



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 30 de Diciembre del 2022.

VISTOS:

El expediente N° 22-019029-001, sobre aprobación de la Guía Técnica: "Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas", conteniendo el Informe N° 316-2022-INCN-EPID, de fecha 16 de diciembre de 2022, del Jefe de la Oficina de Epidemiología, el Informe N° 146-2022-UO-OEPE/INCN, de fecha 27 de diciembre de 2022, del Jefe de la Unidad de Organización de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, el PROVEIDO N° 580-2022-OEPE/INCN, de fecha 27 de diciembre de 2022, del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, el Informe N° 540-2022-OAJ/INCN de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, y;

CONSIDERANDO:

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establecen que "La salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo", "La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla";

Que, mediante la Ley N° 29414, Ley que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud, se modificó la Ley General de Salud en cuanto al Acceso a los Servicios de Salud, Acceso a la Información, Atención y recuperación de Salud; así como las incompatibilidades, limitaciones y prohibiciones y vulneración de derechos en los servicios de Salud;

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, se declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas para la prevención y control para evitar la propagación del COVID-19, la misma que fue prorrogada por los Decretos Supremos N°s 020-2020-SA, 027-2020-SA, 031-2020-SA, 009-2021-SA, 025-2021-SA, 003-2022-SA y 015-2022-SA, hasta el 24 de febrero de 2023;

Que, el artículo 5° del Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 013-2006-SA, establece que los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo deben contar, en cada área, unidad o servicio, con manuales de procedimientos, guías de práctica clínica referidos a la atención de los pacientes, personal, suministros, mantenimiento, seguridad, y otros que sean necesarios, según sea el caso, en tal sentido el inciso s) del artículo 37 del citado Reglamento, establece que corresponde al Director Médico disponer la elaboración del reglamento interno, de las guías de práctica clínica y de los manuales de procedimientos referidos a la atención de los pacientes, personal, suministros, mantenimiento, seguridad, y otros que sean necesarios. Asimismo, el artículo 57° señala que es obligación de los establecimientos de salud contar con documentos técnicos normativos y guías de práctica clínica;

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA se aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", que tiene por finalidad fortalecer el rol de Rectoría del Ministerio de Salud, ordenando la producción normativa de la función de regulación que cumple como Autoridad Nacional de Salud (ANS) a través de sus Direcciones y Oficinas Generales, Órganos Desconcentrados y Organismos Públicos Adscritos, y en el numeral 5.1 define al Documento Normativo del Ministerio de Salud, a



todo aquel documento aprobado por el Ministerio de Salud que tiene por finalidad transmitir información estandarizada y aprobada sobre aspectos técnicos, sean estos asistenciales, sanitarios y/o administrativos, relacionados al ámbito del Sector Salud, en cumplimiento de sus objetivos; así como facilitar el adecuado y correcto desarrollo de competencias, funciones, procesos, procedimientos y/o actividades, en los diferentes niveles de atención de salud, niveles de gobierno y subsectores de salud, según corresponda;

Que, el numeral 6.1.3 del artículo VI, del citado cuerpo normativo señala que la Guía Técnica "Es el Documento Normativo del Ministerio de Salud, con el que se define por escrito y de manera detallada el desarrollo de determinados procesos, procedimientos y actividades administrativas, asistenciales o sanitarias. En ella se establecen metodologías, instrucciones o indicaciones que permite al operador seguir un determinado recorrido, orientándolo al cumplimiento del objetivo de un proceso, procedimientos o actividades, y al desarrollo de una buena práctica (...);

Que, el inciso e) del artículo 13° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, aprobado por Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA, establece que la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico es la unidad orgánica encargada entre otras, el de Lograr el diagnóstico y análisis organizacional para formular y mantener actualizados los documentos de gestión en cumplimiento a las normas vigentes para organizar el Instituto Especializado;

Que, mediante Informe N° 316-2022-INCN-EPID, de fecha 16 de diciembre de 2022, el Jefe de la Oficina de Epidemiología, solicita al Director General del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, la aprobación mediante acto resolutivo de la Guía Técnica: "Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas";

Que, la Guía Técnica: "Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas", tiene por finalidad establecer condiciones sanitarias y medidas preventivas que debe de cumplir el Servicio de Nutrición con el fin de proteger la salud de los trabajadores del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas; asimismo tiene como objetivo general establecer las medidas preventivas sanitarias que debe cumplir el Servicio de Nutrición, tanto como al personal de planta y los trabajadores de otras áreas que acuden al servicio;

Que, mediante Informe N° 146-2022-UO-OEPE/INCN, de fecha 27 de diciembre de 2022, el Jefe de la Unidad de Organización de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, emite OPINIÓN TECNICA FAVORABLE, ratificado por el Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico con el Proveído N° 580-2022-OEPE/INCN, de fecha 27 de diciembre de 2022, en cumplimiento con la Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud";

Que, con el propósito de continuar con el desarrollo de las actividades y procesos administrativos a nivel institucional, así como alcanzar los objetivos y metas en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, resulta pertinente proceder a aprobar el anteproyecto de Guía Técnica: "Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas";

Estando con la opinión favorable emitido por la Dirección Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, es conveniente aprobar la Guía Técnica: "Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas";

Con opinión favorable de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica;

Con las visaciones del Jefe de la Oficina de Epidemiología, del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas;





RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 30 de Diciembre del 2022.

De conformidad con lo dispuesto por el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS; Ley N° 26842, Ley General de Salud; Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud" y la Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

SE RESUELVE:

Artículo Primero. – **APROBAR** la Guía Técnica: "Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas", que cuenta con veinticuatro (24) fojas, el mismo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Segundo. – **ENCARGAR** a la Oficina de Epidemiología el monitoreo, implementación y supervisión del cumplimiento de la Guía Técnica: "Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas", en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo Tercero. – **DEJAR SIN EFECTO**, todo acto resolutorio que se contraponga a la presente Resolución Directoral

Artículo Cuarto. – **ENCARGAR** a la Oficina de Comunicaciones la difusión y publicación de la presente Resolución Directoral, en el portal de la página web del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



MINISTERIO DE SALUD
Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas
Dirección General

M.C. Esp. JORGE ENRIQUE MEDINA RUBIO
Director del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

JEMR/CLBV.
Visaciones
DG
EPID
OEPE
OAJ



INCN



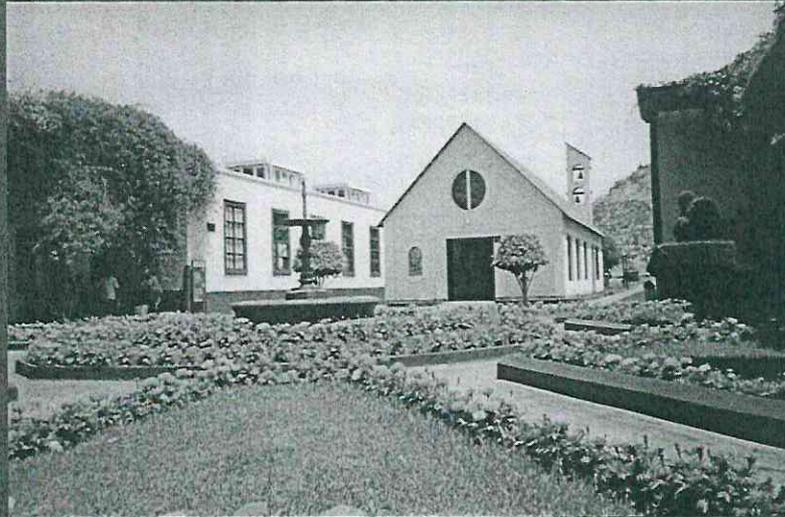
PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

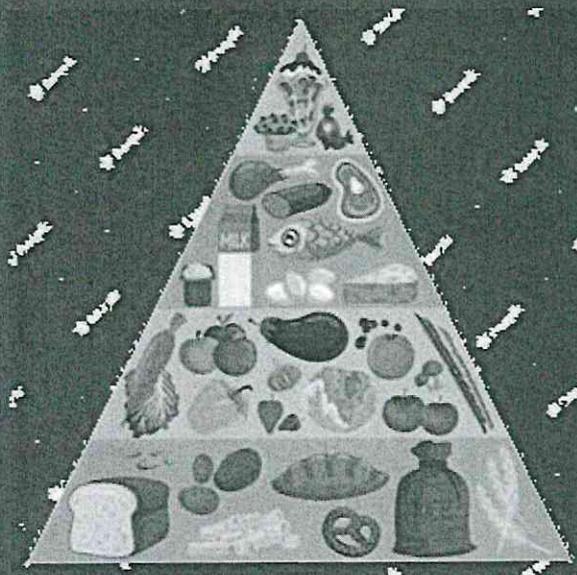
Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA



GUÍA TÉCNICA

“PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19 EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS”



2022





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"
"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA



GUÍA TÉCNICA:

"PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19 EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS"



BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

GUÍA TÉCNICA:
"PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19 EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS"



DIRECTORIO:

M.C. ESP. JORGE ENRIQUE MEDINA RUBIO

DIRECTOR GENERAL

ECON. DAVID ALEJANDRO TEJADA PARDO

DIRECTOR EJECUTIVO DE LA OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

M.C.ESP. JOSÉ JAVIER CALDERÓN SANGINEZ

JEFE DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

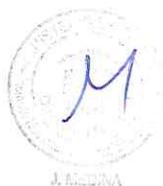
APOYO Y SOPORTE ADMINISTRATIVO:

TEC. LUIS MIGUEL CRUZADO SALAZAR

JEFE DE LA UNIDAD DE ORGANIZACIÓN
 OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO



Lima, Perú
 2022





ÍNDICE

N°	CONTENIDO	PÁG.
	CUADRO DE CONTROL	05
I.	FINALIDAD	06
II.	OBJETIVO	06
	2.1. OBJETIVO GENERAL	06
	2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	06
III.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	06
IV.	NOMBRE DEL PROCESO O PROCEDIMIENTO A ESTANDARIZAR	06
V.	CONSIDERACIONES GENERALES	06
	5.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)	06
	5.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS	07
	5.2.1. REQUISITOS BÁSICOS	07
	5.2.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA	08
	5.2.3. SANEAMIENTO	08
	5.2.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	08
	5.2.5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	08
	5.2.6. SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO	09
	5.2.7. EQUIPOS SANITARIOS	09
	5.3. PERSONAL	09
	5.3.1. PERSONAL ADMINISTRATIVO OPERATIVO	09
	5.3.2. TERCEROS	11
	5.3.3. COMENSALES	11
VI.	CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS	12
	6.1. RECEPCIÓN	12
	6.2. ALMACENAMIENTO	12
	6.3. ACONDICIONAMIENTO	13
	6.4. ATENCIÓN EN EL COMEDOR	13
VII.	RECOMENDACIONES	14
VIII.	ANEXOS	14
	ANEXO 01: FICHA DE SINTOMATOLOGÍA DE LA COVID-19 PARA REGRESO AL TRABAJO	15
	ANEXO 02: GUÍA REFERENCIAL PARA LA PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES	16
	ANEXO 03: EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PUESTOS DE TRABAJO CON RIESGO A EXPOSICIÓN A LA COVID-19 SEGÚN EL RIESGO	20
	ANEXO 04: PASOS PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS	22
	ANEXO 05: PASOS PARA DESINFECTARSE LAS MANOS	23
IX.	BIBLIOGRAFÍA	24





GUÍA TÉCNICA: "PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19 EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS"

D. TEJADA P.

V.B.º
 ABOG. C. BERROCAL V.

V.B.º

ROL	ORGANO	FECHA	
ELABORADO	OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA	DICIEMBRE, 2022	
REVISADO POR	OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO (UNIDAD DE ORGANIZACIÓN)	DICIEMBRE, 2022	
	OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA	DICIEMBRE, 2022	
APROBADO	DIRECCIÓN GENERAL	DICIEMBRE, 2022	

D. TEJADA P.



GUÍA TÉCNICA:

“PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID-19 EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS”

I. FINALIDAD

La finalidad es establecer condiciones sanitarias y medidas preventivas que debe de cumplir el Servicio de Nutrición, con el fin de proteger la salud de los trabajadores del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

II. OBJETIVO

2.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer las medidas preventivas sanitarias que debe cumplir el Servicio de Nutrición, con el fin de proteger la salud de las personas frente al riesgo de contagio de las personas.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Prevenir la propagación del Covid-19 dentro del Servicio de Nutrición, tanto como al personal de planta y los trabajadores de otras áreas que acuden al servicio.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Es de aplicación para el Servicio de Nutrición, personal (nombrado, CAS, terceros y visitantes).

IV. NOMBRE DEL PROCESO O PROCEDIMIENTO A ESTANDARIZAR

“Protocolo de Bioseguridad ante el Covid-19 en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas”.

V. CONSIDERACIONES GENERALES

El Servicio de Nutrición debe implementar las medidas preventivas sanitarias y operativas establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus ambientes.

5.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- El empleador debe cumplir con los lineamientos de medidas de protección personal de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.6. de la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA.



D. TEJADA P.





- Considerar que los EPP son usados en función de los puestos de trabajo con riesgo de exposición a COVID-19, según su nivel de riesgo (*Anexo 3 de la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA*).
- Los EPP que deben portar los empleados se componen principalmente de los siguientes: mascarillas quirúrgicas (riesgo mediano de exposición), mascarilla comunitaria (riesgo bajo de exposición (de precaución), careta facial, gafas de protección, guantes, cofia, delantal plástico, según el nivel de riesgo de puesto de trabajo. Nota: De acuerdo a la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA "Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso".
- Si el comensal se retira la mascarilla la distancia entre el personal de servicios y este debe ser de mínimo 2 metros. De no ser posible esto, el personal de servicio debe utilizar protector facial adicional a la mascarilla, respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.
- Realizar el cambio de los EPP descartables diariamente o cada vez que sea necesario. **Nota: El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.**

5.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

5.2.1. REQUISITOS BÁSICOS

- El jefe/a del servicio de Nutrición deberá respetar el distanciamiento social en las áreas correspondientes (preparación de alimentos, recepción, almacenes, vestuario, salón, etc.) definiendo el aforo de acuerdo con la normativa vigente.
- Señalizar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos 1 metro.
- 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.
- Los ambientes se deben mantener ventilados de manera natural o con sistemas mecánicos que aseguren la circulación de aire. En los ambientes confinados como ascensores, almacenes, vestuarios, SSHH, se debe mantener un distanciamiento de dos (2) metros con señalización.
- Implementar métodos de registros de asistencia del personal previniendo el contagio ante el COVID-19, preferentemente usar sistemas digitales sin contacto (código de barras, reconocimiento facial, entre otros).



D. TEJADA P.





5.2.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

- Contar con suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones. En caso de desabastecimiento de agua potable se procede a detener las operaciones del Servicio de Nutrición.

5.2.3. SANEAMIENTO

- El jefe/a del Servicio de Nutrición deberá coordinar con la Jefatura de Servicio Generales, para que se realice el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación, limpieza de atrapa grasas y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

5.2.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Para la limpieza y desinfección de superficies vivas e inertes se pueden tomar como referencia lo establecido en el Anexo N° 02.
- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal) con la mayor frecuencia posible.

Nota:

- ✓ La limpieza y desinfección de las mesas donde ingieren los alimentos el personal asistencial y/o administrativo lo realiza el personal del Servicio de Nutrición.
- ✓ El traslado de los envases donde se sirven los alimentos en el área del comedor, el personal que hizo uso de ello deberá disponerlo en el contenedor para residuos sólidos.
- ✓ El personal de limpieza, realizará la limpieza y desinfección de los pisos, paredes, ventanas, techos de los diferentes ambientes del servicio de nutrición.



5.2.5. 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" y la *Resolución Ministerial N° 099-2020-MINAM* "Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas,





locales de comercio interno oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.

- Implementar tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas y guantes).

Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5% de dilución para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.” El personal que manipule estos residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los mismos y realizar adecuados procesos de lavado con agua y jabón y desinfección de manos.

5.2.6.SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.
- Los servicios higiénicos deberán contar con papel y jabón líquido.

5.2.7.EQUIPOS SANITARIOS

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso del servicio 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.



D. TEJADA P.

Nota:

- ✓ El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.



5.3. PERSONAL

5.3.1.PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO

- Consideraciones antes del inicio de las actividades
 - Verificar el uso de mascarillas.
 - Controlar la sintomatología del personal diariamente (ver Anexo N° 01).

Nota:

- ✓ El personal previo al reinicio de las actividades debe enviar la ficha de sintomatología COVID-19 para el regreso al trabajo (Anexo N° 02 de la





Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA) el cual tiene carácter de declaración jurada por medios virtuales, para la toma de acciones correspondientes.

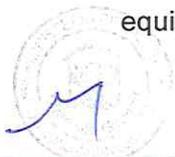
- o Controlar la temperatura corporal del personal al ingreso del Servicio de Nutrición con un termómetro infrarrojo clínico.

Nota:

- ✓ Se debe restringir el acceso al personal con temperatura corporal mayor a 38°C.
- o Verificar el lavado con agua y jabón o desinfección de manos.
- o El jefe/a del Servicio de Nutrición es responsable de verificar que la indumentaria del personal se encuentre limpia antes del inicio de sus actividades.

Nota:

- ✓ Se recomienda que el jefe/a acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.
- Consideraciones durante el desarrollo de las actividades
 - o Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Nota: Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
 - o Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos con agua y jabón previamente.
 - o Se prohíbe el uso de celulares personales en las áreas donde se preparan los alimentos, estos deben ser custodiados por un personal administrativo.
 - o Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y clientes.
 - o Limpiar y desinfectar las superficies que entraron en contacto con el cliente. (sillas, mesas, mamparas o separadores físicos) y prepararlas para la siguiente atención.
- Consideraciones al finalizar las actividades
 - o Al final de la operación del día se debe limpiar y desinfectar el mobiliario y equipos.
 - o Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
 - o Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.





- Controlar la temperatura corporal del personal a la salida del servicio con un termómetro infrarrojo clínico.
- Sensibilización y capacitación
 - Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
 - Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

Nota:

- ✓ Las reuniones de trabajo y/o capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.

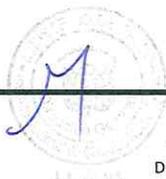
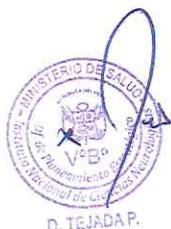
5.3.2. TERCEROS

- Los terceros considerados en el presente protocolo son los proveedores, fiscalizadores, supervisores y aquellos que no tengan vínculo laboral con el empleador.
- Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), de no contar con ellos se debe facilitar para el desarrollo de las actividades.
- Cumplir con las medidas preventivas sanitarias establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la empresa.

5.3.3. COMENSALES

Consideraciones sobre el personal que acude al comedor

- Antes del ingreso al comedor:
 - Verificar el uso de mascarilla y el estado de conservación e higiene.
 - Controlar la temperatura con termómetros infrarrojos.
 - Nota: Se debe restringir el acceso a los clientes con temperatura corporal mayor a 38°C e indicarles acudir al Médico ocupacional del instituto.
 - Comunicar al comensal que el lavado con agua y jabón y/o desinfección de manos es obligatorio.
- Dentro del comedor:
 - Indicar a los comensales que el retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos, posterior a ello deben volver a colocársela.
- A la salida del comedor:
 - Hacer uso de EPP y desinfectarse las manos.





VI. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

6.1. RECEPCIÓN

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p>Antes de la actividad:</p> <p>Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos. Verificar que el personal cuente con los EPP. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción. Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso. Disponer de soluciones desinfectantes.</p> <p>Durante la actividad</p> <p>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). Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</p> <p>Después de la actividad</p> <p>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.</p>

6.2. ALMACENAMIENTO

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p>Antes de la actividad:</p> <p>Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos. Verificar que el personal cuente con los EPP. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpios y desinfectados. Disponer de soluciones desinfectantes. Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso</p> <p>Durante la actividad</p> <p>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</p> <p>Después de la actividad</p> <p>Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento. Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.</p>





6.3. ACONDICIONAMIENTO

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p>Antes de la actividad:</p> <p>Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.</p> <p>Verificar que el personal cuente con los EPP.</p> <p>Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpios y desinfectados.</p> <p>Disponer de soluciones desinfectantes.</p> <p>Durante la actividad</p> <p>Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.</p> <p>Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro.</p> <p>Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.</p> <p>Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos y superficies cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).</p> <p>Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas preventivas sanitarias establecidas.</p> <p>Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</p> <p>Después de la actividad</p> <p>Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.</p> <p>Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos al término de la operación.</p>

6.4. ATENCIÓN EN EL COMEDOR

Descripción de las medidas preventivas sanitarias
<p>Antes de la actividad:</p> <p>Lavarse con agua y jabón y desinfectarse las manos.</p> <p>Verificar que el personal de servicio utilice mascarilla.</p> <p>Habilitar un punto para desechar los EPP y elementos de un solo uso.</p> <p>Nota: Los tachos deben ser de accionamiento no manual.</p> <p>Realizar la limpieza y desinfección del salón, mobiliario y equipos. Nota: Se debe limpiar y desinfectar el mobiliario en toda su superficie (esto lo realiza el personal de limpieza y las mesas donde se sientan los comensales lo realiza el personal de nutrición).</p> <p>Verificar la correcta distribución de las mesas y sillas.</p> <p>Habilitar el punto de lavado o desinfección de manos para los comensales.</p> <p>Durante la actividad</p> <p>Verificar que el personal use correctamente la mascarilla y protector facial en todo el servicio.</p> <p>Verificar que el comensal se retire la mascarilla solo cuando consume sus alimentos.</p> <p>Indicar la mesa que ocupará cada comensal para evitar aglomeraciones.</p> <p>En la medida de lo posible promover y respetar el distanciamiento social durante el servicio.</p> <p>Después de la actividad</p> <p>Limpiar y desinfectar el ambiente mobiliario y equipos.</p> <p>Desechar los EPP y elementos de un solo uso generados durante el servicio.</p> <p>Realizar el lavado con agua y jabón y desinfección de manos al término de cada servicio</p>





VII. RECOMENDACIÓN

Se recomienda que la jefatura del Servicio de Nutrición, cumpla con todo lo estipulado en el Protocolo de Bioseguridad ante el COVID 19.

VIII. ANEXOS

Anexo 01: Ficha de sintomatología de la COVID-19 para regreso al trabajo declaración jurada.

Anexo 02: Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies.

Anexo 03: Equipo de protección personal para puestos de trabajo con riesgo de exposición a la COVID-19, según nivel de riesgo.

Anexo 04: Pasos para un correcto lavado de manos.

Anexo 05: Pasos para desinfectarse las manos.





ANEXO 01
FICHA DE SINTOMATOLOGÍA DE LA COVID-19 PARA REGRESO
AL TRABAJO DECLARACIÓN JURADA

Ficha de sintomatología de la COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada																			
<p>He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.</p> <p>Empresa o Entidad Pública: _____ RUC: _____</p>																			
Apellidos y nombres																			
Área de trabajo	DNI																		
Dirección	Número (celular)																		
<p>En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">SI</th> <th style="width: 10%; text-align: center;">NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Sensación de alza térmica o fiebre</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Tos, estornudos o dificultad para respirar</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Expectoración o fiema amarilla o verdosa</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			SI	NO	1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. Expectoración o fiema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SI	NO																	
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
3. Expectoración o fiema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
<p>Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo, y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan.</p>																			
<p>Fecha: / /</p>	<p>Firma</p>																		





ANEXO 02

GUÍA REFERENCIAL PARA LA PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

1. OBJETIVO:

Ofrecer recomendaciones referenciales para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies generales.

2. ALCANCE:

Esta guía es aplicable para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección de las superficies inertes y vivas.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Desinfección: Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

Limpieza: Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.

Superficies inertes: Aquellas como los utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.

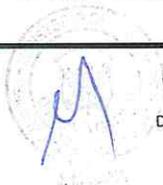
Superficies vivas: Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

4. LIMPIEZA DE SUPERFICIES

4.1 LIMPIEZA DE SUPERFICIES INERTES

1. Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno de limpieza, para asegurar la efectividad de las preparaciones.
2. Usar agua y detergente o limpiador líquido u otras sustancias de acuerdo a la naturaleza de cada establecimiento.
3. Utilizar paños limpios al comienzo de cada operación de limpieza.
4. La limpieza debe avanzar de la parte menos sucia a la más sucia, y de arriba hacia abajo para que los residuos caigan al suelo y se limpien al final.
5. Los paños sucios reutilizables serán higienizados y guardados. Los útiles de limpieza deben lavarse con detergente, enjuagarse, secarse y guardarse invertidos para que se escurran por completo.

Nota: Cambiar los paños cuando estén deteriorados y las soluciones de detergente o desinfectante tienen que descartarse después de cada uso.





4.2 LIMPIEZA DE SUPERFICIES VIVAS

1. Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos, deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo, suciedad y almacenarse.

Nota:

- ✓ No es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.

2. Las carnes, aves y pescado, deben lavarse a chorro de agua y almacenarse.

Nota:

- ✓ Los alimentos altamente perecibles no deben estar expuestos a temperatura ambiente.

5. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.

Queda a criterio del usuario la selección de los desinfectantes mencionados en la presente guía.

Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno, para asegurar la efectividad de la solución desinfectante.

Seis (6) pasos para una seguridad y eficacia en el uso de desinfectantes:

Paso 1: Comprobar que tu producto este autorizado por la DIGESA.

Paso 2: Leer la fecha de vencimiento, instrucciones de uso y precauciones en el manejo.

Paso 3: Limpiar previamente la superficie a desinfectar.

Paso 4: Cumplir con el tiempo de contacto indicado en el envase.

Paso 5: Usar guantes y lavarse las manos.

Paso 6: Mantener las tapas bien cerradas y guardar en un lugar exclusivo.

5.1. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES INERTES

5.1.1. Soluciones desinfectantes

- ✓ **Opción 1 - Hipoclorito de Sodio al 0,1 %**

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

- a) Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %;
- b) Completar a 1 L de agua.

- ✓ **Opción 2 - Solución de alcohol al 70 %**

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:

- a) Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse;
- b) Alcohol Puro rectificado al 96 %.



**Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:**

- Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
- Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.

✓ Opción 3 - Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno:

Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:

- Medir 17 ml de agua oxigenada al 3 %; y
- Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.

5.2. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES VIVAS

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

Preparación de 1 L de hipoclorito de sodio a 50 ppm:

- Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con una jeringa de 5 ml);
- Completar a 1L de agua y
- Hacer la dilución en un lugar ventilado.





TABLA REFERENCIAL DE USO Y APLICACIÓN DE SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR TIPO DE SUPERFICIES

Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
Según la OMS¹²			
Superficies inertes que tocas con frecuencia Manijas de puertas, ventanas, cocina, zonas donde se preparan alimentos, superficies de los mostradores, superficies del cuarto de baño, los inodoros, las llaves del agua, los dispositivos personales de pantalla táctil, los teclados de computadoras personales y las superficies de trabajo.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Según el INACAL¹³			
Mantel o individuales, superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos superficies de los empaques de alimentos pisos, interruptores de luz, barandas y cestas de ropa.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos y otros utensilios)	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Paños de limpieza	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Las superficies vivas como los frutos, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cáscara. <i>Nota: Pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavados.</i>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño ligeramente húmedo, por frotación de la cáscara de las frutas y tubérculos siempre que la cáscara no sea comestible. Usar guante.
<i>Nota: También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, compuestos de amonio cuaternario, entre otros. Seguir las indicaciones del fabricante.</i>			
Según la FDA¹⁴			
Hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara).	0,005% - 0,02%	50-200 ppm	Inmersión por 2 minutos

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1 = volumen del desinfectante que se extraerá del envase original;

C1 = concentración del desinfectante (tal cual el envase original);

V2 = volumen de solución del desinfectante que se desee preparar; y

C2 = concentración que se necesita preparar.

Por ejemplo:

Se desea preparar 1 L (1000 ml) de solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0,1 % a partir de lejía comercial al 5 %:

V1 = esto es lo que deseamos calcular;

C1 = 5 %;

V2 = 1000 ml; y

C2 = 0,1 %.

Entonces:

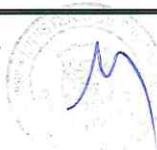
$$V1 = V2 \times C2 / C1;$$

$$V1 = 1000 \text{ ml} \times 0,1\% / 5\%; \text{ y}$$

$$V1 = 20 \text{ ml.}$$

Entonces para preparar 1 L de hipoclorito de sodio a 0,1 % tendrá que colocarse 20 ml de la lejía comercial en un envase de 1 L, completar con agua el volumen deseado de 1 L.

Colocar una etiqueta que indique: Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1 %.





ANEXO 03

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PUESTOS DE TRABAJO CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A LA COVID-19, SEGÚN NIVEL DE RIESGO



Nivel de riesgo de puesto de trabajo	Barreras de protección		Equipos de Protección Personal (*****)					
	Mascarilla Comunitaria (Tela)	Mascarilla quirúrgica	Respirador FFP2/N95 o equivalentes*	Careta facial**	Gafas de protección	Guantes para protección biológica ***	Traje para protección biológica	Bota para protección biológica
Riesgo Muy Alto de Exposición			O	C	O	O	C	C
Riesgo Alto de Exposición			O	C	O	O	C (*)	
Riesgo Mediano de Exposición	O*	O	C	C	C			
Riesgo bajo de exposición (de precaución)	O	O	C	C	C			





O - Obligatorio O (*) Uso de delantal o bata

C - Condicional a personas de bajo o mediano riesgo cuando cumplan con actividades excepcionales de alto riesgo como campañas médicas, visitas a emergencias de hospitales o centros de salud, contacto cercano con personas sospechosas o con la COVID-19 positivo y otras actividades relacionadas a salud.

El uso de doble mascarilla puede ser reemplazado por el uso de una KN95 o su equivalente.

O* El uso de mascarilla comunitaria en trabajadores de mediano riesgo de exposición es permitido siempre y cuando se complemente con una mascarilla quirúrgica adicional.

*El uso de equipo de protección respiratoria específica (FFP2, N95 o equivalentes) es de uso exclusivo para trabajadores de salud con muy alto y alto riesgo de exposición biológica al virus SARS-CoV-2 que causa la COVID-19.

**Se recomienda el uso de careta facial, de acuerdo con la comodidad del trabajador en actividades con alta conglomeración de personas, pero su uso no es obligatorio. Cuando se usan lentes de protección ocular no es necesario el uso de careta facial.

***La evidencia ha demostrado que el uso de guantes no es una forma eficiente para protegerse del virus, genera un falso sentimiento de seguridad y de no ser bien utilizados pueden convertirse en un agente transportador del virus por lo que puede ser perjudicial e incrementa el riesgo de contaminación cruzada. Por lo que NO es recomendable el uso de guantes, salvo por personal entrenado como el personal de salud para procedimientos con el paciente y/o en casos puntuales como personal de limpieza u otros que apruebe el personal de Salud y Seguridad en el Trabajo de la institución.



****La única Autoridad que puede exigir el uso de EPP adicional es el propio Ministerio de Salud en base a evidencia. La relación de EPP precisada en este Anexo es lo mínimo obligatorio para el puesto de trabajo; además, el servicio de seguridad y salud en el trabajo debe realizar una evaluación de riesgos para determinar si se requieren otros equipos de protección personal adicionales.



Asimismo, las mascarillas, los respiradores N95 o sus equivalentes, los guantes y trajes para protección biológica, deben cumplir normativas asociadas a protección biológica, y la certificación correspondiente.





ANEXO 04

PASOS PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS

PROTÉGETE DEL CORONAVIRUS

Pasos para un correcto lavado de manos



1. Quitate los objetos de las manos y muñecas.



2. Mójate las manos con suficiente agua.



3. Frota tus manos con jabón mínimo 20 segundos.



4. Enjuaga tus manos con abundante agua (de preferencia a chorro).



5. Seca tus manos con papel toalla o una toalla limpia.



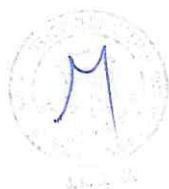
6. Cierra el caño con el papel o toalla que acabas de usar.



7. Elimina el papel o extiende la toalla para ventilarla.



Así previenes enfermedades respiratorias, diarreicas y otras.





ANEXO 05

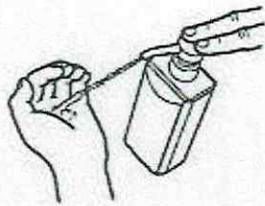
PASOS PARA DESINFECTARSE LAS MANOS

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

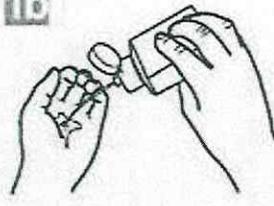
Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

1a

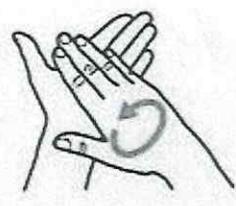


Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b

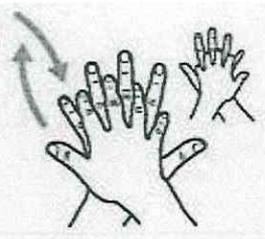


2



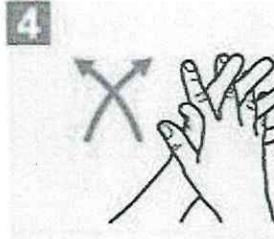
Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



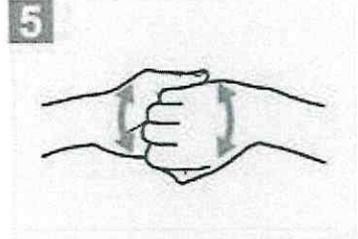
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



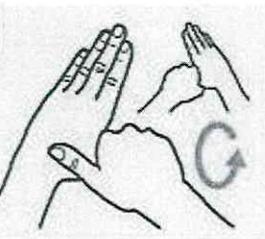
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



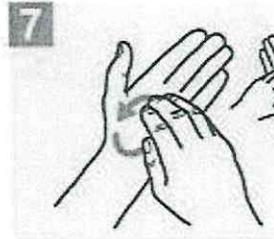
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



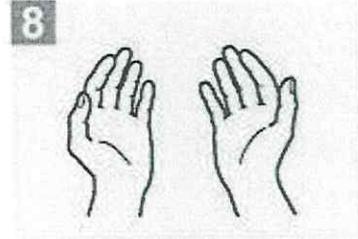
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



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

8



Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha creado estas las pautas de recomendación para promover la información confiable de este documento. Su objetivo, al haberse publicado en formato de libre acceso, es servir de guía para la toma de decisiones. El contenido no puede ser considerado responsable de los daños o de cualquier resultado no deseado. La OMS respalda a las instituciones científicas de la OMS, en particular a las Unidades del Programa de Control de Infecciones, al participar activamente en la reducción de estos riesgos.





IX. BIBLIOGRAFÍA

1. MINISTERIO DE SALUD (2020), mediante la Resolución Ministerial Nº 208-2020-PRODUCE, aprueba el "PROTOCOLO SANITARIO DE OPERACIÓN ANTE EL COVID-19 PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN".

Disponible en:

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/999252/Protocolo_Restaurantes_y_afines_con_atenci%C3%B3n_en_sal%C3%B3n.pdf?v=1594643712

2. BLASI, S.; Brea, M.; Cresta A. y Vezzani C. (2020). Protocolo del Área de Alimentación durante la pandemia por SARS- CoV-2 (Covid-19)

Disponible en:

<https://www.garrahan.gov.ar/images/coronavirus/Protocolo%20Alimentacion%20Covid19.pdf>

3. Organización Panamericana de la Salud (2021). "La higiene de manos salva vidas"

Disponible en:

<https://www.paho.org/es/noticias/17-11-2021-higiene-manos-salva-vidas>

