



PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN
COMEDORES "RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN"

PREVENCIÓN DE RIESGOS

VERSIÓN: 1

FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021

PÁGINA 1 DE 12

Preparado por:

Evelyn Aly G.
Asesor en Prevención de Riesgo

Revisado y aprobado por:

Adrián Marcelo Bacian López
Gerente y Representante Legal

**PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES
Residencial Restorant Bacian**

1. Objetivos
2. Alcance
3. Capacitación del personal
4. Responsabilidades
5. Recursos
6. Metodología
7. Riesgo de la Operación y Medidas de Control de Riesgo
8. Registros

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 2 DE 12

1. Objetivos

El objetivo del protocolo, es dar pautas que permitan realizar de manera segura y correcta el uso y proceso de desinfección del área de comedores.

2. Alcance

Es aplicable a todo el equipo de trabajo y clientes que utilice los comedores.

3. Capacitación del Personal

Los trabajadores que utilicen el comedor y encargados de realizar la desinfección del área, deben ser capacitados en los siguientes temas:

- Registro y difusión del presente protocolo.
- Difusión de charla de desinfección de espacios.
- Dilución correcta del cloro y peligros asociados.
- Correcto uso del EPP
- Uso de comedores por contingencia covid-19
- Uso de atomizadores

4. Responsabilidades

4.1 Empleador

El empleador es responsable de entregar todos los recursos y los medios que permitan que este procedimiento se ejecute en su totalidad, verificando su fiel cumplimiento para evitar el contagio por coronavirus.

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 3 DE 12

4.2 Trabajadores del Área

Son responsables de conocer y aplicar de forma integral el presente protocolo. Si no queda claro el total o parte del contenido lo deberá comunicar a su jefe directo para que este lo re instruya.

4.3 Experto en Prevención de Riesgos

Es responsable de verificar que el presente protocolo se comunique en un lenguaje adecuado, de manera tal que el protocolo sea comprendido por todos los que participan en el trabajo. Además, asesorara en la línea de mando en todos aquellos temas o variables de operación con riesgos que surjan cuando se ejecute las actividades.

5. Recursos

5.1 Elementos de Protección Personal

- Ropa de trabajo
- Guantes desechables
- Mascarillas desechables
- Careta facial
- Traje de papel de cuerpo completo desechable

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 4 DE 12

6. Metodología

6.1 Actividades que debe realizar el garzón para la prevención de contagio y desinfección del área.

Antes de entrar al recinto el trabajador debe hacer lo siguiente:

- Pasar por el túnel sanitizador
- Toma de temperatura y registro en formato de Control de Acceso
- Utilizar el desinfectante que se encuentra en portería de acceso y recambia su mascarilla.
- Previo al ingreso el trabajador deberá cambiar su ropa personal por la de trabajo, esto incluye (quitar accesorios de manos, cuello y muñecas).
- El personal debe realizar una limpieza y mantener el orden e higiene extrema del área comedor.
- Lavado de manos antes de manipular bandejas y utensilios de comedor, cada 30 minutos el lavado frecuente de manos en el lugar de trabajo.
- También deberá llenar el formulario de control del lavado de manos.
- Debe utilizar obligatoriamente guantes, mascarilla y careta.
- Inspeccionar sus Elementos de Protección Personal, los cuales deben estar en buen estado. (mascarilla, guantes y careta).

En lugar de trabajo y durante el servicio:

- Inspeccionar el comedor y verificar de forma diaria su buen estado.
- Informar de manera inmediata a la jefatura, las condiciones, ya sea, por mal uso, desgaste o mal estado.

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 5 DE 12

- Debe verificar que la señalética se encuentre en buen estado e indiquen lo relacionado por la contingencia COVID-19.
- Recomienda a los clientes que laven sus manos o en su defecto apliquen alcohol (alcohol gel a la entrada y salida del comedor).
- Recomienda al comensal portar en todo momento su mascarilla, esta se puede retirar en el momento que se encuentre ubicado en su cubículo y se prepara a desayunar o almorzar procurando de que la mascarilla no quede sobre la mesa. Aplica también para el personal.
- Recomienda a los clientes guardar sus mascarillas en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en las mesas. Aplica también para el personal.
- El garzón debe servir el desayuno directamente en las mesas del comedor debidamente distanciadas respetando el distanciamiento social.
- Debe velar el cumplimiento del aforo máximo del comedor.
- Después de cada servicio, se realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras de alcohol gel, manillas de puertas, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos, siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- Para retirar los residuos dejados por el comensal en la mesa, se dispondrá de una bandeja especial para el retiro, para luego tirar los restos en el basurero de solidos desechables.
- Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizará correctamente.
- Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.
- La atención de público general se verá condicionado de acuerdo a la Resolución Exenta N°591 y las que la modifican, los restaurantes, cafés y otros lugares análogos podrán reabrir en las siguientes etapas y condiciones:



PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN
COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”

PREVENCIÓN DE RIESGOS

VERSIÓN: 1

FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021

PÁGINA 6 DE 12

Paso	Condiciones
Paso 1 Cuarentena	Prohibición de atención a público, solo se permite delivery.
Paso 2 Transición	Atención exclusiva en espacios abiertos guardando una distancia mínima de 2 metros lineales entre mesas (medidos desde sus bordes) y un máximo de 4 personas por mesa. Aplicado para público general.
Paso 3 Preparación	Atención en espacios abiertos y cerrados con ventilación adecuada y permanente, guardando una distancia mínima de 2 metros lineales entre mesas (medidos desde sus bordes) y un máximo de 6 personas por mesa.
Paso 4 Apertura Inicial	Atención en espacios abiertos y cerrados con ventilación adecuada y permanente, guardando una distancia mínima de 2 metros lineales entre mesas (medidos desde su borde) y un máximo de 6 personas por mesa.
Paso 5 Apertura avanzada	Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, hasta un 75% de su capacidad.

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 7 DE 14

6.2 De las actividades de Correcta Desinfección

- El uso de elementos de protección personal mencionados en el punto 5.1 son de carácter obligatorios, el trabajador debe verificar el buen estado y solicitar reposición cuando evidencie que están en mal estado.
- La manipulación de cloro u otros elementos de desinfección debe ser utilizado con los elementos de protección personal.
- El cloro comercial debe ser diluido: ejemplo, añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua en un recipiente rociador.
- Para la desinfección con pulverizador:
 - ✓ Abrir la tapa de la bomba pulverizadora.
 - ✓ Debe girar la tapa en el sentido contrario del reloj.
 - ✓ Debe llenar con amonio cuaternario, nunca sobrepase la marca señalada.
 - ✓ Debe cerrar la bomba pulverizadora girando la tapa en el recipiente, recuerde girar en el sentido del reloj.
 - ✓ Con su mano hábil debe aplicar la fuerza hasta que la tapa deje de girar.
 - ✓ Accione la manivela de arriba hacia abajo para generar presión en la bomba.
 - ✓ Deje de bombear cuando la manivela ofrezca resistencia.
 - ✓ Calibre el aspersor para que genere una neblina, no debe arrojar un chorro de solución de amonio cuaternario.
 - ✓ Una vez calibrado proceda con la desinfección del recinto del comedor.
 - ✓ Nunca deje con presión el pulverizador al terminar la jornada.
- Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies por medio de un paño húmedo realizando fricción sobre la superficie.
- Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, en este caso se utilizará cloro de tipo comercial por ende la solución debe ser diluido ejemplo: añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua en un recipiente rociador.
- Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse utilizando los productos anteriormente señalados. Solución de cloro.

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 8 DE 12

- Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como los siguientes:

- ❖ Comedor:

- Pantallas divisoras de ambientes
- Mesas
- Sillas
- Ventanas
- Paredes
- Puertas

- Manillas de puertas
- Adornos de pared
- Televisor
- Extintores
- Mobiliario del comedor
- Superficie de apoyo
- Piso
- Estufa
- Dispensador de alcohol gel y toalla nova
- Basureros

- ❖ Baños:

- Inodoro
- Lavamanos
- Espejos
- Pasamanos
- Manillas de puertas
- Dispensadores de jabón, de toalla nova y de confort
- Paredes
- Piso
- Ventanillas
- Basureros

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 9 DE 12

- ❖ Exterior:
 - Cámara de sanitización
 - Dispensador de alcohol gel
 - Tomador de temperatura
 - Basureros

- Todos los procesos de desinfección deben quedar registrado en el respectivo formato de control de desinfección en comedor.

6.3 Manipulación de Basura

- Los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables se podrán eliminar como residuos sólidos.
- Utilice guantes para retirar la bolsa de basura para manipular y desechar los residuos en basureros fuera del recinto.
- En caso de usar guantes desechables evite tocar manos desnudas, la cara, aplica también para el retiro de EPP desechables.
- Lávese las manos luego de botar la basura.



PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN
COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”

PREVENCIÓN DE RIESGOS

VERSIÓN: 1

FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021

PÁGINA 10 DE 12

7. Riesgo de la Operación y Medidas de Control de Riesgo

Etapa	Riesgo	Consecuencia	Medida Preventiva	Responsable
Uso y desinfección en comedor	Contacto estrecho	Contagio COVID-	<p>Distanciamiento social por medio de separadores, lo que garantiza que se mantendrá el distanciamiento como mínimo de un metro.</p> <p>Desinfección de las instalaciones con amonio cuaternario según Protocolo de Desinfección.</p> <p>Señalizar la cantidad máxima de personas que pueden utilizar de forma simultánea los comedores.</p> <p>Difundir las normativas de uso de los comedores.</p> <p>Dejar registro de las desinfecciones realizadas de forma diaria.</p> <p>Desinfección de manos en el acceso (Ingreso y salida) de los comedores.</p> <p>Utilizar servicios desechables.</p> <p>No modifique ni dañe los sistemas que garantizan el distanciamiento social.</p> <p>Respete las indicaciones emitidas por el responsable del comedor.</p> <p>Respete las indicaciones publicadas en el comedor.</p> <p>Participe de las capacitaciones programadas por la Empresa.</p>	Trabajadores, comensales.



PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”

PREVENCIÓN DE RIESGOS

VERSIÓN: 1

FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021

PÁGINA 11 DE 12

	Caídas mismo nivel	Golpes	<p>No corra.</p> <p>Mantenga el orden y aseo en el comedor.</p> <p>Respete siempre el distanciamiento social.</p> <p>No se pare sobre la banca.</p>	Trabajadores, comensales.
	Contacto con cloro	Intoxicaciones, dermatitis, irritaciones dérmicas, en ojos y vías respiratorias.	<p>Manipule el cloro con todos sus EPP, los que están señalados en este procedimiento.</p> <p>Manipule el cloro en espacios ventilados.</p> <p>Sólo manipule cloro comercial.</p> <p>No aumente la concentración de cloro en la solución.</p> <p>Señale los contenedores de solución de cloro, “Solución para Desinfectar, Cloro”.</p> <p>Nunca deje las bombas pulverizadoras con presión.</p>	Trabajador

	PROTOCOLO DE USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COMEDORES “RESIDENCIAL RESTORANT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 12 DE 12

8. Registros

Deberá registrar las siguientes charlas al personal a este documento:

- ✓ Presentación y capacitación del Protocolo de uso, limpieza y desinfección en comedores.
- ✓ Y correcta desinfección de espacios del comedor, dilución del cloro, correcto uso de EPP, utilización de atomizador manual y riesgos asociados.