

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



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



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

Nombre del
Protocolo

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, atracadero 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 Termas. Sector Turismo

Nombre del
Protocolo

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 10-6	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





MIENTRAS
TODOS, NO SE
ALEJE DEL WORK
BY CLAMCO

WOK EXPO | TICKET TIME: 8-12 MINUTOS

CELEBRAR

CURIOSO
GENUINO
INDEFALGENTE
SERVICIAL
VIBRANTE

DISNTACIMIENTO SOCIAL 1.8 m

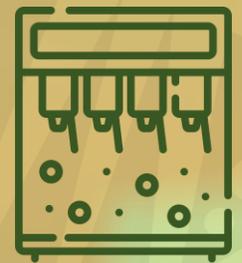


ARTICULOS PERSONALES

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 ante ingresar al restaurante si 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 limpieza 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 la 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



Canje de puntos
Cuotas 0% intereses

COMBO FAMILIAR MUNCH
\$29.99

- 1 Pizza
- 1 Pizza mediana
- 3 Bebidas
- 1 Chewy bread

TOKENS
10

MENUS DIGITALES





PROCTECTOR FACIAL

DISTANCIAMIENTO SOCIAL Y BURBUJAS SOCIALES





BUFETES Y BARRAS DE ENSALADAS

BARRAS DE SODAS Y BARES



MAQUINAS DE BEBIDAS Y UTENCILIOS



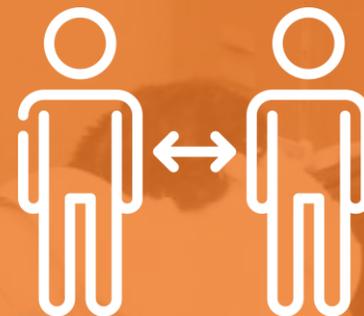


ZONAS DE JUEGOS

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 DESINFECTECTAR SU
BOLSO



HIGIENE DE OPERADORES



LIMPIEZA FRECUENTA Y DIARIA



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



A photograph of two men in a kitchen or food service environment. The man in the foreground, wearing a dark blue long-sleeved shirt, is leaning over a stainless steel counter and writing in a notebook with a yellow pencil. The man in the background, wearing a white chef's coat, is leaning forward and looking at the notebook. On the counter, there are several clear plastic containers filled with food, likely pasta or noodles. The background shows kitchen shelves with various items, including stacks of plates and bowls.

INSPECCIÓN GENERAL



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 reflections are visible on the surface. The container is placed on a light-colored wooden table. The background shows a blue wall with vertical lines.

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE
ARTICULOS**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON EQUIPOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MANUAL





LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTENEDORES

Pendientes de Sanitiza
STOP

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**

A close-up photograph of a person wearing extensive personal protective equipment (PPE). The person is wearing a grey hairnet, a clear face shield with a black strap, and a white surgical mask. The background is a plain, light-colored wall with a light switch visible on the right side.

EQUIPO PROTECCIÓN PERSONAL FIJO Y ESTABLE

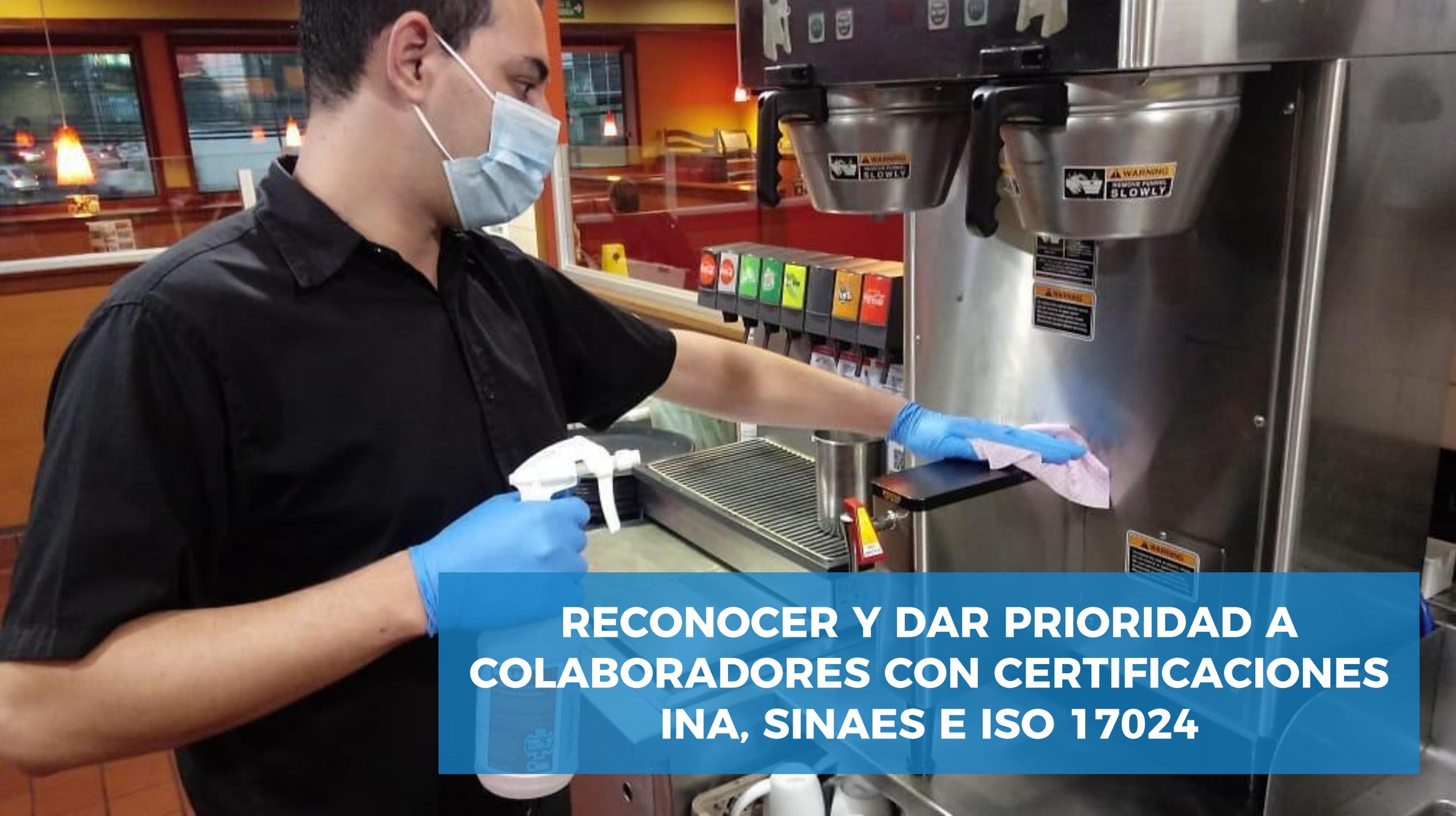


NO USAR PROTECCIÓN FACIAL

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



COSTA RICA
GOBIERNO DEL BIENESTAR
2018 - 2022

Ministerio de Salud
Costa Rica



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



6 Quedate en casa



ESTÁ EN TUS MANOS
CR contra el COVID-19

INFORMATE PRIMERO
POR MEDIOS OFICIALES
DEL MINISTERIO DE SALUD

VISITA WWW.MINISTERIODESALUD.GC.CR

¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Ministerio de Salud
Costa Rica



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 llaves



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



A stylized graphic in the top left corner featuring a large semi-circle at the top, with several triangles of varying sizes and orientations below it. Some triangles contain small circles, resembling a sun or a decorative pattern.

Para consultas y sugerencias:

protocolos@ict.go.cr