

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO					
QUITO TURISMO					
CHECK LIST PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD ALIMENTOS Y BEBIDAS					
<b>Sección 1. Datos Generales</b>					
Dirección de correo electrónico					
Fecha de la asesoría					
Actualmente, ¿el establecimiento brinda atención al público?	SI			NO	
La afluencia de clientes al establecimiento en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19 es:	Buena		Regular		Mala
Hora de inicio de la asesoría					
Nombre del establecimiento					
RUC del establecimiento					
Número de Registro turístico					
Dirección del establecimiento					
Persona que atienda la asesoría					
Cargo					
Nombre del técnico asignado					
Horario de atención del establecimiento					
Aforo del establecimiento					
Aforo actual					
Número de empleados					
Distintivo Q	SI			NO	
<b>Sección 2. Lineamientos Generales</b>					
	<b>Medios de verificación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>Observación</b>
1	¿El establecimiento ha reducido su aforo al 30% de su capacidad?	Observación directa.			
2	¿Se encuentran laborando personas dentro de los grupos de atención prioritaria o factores de riesgo? Si su condición no está relacionada, podrán asistir al trabajo de acuerdo a la revisión y certificado emitido por un médico.	Observación directa, pregunta al administrador o propietario.			
<b>Sección 3. Lineamientos Específicos</b>					
<b>Requisitos en el lugar de trabajo</b>					
3	Se ha socializado el protocolo de A&B con todo el personal.	Verificar documentos de respaldo, fotos, videos, registros de asistencia.			
4	El personal cumple con los siguientes parámetros: uñas cortas, ropa limpia y cabello recogido.	Observación directa. Cabello recogido con malla, cofia o champiñón.			
5	El personal no debe utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.	Observación directa.			
6	El empleador monitorea la temperatura de sus trabajadores con frecuencia diaria.	Verificar termómetro infrarrojo, y registro documental de las dos tomas diarias de temperatura, al iniciar y finalizar actividades			
7	Brinda información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida.	documentos de respaldo, registros de asistencia, señalización, cronogramas.			
8	Dispone de dispensadores de solución desinfectante al ingreso y en puntos estratégicos del establecimiento.	Observación directa, verificar que los dispensadores posean contenido en todo momento.			
9	Cuenta con un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y usuarios.	Observación directa. Bandeja o alfombra de desinfección, pediluvio, aspersión fina, entre otros.			
10	Cambiar la solución desinfectante del mecanismo de desinfección de calzado al menos dos veces al día.	Pregunta de cuantas veces realizan el cambio de solución y verificar que tengan la solución desinfectante suficiente.			
11	El establecimiento cuenta con un área de vestuario para el personal, la misma se encuentra limpia y cuenta con un registro de limpieza y desinfección.	Observación directa, registros de limpieza actualizados.			
12	El personal al momento de su alimentación mantiene el distanciamiento personal de dos metros.	Observación directa.			
13	El empleador provee de los EPP necesarios para el desarrollo de sus funciones (mascarilla, guantes, etc).	Verificar que los empleados cuenten con su EPP, y que se mantenga el stock correspondiente.			
14	Mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón líquido, pañuelos desechables, alcohol en gel al 70% y bolsas para el manejo de desechos.	Observación directa del stock de elementos de limpieza.			
15	Área de lavado de manos cuenta con: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol en gel al 70%.	Observación directa, verificar que los dispensadores posean contenido en todo momento.			
16	Cuentan con un basurero dispuesto para desechos sólidos con funda plástica para colocar mascarillas, guantes, pañuelos, etc.	Observación directa. Recomendar uso de basureros a pedal.			
17	El empleado cuenta con uniforme o mandil, limpio y en buen estado.	Observación directa.			
18	El establecimiento ha adoptado un medio para la toma de pedidos (papel-menú impreso para selección, medio digital, u otros).	Observación directa.			
19	Desinfecta los menús/cartas/esferos después de cada uso.	Observación directa.			
20	Verificar el distanciamiento entre los usuarios en sus mesas, un metro en espacios abiertos y dos metros en los espacios cerrados del establecimiento.	Observación directa de distintivos, separadores, o cualquier medio para deshabilitar los asientos que se usarán.			
21	Cuenta con medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc).	Observación directa.			
22	Cuenta con facturación electrónica.	Observación directa.			
<b>Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones</b>					
23	Poseen horarios definidos y registros de limpieza y desinfección de todo el establecimiento.	Verificar horario, cronograma, registros actualizados.			

24	Los baños se limpian al menos cuatro veces durante el día.	Registros actualizados.				
25	Utiliza desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño.	Verificar soluciones que se utilizan para la desinfección.				
26	Para la limpieza de superficies cuenta con paños desechables o paños de colores por áreas, los mismos que son lavados y sanitizados después de su uso.	Observación directa.				
<b>Requisitos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería</b>						
27	Cuentan con registros de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería.	Registros actualizados.				
28	La vajilla, cubiertos y cristalería se lavan con guantes desechables, agua caliente y detergente.	Observación directa, verificar stock de guantes desechables.				
29	Aumentar la frecuencia de cambio de manteles e individuales entre comensales.	Observación directa.				
30	Elimina los residuos de las mesas, manteles o individuales y rocían solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.	Verificar proceso.				
31	La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón o a máquina a 60-90 °C con detergente comercial, secar la ropa en secadora y planchar usando una configuración caliente o plancha de vapor.	Verificar proceso.				
<b>Requisitos para el manejo de desechos</b>						
32	Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con recipientes y fundas en número y tamaño suficiente acorde a la operación.	Observación directa, verificar stock de fundas plásticas.				
33	Se desechan los EPP (mascarillas, guantes, pañuelos) en tres fundas de plástico, de acuerdo al proceso definido en el protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19.	Cada funda se rociará cuidadosamente solución desinfectante (mezclar tres cucharadas (30 ml) de cloro comercial líquido o al 5% en un litro de agua). Cerrar funda 3 con doble nudo y desechar en los horarios y puntos de recolección autorizados.				
<b>Requisitos para el manejo de proveedores</b>						
34	Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de manejo de proveedores.	Verificar procedimiento para manejo de proveedores. (digital o físico).				
35	Solicita a sus proveedores el uso de mascarilla, guantes nuevos y desinfección de calzado.	Observación directa.				
36	Si no se cuenta con proveedores específicos y las compras se hacen en un lugar de expendio como mercados o supermercados, deberán: usar guantes y mascarilla durante la compra, desinfectar las compras al llegar al establecimiento, cambio de vestimenta y desinfección de calzado.	Pregunta a propietario o administrador de las medidas que se toman al hacer las compras.				
<b>Requisitos para el servicio a domicilio</b>						
37	El repartidor deberá mantener la distancia de al menos de dos metros para el retiro de los pedidos.	Sugerir señalización en pisos, rótulo visible para delimitar los 2 metros de distancia.				
38	Aumentar la frecuencia de limpieza de los transportes usados para la entrega a domicilio.	Verificar registros de limpieza de vehículos.				
39	Los alimentos se empacan en recipientes adecuados y sellados. Se puede optar por sellos de seguridad.	Observación directa.				
40	Caja, mochila, cooler, u otros, donde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, deberán ser limpiados y sanitizados después de cada entrega.	Observación directa, verificar proceso.				
41	El repartidor deberá tener un dispensador personal de solución desinfectante, para su uso continuo.	Observación directa. Alcohol en gel para cada repartidor.				
<b>ACCIONES MÍNIMAS PARA EL INICIO DE OPERACIONES Y SERVICIOS</b>						
42	Colocar en el establecimiento un rótulo visible del número de emergencia 911 o 171.	Señalética en material resistente y visible al público.				
43	Colocar señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y clientes.	Señalética en material resistente y visible al público.				
44	La capacidad y aforo de los establecimientos estará acorde al distanciamiento social (2 metros).	Señalética en material resistente y visible al público.				
45	La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro en espacios abiertos, y superior a (2 metros) en espacios cerrados.	Observación directa.				
<b>Hora de finalización de la asesoría</b>						