



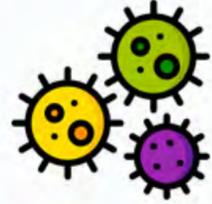
MANUAL DE HIGIENE
GASTRONOMÍA

Te ayudamos a volver en un ambiente seguro

1 ¿Qué es
COVID 19?

2 Medidas de
Reapertura

3 Elite Professional
te ayuda a volver



CORONAVIRUS CoV

Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA) que pueden llegar a ser leve, moderada o grave. Este tipo de virus se transmiten entre animales y de allí pueden infectar a los humanos.

¿Qué es la COVID-19?

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.

Fuente: Prensa Ministerio de Salud de Colombia
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1KwL0NVzlaAvxOt22bvEjhcrtpFHg_DHN



¿Cómo se propaga la COVID-19?

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona a través de las gotículas que salen despedidas. Estas gotículas pueden caer sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como mesas, pomos y barandillas, de modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca.



Recomendaciones de Mitigación

- Evitar el contacto con personas contagiadas.
- Al estornudar, cúbrete con el brazo.
- Si tienes síntomas de resfriado, usar tapabocas.
- Lávarse las manos con frecuencia.
- Mantener limpias las superficies.
- Tomar mucho líquido.





2

Medidas de Reapertura

¿QUÉ DEBES CUMPLIR PARA QUE TU NEGOCIO PUEDA OPERAR?

En Colombia se han generado diversos lineamientos por parte del gobierno para garantizar protocolos de bioseguridad en diferentes industrias.

La **Resolución 666 del 24 de abril de 2020** ante el COVID-19 resume y consolida lo expedido en los diferentes decretos específicos y generaliza las medidas necesarias para los diferentes sectores.

Medidas de mitigación
recomendadas



DISTANCIAMIENTO SOCIAL



LAVADO DE MANOS



USO DE TAPABOCAS

LAVADO DE MANOS



Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).



Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.



Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.

LISTA DE VERIFICACIÓN OBLIGATORIA

Resolución 666 del 24 de abril de 2020

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
Disponer de agua, jabón y toallas de un solo uso, para realizar la higiene de manos.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Instalar dispensadores de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente para el uso de trabajadores y usuarios de la actividad.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Instalar en áreas comunes y zonas de trabajo, puntos de lavado de manos de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
El alcohol glicerinado a utilizar, debe tener una concentración entre el 60% y el 95%.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Se deben instalar recordatorios de la técnica de lavado de manos en las zonas en las cuales se realiza esta actividad.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO

MEDIDAS A CUMPLIR

Resolución 1050 de 2020



Adecuación



Mantenimiento
y Desinfección



Elementos de
Trabajo y Dotación



Elementos de
Protección Personal



Recomendaciones
Adicionales

Resolución 1050 de 2020

El gobierno expidió el 30 de Junio de 2020 la Resolución 1050 de 2020 por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de “entrega para llevar”, para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas; expendio por autoservicio de comidas preparadas; expendio de comidas preparadas en cafeterías; otros tipos de expendio de comidas preparadas ; actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas.





Adecuación

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
Señalar el área de parqueo, de forma tal que exista espacio suficiente entre los vehículos de los clientes.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Disponer de manera permanente el alcohol glicerinado mínimo al 60%, en la caja y zona de entrega para la limpieza de manos de los clientes y trabajadores.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe la toma de temperatura, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción con los clientes.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Realizar marcas visuales o señalar las diferentes posiciones de interacción de trabajo en las que los empleados deberán conservar una distancia de 2 metros entre sí.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Promover el pago de servicio a través de los medios virtuales, dispuestos para este fin.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre personas en las barras en caso de que aplique, o entre las mesas o agrupaciones de mesas, de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Privilegiar la realización de reservas, con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar su ingreso.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Adecuar en los baños, en la medida de lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Instalar, en la medida de lo posible, barreras protectoras o mamparas en el área de servicio, con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas y en las áreas de entrega de pedido y pago	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO



Mantenimiento y Desinfección

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
Establecer protocolos de desinfección y limpieza con productos con actividad virucida.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Contemplar dentro de dichos protocolos limpieza y desinfección de hornos, estufas y campanas extractoras, así como de elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Secar los items al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Garantizar que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo, cada hora, durante el periodo de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Realizar los procedimientos de mantenimiento y desinfección con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Realizar desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO

Resolución
1050 de 2020

*Extracto de la Resolución 1050 de 2020.
Para consultar todo el contenido
de la Resolución consultar aquí



Elementos de Trabajo y Dotación

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
Mantener a disposición del personal de atención al público agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Prohibir el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO



Elementos de Protección Personal

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
Suministrar a los trabajadores Elementos de Protección Personal – EPP, en especial, tapabocas y guantes.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Garantizar la disponibilidad de los elementos de limpieza y desinfección necesarios, tales como agua potable, jabón, gel antibacterial mínimo al 60% y toallas de único uso.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO

Recomendaciones Adicionales

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
Evitar la posibilidad de contacto con los clientes	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Ubicar individuales, cubiertos y vasos en las mesas, inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Higienizar las botellas de bebidas antes de su entrega al cliente.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Servir en platos o vasos individuales para cada cliente, las órdenes de la carta que sean compartidas.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Los clientes deben guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
El consumo se debe cancelar al final del servicio, a un mesero que lleve y recoja la cuenta y el pago en la mesa. No se debe permitir el pago en cajas, para evitar aglomeraciones en las filas.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes.	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO



3

**Elite Professional
te ayuda a volver**

BAÑOS

RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA



El papel higiénico no puede estar expuesto, para esto se recomienda un sistema de dispensación.



Para un correcto lavado de manos, se debe contar con agua, jabón, y realizar el proceso de lavado de manos de acuerdo a la OMS y al finalizar, utilizar una toalla de papel desechable que se depositará en las canecas.



Como sugerencia adicional, puede utilizar el Sistema de papel multihoja orientando a sus usuarios a tomar una hoja para abrir la puerta. Su disposición será en la caneca ubicada al final de la salida del baño.



A la salida del baño, puede colocar Alcohol Gel que permite complementar el lavado de manos realizado para una salida segura del baño.



1 PAPEL HIGIÉNICO

2 JABÓN

3 TOALLAS DE PAPEL

4 PAPEL MULTIHOJA

5 SANITIZANTE

6 CANECA

HIGIENE



JABÓN

JABÓN RELLENABLE

SANITIZANTE

SECADO



TOALLA INTERFOLD

PAPEL MULTIHOJA



TOALLA EN ROLLO

LIMPIEZA



PAPEL HIGIÉNICO

DISPENSADORES



EL KIT IDEAL
DE SOLUCIONES
PROFESIONALES
PARA UN REGRESO
SEGURO

Baños

Jabón

JABON ELITE ESPUMA ANTIBACTERIAL MULTIFLEX x 1000 ML	Código TTTCO194569
JABON ELITE ESPUMA MULTIFLEX x 1000 ML	Código TTTCO097012
JABON ELITE GLICERINA MULTIFLEX x 1000 ML	Código TTTCO098133

Jabón Rellenable

JABON ELITE GLICERINA 1 GALÓN (3,8 Litros)	Código 1TTCO924135
JABON ELITE ANTIBACTERIAL 1 GALÓN (3,8 Litros)	Código 1TTCO910000

Sanitizante

SANITIZANTE ELITE ESPUMA MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO924152
SANITIZANTE ELITE SPRAY MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO098132
SANITIZANTE ELITE GEL MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO097011

Toalla Interfold

TOALLA ELITE DH EXTRABLANCA STD 150/24P	Código 1TTCO631004
TOALLA ELITE DH NATURAL STD 150/24P	Código 1TTCO631003

Toalla en Rollo

TOALLA ELITE ROLLO DH EXTRA BLANCA X2 150 mts	Código 1TTCO043603
TOALLA ELITE ROLLO DH NATURAL X2 150 mts	Código 1TTCO041975
TOALLA ELITE ROLLO H NATURAL X2 250 mts	Código 1TTCO042019

Papel Multihoja

PAPEL MULTIHOJA BULK PACK DH X 250 UND/CAJA 36 PAQ.	Código 1TTCO630000
---	--------------------

Papel Higiénico

PAPEL HIGIÉNICO JUMBO DH BLANCO X 4 250 MTS.	Código 1TTCO034332
PAPEL HIGIÉNICO JUMBO HS NATURAL X4 400 MTS.	Código 1TTCO049933
PAPEL HIGIÉNICO JUMBO DH BLANCO ECO X4 250 MTS.	Código 1TTCO034333

Dispensadores

DISP. PAPEL HIGIÉNICO ELITE JUMBO BLANCO	Código 1MTCO100006
DISP. TOALLA ELITE INTERFOLD BLANCO	Código 1MTCO100035
DISP. TOALLA ELITE ROLLO AUTOCORTE BLANCO	Código 1MTCO100060
DISP. TOALLA ELITE ROLLO PALANCA BLANCO	Código 1MTCO100008
DISP. ELITE LÍNEA MULTIFLEX	Código 1MTCO100030
DISP. JABÓN RELLENABLE BLANCO	Código 1MTCO100094
DISP. PAPEL MULTIHOJA INTERFOLD PEQUEÑO BLANCO	Código 1MTCO100057



COCINAS

RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA



El sistema de toalla de papel de Hoja Sencilla, permite reemplazar la función del limpión de cocina estándar por un sistema cubierto con una dosificación ideal para el control de su uso.



Los limpiones de cocina industriales siguen siendo una solución eficiente para aquellas labores de alto tráfico.



El jabón más el sanitizante son fundamentales en los procesos de manipulación de alimentos, ya que las normas y protocolos de lavado se estandarizan de manera diferente.



Los paños de uso extendido permiten la diferenciación de áreas evitando la contaminación cruzada.

1 | SANITIZANTE

2 | LIMPIONES

3 | PAÑOS DE
USO EXTENDIDO

4 | TOALLAS
DE PAPEL

5 | JABONES

HIGIENE



JABÓN

SANITIZANTE

JABÓN RELLENABLE

SECADO



TOALLA EN ROLLO



LIMPIONES Y BOBINAS

LIMPIEZA



MAX 80

MAX 70

MAX 60

DISPENSADORES



EL KIT IDEAL
DE SOLUCIONES
PROFESIONALES
PARA UN REGRESO
SEGURO

Cocina

Jabón

JABON ELITE ESPUMA ANTIBACTERIAL MULTIFLEX x 1000 ML | Código TTTCO194569

Sanitizante

SANITIZANTE ELITE ESPUMA MULTIFLEX x 1000 ML | Código TTTCO924152

SANITIZANTE ELITE SPRAY MULTIFLEX x 1000 ML | Código TTTCO098132

Jabón Rellenable

JABON ELITE ANTIBACTERIAL 1 GALÓN (3,8 Litros) | Código TTTCO910000

Toalla en Rollo

TOALLA ELITE ROLLO DH EXTRA BLANCA X2 150 mts | Código TTTCO043603

TOALLA ELITE ROLLO H NATURAL X2 250 mts | Código TTTCO042019

TOALLA ELITE ROLLO TH EXTRA BLANCA X2 150 mts | Código TTTCO047137

Limpiones y Bobinas

LIMPIÓN MULTIUSOS DH BLANCO X2 80 MTS. | Código TTTCO614004

TOALLA ELITE MULTIUSO DH NATURAL X 550 MTS | Código TTTCO045782

Paños de Uso Extendido

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS BLANCO | Código TTTCO615000

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AMARILLO | Código TTTCO615002

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS VERDE | Código TTTCO615003

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AZUL | Código TTTCO615004

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS ROJO | Código TTTCO615005

MAXWIPE ROLLO MAX70 - 870 PAÑOS BLANCO | Código TTTCO040958

MAXWIPE ROLLO MAX70 - 88 PAÑOS BLANCO | Código TTTCO040959

MAXWIPE ROLLO MAX70 - 88 PAÑOS AZUL - MECÁNICO | Código TTTCO040960

MAXWIPE ROLLO MAX60 - 890 PAÑOS BLANCO | Código TTTCO615001

MAXWIPE QUATERFOLD MAX60 - 50 PAÑOS BLANCO | Código TTTCO040964

Dispensadores

DISP. LIMPIÓN ELITE PARED | Código 1MTCO100002

DISP. TOALLA ELITE ROLLO AUTOCORTE BLANCO | Código 1MTCO100060

DISP. TOALLA ELITE ROLLO PALANCA BLANCO | Código 1MTCO100008

DISP. ELITE LÍNEA MULTIFLEX | Código 1MTCO100030

DISP. JABÓN RELLENABLE BLANCO | Código 1MTCO100094

ESPACIOS PÚBLICOS

RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA



Recomendamos tener puntos de sanitización en los espacios compartidos.



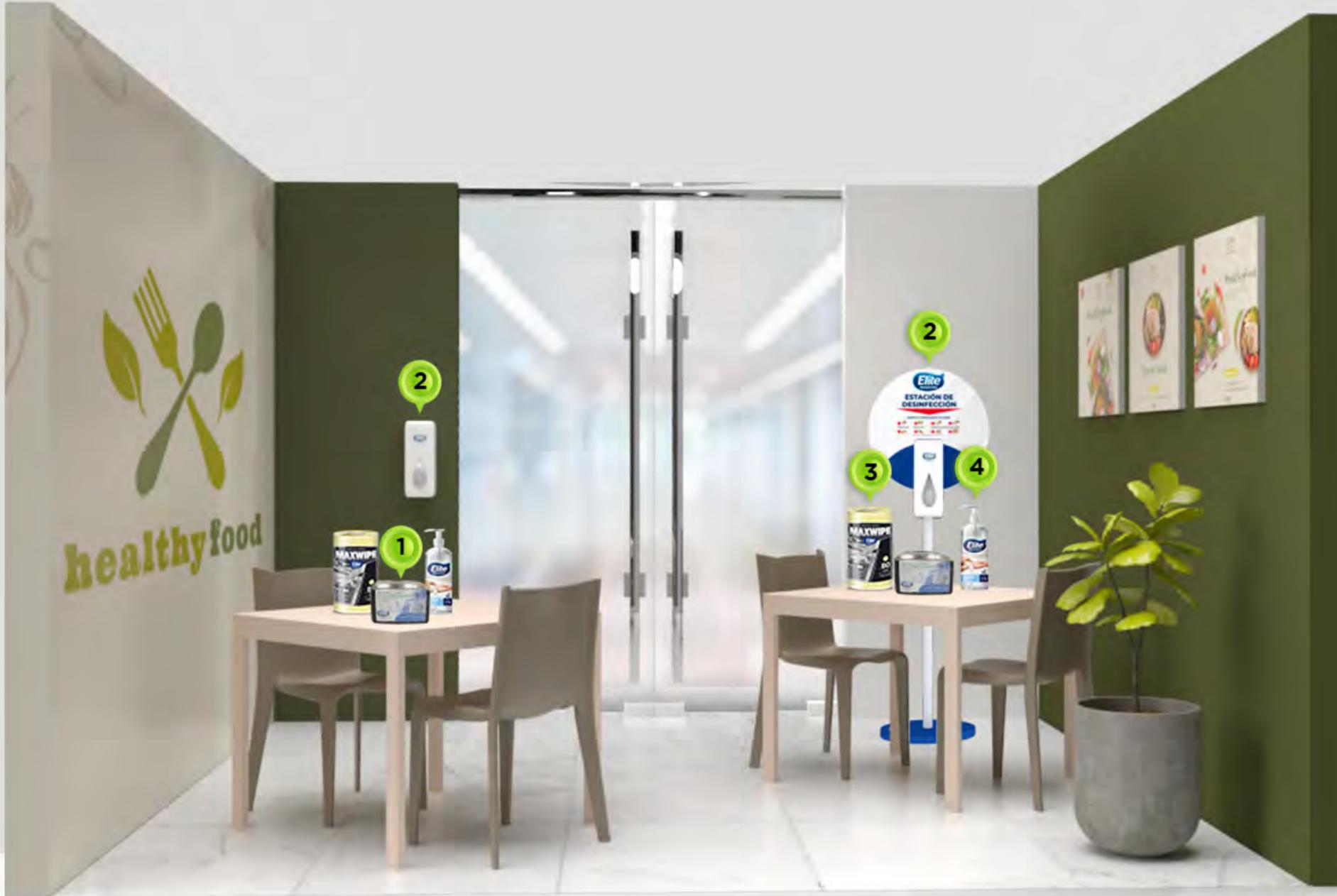
Nuestra línea de paños permite la sanitización de las mesas y sillas garantizando un lugar seguro para sus usuarios.



Contamos con sistemas de dispensación para servilletas, las cuales permiten que no sean expuestas ni manipuladas por otros usuarios.



Contamos con servilletas tipo tela brindando la confianza y seguridad en los usuarios. Una servilleta, un uso sin perder la elegancia de tu mesa



1 SERVILLETAS

2 SANITIZANTES

3 PAÑOS DE USO EXTENDIDO

4 ALCOHOL GLICERINADO AL 70%

HIGIENE



MAX 80



MAX 70

MAX 60



SERVILLETAS



SERVILLETAS GOURMET



SANITIZANTE

DISPENSADORES



EL KIT IDEAL
DE SOLUCIONES
PROFESSIONALES
**PARA UN REGRESO
SEGURO**

Espacios Públicos

Paños de Uso Extendido

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS BLANCO	Código ITTCO615000
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AMARILLO	Código ITTCO615002
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS VERDE	Código ITTCO615003
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AZUL	Código ITTCO615004
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS ROJO	Código ITTCO615005
MAXWIPE ROLLO MAX70 - 870 PAÑOS BLANCO	Código ITTCO040958
MAXWIPE ROLLO MAX70 - 88 PAÑOS BLANCO	Código ITTCO040959
MAXWIPE ROLLO MAX70 - 88 PAÑOS AZUL - MECÁNICO	Código ITTCO040960
MAXWIPE ROLLO MAX60 - 890 PAÑOS BLANCO	Código ITTCO615001
MAXWIPE QUATERFOLD MAX60 - 50 PAÑOS BLANCO	Código ITTCO040964

Servilletas

SERVILLETAS ELITE BLANCA "1 a 1" X600	Código ITTCO632007
SERVILLETAS ELITE BLANCA "1 a 1" X600	Código ITTCO034300
SERVILLETAS ELITE BLANCA "1 a 1" X200 10CM DISPENSADOR	Código ITTCO632003
SERVILLETAS ELITE BLANCA "1 a 1" X200 14CM DISPENSADOR	Código ITTCO632004
SERVILLETAS ELITE GOURMET 1/8 BLANCA TIPO TELA	Código ITTCO622016
SERVILLETAS ELITE GOURMET 1/8 NEGRA TIPO TELA	Código ITTCO622017
SERVILLETAS ELITE GOURMET 1/8 BORDEAUX TIPO TELA	Código ITTCO622018
SERVILLETAS ELITE GOURMET 1/4 BLANCA TIPO TELA	Código ITTCO622019

Sanitizante

SANITIZANTE ELITE GEL MULTIFLEX X 1000 ML	Código ITTCO097011
SANITIZANTE ELITE ESCRITORIO x 1000ML	Código ITTCO998776

Dispensadores

DISPENSADOR SERVILLETA UNA A UNA	Código 1MTCO100062
DISP. ELITE LÍNEA MULTIFLEX	Código 1MTCO100030

ACOMPañAMIENTO ELITE PROFESSIONAL

Porque como empresa queremos acompañarle en todo el proceso de retorno a las funciones presenciales, que seguramente contará con varias etapas, ponemos a disposición de su empresa los siguientes recursos:

- Acompañamiento de nuestros asesores técnicos para el mantenimiento en el uso de nuestros dispensadores.
- Nuestra página web **www.eliteprofessional.com.co** donde encontrará un amplio portafolio de soluciones para su empresa.
- Material educativo descargable.



SOLUCIONES PROFESIONALES
A TU SERVICIO

El Manual de Higiene tiene por objeto proporcionar información útil al usuario sobre recomendaciones y soluciones que pueden ayudar a mantener la limpieza e higiene de espacios de trabajo. La información contenida en este manual es solamente para uso informativo general. Los usuarios son responsables de formarse su propio juicio sobre los riesgos/peligros en el lugar de trabajo y de adaptar la información que se encuentra en este sitio a sus circunstancias específicas, teniendo especial consideración a la normativa nacional aplicable. Softys no se hace responsable por el uso que pueda dar el usuario a este Manual, siendo de su exclusiva responsabilidad informarse y consultar otras fuentes en caso de duda. Las fotografías que están disponibles en este sitio web provienen de muchas fuentes diferentes y solamente tienen el objeto de ilustrar; no implican actitudes, comportamientos o acciones específicas por parte de ninguna de las personas que aparece en ellas.

SEÑALETICA Y MATERIAL PARA TRABAJADORES

Descargable



Recomendaciones
generales de higiene

[DESCARGA AQUÍ](#)



Uso correcto
de tapabocas

[DESCARGA AQUÍ](#)



¿Cómo lavarse
las manos?

[DESCARGA AQUÍ](#)



¿Cómo desinfectarse
las manos?

[DESCARGA AQUÍ](#)