

## **LINEAMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA CAFETERIAS Y ZONAS DE ALIMENTACIÓN**

En las áreas de alimentación ubicadas en los diferentes bloques de la universidad y cafeterías, tanto principal como las ubicadas en las dependencias, se requiere tener en cuenta las siguientes orientaciones para prevenir la proliferación del virus COVID-19:

Medidas de Bioseguridad para la Cafetería principal y alternas:

- ✓ Antes de ingresar a la cafetería se debe lavar con agua y jabón o higienizar las manos con gel antibacterial o alcohol al 70%.
- ✓ Al realizar la fila para el consumo de alimentos se debe mantener la distancia de 1 metro.
- ✓ Se debe permanecer con el tapabocas sin válvulas cubriendo totalmente la nariz y la boca hasta que se sienten a consumir los alimentos y al finalizar el consumo usar nuevamente el tapabocas.
- ✓ Mientras se consumen los alimentos se deben guardar los elementos de protección (careta y/o tapabocas) en la bolsa preferiblemente de papel para evitar que se puedan contaminar o extraviar.
- ✓ Al terminar de consumir los alimentos se debe retirar del lugar para permitir el uso de la zona por otras personas.
- ✓ Aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos con las manos si desinfectar.
- ✓ Se deben mantener abiertas las ventanas y las puertas para permitir el intercambio de aire.
- ✓ Al salir de la cafetería se debe realizar nuevamente la desinfección de las manos con el gel antibacterial o alcohol o agua y jabón.

Medidas para la prestación del servicio:

- ✓ Mantener las mesas con una distancia entre las mismas de 1 metro y habilitar solamente dos sillas en diagonal de tal forma que con la barrera acrílica que se instaló se genere una distancia segura entre las personas a la hora de la alimentación.
- ✓ Realizar limpieza constante de las mesas con alcohol al 70% y de las superficies de alto contacto como utensilios, equipos, empaques de cubiertos, entre otros.
- ✓ Evitar la manipulación de elementos de uso general como azucareras y saleros, hacer entrega de estos productos en empaques individuales y desechables.
- ✓ Hacer entrega individual de cubiertos y servilletas de tal manera que se evite la manipulación de todas las personas de este tipo de elementos.
- ✓ Desinfección de bandejas después de cada uso
- ✓ Todo el personal que atiende en la cafetería estará permanentemente con su tapabocas cubriendo boca y nariz, y tendrá que lavarse las manos cada hora como mínimo y desinfectarse con gel antibacterial o alcohol cada vez que hace entrega de algún producto.
- ✓ Quien atiende la caja o manipula el dinero no puede hacer entrega de productos o manipular mercancía hasta tanto no haga el proceso de lavado o desinfección de manos y quienes hacen entrega de pedidos o productos no pueden manipular dinero.

#### Interacción en tiempos de alimentación

- ✓ En caso de hacer uso de espacios para alimentación, se limitará el número de personas de acuerdo con la capacidad de personas que puedan estar de forma segura (2 personas máximo por mesa y ubicados en diagonal) y en las plazoletas debe estar una persona a cada lado de la mesa para que el acrílico cumpla la función de barrera de bioseguridad.
- ✓ No se permitirán reuniones de más 2 personas en las cocinetas para preparar o calentar alimentos.
- ✓ Se debe evitar tomar los alimentos en zonas cerradas, poco ventiladas o que no se encuentren diseñadas para tal fin, ya que al momento del consumo de los alimentos el retiro del tapabocas implica caída de gotas de saliva en el área donde se encuentra la persona, con el respectivo aumento del riesgo de contagio.
- ✓ En caso de requerir calentar la comida en el horno microondas, inmediatamente después de usarlo, debe hacer la limpieza del panel externo y la manija con un paño húmedo con alcohol al 70%
- ✓ Realizar limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios para alimentación.

#### Para el consumo de los alimentos:

- ✓ Lavar las manos con agua, jabón y secar con toallas desechables, antes y después de consumir alimentos.
- ✓ Retirar el tapabocas y ubicarlo de forma segura para que no se contamine.
- ✓ Los alimentos tales como frutas, líquidos en bolsa y demás deberán ser lavados antes de su consumo.
- ✓ No compartir los utensilios de comida con los demás.
- ✓ Al finalizar el consumo de alimentos realizar la respectiva limpieza y desinfección del área para retomar las labores.

<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>	<b>Fecha de vigencia</b>
Líder de Seguridad y salud en el Trabajo	Dirección de Aseguramiento de la Calidad	Rectoría	Septiembre 2021

<b>Item</b>	<b>Modificación</b>
Todo el documento	Se revisa y ajusta todo el documento, eliminando ítems repetidos y cambiando de protocolo a Lineamientos