

# RESOLUCIÓN 1050 del 26 de junio de 2020

Preguntas frecuentes



## **PREGUNTAS Y RESPUESTAS**

### **RESOLUCIÓN 1050 del 26 de junio de 2020**

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de "entrega para llevar"; para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562), así como el protocolo de bioseguridad en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619) dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior.

#### **1. ¿Cuál es el objeto de la resolución 1050 de 2020?**

R/ Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que se deben adoptar en el servicio de "entrega para llevar", para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611), clase ésta referida únicamente a la prestación del servicio de "entrega para llevar", y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio; expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562), y de servicio dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio del Interior, en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613), y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619).

#### **2. ¿Qué medidas locativas deben desarrollar los servicios de expendio de alimentos a los que le aplica la resolución 1050 de 2020?**

R/

- Señalar el área de parqueo, de forma tal que exista espacio suficiente entre los vehículos de los clientes.

- Disponer de manera permanente de alcohol glicerinado mínimo al 60% en la caja y la zona de entrega para la limpieza de manos de los clientes y trabajadores.
- Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe la toma de temperatura, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.
- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido y pago y entrega de productos, conservando las distancias de dos (2) metros.
- Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción de trabajo en las que los empleados deberán conservar una distancia de dos metros entre sí. En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia, como áreas de cocina o centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los Elementos de Protección Personal - EPP.
- Promover el pago de servicio a través de los medios virtuales dispuestos para este fin.

### **3. ¿Qué medidas de mantenimiento y desinfección deben aplicar los servicios de expendio de alimentos a los que le aplica la resolución 1050 de 2020?**

R/

- Realizar la desinfección total del inmueble como mínimo una vez a la semana, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que conforman el establecimiento.
- Establecer protocolos de desinfección y limpieza con productos con actividad virucida, que refuercen el proceso de desinfección total del inmueble, en el área de cocinas, superficies de trabajo, contacto común y superficies del mobiliario de cocina, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.
- Los utensilios de cocina deben limpiarse y desinfectarse de forma posterior a cada uso. Contemplar dentro de dichos protocolos limpieza y desinfección de hornos, estufas y campanas extractoras, así como de elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.
- La higienización de utensilios deberá obedecer a un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y

microorganismos. Este proceso podrá realizarse de forma manual o a través de equipos de lavavajillas que permiten la termo desinfección.

- En caso de que el lavado sea manual, se debe utilizar detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, aclarando posteriormente con abundante agua limpia. Secar los ítems al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.
- Separar los utensilios sucios a higienizar de los ya higienizados. Estos últimos, además, deberán almacenarse en un área diferente a la zona de higienización.
- Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes y superficies de trabajo y contacto común, incluido el comedor de empleados, actividades que deberán realizarse cada vez que dichas zonas sean utilizadas o, en todo caso, cada tres horas.
- Garantizar que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora, durante el periodo de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.
- Hacer uso, en la medida de lo posible, de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado.
- No deben utilizarse tapetes atrapa mugre, ya que contribuyen a la acumulación de virus y bacterias.
- Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.
- Realizar los procedimientos de mantenimiento y desinfección con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias.
- Estos productos deben emplearse conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.
- Realizar desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes, servicio que deberá ser prestado por empresas autorizadas por las secretarías de salud, que cuenten con un protocolo de servicio específico para COVID-19.

#### **4. ¿Cómo debe realizarse la manipulación de insumos y productos en los servicios de expendio de alimentos a los que le aplica la resolución 1050 de 2020?**

R/

- Los vehículos para domicilios y/o proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecidas en la Resolución 666 de 2020, emanada de este Ministerio. No se debe almacenar el producto directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y envases del producto, también deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección.
- Asegurar la disposición de alcohol glicerinado mínimo al 60% en el ingreso a las instalaciones del establecimiento para los proveedores, clientes y aliados, el cual debe ser utilizado antes de cada entrega de producto, después de su retiro, y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.
- El recibo de los insumos debe hacerse en la puerta del establecimiento, manteniendo una distancia mínima de dos (2) metros. Antes de la verificación, el receptor de los insumos deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos. No debe permitirse el ingreso de personas extrañas a la despensa, ni a las zonas de preparación. Cuando la necesidad lo exija, dicho recibo y cargue de productos deberá efectuarse en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. En tal evento, los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.
- Al iniciar y finalizar la entrega de insumas y productos, se hará desinfección de ambiente e higienización de la zona donde se realizó el recibo o despacho.
- El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de estos.
- Limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante tales como cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, etc., y en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.
- Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción. Todo pedido llevará doble bolsa y estará debidamente sellado para garantizar su protección.

- Limitar el uso de dispensadores de líquidos y desinfectar las manijas o mangueras frecuentemente.

**5. ¿Cómo debe realizarse la interacción de los trabajadores dentro de los servicios de expendio de alimentos a los que le aplica la resolución 1050 de 2020?**

- Realizar el lavado de manos con agua y jabón, antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos, al cambiar de actividad o de zona de trabajo.
- Mantener distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y quienes tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.
- Cambiar el tapabocas cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos cambiándolos cada vez que se perforan o rompan.
- Los trabajadores deberán reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos, cuando sea pertinente.
- Utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante para la limpieza de superficies y solo recurrir a la aspersion para distribuir el producto, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación durante el tiempo requerido.
- Se deberán descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.
- Limpiar los medios de pago electrónicos, esto es, tarjetas y datáfonos con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.

**6. ¿Cómo debe realizarse la interacción de los trabajadores de los servicios de expendio de alimentos a los que le aplica la resolución 1050 de 2020 en los tiempos de alimentación?**

R/

- Guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.

- En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, deberá ser cambiado por uno nuevo. Se deberá efectuar el lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- Favorecer la ubicación en zigzag del comedor de los trabajadores para minimizar el contacto frente a frente.

**7. ¿Cómo debe realizarse la organización laboral de los trabajadores de los servicios de expendio de alimentos a los que le aplica la resolución 1050 de 2020?**

R/

- Efectuar un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades según el número de trabajadores con que cuente el establecimiento, teniendo en cuenta las medidas adoptadas sobre el particular por el Gobierno Nacional y por las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.
- Establecer, en la medida de lo posible, un orden de ingreso al establecimiento por parte de los trabajadores, de manera que se eviten las aglomeraciones y se reduzcan al máximo los contactos entre personas.
- Contar con el menor número de participantes posible en las reuniones de cambio de turno y procurar realizar las entregas de los turnos usando mecanismos digitales.
- Organizar tiempos de descanso y turnos de alimentación para los trabajadores de forma escalonada, asegurando siempre el distanciamiento de dos (2) metros entre cada persona.
- Limitar las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como cafeterías, zonas de descanso y zonas de circulación.
- Evitar el intercambio de utensilios entre el personal de cocina. En caso de ser estrictamente necesario, se deberá ejecutar un protocolo de limpieza y desinfección.
- Prohibir la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.

**8. ¿Cómo debe realizarse la interacción con proveedores, clientes y aliados para los servicios de expendio de alimentos a los que le aplica la resolución 1050 de 2020?**

R/

- Establecer un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores, con miras a evitar que concurren al mismo tiempo varios de ellos.
- Mantener una distancia personal mínima de dos (2) metros al recibo de los insumos y productos, al igual que en la interacción con clientes, aliados, etc.
- Restringir los alimentos en modalidad de autoservicio, al igual que elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar, sal, etc.
- Eliminar la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.
- Mantener en recipientes o envases protegidos del ambiente los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, empacados de forma individual y sellada hasta que sean entregados al cliente en el servicio para llevar.
- Eliminar el uso de carta o menú físico, cambiando lo por el de pantallas, tableros o carteleras, publicación en aplicaciones, páginas web o el uso de códigos QR.
- Anotar los pedidos de modo que el personal de cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, se podrán utilizar medios físicos o electrónicos, en este último caso, se deberá desinfectar el mecanismo de registro después de cada uso.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc., de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- Eliminar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- Eliminar el servicio de mesas y sillas incluso si es para esperar realizar el pedido o mientras espera la entrega de los productos. Disponer de un protocolo de pago sin contacto mano a mano utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir. Los medios de pago electrónicos se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.
- Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los establecimientos. Generar un mecanismo para evitar esperas innecesarias al momento del pedido y recogida del producto.

- Utilizar una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos evitando hacerlo mano a mano. Se puede hacer uso de llamadores o avisadores con el fin de informar al cliente que su pedido está listo. Dichos elementos deberán ser limpiados después de cada uso.
- Los establecimientos podrán atender directamente a los clientes a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos o entrega de productos, mediante un protocolo sin contacto. En los restaurantes con espacio de parqueo, esta zona deberá habilitarse para la prestación de este servicio.
- La entrega de alimentos mediante servicio al vehículo estará a cargo de personal exclusivo que contará con dotación y no podrá ingresar a las zonas de preparación.
- En caso de expendio por autoservicio de comidas preparadas, los clientes se deberán mantener a mínimo dos (2) metros de la comida. Adicionalmente, los alimentos deberán permanecer cubiertos o tapados y una sola persona será responsable de servir la orden al cliente utilizando una bandeja, superficie intermedia o un método que evite el contacto.
- Eliminar la entrega de información o publicidad impresa.
- Restringir labores de mantenimiento y de otros servicios con personal externo, especialmente durante las actividades operativas, para disminuir el riesgo de contaminación por el virus.