

## **APRUEBAN PROTOCOLO SANITARIO DE OPERACIÓN PARA EL INICIO GRADUAL E INCREMENTAL EN MATERIA DE RESTAURANTES Y AFINES AUTORIZADOS PARA ENTREGA A DOMICILIO CON PROPIA LOGÍSTICA DEL ESTABLECIMIENTO Y PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y RECOJO EN LOCAL**

Mediante Resolución Ministerial N° 00142-2020-PRODUCE (en adelante, la “RM”) publicada el 8 de mayo de 2020, se aprobó el protocolo sanitario de operación ante el COVID-19 del sector producción para el inicio gradual e incremental de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”, en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local).

El protocolo sanitario aprobado por la RM (el “Protocolo”) es de aplicación complementaria a los “Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobados por **Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA**.

Los objetivos generales del Protocolo son los de establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, con el fin de proteger la salud del personal, proveedores, visitantes y clientes frente al riesgo de contagio del COVID-19; y, fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

El Protocolo aplica a todo el personal, terceros, visitantes y clientes de restaurantes y servicios afines involucrados en el proceso productivo, entrega a destino y recojo en la empresa.

El Protocolo establece las responsabilidades para el gerente general, administrador, responsable de seguridad y salud de los trabajadores; y, el personal operativo. Sin perjuicio de ello, cada empresa en función a su estructura organizacional asignará las responsabilidades descritas. Por ejemplo, el gerente general asegura los recursos para la aplicación del Protocolo; aprueba y evalúa la aplicación de las medidas preventivas establecidas para prevenir el contagio de COVID-19 dentro y

fuera de la empresa; define el personal indispensable para la continuidad de la operación; y, es el responsable legal ante las autoridades pertinentes. El administrador, entre otras cosas, asegura la disponibilidad de los equipos de protección personal para todo el personal en todos los procesos; vela por el cumplimiento del plan de limpieza y desinfección de las instalaciones; realiza el seguimiento y cumplimiento del presente protocolo; y, monitorea y hace cumplir las acciones del Protocolo. El responsable de seguridad y salud de los trabajadores elabora el material informativo para la difusión de las medidas de prevención en salud; y, coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el MINSA; entre otras cosas.

El personal operativo, participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por la empresa para prevenir el contagio de COVID-19; utiliza los recursos proporcionados por la empresa de manera responsable para asegurar la salud del resto de personal, proveedores, visitantes, fiscalizadores y cliente; reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al responsable de seguridad y salud de los trabajadores; cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por la empresa; y cumple con las demás obligaciones a su cargo.

Los restaurantes y servicios afines deben:

- Cumplir con lo establecido en el **D.S. N° 080-2020-PCM** que aprobó la reanudación de actividades económicas, de acuerdo a la fase de inicio de actividades que corresponde.
- Elaborar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” de acuerdo a lo establecido a la R.M. N° 239-2020-MINSA (y sus posteriores adecuaciones), así como lo dispuesto en el Protocolo.
- Solicitar la autorización de reinicio de actividades ante las autoridades del sector correspondiente y proceder a su registro en el SICOVID-19.
- Cumplir la Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines y la Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio.

- Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- Atender pedidos en los horarios que establezcan las autoridades nacionales.
- No ofrecer el servicio de atención en salón y publicar su oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen los productos y servicios.
- La empresa debe entregar al consumidor las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con la política de cero contacto establecido.
- No recibir pedidos de forma presencial.
- Registrar la información necesaria para realizar la rastreabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio
- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología.
- Implementar el trabajo remoto o teletrabajo en aquellos puestos que no precisen de asistir al centro de trabajo; así como para los trabajadores con factores de riesgo, a quienes además se les realizará un seguimiento clínico a distancia.
- Al identificar un caso con fiebre o sintomatología COVID-19, que lleve a la categorización de caso sospechoso, el empleador contará con un stock de pruebas rápidas, para la aplicación por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo, quien de informar resultado reactivo del trabajador, comunicará a la familia y centro de salud correspondiente.

La empresa debe implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el Protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus locales. Entre ellas tenemos las siguientes:

- Medidas respecto a los equipos de protección de personal, como guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico.
- Medidas en relación a las instalaciones y servicios: aforo, aprovisionamiento de jabón líquido, soluciones desinfectantes, etc.
- Medidas relacionadas con el abastecimiento de agua, saneamiento, limpieza y desinfección, disposición de residuos sólidos, servicios higiénicos; y, equipos sanitarios.
- Medidas respecto al personal administrativo y operativo: como consideraciones antes, durante y al final de las actividades.
- Medidas sobre el personal externo como los proveedores, fiscalizadores y visitantes.
- Medidas en relación al cliente: medios de pago, sensibilización.

El Protocolo además contiene el detalle de las consideraciones que se deben considerar en los procesos operativos, desde la compra, recepción, almacenamiento, acondicionamiento, preparación de pedidos, despacho y entrega, hasta el reparto.

Los restaurantes y servicios afines estarán sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según la jurisdicción, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el Protocolo. El MINSA, a través de sus organismos descentralizados, brindará asistencia técnica a las municipalidades para que realicen una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo. La vigilancia sanitaria y de bioseguridad, debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitado en temas sanitario de alimentos y medidas de bioseguridad, a su vez deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, vestimenta y llevarán los artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos. Se deben cumplir con todas las medidas preventivas de bioseguridad establecidas por la empresa, para evitar el contagio de COVID-19.

Para tener acceso a la RM y a su anexo, por favor, ingrese al siguiente [link](#).