

# ICT-P-08

## Protocolo para Servicios de Alimentación al Público

Elaborado por

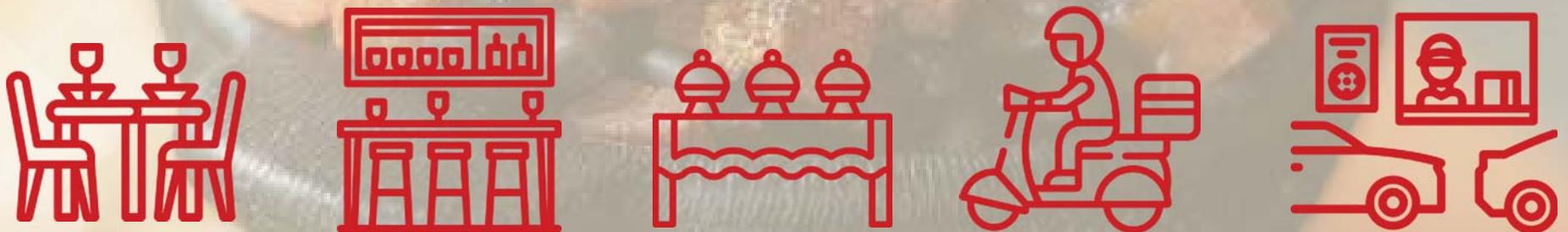


# **OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

Es identificar las medidas de higiene y seguridad necesarias para la apertura y puesta en operación de los establecimientos de servicios de alimentación al público en la alerta del COVID-19.

# SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Son los establecimientos públicos o privados, instalaciones permanentes o temporales donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio.



# CONTEXTO

- Declaratoria de estado emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, oficializada mediante Decreto Ejecutivo 42227-MP-S producto del COVID-19
- Medidas sanitarias preventivas por parte del Ministerio de Salud, como ente rector en el contexto de esta fase de respuesta y ante un contagio en un centro de trabajo.
- Reglamento N° 37308-S, Servicios de Alimentación al Público.
- Directriz N° 082 - MP - S.
- LS-CS-008. Lineamientos generales para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19)

+506-2299-5800

🔍 BUSCAR...



Español  
English



INSTITUTO  
COSTARRICENSE DE  
TURISMO

ICT ¿QUÉ HACEMOS? COMISIONES **SERVICIOS** DOCUMENTOS ESTADÍSTICAS SOSTENIBILIDAD TRANSPARENCIA ENLACES CONTACTENOS



ICT-P-007. Protocolo específico para la Actividad de Arrendadora de Vehículos. Sector Turismo.

Nombre del Protocolo:  Fecha de Emisión:

Protocolo ICT-P-007 Sub sector Arrendadora de Vehículos



ICT-P-008. Protocolo para servicios de alimentación al público debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19).

Protocolo ICT-P-008 Protocolo para Servicios de Alimentación al Público debido al COVID 19



ICT-P-009. Protocolo para las actividades de transporte acuático, tours y viajes recreativos dentro de las marinas, alacranes y muelles turísticos debido a la alerta sanitaria por Coronavirus (COVID-19). Sector turismo marítimo.

Protocolo ICT-P-009 Transporte Acuático tour y viajes recreativos



ICT-P-010.1. Protocolo específico para la Actividad de Turismo Bienestar. Subsector Turismo. Sector Turismo

Protocolo ICT-P-010.1 Específico para la Actividad de Turismo Bienestar Subsector Termas Sector Turismo



ICT-P-010.2. Protocolo específico para la Actividad de Turismo Bienestar. Subsector Spa. Sector Turismo

Protocolo ICT-P-010.2 Sub sector Turismo Bienestar Spa



# 6. GENERALES EN CENTRO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

6.1 Responsabilidades de los administradores de los servicios de alimentación



6.2 Responsabilidades de los colaboradores de los servicios de alimentación





## CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS



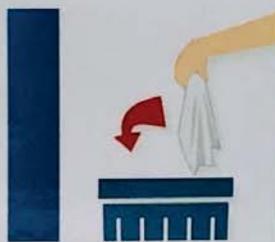
## Forma correcta de toser y estornudar



CUBRA SU BOCA Y NARIZ CON LA PARTE SUPERIOR DEL BRAZO, HACIENDO UN SELLO PARA EVITAR SALIDA DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE CON UN PAÑUELO DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO EN EL BASURERO, NO LO LANCE AL MEDIO AMBIENTE

Hay otras formas de saludar no lo hagas de mano, beso o abrazo

## GARANTIZAR ROTULACIÓN



CON EL PIE

JUNTANDO LAS MANOS

AGITANDO LAS MANOS



## Control de Lavado de Manos

ENCARGADO

AREA

**SALON**

FECHA

**23/05/2020**

Instrucciones: Antes de lavarse las manos, se escribe personalmente la inicial del nombre en la casilla que corresponde a la hora en la que se realiza el procedimiento. Cuando algún colaborador no está presente, el encargado de turno o la persona designada coloca una línea en el espacio correspondiente a las horas en que se encuentra ausente.

Nombre 6-2	06:00	06:20	06:40	07:00	07:20	07:40	08:00	08:20	08:40	09:00	09:20	09:40	10:00	10:20	10:40	11:00	11:20	11:40	12:00	12:20	12:40	13:00	13:20	13:40
BRAULIO	-	BA	BA	BA	BA																			
Jonatan	-	-	JM	JN	JN																			
Ana	-	AN	AN	AN	AN																			
Isabel	-	IS	IS	IS	-																			
Nombre 2-10	14:00	14:20	14:40	15:00	15:20	15:40	16:00	16:20	16:40	17:00	17:20	17:40	18:00	18:20	18:40	19:00	19:20	19:40	20:00	20:20	20:40	21:00	21:20	21:40
Nombre 10-8	22:00	22:20	22:40	23:00	23:20	23:40	00:00	00:20	00:40	01:00	01:20	01:40	02:00	02:20	02:40	03:00	03:20	03:40	04:00	04:20	04:40	05:00	05:20	05:40

**BITACORA DE LIMPIEZA E HIGIENE**



**GARANTIZAR LAVADO DE MANOS**

# CUMPLIMIENTO REGLAMENTO 37308-S





**DISNTACIMIENTO SOCIAL 1.8 m**

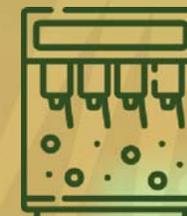


**ARTICULOS PERSONALES**

# 6. GENERALES EN CENTRO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

## 6.3.1 Medidas para mantener la distancia entre clientes y colaboradores:

- Distribución de las mesas de clientes
- Barras donde se consumen o preparan alimentos y bebidas.
- Servicio de buffet y barra de ensaladas
- Máquinas de autoservicio de bebidas (café, gaseosas, otras)
- Zona de juegos para niños



## MARCAS EN PISO



**AVISO DE ENTRADA**

¡Gracias por visitarnos hoy! Nos tomamos muy en serio la protección de la salud de nuestros clientes, colaboradores y proveedores, por eso respetuosamente le solicitamos que antes ingresar al restaurante a usted está experimentando alguna de las siguientes condiciones:

- Si experimenta síntomas de COVID-19 o alguna otra enfermedad respiratoria.
- Si ha estado en contacto en los últimos 14 días con alguien enfermo o con síntomas de COVID-19 o alguna otra enfermedad respiratoria.

Estamos tomando medidas adicionales para mantener la higiene de nuestras instalaciones. Hoy durante su estancia, respetuosamente le pediremos lo siguiente:

- Lave sus manos con agua y jabón frecuentemente o aplique alcohol en gel.
- Mantenga la distancia de al menos 1.8 metros de otras personas.
- Al toser o estornudar, utilice un pañuelo o papel para cubrirse. Si no tiene uno disponible, utilice su antebrazo.
- No de le mano para saludar y no participe en ningún contacto físico innecesario.
- Si tiene alguna pregunta o inquietud, por favor comuníquese con algún miembro del equipo del restaurante.

Muchas gracias por su comprensión y apoyo.

**PF CLANG'S**

**Enjoy RESTAURANTS**  
UNA COLECCIÓN DE PALADARES

**Distanciamiento social**  
**1.80 m**



**Enjoy RESTAURANTS**  
UNA COLECCIÓN DE PALADARES

**Recuerde usar su mascarilla**



*Lila* Bacchus

**Enjoy RESTAURANTS**  
UNA COLECCIÓN DE PALADARES

**Lave sus manos cada**  
**20 minutos**



*Lila* Bacchus

**ROTULACION PARA CLIENTES**

## MINIMIZAR MANEJO EFECTIVO



## BARRERAS PROTECTORAS



## MENUS DIGITALES





**PROCTECTOR FACIAL**

# DISTANCIAMIENTO SOCIAL Y BURBUJAS SOCIALES





## **BUFETES Y BARRAS DE ENSALADAS**

## BARRAS DE SODAS Y BARES





## **MAQUINAS DE BEBIDAS Y UTENCILIOS**



## ZONAS DE JUEGOS

# 6. GENERALES EN CENTRO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

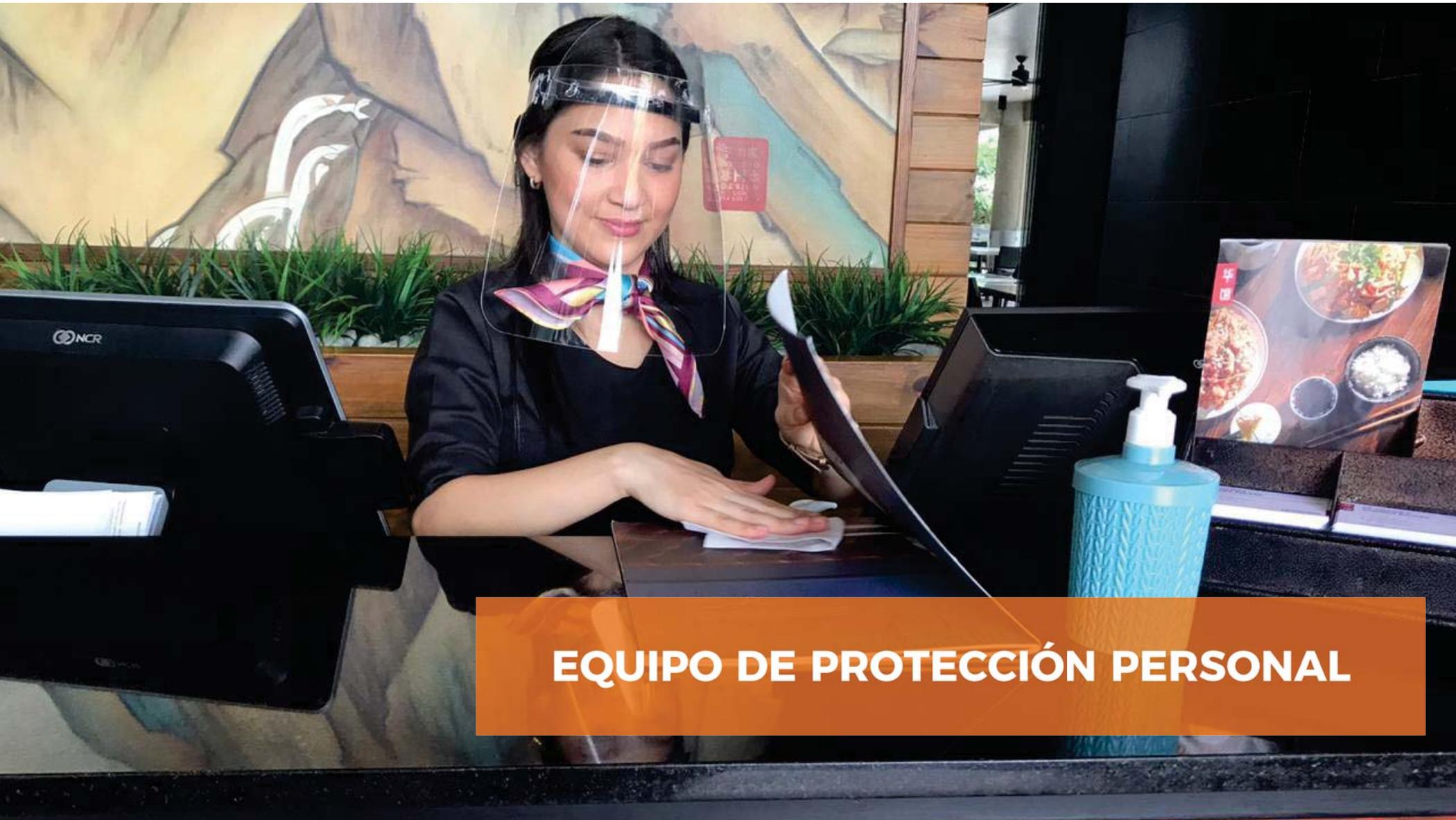
## 6.3.2 Medidas para mantener el distanciamiento social entre los colaboradores:

- Zona de proceso
- Zona de comedor, casilleros (lockers)



## 6.3.3 Recepción de proveedores





**EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL**



**INCREMENTAR FRECUENCIA DE LIMPIEZA  
ARTICULOS DE USO**



**LAVADO E HIGIENE AL INGRESAR AL ESTABLECIMIENTO**



**NO TENER ACCESO A AREAS DE  
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**SOLO PERSONAL  
AUTORIZADO**

# 6. GENERALES EN CENTRO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

6.3.4 Servicio de transporte a domicilio

6.3.5 Entrega de pedidos al consumidor mediante servicio a domicilio

6.3.6 Entrega de pedidos al consumidor en el establecimiento



## VESTIMENTA LIMPIA DEL OPERADOR





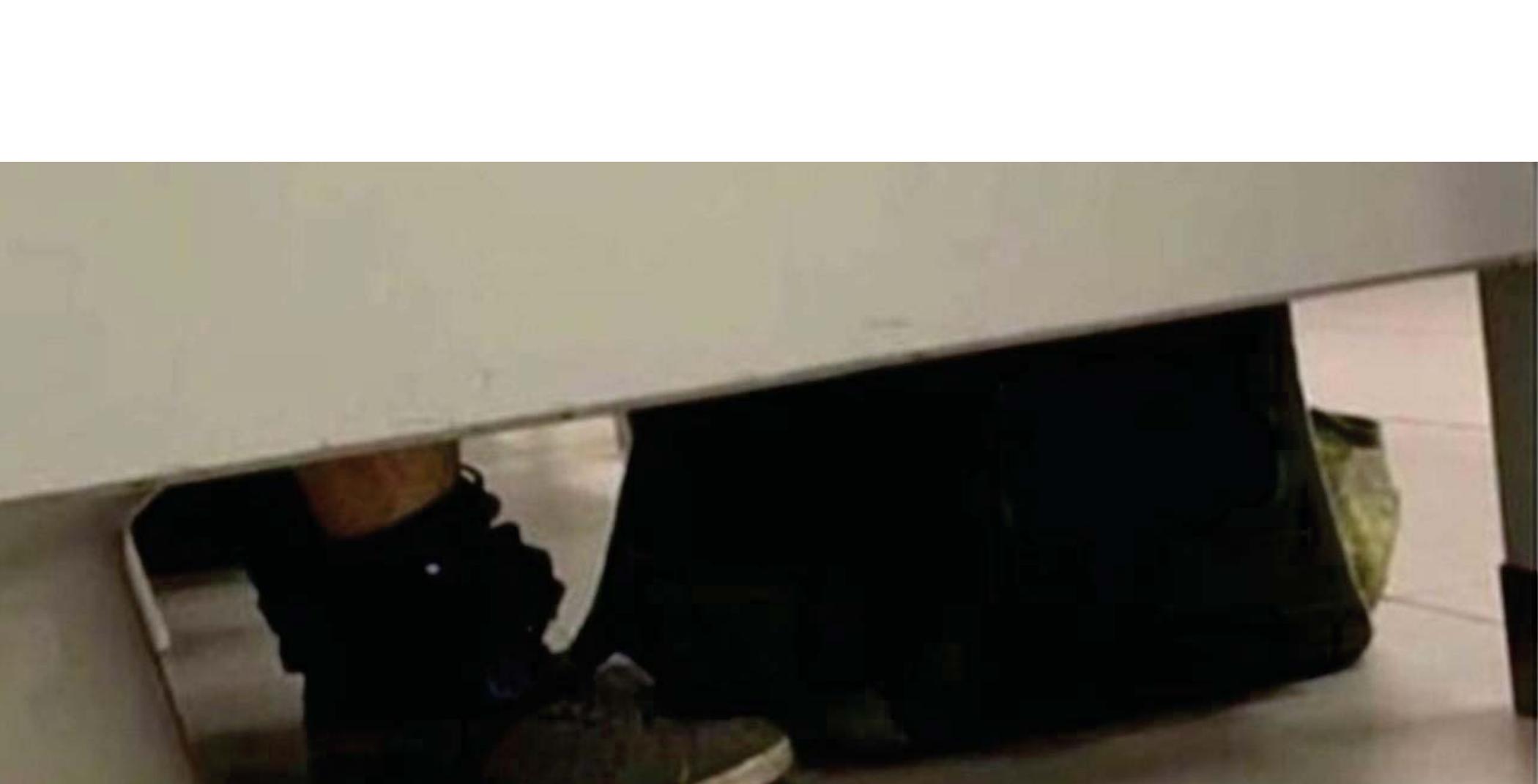
Ministerio  
de **Salud**

ESTIMADO REPARTIDO POR  
FAVOR DESINFECTAR SU  
BOLSO

**HIGIENE DE OPERADORES**



**LIMPIEZA FRECUENTA Y DIARIA**

A photograph showing a person's legs and feet sticking out from under a door. The person is wearing dark clothing and sneakers. A bag is visible tucked under the door. The scene is set in a public restroom.

**NO INGRESAR A LOS SANITARIOS CON EL  
BOLSO**



**COLOCAR CAJON O BOLSO EN EL SUELO**



**SOLO UN OPERADOR POR VEHICULO**



**DISTANCIAMIENTO DE OPERADORES**



**DESINFECCIÓN MOSTRADOR O MESA**



**EMPAQUE Y SELLO**



**DISTANCIAMIENTO CON PROTECCIÓN**



**DISTANCIAMIENTO SOCIAL 1.8 m**

## **DISTANCIAMIENTO DE ENTREGA EN ESTABLECIMIENTO**



# 7. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

7.1.1 Medidas de limpieza, higiene y desinfección reapertura



7.1.2 Actividades de limpieza y desinfección en zona de clientes



7.1.3 Sistema de aire acondicionado





**INSPECCIÓN GENERAL**

DESCARTAR LOS ALIMENTOS VENCIDOS,  
EN MAL ESTADO Y LOS ALIMENTOS QUE  
HAYAN SUFRIDO ABUSO DE  
TEMPERATURA





**FUMIGACIÓN**

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SILLAS Y MESAS



A clear plastic rectangular container is filled with water and a large quantity of coins. The coins are submerged in the water, and their reflection is visible on the surface. The container is placed on a light-colored wooden table. The background shows a blue wall with vertical slats.

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE  
ARTICULOS**

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON EQUIPOS



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MANUAL





## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTENEDORES

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE FILTROS



# 7. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

**7.1.4 Limpieza y desinfección de servicio de alimentación al público en caso de detectar un colaborador o cliente confirmado COVID-19**



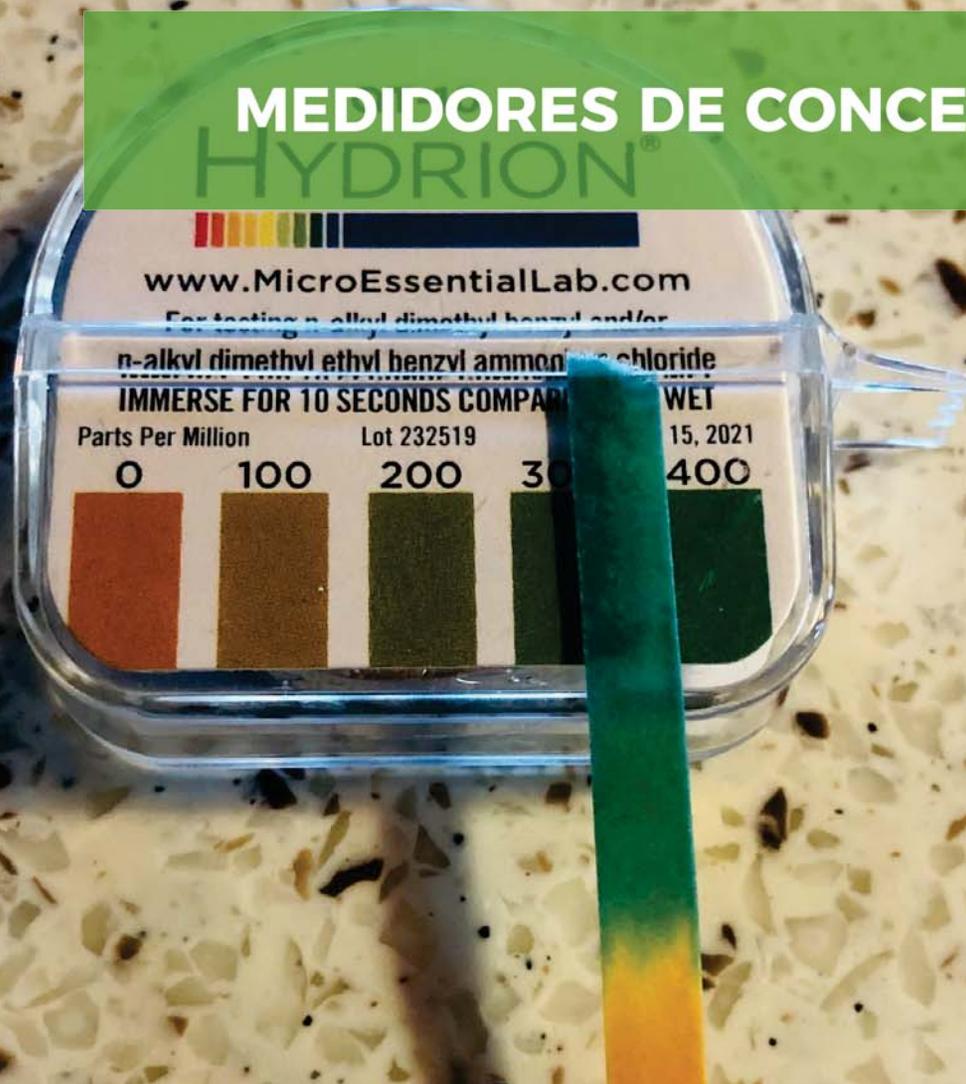


**PERSONAL IDONEO**

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ARTICULOS PARA DESECHO



# MEDIDORES DE CONCENTRACION



# 7. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

**7.2.1 Actividades a realizar para la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.**



**7.2.2 Procedimiento de limpieza y desinfección**



**7.2.3 Limpieza de utensilios y equipos**



**NO UTILIZAR METODOS SECOS**





**EQUIPOS DE LIMPIEZA**

# 7. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

7.3 Equipo para la limpieza y desinfección



7.4 Protocolo para el lavado de manos



7.5 Productos de limpieza y desinfección



7.6 Puntos críticos para la desinfección





**GARANTIZAR LAVADO DE MANOS**



## PRODUCTOS QUÍMICOS

# 7. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

7.7.1 Equipo de protección personal

7.7.2 Requisitos del personal que realiza la limpieza

7.7.3 Equipo de protección personal para la limpieza

7.7.8 Recolección y Manejo de residuos bioinfecciosos





**EQUIPO PROTECCIÓN PERSONAL POR CONTACTO CON EL CLIENTE**



**EQUIPO PROTECCIÓN PERSONAL FIJO Y ESTABLE**



**NO USAR PROTECCIÓN FACIAL**

# 8. LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

## 8.1 Plan de continuidad del servicio u operativo





**RECONOCER Y DAR PRIORIDAD A  
COLABORADORES CON CERTIFICACIONES  
INA, SINAES E ISO 17024**

## **9. ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS**

El servicio de alimentación al público en caso de confirmar el caso de un colaborador positivo a COVID-19 debe notificar al Área Rectora del Ministerio de Salud de su área de atracción para que este implemente las acciones de investigación.

# 10. COMUNICACIÓN

El servicio de alimentación al público deberá realizar una capacitación de sensibilización de este lineamiento, su alcance y aplicación. Reforzando el punto 8.1 del Desarrollo de las competencias y habilidades del personal de los servicios de alimentación-

Así mismo deberá implementar la rotulación conforme a los puntos indicados en este lineamiento y aportados en anexos para su uso.

# ANEXOS

## ¿Cómo lavarse las manos?

DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES

1. Humedezca las manos con agua y cierre el tubo.
2. Aplique suficiente jabón.
3. Frote sus manos palma con palma.
4. Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.
5. Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
6. Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos.
7. Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa.
8. Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa.
9. Enjuague abundantemente con agua.
10. Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una toalla desechable.
11. Use la toalla para cerrar la llave.

Ministerio de Salud



## Prevenga el coronavirus en 6 pasos

1. Lavado de manos
2. No se toque la cara si no se ha lavado las manos
3. Limpiar las superficies de alto contacto
4. Protocolo de estornudo y tos
5. Distanciamiento social (1.8 metros)
6. Quedate en casa



INFORMATE PRIMERO  
POR MEDIOS OFICIALES  
DEL MINISTERIO DE SALUD.  
WWW.MINISTERIOSALUD.GOV.CR

## ¿Cuándo hay que lavarse las manos?



- Antes de tocarse la cara
- Antes de preparar y comer los alimentos
- Después de ir al baño
- Antes y después de cambiar pañales
- Después de toser o estornudar
- Después de visitar o atender una persona enferma
- Después de tirar la basura
- Después de utilizar el transporte público
- Después de estar con mascotas
- Luego de estar en zonas públicas
- Después de tocar dinero o llevas
- Después de tocar pasamanos o manijas de puertas



Protocolo elaborado con  
la colaboración de:

**Claudia Núñez Vargas - Instituto Costarricense de Turismo**

**Kevin Salazar Durán - Centro de Convenciones de Costa Rica**

**Francisco Soto Sagot - Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines**





Para consultas y sugerencias:

**protocolos@ict.go.cr**