



¡Trabajando con la fuerza del pueblo!

GOBIERNO REGIONAL DE JUNÍN
GERENCIA GENERAL REGIONAL

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA RESTAURANTES REGIÓN
JUNÍN

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES DE LA REGIÓN JUNÍN

Los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID- 19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS.

Por lo que es necesario establecer protocolos en la Región Junín, para el funcionamiento de restaurantes y servicios a fines el cual ha sido elaborado en base a la R. M N° 142-2020 Aprueban protocolo sanitario de operación ante COVID -19 del sector producción para e inicio gradual e incremental de actividades en materia de restaurantes y afines autorizados para entregar a domicilio y la R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

1. OBJETIVO

Normar el procedimiento para establecer medidas preventivas necesarias que deben cumplir los restaurantes, con la finalidad de proteger la salud del personal, proveedores y clientes frente al riesgo de contagio del COVID – 19 en la Región Junín.

2. ALCANCE

A todos los restaurantes en el ámbito de la Región Junín.

3. MARCO LEGAL

- *Ley N° 26842, Ley General de la Salud y sus modificatorias.*
- *Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor, y su modificatoria.*
- *Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales, y su modificatoria.*
- *Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.*
- *D.L N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.*
- *D.L. N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.*
- *NTP 900.058-2019. Gestión de residuos. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.*
- *D.S. N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.*
- *Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus prorrogas: D.S. N° 051-2020 PCM, D.S. N°064-2020PCM, D.S N°.075-2020 PCM, este último disponiendo el estado de emergencia hasta el 24 de mayo con D.S. N° 083-2020 PCM*
- *Decreto Supremo N° 044-2020-PCM,*
- *D.S. N° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.*
- *D.S. N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19”.*
- *D.S. N° 022-2001-SA que aprueba el “Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios”.*
- *D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”.*
- *R.M. N° 142 – 2020 PRODUCE. Aprueban el Protocolo Sanitario de Ocupación ante el COVID – 19 del sector Producción para el inicio gradual e incremento de actividades en material de Restaurantes y afines autorizados para entregar a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo local).*
- *R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la “Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio”.*
- *R.M. N° 239-2020-MINSA Documento Técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los*

trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”. VII DISPOSICIONES ESPECIFICAS, 7.1 LINEAMIENTO PRELIMINARES 7.1.1. Previo al inicio de labores, todo empleador está en la obligación de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo, cuya finalidad es esencialmente preventiva.

- *R.M. N° 265-2020-MINSA Modifican el Documento Técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”*
- *R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.*
- *R.M. N° 039-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV”.*
- *R.M. N° 040-2020-MINSA que aprueba el “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.*
- *R.M. N° 055-2020-TR que aprueba la “Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral”.*
- *R.M. N° 135-2020-MINSA que aprueba la “Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario”.*
- *R.M. N° 193-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú”.*
- *R.M. N° 449-2001-SA-DM que aprueba la “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos”.*
- *R.M. N° 773-2012-MINSA que aprueba la Directiva Sanitaria N°098-MINSA/DGPS-V.01, "Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú".*
- *R.M. N° 822-2018-MINSA NTS N° 142- MINSA/2018/DIGESA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.*
- *Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”*

4. ACCIONES A IMPLEMENTAR

4.1 ACCIONES GENERALES

4.1.1 DE LOS ESTABLECIMIENTOS

- *Elaborar un plan de bioseguridad de su empresa (restaurante) en el que deberá consignar el plano de áreas mínimas, personal a laborar (identificación del personal con fotocheck), entre otros.*
- *Todo el personal deberá contar con certificado de descarte (prueba rápida negativo) del COVID -19, dicho certificado debe ser renovado cada 15 días para el personal de alto riesgo de exposición ocupacional o de potestad a la indicación del profesional de salud del servicio de seguridad para el trabajo y el costo será asumido por el empresario (dueño de restaurant). La pruebas deben ser realizados en los establecimientos de salud registrados en la RENIPRES Y SISCOVID.*
- *Cada establecimiento deberá designar un personal que se encargara de monitorear las acciones de bioseguridad dentro y fuera de establecimiento (áreas del establecimiento y personal)*
- *El establecimiento deberá cumplir con lo establecido en Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA “Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines” y la R.M. N° 250-2020-MINSA “Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio”.*
- *Los restaurantes deberán de hacer la entrega de los alimentos en cumplimiento estricto de la normas de sanidad e inocuidad.*
- *Los establecimientos deberán realizar y presentar el certificado de fumigación/desinfección antes de iniciar sus actividades.*

- Cada establecimiento deberá colocar en un lugar visible un cartel indicando “ALIMENTOS SOLO PARA LLEVAR”
- El establecimiento deberá implementar de preferencia pagos virtuales y el comprobante de pago deberá ser remitido al correo electrónico y/o whatsapp del cliente.
- El establecimiento deberá realizar sesiones de capacitación a su personal cada semanal el cual deberá ser consignado en un registro.
- El establecimiento deberá consignar información básica (razón social y RUC, ubicación, representante legal, DNI; N° total de trabajadores (tipo de contrato) en la data de la plataforma virtual diseñado por los gobiernos locales (provinciales y distritales)
- El establecimiento deberá actualizar su data cada vez que cambia de personal en la plataforma virtual implementada en cada Gobernó Local.
- Los establecimientos de comida rápida se pondrán en funcionamiento por fases en distintas tapas cumpliendo protocolos de manera paulatina.

4.1.2 DEL SEGUIMIENTO, SUPERVISION

- Es responsabilidad de los gobiernos locales la vigilancia sanitaria como autoridades competente, en caso de incumplimiento será denunciado ante contraloría de la Republica.
- Los Gobiernos locales provinciales y distritales deberán verificar el funcionamiento de las empresas de acuerdo a su plan de bioseguridad elaborado.
- Los Gobierno Locales provinciales y distritales deberán elaborar una plataforma virtual (base de datos) en su página web a fin de que los restaurantes se inscriban y registren (razón social y RUC, ubicación, representante legal, DNI; N° total de trabajadores (tipo de contrato) y obtener el certificado de funcionamiento.
- Los Gobiernos locales provinciales y distritales de detectar el consumo del alimento dentro de su establecimiento será cerrado definitivamente.
- La fumigación será realizado por organizaciones reconocidas, quienes tengan la certificación del sector salud (DIRESA JUNIN).
- El Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Salud realizara la supervisión en coordinación con los gobiernos locales.

4.2 ACCIONES ESPECIFICAS DEL ESTABLECIMIENTO

- ✓ Áreas mínimas requeridas
 - Área de desinfección de insumos en el que se deberá contar con lavadero
 - Área indumentaria (vestidores para el personal que labora)
 - Área de cocina
 - Área de empaque
 - Área de despacho
 - Área de cobranza
 - Área de almacén
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
- Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados como ascensores, escaleras, comedores, entre otros, manteniendo la distancia de 2 metros y reduciendo el aforo al mínimo necesario.
- Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas), para evitar el contacto directo con el público en general.

✓ *Abastecimiento de agua*

Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones.

✓ *Saneamiento*

El restaurante deberá permanente desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua

✓ *Limpieza y desinfección*

El Restaurante deberá realizar la limpieza y desinfección de todas las áreas el cual deberá contemplar en su plan de bioseguridad, considerando como mínimo la fumigación 02 veces a la semana, el cual será realizado por una empresa acreditada y certificada por la entidad competente (DIRESA JUNIN).

✓ *Disposición de residuos sólidos*

La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos", el cual debe ser contemplado en su plan de bioseguridad, considerando la utilización de recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante).

✓ *Servicios higiénicos y vestuario*

- *Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.*
- *Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.*

✓ *Equipos sanitarios*

Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso del restaurante y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. Lo cual será descrito a detalle en el plan de bioseguridad del establecimiento.

5. PROCEDIMIENTO

Para el cumplimiento de las acciones descritas deberá asignar a personal de manera exclusiva, cuyo detalle y forma de inspección se detallara en el plan de bioseguridad.

Lo siguiente es cumplimiento de todo el personal que labora en la empresa.

5.1 PERSONAL QUE LABORA EN EL ESTABLECIMIENTO

PERSONAL DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO

Antes del inicio de actividades

- *Verificar el uso de mascarillas*
- *Control de temperatura de cada personal con termómetro digital clínico*
- *Realizar desinfección de calzados*
- *Verificar lavado de manos*

- Cambio de indumentaria limpia y desinfectada diariamente necesario en la área de vestuario antes de iniciar las actividades

Durante la ejecución de actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente (Luego de estornudar cambiarse la mascarilla)
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de la empresa, estos deben ser custodiados por un personal administrativo.
- Lavarse permanentemente las manos con agua y jabón
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.

Finalización de ejecución de actividades

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.

PERSONAL QUE REALIZA EL REPARTO

- Uso de mascarillas
- Uso de protector facial
- Control de temperatura de cada personal con termómetro digital clínico
- Realizar desinfección de calzados
- Verificar lavado de manos
- Indumentaria limpia y desinfectada diariamente necesario en la área de vestuario antes de iniciar las actividades

5.2 CLIENTE

- Contar con los EPP necesarios y cumplir con lo establecido por la empresa (mínimo uso de mascarillas)
- Deberá estar ubicado a dos metros de distancia del personal encargado de la entrega del producto
- La empresa no brindará atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas el cual será comunicado con anterioridad al cliente
- El cliente debe ubicarse en los espacios delimitados por la empresa durante el recojo del pedido.
- Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el repartidor y el cliente, de preferencia
- En caso se realice el pago en efectivo, el dinero a entregarse al cliente deberá ser previamente desinfectado por el personal responsable del cobro tomando en cuenta las medidas de bioseguridad.

5.3 PROCESOS OPERATIVOS

Compra de insumos

Antes de la actividad:

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP.
- Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
- Debe portar EPP de contingencia durante la compra.

Durante la actividad

- Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
- Mantener una distancia de al menos dos (02) metros.
- Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.

Recepción de los insumos

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Realizar la limpieza y desinfección en la zona de desinfección.
- Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.). que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
- Usar los delantales en todo momento de la operación.
- Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

- Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
- Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
- Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

Almacenamiento

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP
- Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
- Disponer de soluciones desinfectantes.
- Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

Durante la actividad

- Utilizar adecuadamente los EPP.
- Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

Después de la actividad

- Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de

almacenamiento.

- *Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.*

Acondicionamiento

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

- *Lavarse y desinfectarse las manos.*
- *Verificar que el personal cuente con los EPP.*
- *Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.*
- *Disponer de soluciones desinfectantes.*

Durante la actividad

- *Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.*
- *Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.*
- *Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.*
- *Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).*
- *Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.*
- *Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.*

Después de la actividad

- *Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.*
- *Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.*

Preparación de pedidos

Deberá con un área de empaque en el que debe realizar las siguientes actividades de bioseguridad

Antes de la actividad:

- *Lavarse y desinfectarse las manos.*
- *Verificar que el personal cuente con los EPP.*
- *Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.*
- *Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.*
- *Disponer de soluciones desinfectantes.*

Durante la actividad

- *Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.*
- *Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.*
- *Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.*
- *Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.*
- *Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases primarios que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes antes de la entrega al área de despacho.*

Después de la actividad

- 1. *Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.*
- 2. *Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.*

Despacho y entrega

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Verificar la disponibilidad de las guarniciones, salsas, ajíes, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

Durante la actividad

- Recibir y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos, guarniciones, salsas y/o ajíes.
- Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- Definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (02) metros
- Establecer, en el caso de entrega en la empresa, que el despachador no realice ningún tipo de cobro.
- Verificar que el repartidor y cliente cuente con los EPP.
- Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.

Después de la actividad

- Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

Reparto

Antes de la actividad:

- Establecer un procedimiento adecuado para la entrega de los productos.
- Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.
- Verificar que el precinto de seguridad y otros mecanismos que puedan garantizar inviolabilidad del contenido.
- Desinfectar el contenedor donde se coloca los pedidos.
- Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.
- Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos descrito en el plan de bioseguridad.

Durante la actividad

- Entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.
- Pago POS: Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago
- Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas de bioseguridad (desinfectar las monedas o billetes a ser entregados por el repartidor antes de su entrega al cliente)

- *Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.*
- *Verificar que el cliente utilice mascarilla y que se disponga de un elemento para la entrega.*
- *Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.*

Después de la actividad

- *Limpiar y desinfectar las superficies del vehículo y el contenedor, al retornar a la empresa.*
- *Desechar los EPP en los tachos destinados a residuos peligrosos.*
- *Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.*

6. ANEXOS

- *Opciones de productos químicos para desinfectar.*
- *Equipos básicos para toma de temperatura de las personas.*
- *Equipo de básico para uso del personal interno y de reparto.*
- *Adecuada higiene de manos.*
- *Señalización en exteriores del establecimiento.*

PRODUCTOS QUÍMICOS PARA DESINFECTAR EL ESTABLECIMIENTO

-Desinfectantes con la autorización sanitaria de DIGESA.

EQUIPO BASICO

TERMOMETRO DIGITAL INFRAROJO



EQUIPOS DE PROTECCIÓN PARA USO DEL PERSONAL



ADECUADA HIGIENE DE MANOS

Una adecuada higiene de manos puede realizarse a través de dos acciones sencillas que requieren de un correcto conocimiento de ambas técnicas:

- Lavado de manos con agua y jabón
- Higiene de manos con soluciones a base de alcohol (alcohol en gel)

Es importante higienizarse las manos frecuentemente, sobre todo:

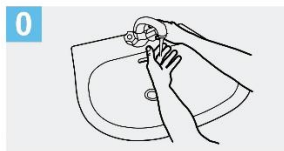
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño o de cambiar pañales.

a. Lavado de manos con agua y jabón

El lavado de manos requiere asegurar insumos básicos como jabón líquido o espuma en un dispensador, y toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire.

Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón

- Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, **el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos**.
- El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



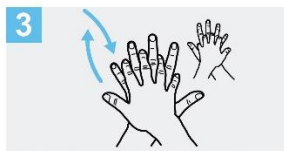
Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



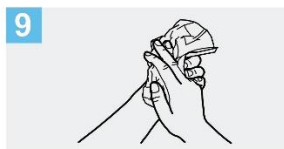
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



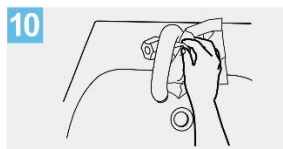
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



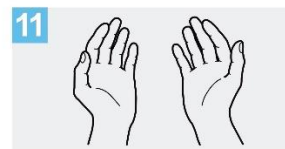
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

b. Higiene de manos con soluciones a base de alcohol

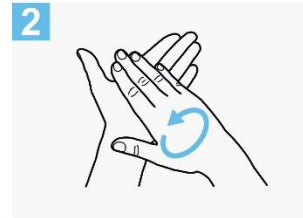
El frotado de manos con una solución a base de alcohol es un método práctico para la higiene de manos. Es eficiente y se puede realizar en prácticamente cualquier lado.

Método adecuado para el uso de soluciones a base de alcohol

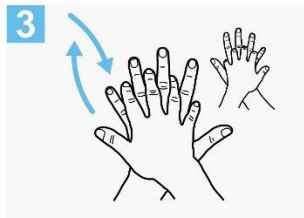
- Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene de manos con soluciones a base de alcohol debe durar **20 – 30 segundos**.
- La higiene de manos con soluciones a base de alcohol se debe realizar siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



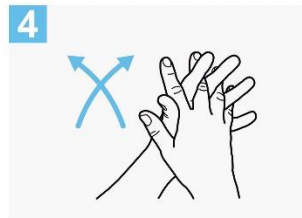
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



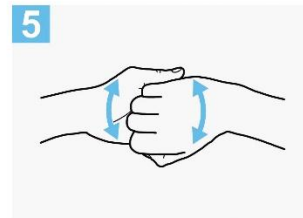
Frótese las palmas de las manos entre sí;



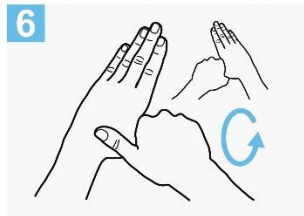
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



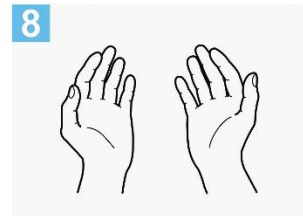
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS

***SEÑALIZACIÓN EN EXTERIORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN CASO DE
COMPRA AL PASO PARA EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL***

