



## CHECK LIST DE CRITERIOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA REAPERTURA Y REACTIVACIÓN DEL SERVICIO DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

**Base normativa:** Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por Covid-19.

**Publicación:** Ministerio de Turismo del Ecuador

**Alcance:** Todos los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías

### 1. Colaboradores

1	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
1.1	¿Se ha evaluado y monitoreado el estado de salud de sus trabajadores diariamente a través de la toma de temperatura y su registro?				
1.2	¿Se ha identificado al personal que presentan sintomatologías que pudiera estar asociada con COVID-19 y se ha documentado?				
1.3	¿Se ha registrado a los colaboradores que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo?				
1.4	¿Se cuenta con protocolos de ingreso y salida del personal del establecimiento?				
1.5	¿El establecimiento ha registrado durante el ingreso laboral, información de la salud de los trabajadores, y medios de desplazamiento?				
1.6	¿Se promueve los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento?				Infografías para área de personal
1.7	¿Se ha informado al personal la necesidad de desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc?				
1.8	¿Se ha compartido al personal, a través de medios digitales de comunicación, el manual de protocolos de bioseguridad, emitido por los organismos competentes?				
1.9	¿Se ha definido horarios de trabajo para el personal, con el objetivo de evitar aglomeraciones				





1.10	¿Se ha identificado funciones y actividades para el desarrollo de Teletrabajo?				
1.11	¿Se facilita protección de cabello para el personal que lo requiera?				

## 2. Equipos y espacios de Protección Personal

2	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
2.1	¿ Se ha proporcionado al personal de mascarilla durante la jornada laboral (se excluye el respirador N95 ya que están contempladas para uso de personal sanitario), protectores faciales, lentes u otros según el riesgo al que se encuentre expuesto el trabajador				
2.2	¿El área de personal cuenta con contenedores de gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso?				
2.3	¿El personal que brinda el servicio a domicilio, cuenta con gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso, para su uso durante la entrega del servicio?				
2.4	¿El vehículo o motorizado destinado para la entrega a domicilio, cuenta con protocolo de desinfección, para la recepción y entrega de productos?				
2.5	¿Se ha identificado, el área de personal para la custodia de objetos personales, con protocolos de desinfección y seguridad?				Se sugiere utilizar tachos o fundas de basura de color rojo para este fin.
2.6	¿Existe contenedores para el almacenamiento de uniformes para su desinfección?				
2.7	¿La empresa cuenta con un área destinada con contenedores con tapa, para desechar mascarillas y guantes, garantizando el protocolo de bioseguridad?				
2.8	El área de lavado de manos para empleados cuenta con los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos				
2.9	Se visualiza los números de emergencia 911 y 171, en puntos estratégicos del establecimiento.				





### 3. Ingreso de Clientes al establecimiento (No es de cumplimiento obligatorio)

3	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
3.1	¿Se ha implementado herramientas manuales o mecánicas de desinfección de calzado y vestuario, así como la toma de temperatura de los clientes que ingresan al establecimiento?				
3.2	¿Se visualiza las recomendaciones de bioseguridad, políticas y horarios para la atención al cliente en el establecimiento?				

### 4. Atención al Cliente

4	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
4.1	¿Se aplica los horarios de atención establecidos por el COE Nacional?				
4.2	¿Se ha implementado mecanismos de atención al cliente tales como: vía telefónica, páginas web y aplicaciones celulares u otros medios tecnológicos para servicio a domicilio?				
4.3	El establecimiento ubica señalética y/o infografía que indique la distancia entre el personal y usuarios, así como recomendaciones de bioseguridad.				
4.4	Se evidencia por parte del personal de atención al cliente, el uso de los siguientes equipos de protección personal: mascarillas (obligatorio), protectores faciales, lentes u otros según el riesgo al que se encuentre expuesto el trabajador.				Especifique:
4.5	Se ha implementado acciones para la determinación del aforo máximo que deberá cumplir con el requisito de distancia interpersonal, en función de los criterios de los organismos de control.				
4.6	Se ha implementado herramientas virtuales para la publicación del menú, describiendo: costo, especificaciones del plato y tiempo de entrega.				
4.7	En caso de facilitar el menú impreso, este cuenta con protección para su manipulación y área para su desinfección y almacenamiento.				
4.8	Se identificado acciones para la entrega de pedidos, en cumplimiento con el requisito de				





	distancia interpersonal.				
4.9	Se mantiene la ventilación natural en los ambientes de atención al cliente para asegurar la renovación del aire.				
4.10	Se evidencia la colocación de contenedores de gel o alcohol antibacterial (70%) de fácil acceso para el uso del cliente				
4.11	El área de lavado de manos para clientes cuenta con los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos				

### 5. Medios de pago de consumo de servicios o productos

5	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
5.1	¿Se ha implementado medios de pago electrónicos, evitando el pago con dinero en efectivo?				
5.2	¿Se solicita a los usuarios facilitar la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto y manteniendo distancia entre el personal del local y el cliente?				
5.3	¿Se facilita un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso?				
5.4	¿Se facilita la entrega de factura electrónica al cliente?				
5.5	En caso de pago en efectivo: ¿Se asignado un contenedor apropiado para el resguardo del dinero en efectivo, para su desinfección y posterior almacenamiento?				
5.6	Se facilita el uso de gel o alcohol antibacterial (70%), para personal de atención al cliente y caja.				

### 6. Limpieza y desinfección de instalaciones y utensilios

6	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
6.1	¿Se ha definido procedimientos de limpieza de salón, baños, cocina, área de empleados, etc., con horarios y frecuencias, con sus respectivos registros relacionados, como garantía del				





	cumplimiento?				
6.2	¿Se aplica el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño e implementos de higiene?				
6.3	¿Se ha asignado un lugar para el lavado y desinfección de paños e insumos de limpieza; así como también un lugar destinado para su almacenamiento?				
6.4	¿Se realiza la desinfección diaria de los vehículos utilizados para el transporte y distribución de alimentos y quien lo realiza utiliza la vestimenta que cumpla con las medidas de bioseguridad y se asigna implementos de limpieza con este fin?				
6.5	¿Se cuenta con un procedimiento y registro de limpieza – desinfección del área de atención al cliente, así como la persona asignada para realizarlo en frecuencias recomendadas por los organismos de control?				
6.6	¿Se ha levantado procedimientos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería, basados en protocolos de los organismos de control?				
6.7	¿Se realiza el cambio frecuente de mantelería, para su lavado y desinfección según lo dispuesto en los protocolos de los organismos de control y se asigna un sitio para su almacenamiento?				
6.8	¿En caso de utilizar mantelería/ individuales desechable o plástica, el personal de limpieza, tienen conocimiento que se debe desinfectar o eliminarse después de cada uso?				

## 7. Manejo de desechos

7	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
7.1	¿El establecimiento cuenta con tachos de basura con tapa y preferiblemente con pedal de apertura en; baños, cocina, área de atención al cliente, etc?				
7.2	¿Se cuenta con un tacho de basura plenamente identificado, para el desecho de guantes, pañuelos, mascarillas?				Se sugiere que para los desechos de guantes y mascarillas se utilice, tacho o funda de basura de color rojo





7.3	¿Se ha identificado un área de almacenamiento de tachos o contenedores de desechos, adecuado y seguro, fuera del alcance de los niños y mascotas, en un tiempo no menor a 72 horas?				
7.4	¿El personal destinado a la recolección de desechos y su despacho a los contenedores de recolección, tiene conocimiento de los protocolos de manejo de desechos, según lo recomendado por el documento oficial emitido por los organismos competentes?				

## 8. Proveedores y abastecimiento

8	Criterio	Cumple	No Cumple	N.A	Observaciones
8.1	¿El establecimiento ha designado la (s) persona (s), para el contacto con proveedores o abastecimiento externo, la cual cuenta con su equipo de protección personal de bioseguridad?				
8.2	¿Se ha definido un área de almacenamiento de productos de abastecimiento, para su lavado y desinfección, previo a su ingreso a las áreas de bodega y preparación?				Se sugiere que en la recepción de producto se utilice contenedores adecuados para la manipulación de productos de abastecimiento.
8.3	En el área de abastecimiento se cuenta con dispensadores de alcohol al 70%				
8.4	¿El personal asignado para atender el abastecimiento, tiene conocimiento de los protocolos de salida e ingreso del establecimiento para cumplir con la actividad asignada?				
8.5	¿Se procede a la desinfección del vehículo y proveedor, previo al ingreso al área de abastecimiento del establecimiento?				
8.6	¿Se toma la temperatura de los proveedores que asisten al establecimiento, como una medida de bioseguridad?				

