

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DE SAN JOSÉ DE PUEMBO

1. OBJETIVOS GENERALES

Durante la emergencia por el virus SARS-CoV-2 causante de la enfermedad COVID-19, adicionalmente a los procedimientos regulares contemplados en el programa de manipulación de alimentos, se deberá implementar el siguiente anexo.

El objetivo es la reducción de la posibilidad de contagio con el virus SARS-CoV-2 causante de COVID-19 entre los empleados de la planta, proveedores y visitantes.

2. JUSTIFICACIÓN

Información científica existente a la fecha 25/04/2020:

- COVID-19 NO es una enfermedad transmitida por alimentos. La FDA ha sido muy clara en establecer que “si en una planta de alimentos existe una persona COVID-19 positiva, no se requerirá ningún procedimiento de retiro del mercado”.
 - Se podrá considerar dentro del plan HACCP la posibilidad de contagio de un consumidor con SARS-CoV-2 por el material de empaque, evaluando el riesgo como probabilidad insignificante y gravedad alta, lo cual establece que el peligro no es de riesgo significativo y por lo tanto no requiere de medida de control asociada con inocuidad alimentaria.
- La principal vía de transmisión es de persona a persona.
 - Se ha establecido que puede transmitirse por habla, tos o estornudo hasta a 4 metros a la redonda de la persona contagiada.
 - El uso de mascarilla está recomendado como medida preventiva.
- La posibilidad que una persona pueda contagiarse con COVID-19 al topar una superficie que tiene el virus y luego tocarse la boca, nariz u ojos es remota, pero puede existir. Por abundancia de precaución es necesario establecer medidas para minimizar este potencial riesgo.
 - En estudios bajo condiciones controladas de laboratorio (lugar cerrado y humedad y temperatura controlada) permanece activo y ser detectado hasta 3 horas después en el aire, 4 horas en cobre, 24 horas en cartón y hasta 3 días en plástico y acero inoxidable.
- Se cree que al igual que con otros virus la gravedad de la enfermedad depende de la dosis viral infecciosa, es decir lugares en los que la carga de virus es muy alta las personas que se contagien exhibirán síntomas mas graves.
- Los químicos eficaces para eliminar el virus SARS-CoV-2 están en la lista N: Desinfectantes para usar contra SARS-CoV-2 publicada por la Agencia protectora del medioambiente de los Estados Unidos EPA, al ser un virus muy simple es de muy fácil destrucción.
- El SARS-CoV-2 se destruye fácilmente con temperatura, una combinación de 72°C por 15 segundos es suficiente para una destrucción completa.

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Materiales, Responsables y Químicos	Procedimiento	Registros
Prueba de COVID 19 al personal del hotel	Asegurar que no hay casos entre los empleados asintomático. Detección temprana de un brote.	Frecuencia Una vez por mes.	Se subcontrata una prueba de COVID-19 a todo el personal 1 vez por mes, durante el tiempo que dure la crisis. En el caso de un positivo, la persona no podrá reintegrarse al trabajo e inmediatamente se comunicará con el #171. Se activa el protocolo de crisis por COVID POSITIVO, ANEXO 1.	CV-001: Registro de prueba de COVID-19. CV-002: personal en cerco epidemiológico.
		Materiales Análisis subcontratado de COVID19 Pruebas rápidas de COVID 19		
		Responsable Administrador		
		Químico Ninguno		

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
<p>Filtro sanitario en la entrada (en todas las entradas) al hotel para todas las personas que ingresen. (personal, pasajeros, proveedores , etc)</p>	<p>Revisar que las personas que ingresan al hotel no tienen síntomas COVID-19.</p> <p>Generar base de datos de todos los visitantes, para poder contactarlos en caso de requerirlo.</p>	<p>Frecuencia A cada ingreso al hotel.</p> <p>Materiales Equipo de temperatura IR, de aproximación.</p> <p>Computadora para registro de visitantes.</p> <p>Responsable Jefe de recepción</p> <p>Químico Gel desinfectante de manos en base a alcohol.</p> <p>Atomizadores de alcohol al 70% para desinfección de equipaje.</p>	<p>1.- Solo personas con mascarillas (ANEXO 3) podrán ingresar al hotel.</p> <p>2.- Las personas que esperan ingresar al hotel deberán mantener la distancia de acuerdo con las señales del piso.</p> <p>3.- El pasajero deberá desinfectar su equipaje realizando aspersion de amonio cuaternario sobre el tapete de césped artificial.</p> <p>4.- A la entrada del hotel hay un letrero con preguntas básicas, luego de las cuales hace una declaración SI o NO. <i>Si la respuesta a una o más preguntas es SI, aplasta un botón/timbre, para que personal de recepción o encargado del ingreso (con mascarilla, guantes y visor) atienda en el exterior del hotel.</i></p> <p>5.- A la entrada del hotel hay un de termómetro de aproximación. <i>En caso de señal roja se aplasta un botón/timbre, para que personal de recepción (con mascarilla, guantes y visor) atienda en el exterior del hotel.</i></p> <p>6.- Toda persona deberá registrar su ingreso al hotel usando las computadoras del lobby (nombre completo, número de teléfono y e-mail)</p>	<p>CV-003: registro diario del filtro sanitario: -Correcto funcionamiento o del termómetro -Registro de personas SI y Rojo.</p> <p>REGISTRO DIGITAL. - Personas ingresando.</p>

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
<p>Ingreso de mercadería a bodegas</p>	<p>Asegurar la no contaminación por personal externo ni por superficies de la mercadería entrante.</p>	<p>Frecuencia A cada recepción de mercadería.</p> <p>Materiales Equipo de nebulización.</p> <p>Responsable Bodeguero.</p> <p>Químico Amonio cuaternario a 200ppm. (2ml/l de SANIT 10)</p>	<p>1.- El proveedor solo podrá ingresar hasta la línea roja marcada en el piso del patio de maniobras y deberá tener la mascarilla puesta.</p> <p>2.- Solo se realizará compras de aquellos proveedores que tengan una política y procedimientos de prevención de COVID-19, comprobado mediante declaración de gerencia.</p> <p>3.- Antes del ingreso de la mercadería se realizará una desinfección por aspersion fina en el patio de maniobras sobre toda la mercadería.</p>	<p>Se registra en la factura o nota de entrega la aplicación del desinfectante.</p>

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
Desinfección continua ambiental y de superficies de áreas generales	Reducción de la carga viral infecciosa ambiental y eliminación del virus en superficies de contacto con la mano en todas las áreas comunes del hotel.	<p>Frecuencias Salones: antes del ingreso del grupo y al medio día.</p> <p>Áreas generales: a las 11:00 y a las 16:00.</p> <p>Materiales Equipo de nebulización para amonio cuaternario</p> <p>Atomizadores de alcohol y trapos.</p> <p>Responsable Personal de SSO de desinfección asignado.</p> <p>Químico Amonio cuaternario a 600ppm.</p> <p>Alcohol al 70%</p>	<p>1.- Aplicación por nebulización ambiental con amonio cuaternario a 600 ppm (6ml/l de SANIT 10)</p> <p>2.- Desinfección con alcohol al 70% de todas las superficies en las que entren en contacto con la mano (manijas, pasamanos, botones de elevador, comedor de personal, llaves de baños, etc.)</p>	<p>CV-004: Registro de desinfección.</p> <p>-Hora de desinfección general</p> <p>-Hora de desinfección de salones.</p>

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
Salud del personal	Estado de salud del personal durante la jornada laboral	Frecuencia Todos los días	1.- Todos los días a las 15:00 SSO realiza la toma de temperatura y la saturación de oxígeno <i>Si la temperatura es superior a 37°C y/o si la saturación de oxígeno es inferior a 95% se separa inmediatamente al trabajador y se lo refiere a una casa de salud.</i> Personal de SSO deberá trabajar con mascarilla N95, guantes, visor y se deberá desinfectar el equipo de saturación de oxígeno con alcohol al 70% luego de cada uso	CV-005: Registro de temperatura y saturación de oxígeno del personal.
		Materiales Termómetro de IR Equipo para medir saturación de oxígeno Aspersor de alcohol par desinfectar el equipo de saturación de oxígeno		
		Responsable Personal de SSO asignado		
		Químico Alcohol al 70%		

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
Prácticas de personal de cocina.	Evitar la contaminación entre los empleados de cocina	Frecuencia Continuamente	Adicionalmente a los requisitos contemplados en la resolución ARCSA 067 se incrementan los siguientes: 1.- Todo el personal deberá laborar usando mascarillas (ANEXO 3) y guantes. 2.- Se requiere lavado y desinfección de manos cada 2 horas, o cuando sea necesario de acuerdo con BPMs. 3.- Al inicio de operaciones del día, cada 2 horas se realizará una nebulización de amonio cuaternario a 200 ppm 4.- Al finalizar la limpieza del día se realizará una aspersion fina con ácido peracético en todas las superficies y equipos. 5.- Control diario de la dosificación de detergente y la temperatura de desinfección de la lavadora de platos	CV-003: registro diario de funcionamiento de la lavadora de platos
		Materiales Equipo de nebulización Mascarillas y guantes		
		Responsable Chef		
		Químicos Gel desinfectante de manos en base a alcohol Amonio Cuaternario a 200ppm Ácido peracético		

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
Prácticas del personal	Reducir el potencial de contaminación entre el personal y con los clientes.	Frecuencia Continuamente	1.- Todo el personal laborará con mascarillas TODO EL TIEMPO (ANEXO 3).	No requiere
		Materiales Mascarillas	2.- El personal de recepción utilizará además visores de protección.	
		Responsable Administrador	3.- Todo el personal deberá lavarse y desinfectarse las manos por lo menos cada dos horas y luego de comer pudiendo usar cualquier baño del hotel para el efecto.	
		Químicos Gel desinfectante de manos en base a alcohol	4.- La alimentación del personal se lo realizará manteniendo una separación de un metro entre cada persona. 5.- Se arreglarán los horarios del personal para minimizar la cantidad de personas por horario de alimentación. 6.- Procurar tener puestos fijos en el comedor para que las mismas personas se sienten juntas siempre y reducir el potencial cerco epidemiológico. 7.- Personal de ventas, contabilidad recibirán la alimentación en el puesto de trabajo. 8.- El personal de SSO trabajará con mascarilla N95 y visores de protección.	

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
Ama de llaves	Asegurar la correcta limpieza y desinfección de las habitaciones	Frecuencia: A cada arreglo de una Habitación.	1.- Realizar la limpieza conforme con el protocolo regular, usando mascarilla y guantes.	No requiere.
		Materiales: Equipo de nebulización para amonio cuaternario Atomizadores de alcohol y trapos.	2.- Desinfectar con alcohol al 70% todas las superficies que entren en contacto con la mano 3.- Las fundas antifuídos de almohadas se desinfectan con alcohol luego de cada uso de la habitación.	
		Responsable Ama de llaves	4.- Al iniciar y al finalizar la limpieza se realiza una nebulización de desinfectante amonio cuaternario a 600ppm	
		Químico Amonio cuaternario a 600ppm. Alcohol al 70%.	5.- Al terminar de arreglar la habitación, lavarse las manos. 6.- La mantelería sucia, ropa de cama y toallas no deben sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel. Usar ciclo de lavado con agua caliente 7.- Las fundas de basura se retiran completamente y se amarra con doble nudo, todas las fundas de habitaciones y otras áreas se colocan dentro de fundas grande y se disponen como basura general. Los basureros se desinfectan 2 veces por día.	

Medida a tomar	Objetivos	Frecuencia, Recursos y Materiales, Responsables y Químicos a usar	Procedimiento	Registros
<p>Practicas operativas con los clientes</p>	<p>Reducir el potencial de contaminación entre el personal y entre los clientes</p>	<p>Frecuencia A cada contacto</p> <p>Materiales Caja desinfectante UV. Manteles y servilletas de papel. Códigos QR para visualización de los menús electrónicos. Recipiente con alcohol para entrega – recepción de llaves de habitaciones</p> <p>Responsables Jefe de recepción Capitán</p> <p>Químicos Alcohol al 70%</p>	<p>1.- Los pagos con tarjetas se lo realiza haciendo que el cliente inserte la tarjeta en el terminal.</p> <p>2.- Pagos con efectivo se los recibe con guantes y el efectivo es desinfectado en la caja UV.</p> <p>3.- Las llaves magnéticas de las habitaciones se entregan y reciben desinfectadas con alcohol al 70%</p> <p>4.- Las mesas en el restaurante deberán tener una distancia mínima de 2,50 metros entre si, sin considerar sillas.</p> <p>5.- No se prestará servicio de Buffet.</p> <p>6.- Las mesas se atenderán con mantel desechable de papel y servilletas de papel.</p> <p>7.- Los menús se presentarán en formato digital ingresando con código QR por el teléfono celular o mediante un link. Los menús físicos se desinfectan luego de cada uso.</p> <p>8.- En servicio Room service se entregará la bandeja en el exterior de la habitación</p>	<p>No requiere</p>

ANEXO 1

PROCEDIMIENTO DE ACTUACION Y DESINFECCION DE INSTALACIONES EN CASO UN POSITIVO

1. Avisar a la autoridad (Ministerio de Salud, IESS)
2. Las instalaciones deben ser desinfectadas antes de volver a entrar.
 1. En caso de ser una habitación, bloquearla por tres días antes de ingresar a desinfectar.
 2. La basura debe ser manejada como desecho biológico peligroso.
 1. La basura debe ser introducida en el interior de otra funda roja y retirada a exteriores para la recolección por parte del gestor de desechos biológicos peligrosos.
3. El personal de limpieza y desinfección deberán estar protegido con los EPP adecuados. (mascarilla N95, traje impermeable, guantes, visor)
4. El proceso de limpieza y desinfección deberá realizarse con especial atención en baños, zonas comunes, lugar en el que se desempeñaba el afectado.
 1. Nebulización ambiental con amonio cuaternario a 600ppm
 2. Aspersión de alcohol en toda superficie que entre en contacto con la mano.
5. Evaluar cerco epidemiológico con la autoridad de salud, considerando:
 1. Visitantes registrados
 2. Sistema de registro de empleados
6. Tras la desinfección de las instalaciones, estas volverán a estar disponibles para su uso.
7. Todos los residuos

ANEXO 2: CARTELES NECESARIOS

PARA ENTRAR AL HOTEL

<p>Solo podrán ingresar personas con mascarilla en buen estado. Para esperar use las señales de distanciamiento del piso.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Desinfecte su equipaje 2. Responda el cuestionario, al responder SI a una o mas preguntas debe usar el timbre. 3. Acerque su mano al lector de temperatura, si la luz es roja favor timbrar. 4. Desinfectese las manos. 5. Ingrese en la computadora sus datos (nombre, teléfono móvil, e-mail). 6. Desinfectese las manos e ingrese al hotel.

PARA ENTRAR AL HOTEL

<p>Only people with a mask in good condition can enter. To wait use the floor spacing signs.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Disinfect your luggage. 2. Answer the questionnaire, when answering YES to one or more questions you must ring. 3. Put your hand close to the temperature reader, if the light is red, you must ring. 4. Disinfect your hands. 5. Enter your data (name, mobile phone, e-mail) on the computer. 6. Disinfect your hands and enter the hotel.

REGLAS DEL HOTEL

<ol style="list-style-type: none"> 1. USO DE MASCARILLA ES OBLIGATORIO EN TODAS LAS ÁREAS PÚBLICAS 2. No saludar ni mano ni con beso 3. Mantener la distancia física del resto de personas, todo el tiempo 4. Evite aglomeraciones 5. Tápese la boca al estornudar o toser 6. Evite tocarse la cara 7. Lávese las manos constantemente 8. Evite usar los elevadores. 9. Desinfecte el gimnasio luego de cada uso. 10. Use servicio a la habitación en lugar del restaurante.
--

HOTEL RULES

<ol style="list-style-type: none"> 1. MASK MUST BE WORN AT ALL TIMES IN PUBLIC AREAS. 2. Do not greet with a hand shake or a kiss. 3. Maintain physical distance from other people, at all times. 4. Avoid crowds. 5. Cover your mouth when sneezing or coughing. 6. Avoid touching your face. 7. Wash your hands constantly. 8. Avoid using elevators. 9. Disinfect the gymnasium after each use. 10. Use room service instead of the restaurant.
--

TIMBRE AQUÍ

EN CASO DE RESPONDER **SI** A CUALQUIERA DE ESTAS PREGUNTAS

RING HERE

IF YOU ANSWER **YES** TO ANY OF THESE QUESTIONS

¿Ha tomado o está tomando algún medicamento antiviral o antibiótico para algún proceso respiratorio en los últimos 14 días? In the last 14 days have you taken or are you taking any antiviral or antibiotic medication for any respiratory process?	SI YES	NO
¿Ha estado en contacto con personas expuestas a síntomas respiratorios infecciosos, como tos, fiebre? Have you been in contact with people exposed to infectious respiratory symptoms such as cough, fever?	SI YES	NO
¿En los últimos 14 días a recibido a un familiar de otro país con alto riesgo COVID-19? In the last 14 days, have you received a relative from another country with high COVID-19 risk?	SI YES	NO
¿Se siente con fiebre? / Do you feel feeverish?	SI YES	NO
¿Siente un cansancio inusual? / Do you feel unusual tiredness?	SI YES	NO
¿Está con tos seca? / Do you have dry cough?	SI YES	NO
¿Tiene dolores o molestias corporales? / Do you have body aches or pains?	SI YES	NO
¿Presenta congestión nasal o abundante secreción nasal? / You have a stuffy nose or a runny nose?	SI YES	NO
¿Le duele la garganta? / Does your throat hurts ?	SI YES	NO
¿Tiene dificultad percibiendo olores o sabores? / Do you have difficulty perceiving odors or flavors?	SI YES	NO
¿Tiene diarrea? / Do you have diarrhea?	SI YES	NO

Usted está siendo filmado / You are being filmed

ANEXO 3.- USO CORRECTO DE MASCARILLAS

Las mascarillas no deben llevarse al cuello, tampoco se recomienda sacarla o guardarla en el bolsillo o en cualquier otro lugar para volver a ponérsela más tarde. El uso de mascarilla deberá ir siempre asociado al seguimiento estricto de las medidas generales de higiene descritas a continuación:

- SE REQUIERE EL USO DE MASCARILLAS A TODAS LAS PERSONAS EN ÁREAS COMUNES.
- Antes de ponerse una mascarilla hay que lavarse bien las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel.
- Cubrir la boca y la nariz con la mascarilla y evitar que haya huecos entre la cara y la mascarilla.
- Evitar tocar la mascarilla con las manos mientras se lleva puesta y si se hace lavarse bien las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel.
- Desechar la mascarilla cuando esté húmeda y evitar reutilizar las mascarillas de un solo uso. Las mascarillas quirúrgicas son de un solo uso. Deberán reemplazarse luego de ingerir alimentos.
- Quitarse la mascarilla por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal, desecharla en un cubo cerrado y lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel.
- En el caso de mascarillas higiénicas reutilizables, éstas se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.
- La distancia de seguridad y el lavado de manos con agua y jabón o soluciones hidroalcohólicas son de enorme importancia.
- Las mascarillas y guantes deberán ser desechados en basureros con tapas de pié.

CV-001: Registro de prueba de COVID-19 de los empleados.

MES: _____ AÑO: 2020

Número	Día de toma de muestra	Nombre del empleado	Laboratorio	Número certificado	Resultado	
					+VO	-VO
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Nombre y firma responsable

CV-002: Registro de temperatura y saturación de oxígeno del personal.

MES: _____ AÑO: 2020

Nombre del empleado en cerco epidemiológico	Fecha de Cuarentena	Fecha programada de retorno	Fecha real de retorno	OBSERVACIONES

Nombre y firma responsable

CV-003: Registro general COVID-19

DIA: _____ MES: _____ AÑO: 2020

Actividades de revisión diaria

MEDIDA	QUE	SI - NO	FIRMA
Revisión del correcto funcionamiento del termómetro	Ver que se enciende una luz roja, cuando la temperatura es diferente a la corporal normal		
Correcto funcionamiento de la lavadora de platos	Funciona el dosificador de detergente, sube la temperatura a mas de 75° C		
Letreros	Ver que los letreros permanezcan en su sitio y estén legibles. Los timbres de check in funcionan		
Computadora de recepción	Comprobar el correcto funcionamiento de la computadora		
Stock de materiales	Revisar el stock en bodega para garantizar por lo menos 1 semana de materiales necesarios. 1.- Mínimo 200 tapabocas. 2.- Mínimo 200 guantes. 3.- 5 litros de amonio cuaternario sin diluir 4.- 20 litros de alcohol al 70% 5.- 20 litros de alcohol en gel 6.- 10 litros de ácido per oxiacético sin diluir.		

Comentarios y acciones tomadas para corregir una desviación

Firma responsable

