que portaban el COVID-19 al momento de su muerte.

H.1.2 Riesgo alto de exposición

Los trabajos con riesgo alto de exposición son aquellos con un alto potencial de exposición a fuentes conocidas o sospechosas de COVID-19. Los trabajadores en esta categoría incluyen:

- a) personal de apoyo y atención del cuidado de la salud (por ejemplo, doctores, enfermeras(os) y algún otro personal de hospital que deba entrar a los cuartos de los pacientes) expuestos a pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19;

Nota: cuando estos trabajadores realizan procedimientos generadores de aerosol, su nivel de riesgo de exposición se convierte a muy alto.

- b) trabajadores de transportes médicos (por ejemplo, operadores de ambulancias) que trasladan pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19 en vehículos encerrados; y
- c) los trabajadores mortuorios involucrados en la preparación (por ejemplo, para entierro o cremación) de los cuerpos de personas que se conoce o se sospecha que portaban el COVID-19 al momento de su muerte.

H.1.3 Riesgo medio de exposición

Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano (por ejemplo, menos de dos metros de distancia) con personas que podrían estar infectadas con el SARS-CoV-2, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19.

En áreas con una transmisión comunitaria en progreso, los trabajadores en este grupo de riesgo podrían tener contacto frecuente con viajeros que podrían estar regresando de lugares internacionales, donde exista una transmisión generalizada del COVID-19.

En áreas donde con una transmisión comunitaria en progreso, los trabajadores en esta categoría podrían estar en contacto con el público en general (por ejemplo, en escuelas, ambientes de trabajo de alta densidad poblacional y algunos ambientes de alto volumen comercial).

H.1.4 Riesgo bajo de exposición (de precaución)

Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectados con el SARS-CoV-2, como tampoco tienen contacto cercano frecuente (por ejemplo, menos de dos metros de distancia) con el público en general. Los trabajadores en esta categoría tienen un contacto ocupacional mínimo con el público y otros compañeros de trabajo.

a) trabajos clasificados con un riesgo bajo de exposición (de precaución)

Se recomienda desarrollar un plan de preparación y respuesta contra enfermedades infecciosas, protocolos de bioseguridad. De no existir uno, se debe desarrollar un plan de preparación y respuesta contra enfermedades infecciosas que pueda ayudar a guiar las acciones de protección contra el COVID-19. Mantenerse informado de lo más reciente de los lineamientos de Ministerio de Salud, como ente rector de pandemia COVID-19; como además recomendaciones de Ministerio de Trabajo y Previsión Social y considerar cómo incorporar esas recomendaciones y recursos en los planes específicos del lugar de trabajo.

b) implementar controles en el lugar de trabajo

Los profesionales de la seguridad y salud ocupacional utilizan un esquema de trabajo conocido como la "jerarquía de controles", a fin de seleccionar maneras para controlar los riesgos en el lugar de trabajo. En otras palabras, la mejor manera de controlar un riesgo es removerlo sistemáticamente del lugar de trabajo, en lugar de confiar en que los trabajadores reduzcan su exposición. Durante un brote de COVID-19, cuando no podría ser posible eliminar el riesgo, las medidas de protección más efectivas son (listadas desde la más efectiva hasta la menos efectiva): controles de ingeniería, controles administrativos y prácticas de trabajo seguras (un tipo de control administrativo) y el EPP. Existen ventajas y desventajas para cada tipo de medida de control cuando se considera la facilidad de su implementación, efectividad y costo. En la mayoría de los casos, una combinación de las medidas de control será necesaria para proteger los trabajadores contra la exposición al SARS-CoV-2.

c) controles de ingeniería

Los controles de ingeniería conllevan aislar a los trabajadores de los riesgos relacionados con el trabajo. En los lugares de trabajo donde sean pertinentes, estos tipos de controles reducen la exposición a los riesgos sin recurrir al comportamiento de los trabajadores y puede ser la solución, cuya implementación es más efectiva en términos de costos.

Los controles de ingeniería para el virus SARS-CoV-2 incluyen:

1. instalar filtros de aire de alta eficiencia;

2. aumentar los índices de ventilación en el ambiente de trabajo; instalar barreras físicas, como cubiertas protectoras plásticas transparentes contra estornudos;
3. instalar un autoservicio con ventanilla para el servicio al cliente; y
4. ventilación especializada de presión negativa en algunos ambientes, como para los procedimientos generadores de aerosol (por ejemplo, cuartos de aislamiento contra infecciones en aire en ambientes del cuidado de la salud y en cuartos de autopsia especializados en las morgues).

d) controles administrativos

Los controles administrativos requieren acción por parte del trabajador o empleador. Típicamente, los controles administrativos son cambios en la política o procedimientos de trabajo para reducir o minimizar la exposición a un riesgo.

Ejemplos de controles administrativos para el virus SARS-CoV-2 incluyen:

- 1) alentar a los trabajadores enfermos a que permanezcan en sus hogares;
- 2) minimizar el contacto entre los trabajadores, clientes y personas atendidas sustituyendo las reuniones tradicionales por las comunicaciones virtuales e implementar el trabajo a distancia, de ser viable;
- 3) establecer días alternos o turnos de trabajo adicionales que reduzcan el número total de trabajadores en una instalación en un tiempo dado, permitiendo que los empleados puedan mantener una distancia entre sí, a la vez que puedan conservar una semana completa de trabajo; detener todo viaje no esencial a lugares con brotes de COVID-19 en progreso;
- 4) desarrollar planes de comunicación de contingencias y emergencias, incluyendo un foro para contestar las interrogantes de los trabajadores y comunicaciones a través de internet, de ser viable;
- 5) proveer a los trabajadores educación y adiestramiento actualizados sobre los factores de riesgo del COVID-19 y comportamientos de protección (por ejemplo, buenos hábitos al toser y el cuidado del EPP);
- 6) capacitar y entrenar a los trabajadores que necesitan usar vestimenta y equipo de protección sobre cómo colocárselo, utilizarlo y quitárselo de manera correcta, incluyendo el contexto de sus deberes actuales y potenciales; y
- 7) el material de capacitación debe ser fácil de entender y estar disponible en el idioma apropiado y nivel de alfabetismo de todos los trabajadores.

e) prácticas de trabajo seguras

Las prácticas de trabajo seguras son tipos de controles administrativos que incluyen los procedimientos para un trabajo seguro y apropiado, que se utilizan para reducir la duración, frecuencia o intensidad de la exposición a un riesgo. Ejemplos de prácticas de trabajo seguras para el SARS-CoV-2 incluyen:

- 1) proveer recursos y un ambiente de trabajo que promueva la higiene personal. Por ejemplo, proveer papel higiénico, depósitos para la basura que no tengan que tocarse, jabón de mano, toallitas de mano con al menos 70% de alcohol, desinfectantes y toallas desechables para que los trabajadores limpien sus superficies de trabajo;
- 2) requerir el lavado regular de las manos o el uso de toallitas a base de alcohol. Los trabajadores siempre deben lavarse las manos cuando tengan suciedad visible y luego de quitarse cualquier equipo de protección personal (EPP); y
- 3) colocar rótulos de lavado de manos en los baños;
- 4) equipo de protección personal (EPP).

Mientras que los controles de ingeniería y administrativos se consideran más efectivos para minimizar la exposición al virus SARS-CoV-2, el EPP también puede ser necesario para prevenir ciertas exposiciones. Aunque el uso correcto del EPP puede ayudar a prevenir algunas exposiciones, no debe tomar el lugar de otras estrategias de prevención.

Ejemplos de EPP incluyen: guantes, gafas, escudos faciales, máscaras faciales y protección respiratoria, cuando sea pertinente. Durante el brote de una enfermedad infecciosa, como el COVID-19, las recomendaciones de EPP específicas a las ocupaciones o tareas de trabajo pueden cambiar, dependiendo de la ubicación geográfica, las evaluaciones de riesgo actualizadas para los trabajadores y la información sobre la efectividad del EPP en la prevención de la propagación del COVID-19.

Todos los tipos de EPP deben:

- 1) seleccionarse con base en el riesgo para el trabajador;
- 2) ajustarse apropiadamente y reajustarse periódicamente, según sea aplicable (por ejemplo, los respiradores);
- 3) usarse de manera consistente y apropiada cuando sea requerido;
- 4) inspeccionarse, recibir mantenimiento regularmente y ser reemplazado, de ser necesario;
- 5) removerse, limpiarse y almacenarse o desecharse de manera apropiada, según sea aplicable, para evitar la contaminación del usuario, de otros, o el ambiente; y
- 6) tomar en consideración el estado de salud física y mental de quien los usará.

Los empleadores están obligados a proveer a sus trabajadores el EPP necesario para mantenerlos seguros, mientras realizan sus trabajos. Los tipos de EPP requeridos durante un brote de COVID-19 se basarán en el riesgo de ser infectado con el virus SARS-CoV-2, mientras se trabaja y se realizan tareas de trabajo que pudieran resultar en una exposición.

Los trabajadores, incluyendo aquellos que trabajan a menos de dos metros de pacientes que se conozca o se sospecha que están infectados con el virus SARS-CoV-2 y aquellos que realizan procedimientos generadores de aerosol, necesitan usar respiradores.

Se recomienda que sean certificados sobre la base de Normas Técnicas por organismos de certificación acreditados. En caso de respiradores de pieza facial N95 o de mayor filtrado, deben usarse en el contexto de un programa escrito integral de protección respiratoria que incluya pruebas de ajuste, adiestramiento y exámenes médicos.

- 1) cuando no estén disponibles los respiradores con pieza facial de filtrado N95, debe considerarse el uso de otros respiradores que provean mayor protección y mejoren la comodidad del trabajador;
- 2) usar un respirador N95 cuando sea necesaria la protección respiratoria y la resistencia a la sangre y fluidos corporales;
- 3) los escudos faciales o caretas de acrílico también pueden usarse encima de un respirador para prevenir la contaminación del respirador. Ciertos diseños de respiradores con protrusiones delanteras (estilo pico de pato) pueden ser difíciles de usar bajo un escudo facial. Asegurarse de que el escudo facial no previene el flujo de aire a través del respirador;
- 4) considerar los factores como la función, ajuste, habilidad para descontaminar, disposición y costo;
- 5) el adiestramiento sobre los respiradores debe contemplar la selección, uso (incluyendo su colocación y remoción) disposición o desinfección apropiada, inspección para detectar daños, mantenimiento y las limitaciones del equipo de protección respiratoria; y
- 6) la forma apropiada del respirador dependerá del tipo de exposición y del patrón de transmisión del COVID-19.

El inventario de peligros y riesgos, como las medidas de control a implantar, deben quedar registrados en su ficha de evaluación de riesgos. Este proceso —adecuadamente efectuado, más los documentos generados— es el referente para lograr ejecutar su Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales de forma eficiente y funcional.

Tabla H.1 - Ejemplo de ficha para evaluación de riesgos

ESTABLECIMIENTO: ABC								EVALUADOR: xxxxxxxx		FECHA: XX/XX/XX	Pág.1 de X
Área	Puesto de trabajo/ Usuarios	No. de trab. / Usuarios	Peligro identificado	Evaluación				Riesgos identificados	Medidas preventivas	Acciones correctivas	Responsable de implementar acciones correctivas
				BAJO	MEDIO	ALTO	MUY ALTO				
Área de caja	Recepcionista/cliente	2	1		X			Infección de SARS-CoV-2, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> • Lavado y antisepsia de manos • Uso de mascarillas por las personas • Acciones de información y comunicación sobre medidas de bioseguridad 	Activar el plan de contingencia	Jefatura/coordinador (Describir el puesto de trabajo que cuenta con la autoridad para implementar las acciones correctivas)
Área de mesas	Camareros/clientes	10	1		X			Infección de SARS-CoV-2, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener distanciamiento físico • Lavado y antisepsia de manos • Uso de mascarillas • Acciones de información y comunicación sobre medidas de bioseguridad 	Activar el plan de contingencia	Jefatura/coordinador (Describir el puesto de trabajo que cuenta con la autoridad para implementar las acciones correctivas)

Anexo I
(Informativo)

Guía para el proceso de limpieza y desinfección en servicios sanitarios

- a) el proceso de limpieza se inicia con el lavado de las paredes, el lavamanos, la jabonera, los grifos y la puerta con una esponja impregnada de una solución desinfectante;
- b) antes de iniciar el lavado de inodoros, se recomienda vaciar el agua de los tanques al menos una vez;
- c) posteriormente, se debe esparcir la solución desinfectante (que debe ser preparada el mismo día que se va a utilizar y no hacer uso de ella después de 24 horas de su preparación) por todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base, el área por atrás, las tuberías y las bisagras;
- d) las ranuras de las losas, las válvulas se friccionan con un cepillo pequeño;
- e) el piso se lava con cepillo pequeño y solución desinfectante; posteriormente, se recomienda limpiar con un trapeador escurrido;
- f) el espejo se limpia con un sacudidor seco;
- g) al finalizar la limpieza se verifica que los drenajes (desagües) se encuentren despejados; y
- h) se debe colocar la dotación de jabón, papel toalla, papel higiénico y sus dispensadores respectivos.

Tabla I.1 - Bitácora de limpieza y desinfección

Área	Fecha	Hora	Insumos			Responsable de ejecución	Responsable de supervisión	Observaciones
			Químicos	Equipo de protección personal (EPP)	Utensilios			

BIBLIOGRAFÍA

- [1] *EDP ISO/PAS 45005:2020, Occupational health and safety management — General guidelines for safe working during the COVID-19 pandemic;*
- [2] *NTS ISO 31000:2018, Gestión del riesgo. Directrices;*
- [3] *Farmacología básica y clínica, 11° Edición. Chambers, H., & Deck, D. (2010). En B. G. Katzung, Farmacología básica y clínica, 11° Edición (pág. 879). México: McGraw-Hill Interamericana Editores S.A. de C.V.;*
- [4] *Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus COVID-19. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA). Estados Unidos de América, 2020, pp. 21-29;*
- [5] *Instituto Nacional de Investigación del Genoma Humano.*
<https://www.genome.gov/es/genetics-glossary/Virus;>
- [6] *Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Asamblea Legislativa de la Republica de El Salvador. Decreto Legislativo N° 254. El Salvador, 2010;*
- [7] *Lineamientos técnicos para la atención integral de personas con COVID-19, Ministerio de Salud. Noviembre 2020. 2da. Edición, San Salvador;*
- [8] *Lineamientos técnicos para el uso de mascarillas y trajes de protección personal por la emergencia por COVID-19. Ministerio de Salud. Mayo 2020. 3ra. Edición, San Salvador;*
- [9] *Lineamientos para el uso del EPP para trabajadores de la salud y administrativos ante la exposición por COVID-19 en los diferentes escenarios del ISSS, Marzo 2021. 2da. Edición, Salvador;*
- [10] *Organismo Panamericano de la Salud (OPS). <https://www.paho.org/es;>*
- [11] *Organización Mundial de la Salud (OMS). <https://www.who.int/es;>*
- [12] *Protocolo de: asepsia médica “Lavado de Manos Antiséptico, Calzado de Guantes y Manejo de Pinza de Transferencia”, Centro de Habilidades y Destrezas en Salud; Escuela de Medicina, Facultad de Medicina, Universidad de El Salvador; julio 2020;*
- [13] *Real Academia Española, 2020. <https://dle.rae.es/>*



ORGANISMO SALVADOREÑO DE NORMALIZACION

**Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN),
Dirección Blvd. San Bartolo y Calle Lempa, Edif.
CNC, San Bartolo, Ilopango, San Salvador,
El Salvador. C.A.**

OSN/EDP 03.120.01:21

**ICS 03.200
13.100**