



GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN  
**PEDRO MONCAYO**  
*Moderno, Turístico y Productivo*  
ALCALDÍA 2019 - 2023

**LINEAMIENTOS DE PROTOCOLO GENERAL DE  
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA  
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, AL  
MOMENTO DE SU REAPERTURA EN EL  
CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA  
POR COVID 19 DEL GOBIERNO AUTÓNOMO  
DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN  
PEDRO MONCAYO**

**ABRIL 2020**



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

LINEAMIENTOS DE PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, AL MOMENTO DE SU REAPERTURA EN EL CONTEXTO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID 19 DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PEDRO MONCAYO.

## **ANTECEDENTES**

Mediante Acuerdo Ministerial Nro. 126-2020 de 11 de marzo de 2020, la Ministra de Salud Pública declaró el Estado de Emergencia Sanitaria debido al brote del coronavirus (COVID19).

Con Acuerdo Interministerial Nro. 001 de 12 de marzo de 2020, la Ministra de Gobierno y el Ministro de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, dispusieron la adopción de acciones y medidas preventivas frente a la pandemia del brote del coronavirus (COVID-19); a fin de garantizar el derecho a la salud de todos sus habitantes.

Con Acuerdo Ministerial No. MDT-2020-0076 de 12 de marzo de 2020, el Ministro del Trabajo expidió las Directrices para la Aplicación de Teletrabajo Emergente durante la Declaratoria de Emergencia Sanitaria.

Mediante Decreto Ejecutivo No. 1017 de 16 de marzo de 2020, el licenciado Lenín Moreno Garcés, Presidente de la República del Ecuador, declaró el estado de excepción y toque de queda en todo el territorio nacional en concordancia con la Constitución del Ecuador y dispuso suspender la jornada laboral presencial del sector público y privado, desde el 17 de marzo hasta el 24 de marzo, pudiéndose prorrogar dicha suspensión, tras evaluar la situación.

Con Resolución No. 031-2020 de 17 de marzo de 2020, el Pleno del Consejo de la Judicatura resolvió “Suspender las labores en la Función Judicial frente a la declaratoria del estado de excepción expedido por el Presidente Constitucional de la República del Ecuador”.

Mediante las Resoluciones del 02 de abril de 2020, el COE NACIONAL resolvió “Una vez evaluada la situación y nivel de propagación del virus responsable del evento COVID-19 en el territorio nacional y acogiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública, (...)”

Desde el 13 de abril, existirá un semáforo con distintos niveles de restricción, se categorizará a las provincias en: rojo, naranja o verde, con base a las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública.”

Conforme a los antecedentes citados es necesario generar el Plan de Contingencia ante la Emergencia Sanitaria por el (COVID-19), considerando que llegará el momento en



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

que las Autoridades del Gobierno a través del COE Nacional dispondrán la reanudación de la jornada laboral presencial del sector público y privado dependiendo de la fase de cada provincia según el riesgo de contagio (semaforización).

Dicho procedimiento contiene protocolos, instructivos y acciones que velarán por el derecho supremo a la salud y la vida, colaborando con las medidas sanitarias establecidas dentro de la emergencia sanitaria. Las medidas serán ejecutadas permanentemente para mitigar y evitar la propagación del coronavirus (COVID-19) dentro del tiempo que sea considerado necesario conforme a disposiciones del Gobierno Nacional.

## **I. OBJETIVO GENERAL**

Determinar los lineamientos de referencia para el uso de equipos de protección personal, a fin de fortalecer la bioseguridad y medidas sanitarias para usuarios internos y externos de establecimientos de alimentos y bebidas en Categoría 4 como locales de consumo de alimentos preparados, comidas populares, y comida ligeras previo a que estos establecimientos re-inicien su actividad económica en el Cantón Pedro Moncayo.

## **II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Analizar los instructivos para la elaboración del protocolo de bioseguridad dependiendo los lineamientos establecidos de la semaforización.
2. Aplicar acciones oportunas de prevención y control ante el COVID-19
3. Precautelar la salud del personal que labora en establecimientos de alimentos de consumo humano del Cantón Pedro Moncayo.

## **III. ALCANCE**

Este documento, es normativo de las actividades diarias de prevención en establecimientos de alimentos de consumo humano, ante el virus Covid-19 por lo que tiene por objeto dar a conocer la información técnica y operativa sobre las medidas de prevención y control por SARS- CoV-2 de acuerdo con las recomendaciones del COE Nacional.

El presente protocolo es de implementación obligatoria para todo el personal que labore en todos los establecimientos de alimentos de consumo humano, para prevenir el Covid-19.

## **IV. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID-19)**

**FACTORES DE RIESGO:** A pesar de que los datos aún no son claros, pero las estadísticas sitúan las siguientes condiciones como factores predisponentes.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

- En un estudio de 425 pacientes con neumonía y COVID-19 confirmado, el 57% eran hombres (Li et al., 2020).
- Aproximadamente entre un tercio y la mitad de los pacientes reportados tenían comorbilidades médicas subyacentes, como diabetes, hipertensión y enfermedad cardiovascular (Huang et al., 2020; Wang et al., 2020).
- Adultos mayores de 50 años (edad promedio 59 años) (Li et al., 2020, Wang et al., 2020)

**Dentro de los grupos vulnerables se consideran:**

1. Adultos mayores de 60 años
2. Enfermedades catastróficas
3. Mujeres embarazadas o en periodo de lactancia
4. Padres o madres sustitutos
5. Pacientes con enfermedades crónicas no transmisibles independiente de la edad del servidor: hipertensión arterial, pulmonar, insuficiencia renal, lupus, cáncer, diabetes mellitus, obesidad, insuficiencia hepática o metabólica, asma, fibromialgia, trombosis venosa profunda, antecedentes de infarto al miocardio, antecedentes de eventos cerebro vasculares, enfermedad cardíaca, y otras patologías de particular atención que deberán ser evaluadas por el medico institucional o personal de salud a cargo de la unidad y que pueda emitir un criterio clínico adecuado.
6. Personas con algún padecimiento o tratamiento farmacológico que les genere supresión del sistema inmunológico.

**Modo de transmisión:**



**ANEXO 1**

Por contacto con otra persona que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o estornuda e ingresan por ojos, nariz y boca al organismo de la otra persona.

Estas gotas también, caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden tocar esas superficies y pueden contraer la COVID-19, si luego se tocan los ojos, la nariz o la boca.

Cualquier persona que haya proporcionado cuidados domiciliarios o viva en la misma vivienda del caso sospechoso.

Cualquier persona que estuviera cerca (menor de 2 metros) que estuviera en el mismo lugar (convivientes, colegas de trabajo, visitas, compañeros de estudio) a un caso sospechoso mientras el caso presentaba síntomas.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

Periodo de incubación:	El período de incubación puede ser desde 2 hasta 14 días, lo cual podría variar según el caso.
Signos y síntomas: 	Los síntomas del coronavirus (COVID-19) incluyen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Malestar general</li><li>• Tos</li><li>• Dolor de garganta y de cabeza</li><li>• Fiebre</li><li>• Disnea (dificultad para respirar)</li><li>• Secreción y goteo nasal</li><li>• Escalofríos</li></ul> Hallazgo radiológico: Infiltrados pulmonares bilaterales. El cuadro inicia con sintomatología respiratoria inespecífica que puede evolucionar a un cuadro más severo.
Definición de caso:	<b>Caso Sospechoso:</b> Se considera caso sospechoso aquel que cumpla con uno de los siguientes criterios:  A) Paciente con enfermedad respiratoria aguda de cualquier nivel de gravedad que incluya al menos uno de estos signos/síntomas: fiebre, tos o dificultad respiratoria y, además: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuento con antecedente de viaje o residencia en los 14 días previos al inicio de los síntomas a países que reportan transmisión local a la OMS: Link: <a href="https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports">https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports</a></li><li>• Quienes hayan mantenido contacto con casos confirmados por el nuevo coronavirus COVID-19 en los 14 días previos al inicio de síntomas.</li></ul> B) Pacientes con infección respiratoria aguda grave caracterizada por fiebre, tos, dificultad respiratoria y que requieren hospitalización, sin etiología identificada.  <b>Caso Probable:</b>



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

Se considera caso probable a la persona a la cual se le realizó las pruebas para coronavirus (COVID-19) y cuyo resultado no fue concluyente por parte del laboratorio, o para quienes las pruebas fueron positivas en un ensayo de pan-coronavirus. (OMS, Global Surveillance for human infection with novel coronavirus Covid-19, 2020).

**Caso Confirmado:**

Se considera caso confirmado a la persona a quien se le realizó una prueba con confirmación de laboratorio de coronavirus (COVID-19), independientemente de los signos y síntomas clínicos. (OMS, Global Surveillance for human infection with novel coronavirus COVID19, 2020).

Importante: Estas definiciones de caso se modificarán de acuerdo con el comportamiento epidemiológico de la enfermedad.

**MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES**

Se deben de reforzar las medidas de higiene en los **lugares de trabajo antes y después de su jornada laboral mediante charlas de 5 minutos (ANEXO 2)**, recomendando:

- **Higiene de manos**, con productos de base alcohólica si están limpias o agua y jabón antiséptico si están sucias.
- **Llevar uñas cortas y cuidadas**, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de pulsera u otros adornos.
- **Cubrirse la boca y nariz al toser** con pañuelo desechable y tirarlo a la basura. Si no se tiene pañuelo hacerlo sobre el ángulo interno del codo para no contaminar las manos.
- **Si sufre tos de forma inesperada**, cubrirse con la mano evitando tocar ojos, nariz y boca.
- **Las personas con síntomas respiratorios** deben lavarse frecuentemente las manos.
- **Deben establecerse controles y medidas de organización**, limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo.
- **El uso de mascarillas** en la Dirección de acción social y grupos prioritarios el uso de mascarilla es recomendado para personas con afecciones respiratorias o personas, las mascarillas no pueden ser reutilizadas y deben desecharse tras su uso.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

- **Medidas organizativas** reduciendo la concentración de personas en espacios cerrados.

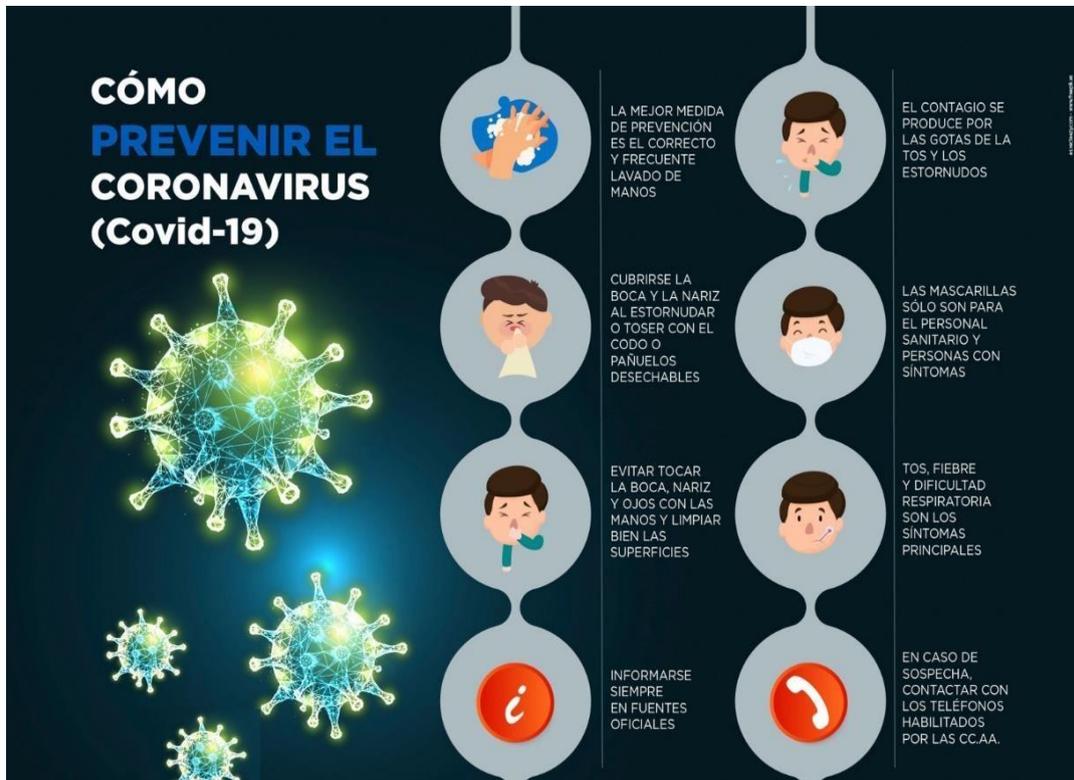


Figura 1. Medidas preventivas

### Lineamientos Generales

1. Se deberá dar cumplimiento a la Guía y Plan General para el retorno progresivo a las actividades laborales conforme los lineamientos establecidos a la semaforización que establezca el COE Cantonal, en el marco de la Emergencia Sanitaria Nacional para establecimientos de alimentos de consumo humano siguiendo lo establecido:

- Semáforo Rojo: **PF** Prohibido Funcionamiento.
- Semáforo Amarillo: **FRA/D** Funcionamiento con Restricción de Aforo.
- Semáforo Verde: **Delivery** ( Para llevar)



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

2. Tomar en cuenta los instructivos para el control preventivo de establecimientos durante la semaforización de la Emergencia Sanitaria por COVID-19 en el Cantón Pedro Moncayo.

SEMÁFORO AMARILLO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS	
LOCALES DE CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS	
Restaurantes	D
Cafeterías	D
Restaurantes al interior de complejos deportivos.	PF
Paraderos	D
Plazas de Comida	D
ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS POPULARES	
Picanterías	D
Comedores	D
Fondas	D
ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS LIGERAS	
Juguerías	FRA/D
Heladerías	FRA/D
Panaderías	FRA/D
Café Net	PF
Confiterías	FRA/D

	<b>GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PEDRO MONCAYO</b>	<b>CODIGO</b> : USCGR-PM-08
		<b>VERSION</b> : 0 <b>PAGINA</b> : 1 de 21
<b>PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE</b>		
<b>Comida Rápida</b>	FRA/D	
<b>Servicio de Catering</b>	D	

3. En caso de establecimientos mencionados en restricción de aforo en color AMARILLO es de hasta un 30%.
4. En el caso de restaurantes en color AMARILLO se permite únicamente funcionar bajo la modalidad de **Delivery** (Para llevar).
5. Para entrega a Domicilio el horario es de 07h00 a 22 h00.
6. La comida deberá ser servida en productos desechables (platos, cubiertos y vasos), mismos que deberán ser desechados inmediatamente de su uso.

### Lineamientos Específicos

Para iniciar las actividades laborales en los lugares de trabajo, deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos establecidos.

1. Es importante informar y concientizar a todo el personal que se encuentra directa o indirectamente involucrado con los distintos establecimientos de Alimentos, con el fin de que todos conozcan los protocolos respectivos y puedan adaptar las nuevas estrategias en cada área del proceso.
2. Establecer el protocolo correspondiente a la semaforización asignada.
3. Adaptar a sus diferentes establecimientos las disposiciones que establece el COE Cantonal y la Ordenanza de distanciamiento social que establece medidas obligatorias de prevención y distanciamiento para evitar la propagación del virus COVID-19 en los establecimientos y espacios públicos y privados en el Cantón Pedro Moncayo.
4. COVID-19 No es una ETA (Enfermedad Transmitida por alimentos pero si se puede provocar una contaminación cruzada en la cual se adoptan medidas preventivas.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

**Por parte del responsable de los establecimientos de Alimentos, deberán tomar los siguientes lineamientos.**

Todo establecimiento y/o persona que realice servicios de Alimentos, sea éste público o privado deberá cumplir con las siguientes disposiciones:

1. Mantenerse informado, cumplir, orientar y difundir todas las disposiciones que se impartan desde el Gobierno Central y del Gobierno Descentralizado Municipal, del Cantón Pedro Moncayo, a través de canales oficiales.
2. Deberá estar informado respecto del sistema de semáforo establecido por el Gobierno Central a través del COE Nacional en sus tres categorías, rojo, amarillo y verde, que son los criterios para el cambio de fase.
3. No se podrán adoptar medidas distintas a las que corresponden a cada color.
4. Acatar las Resoluciones que el efecto tome el Comité de Operaciones de Emergencia (COE) Cantonal de Pedro Moncayo.
5. Publicar los protocolos o información actualizada en carteleras o medios digitales para que sean de conocimiento público y del personal que labore en su establecimiento.
6. El empleador o quien lo represente deberá explicar a los trabajadores las normas de bioseguridad y de distanciamiento que deben aplicarse en los locales y sitios en donde desarrollan sus actividades, como también a los usuarios que concurran a los mismos.

**NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS/LUGARES DE TRABAJOS PÚBLICOS Y PRIVADOS.**

1. El empleador debe generar protocolos de funcionamiento obligatorios, tomando en cuenta las normas de bioseguridad ante la autoridad competente para su aprobación y posteriormente se remitirá una copia al GAD Municipal para dar seguimiento y luego se deberá instruir a sus trabajadores del plan de bioseguridad aprobado.

**Los planes de Bioseguridad deberán contar como mínimo los siguientes parámetros.**

1. El empleador debe dotar a sus empleados con los Equipos de Protección Personal (EPP).



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

2. Permanentemente se deberá realizar la limpieza y desinfección de las superficies.
3. Se prohibirá el equipamiento comunal de dispensadores de agua de contacto, cafeteras, microondas, máquinas dispensadoras de snacks y bebidas.
4. En los establecimientos se deberá tomar la temperatura al ingreso a todos los trabajadores así como a los clientes y usuarios.
5. Exigir el uso de mascarilla durante la jornada laboral.
6. Los trabajadores deberán mantener la distancia interpersonal de al menos 2.00 metros de distancia durante la entrada y salida de lugar de trabajo.
7. Con el objeto de evitar aglomeraciones del personal en los lugares de trabajo, el empleador podrá determinar horarios, fechas, turnos, y grupos de trabajo a iniciar sus actividades, siempre y cuando respete los aforos establecidos en el semáforo.
8. En relación al aforo de personas al activarse el semáforo amarillo y verde se acogerá a las disposiciones del COE Nacional.
9. Preferentemente se promoverá el uso de documentos digitales para evitar la manipulación de los documentos.
10. Todo establecimiento de comercio o servicios se debe instalar una alfombra o bandejas rociadas constantemente con desinfectante, previo al ingreso del local (Pediluvios, Atomizadores), lo que permitirá que los clientes o usuarios puedan desinfectar su calzado.
11. Los baños de los establecimientos de comercio o servicios deben estar provistos de jabón líquido, desinfectante, toallas de papel desechables y/o secador de mano eléctrico.
12. Se prohíbe el uso de toallas de tela.
13. De igual manera, se debe colocar material gráfico que demuestre la higiene correcta de manos.
14. Disponer de un proceso de desinfección de dinero.
15. Colocar material informativo de medidas de prevención.
16. En operaciones de carga y descarga las empresas y establecimientos deberán tener protocolos de manejos de mercadería.
17. Se deberá implementar los protocolos de higiene y limpieza para las áreas de recepción y envío.
18. Si poseen atención al cliente, se deberá instalar una ventana que proteja a las personas y minimice la contaminación.
19. Colocar señalética en el piso y pared que indique a los compradores/usuarios/clientes la distancia mínima de 2.00 metros que deben mantener entre ellos, evitando el contacto cercano con los usuarios.
20. Todos los equipos que posean pantallas táctiles (touch) no podrán utilizarse y deben permanecer apagados. Se permitirá el uso de pantallas táctiles que funcionen como cajas registradoras, las que deben ser desinfectadas



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

contantemente, en cada cambio de turno del personal que la utiliza.

ESTABLECIMIENTOS

**Restaurantes, Cafeterías, Paraderos, Plazas de Comida, Picanterías, Comedoras, Fondas, Servicio de Catering.**

- Por parte del responsable de los establecimientos de restaurantes, Cafeterías, Paraderos, Plazas de Comida, Picanterías, Comedoras, Fondas, Servicio de Catering con modalidad Delivery ( para llevar).

Requisitos para el servicio a domicilios.

1. Observar lo establecido en el Protocolo que deben cumplir los establecimientos para quienes preparen y entreguen alimentos a domicilio con modalidad de **Delivery** ( para llevar) siguiendo el instructivo para el control preventivo.
2. De igual manera dar cumplimiento a lo establecido en los lineamientos de bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente.
3. Los alimentos deberán prepararse siguiendo las normas de seguridad alimentaria vigentes.
4. El personal repartidor deberá cumplir las normas del establecimiento y mantener la distancia al menos de dos metros para el retiro de los pedidos.
5. Se deberá evitar aglomeraciones durante el retiro de los pedidos.
6. Los procesos de entrega en domicilio deberán realizarse con mayores medidas de seguridad para prevenir tanto el contagio de los clientes como de los repartidores. Para esto se deberá:
  - Aumentar la frecuencia de limpieza de los transportes usados para este fin
  - Los alimentos deberán ir en recipientes adecuados y sellados. Se puede optar por un sello de seguridad o un medio que evite la adulteración de los alimentos durante el transporte.
  - Tomar en cuenta los horarios de entregas a domicilios siendo de 7h00 a 22h00.
  - La comida deberá ser servida en productos desechables (platos, cubiertos y vasos)
  - El equipo para traslado: caja, mochila, cooler, u otros dónde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, deberán ser limpiados y sanitizados después de cada entrega.
  - Si el traslado se realiza en vehículo, se deberá mantener éste en perfectas condiciones de higiene y se deberá colocar una protección desechable debajo del pedido.



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

- El repartidor asistirá a su entrega utilizando todos los equipos de protección necesarios con obligatoriedad durante toda la jornada.
- Los repartidores deben recibir una inducción básica sobre el manejo correcto de los alimentos y debe realizarse un monitoreo de la salud.
- Durante la entrega se deberá mantener la distancia de al menos (2) metros entre el cliente y el repartidor.
- Se deberá priorizar los pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se deberá generar procedimientos de pago y firma de vouchers para evitar los contagios, en el caso de dinero entregado físicamente se realizará la correcta desinfección de los mismos.
- Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el COVID-19.
- El repartidor deberá tener un dispensador personal de solución hidroalcohólica, para su uso continuo antes y después de tomar el pedido.
- Colgar en zonas visibles del local, tanto en las áreas de cliente como en las zonas de empleados, las instrucciones del servicio a domicilio creando un nivel de confianza a los clientes de la sanidad que se deben cumplir en la preparación y manipulación de los alimentos en todo momento. Igualmente, informar a través de redes sociales y web de las nuevas normas establecidas acerca de su establecimiento.
- Lavar con frecuencia las manos con agua y jabón o soluciones higienizantes, antes, durante y después del servicio.
- Evitar joyas en la zona de las manos como pulseras, relojes, anillos... y llevar el cabello recogido.
- Se establecerán turnos de trabajo a los que realizan el trabajo de entrega a domicilio en función de citas telefónicas, que aseguren la no aglomeración de trabajadores y clientes. Igualmente se establecerán turnos de salida de los mismos.
- Potenciar la comunicación con el cliente dando tranquilidad respecto al servicio.
- Respetar el tiempo establecido para los servicios evitando esperas excesivas o innecesarias en las instalaciones.
- El uso de mascarilla será obligatorio y de los implementos del Equipo de Protección Personal obligatorio en la preparación y manipulación de alimentos.
- Antes de realizar la entrega a domicilio existirá un estricto control del proceso antes de la carga, donde se verificará la limpieza y desinfección del mismo.
- En el transcurso del viaje hacia los diferentes destinos donde será realiza el servicio de entrega a domicilio, se garantizará que los alimentos sean protegidos del polvo o la humedad u otro tipo de suciedad.



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

- Verificar la calidad de los productos que se transportan.
- Garantizar que el personal que realiza este servicio cumpla con las medidas de bioseguridad haciéndose énfasis en el lavado de manos.
- Verificar que los productos sean depositados y almacenados en lugares limpios.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies de contacto con alimentos y empaques. Las instalaciones de alimentos pueden considerar un programa de limpieza y saneamiento más frecuente para las superficies de alto contacto humano.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca cuando se está atendiendo, incluso cuando reciba o entregue dinero.
- El dinero no es un modo primario de transmisión del coronavirus, sin embargo, es posible transferir el virus al tocar una superficie contaminada y luego tocar la boca, la nariz o los ojos.

**Instrucciones para la preparación y envío a domicilios.**

1. Los equipos y elementos de protección personal serán entregados a los trabajadores antes de iniciar cualquier tipo actividad y serán utilizados únicamente por los mismos sin que estos puedan ser utilizados por otras personas, para esto los trabajadores deberán haber sido previamente capacitados y entrenados en el uso y conservación de dichos equipos y elementos.
2. Los alimentos deben prepararse con estricta higiene, cocinarse lo suficiente y deben tomarse medidas adecuadas para que se mantengan calientes hasta que se envíen para su entrega.
3. La comida debe empacarse en un recipiente desechable con tapa. El cliente no debe devolverlo para su reutilización.
4. A los domicilios deben enviarse en cajas aisladas o depósitos sellados para la entrega y estas deben ser fáciles de limpiar y desinfectar tanto interna como externamente.
5. El conductor que realiza el servicio para entregas a los domicilios, debe evitar entrar al área principal de la cocina y evitar el contacto excesivo del personal de la cocina. Se sugiere que uno de los empleados de la cocina "empaque" la comida y la coloque en un área de bajo riesgo de la cocina lista para que el conductor la recoja y la entregue. El conductor debe lavarse las manos con agua y jabón tanto al llegar como al regresar a la cocina.

**Trabajadores/as que no deben asistir al lugar de trabajo**

1. Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, entre



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

otros) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación de un caso positivo.

2. Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guardar la distancia interpersonal (2 metros) con un caso positivo COVID-19.
3. Las personas que permanezcan a los grupos vulnerables y de atención prioritaria, adultos mayores, o con enfermedades catastróficas, mujeres embarazadas, en periodo de lactancia y personas de situaciones de riesgo.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

**Medidas dentro de las instalaciones en los lugares de establecimientos de alimentos.**

1. Asegurar la hidratación continua del personal, con el uso de dispensadores de agua, utilizando envases reusables personales, vasos desechables u otro medio que no represente un foco de infección. Estos elementos no pueden ser compartidos y el personal asume la responsabilidad de la limpieza de los mismos.
2. Mantener en todo momento los equipos de protección personal de acuerdo con los riesgos del puesto de trabajo y también el riesgo biológico.

**Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones**

1. Con base en la realidad en cada establecimiento se levantará procedimientos de limpieza y llevar registros relacionados como garantía de cumplimiento.
2. Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación. Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento como el baño, cocina etc.
3. Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección.
4. Se recomienda utilizar 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.
5. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
6. Se recomienda reforzar la limpieza de: computadores, pantalla, mouse, teclado, puertas manubrios, interruptores de luz, llaves de agua, dispensadores de jabón y desinfectante, dispensadores de papel, secadores de manos, superficies de trabajo, menús, esferos, mesas, sillas, trampas de grasa, lavabos, mesones, equipos de cocina, baños y vestidores, sistema de aire (ductos o equipos de enfriamiento), otras que se consideren un riesgo.
7. Se deberá realizar la limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas, dispensadores, picaportes de puertas, mostradores de bufetes, etc., y en general, cualquier superficie que este expuesta a los clientes como empleados.
8. Cada establecimiento deberá definir los químicos a utilizar, las concentraciones y tiempos de retención para garantizar la limpieza y desinfección de cada área.
9. Para las actividades de limpieza y desinfección se recomienda el uso de paños desechables.
10. Los establecimientos deberán establecer una frecuencia de cambio de paños, que NO comprometa la inocuidad de los alimentos.
11. El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

tareas de limpieza y desinfección.

12. Los propietarios de los establecimientos de alimentos de consumo humano mantendrán un estricto control de cumplimiento de este protocolo a través del registro de limpieza y desinfección de las áreas destinadas a la preparación o venta de alimentos.

**Requisitos de limpieza y desinfección de utensilios, vajilla en la preparación de alimentos**

1. Con base a la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de limpieza de utensilios, vajillas de la preparación de los alimentos, y se deberán llevar los registros relacionados como garantía de cumplimiento.
2. Lavar prolijamente los utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
3. Utilizar siempre jabón y agua limpia.
4. La vajilla y cristalería utilizada en la preparación de alimentos no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, después de su uso debe dejarlos secar por separado y eliminar los guantes y posteriormente el lavado de manos.

**Requisitos de Preparación de Alimentos**

1. Utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar alimentos.
2. Si no mantener en lugar seco, fresco, ventilado, limpio, separado de paredes.
3. Refrigeración si lo requiere.

**Almacenamiento de Alimentos**

1. Lavarse las manos con agua y jabón.
2. Separar alimentos crudos de cocinados.
3. Utilizar agua y materia prima segura.
4. Mantener los alimentos a temperaturas seguras.

**Protección y Servicio de Alimentos**

1. Los establecimientos deben realizar periódicamente análisis de laboratorio.
2. Los alimentos deben almacenarse de manera segura en toda la cadena.
3. NO debe de manipular dinero y alimentos, si es inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

### Aplicar las Claves de inocuidad de Alimentos

1. Lavarse las manos con agua y jabón, desinfectar superficies.
2. Separar los alimentos crudos de los cocinados.
3. Lavar de manera adecuada los alimentos.
4. Cocinar completamente los alimentos (70 °C)
5. Usar de preferencia agua hervida y materias primas seguras.
6. Mantener los alimentos a temperaturas seguras.

### Lineamientos para consumo seguro de Alimentos

1. Los alimentos pueden consumirse de forma segura, si se cocinan y se manipulan correctamente durante su preparación.
2. Los cárnicos es fundamental que vengan de Centros de Faenamiento autorizados.
3. La carne cruda, leche o los órganos de los animales debe de manipularse con precaución para evitar una posible contaminación transversal con alimentos crudos.
4. La carne procedente de animales sanos que se prepara bien es apta para el consumo humano.
5. Animales enfermos o especies que hayan muerto a causa de alguna enfermedad NO deben consumirse bajo ninguna circunstancia.
6. Lave las manos antes, durante y después de haber manipulado alimentos.
7. En el caso de frutas y legumbres lavar con abundante agua potable bajo el chorro del grifo.
8. En el caso de verduras de hoja, retirar aquellas que no estén en buen estado, y lavar hoja por hoja bajo el chorro de agua.
9. Desechar toda la parte dañada o golpeada antes de preparar.
10. Frotar suavemente los alimentos mientras los enjuaga bajo un chorro de agua. No se necesita lavar con jabón o un producto para lavar productos frescos.
11. Usar una escobilla para limpiar frutas y verduras.

### Condiciones del personal que manipula alimentos.

1. Tomar una ducha antes de ir a trabajar: ducha diaria con agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador.
2. Mantener la uñas cortas y limpias, cara afeitada, cabello lavado y recogido con gorro.
3. Disponer de ropa limpia en buenas condiciones y libre de suciedad.



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

4. Realizar charlas de concientización.
5. No está permitido llevar objetos personales mientras se va a manipular alimentos, por ello joyas, pendientes, relojes, colgantes, pulseras, anillos, piercings, etc... se quitarán antes de empezar la jornada laboral. Esto se explica porque los objetos acumulan suciedad que puede pasar al alimento, también pueden caerse al alimento y llegar al consumidor final, e incluso pueden producir accidentes laborales por engancharnos con ellos mientras trabajamos.
6. En caso de necesitar guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos antes de ponerlos, y mantener el mismo cuidado que si no se llevaran.

**Vestimenta apropiada para manipular alimentos.**

1. Gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar la caída.
2. Ropa limpia de color blanco claro debe ser utilizada solamente en el área de trabajo.
3. Mascarilla que cubra nariz y boca.
4. Delantal plástico.
5. Guantes.
6. Calzado exclusivo ( botas de caucho en determinadas áreas).

**Requisitos para el manejo de desechos.**

1. El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer conocimiento previo de los procedimientos de bioseguridad.
2. El personal tiene la obligación de realizar el proceso de higiene y sanitización previo a su reintegro a otras áreas o actividades.
3. Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con contenedores específicos, recipientes, fundas, en número y tamaño suficiente acorde a la operación.
4. Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en contenedores específicos.
5. Los desechos deberán ser rociados cuidadosamente con solución desinfectante.
6. Inmediatamente después de que el encargado saca los residuos para la disposición de la recolección de los mismos, realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón al menos de 40 a 60 segundos.
7. Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades sanitarias competentes.

	<p style="text-align: center;"><b>GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PEDRO MONCAYO</b></p>	<p><b>CODIGO</b> : USCGR-PM-08  <b>VERSION</b> : 0  <b>PAGINA</b> : 1 de 21</p>
<p><b>PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE</b></p>		

### Requisitos para el manejo de proveedores.

1. Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de manejo de proveedores.
2. En lo posible los establecimientos deberán optar con proveedores que garanticen en el cumplimiento de las normas que garanticen el cumplimiento de las normas de bioseguridad dictadas por el COE Nacional y Cantonal donde se recomienda: uso de mascarilla al momento de la entrega a domicilio de los alimentos, desinfección de calzado.
3. Cambio de vestimenta y desinfección de calzado una vez que se ingrese al establecimiento.

### Requisitos para el cliente

A los clientes se les deberá solicitar.

- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional para el comportamiento ciudadano.
- Verificar que la atención de los servicios que requieren disponga de todas las medidas de bioseguridad para tener el nivel de confianza de que servicios obtengo.
- Mantener siempre la distancia si se requiere el servicio a domicilio.
- Cumplir con las normas de higiene antes, durante y después del servicio.
- Uso de dispensadores de soluciones hidroalcohólicas o gel antiséptico.

### Acciones mínimas para el inicio de operaciones y servicios

1. Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre el personal y personas usuarias.
2. La capacidad de aforo de los establecimientos será el que corresponde a la semaforización establecida por las autoridades competentes.
3. Redistribución del aforo del local de acuerdo con las recomendaciones de distanciamiento social.



### Procedimiento para descontaminación del EPP

4. Los EPP descartables deben colocarse en contenedores adecuados y correctamente identificados.
5. Aquellos que pueden reutilizarse se deben desinfectar después del uso diario y guardarse en un lugar alejado de personas que puedan ser propensas a contagios
6. Los cascos y gafas deben limpiarse con agua y jabón, para luego ser desinfectados con un trapo humedecido en alcohol o alcohol gel
7. El personal deberá diariamente reemplazar la protección respiratoria que sea de un solo uso, según el área que corresponda.
8. Las mascarillas que no sean desechables deberán limpiarse diariamente con agua y jabón y luego desinfectarse

### Juguerías, Heladerías, Panaderías, Confiterías, Comidas Rápidas.

Por parte del responsable de los establecimientos Juguerías, Heladerías, Panaderías, Confiterías, Comidas Rápidas de modalidad FRA/D (Funcionamiento con Restricción de Aforo 30 %) o delivery ( para llevar).

1. Dichos establecimientos funcionarán con un aforo del 30% y con un distanciamiento de 2 metros entre mesas, de acuerdo al color del semáforo.
2. El protocolo para esta modalidad será:
  - Ingreso del personal a sus puestos de trabajo.
  - Distanciamiento físico, para el ingreso de proveedores, visitas o clientes.
  - Manejo de Residuos.
  - Equipo de Protección Personal.
  - Limpieza y desinfección.
3. Toda persona que ingrese debe llevar colocado su cubre boca y nariz (mascarilla quirúrgica o similar), no se permite el acceso a ningún sitio si no la lleva colocada de manera correcta.
4. Toda persona que ingrese a este tipo de establecimientos deberá pasar por un proceso de desinfección (zapatos, manos) y toma de temperatura. El proceso de desinfección y toma de temperatura debe darse por cada ingreso a las instalaciones, sin importar si es repetitiva.
5. Dentro de dichos establecimientos existirán puntos de desinfección donde los clientes pueden disponer de alcohol para sus manos. Se colocará señalética de correcta aplicación de biogel.



**PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE**

6. Todas las personas que ingresen al centro comercial deben mantener el distanciamiento social.
7. En el caso que sea modalidad D delivery ( para llevar) tomar las medidas de bioseguridad ya mencionadas.

**Restaurantes al interior de complejos deportivos y Café Net.**

1. Por parte del responsable de los establecimientos Restaurantes al interior de complejos deportivos y Café Net en modalidad PF Prohibido Funcionamiento hasta nuevas disposiciones.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

MANEJO DE CASOS

1) CASO SOSPECHOSO

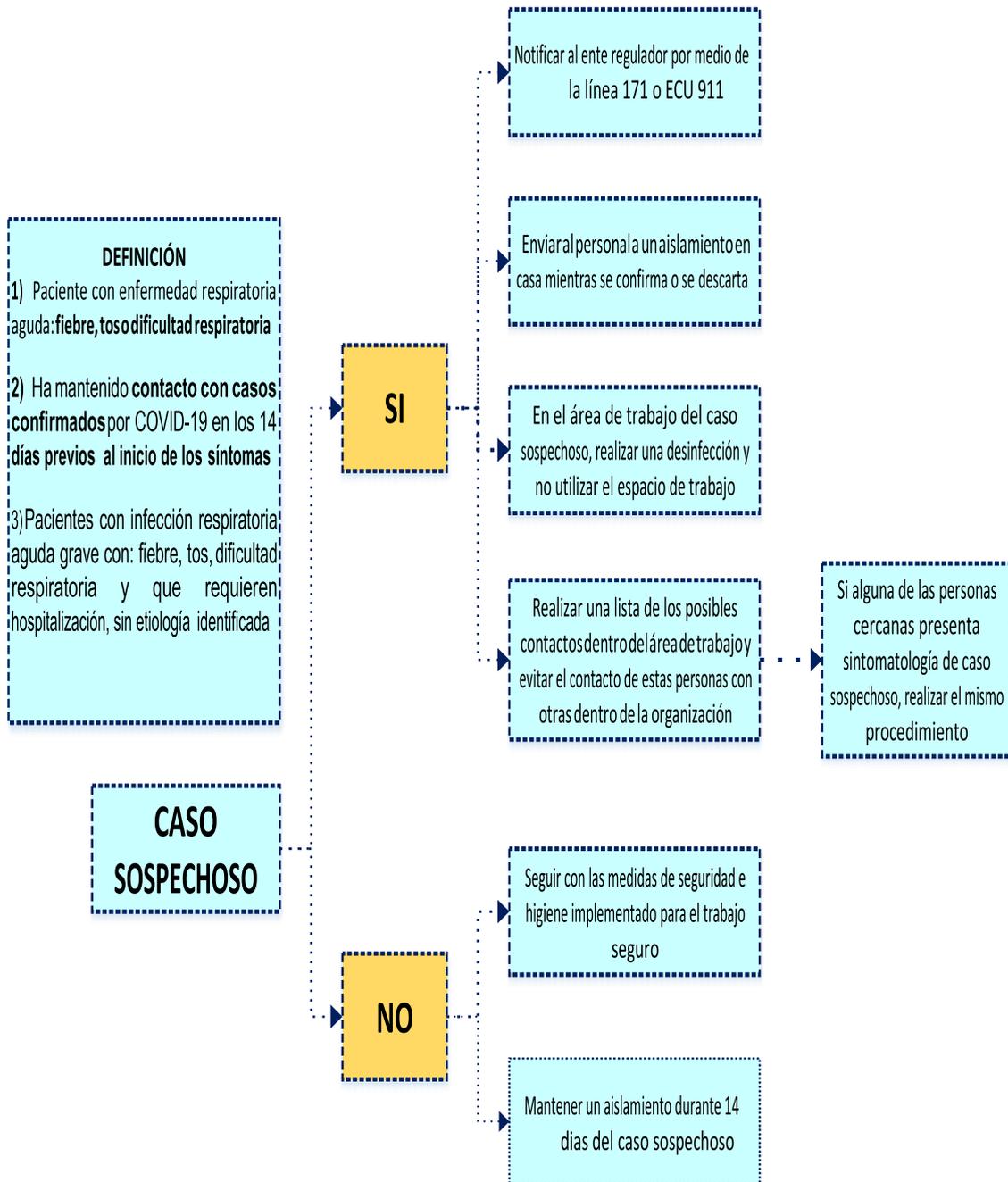


Figura 2. Caso sospechoso

## 2) CASO SOSPECHOSO

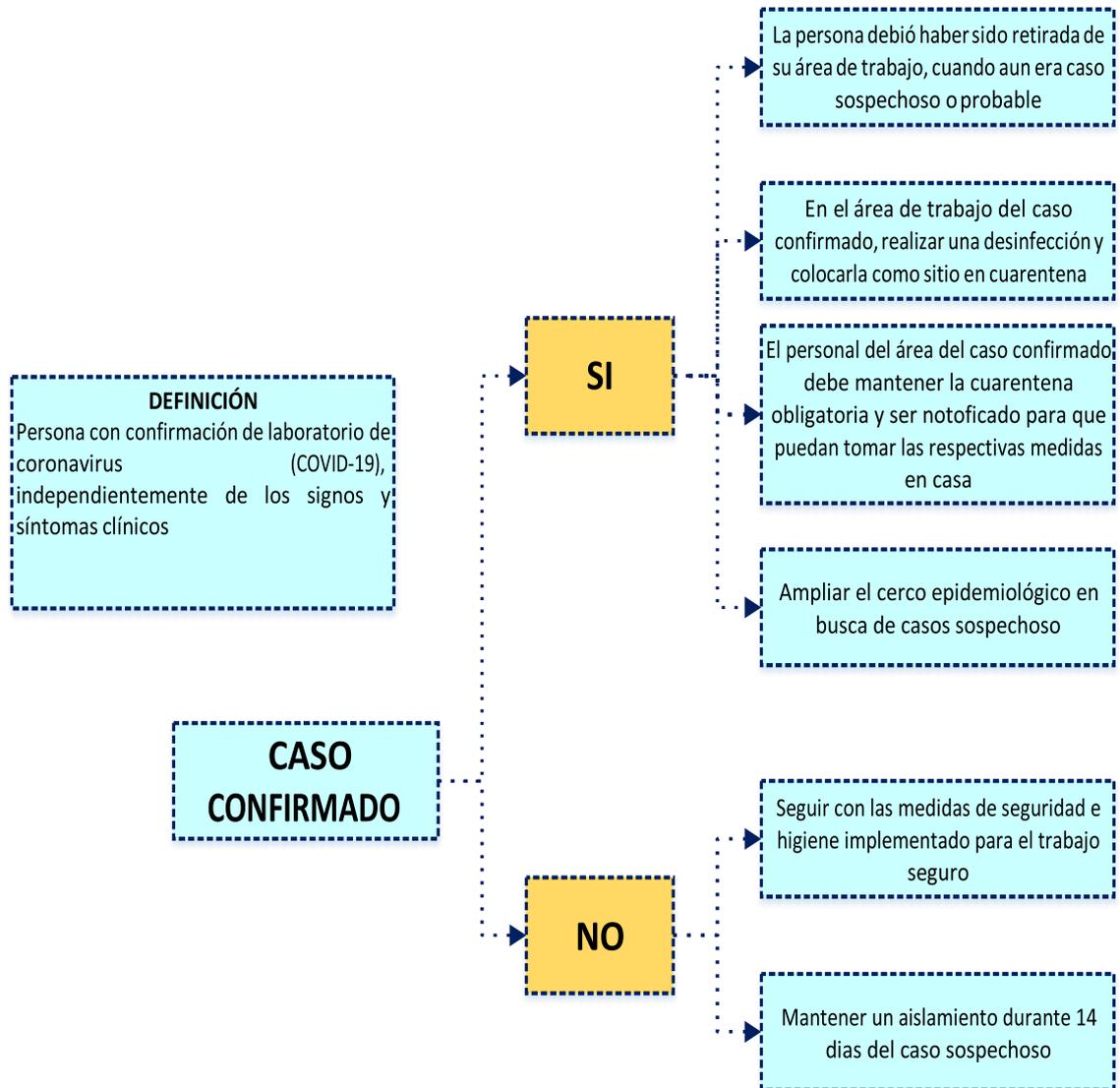


Figura 3. Caso confirmado

### RECOMENDACIONES EN CASO DE AISLAMIENTO

En caso de requerir aislamiento preventivo obligatorio este será de 14 días contando como primer día el caso de contacto por COVID-19, para esto se seguirán las recomendaciones de acuerdo con el Protocolo para Aislamiento Domiciliario en



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

Personas con sospecha de COVID-19, emitido por el MSP, mismo que deberá ser cumplido estrictamente por los colaboradores requirentes (ANEXO 4).

### REPORTE DE ACCIDENTE DE TRABAJO POR CONTAGIO DE COVID-19

Para reportar la presunción de accidente de trabajo, se tomarán en cuenta los siguientes puntos:

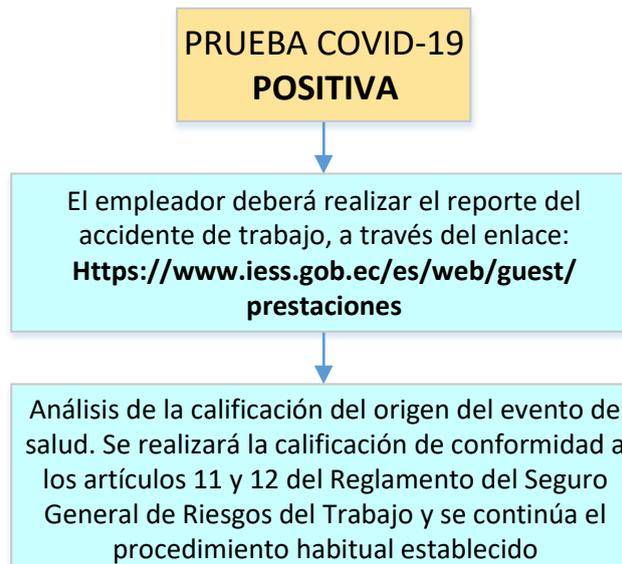
- 1) Verificación de relación causa-efecto
- 2) Nivel de exposición al riesgo según matriz de riesgo actualizada.
- 3) Prueba positiva para contagio COVID-19, mediante PCR

Se adjuntará los siguientes documentos:

- 1) Aviso de accidente laboral (<https://www.iesg.gov.ec/es/web/guest/prestaciones>)
- 2) Pruebas de laboratorio incluyendo prueba por COVID-19 positiva
- 3) Informe ampliatorio.

El reporte de accidente laboral se lo realizará de acuerdo con el siguiente flujograma emitido por MSP.

Figura 4. Árbol para el reporte de Accidente de Trabajo por exposición laboral al COVID-19



Elaborado por: Seguro General de Riesgos del Trabajo, (IESS-SGRT,2020)



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

### EN CASO DE EMERGENCIA

En el caso de una emergencia se coordinará con MSP, Cuerpo de Bomberos de Pedro Moncayo, Sala de Video Vigilancia y Despacho del GAD Municipal del Cantón Pedro Moncayo y se actuará de acuerdo a los protocolos establecidos por el MSP.

### PROHIBICIONES A LOS TRABAJADORES

- 1) Se prohíbe a los servidores salir de las instalaciones durante la jornada laboral, con la finalidad de evitar exposiciones a posibles contagios.
- 2) Está prohibido fumar al interior y exterior de las instalaciones y durante la jornada laboral.



ANEXO

ANEXO 1

¿CÓMO SE CONTAGIA EL CORONAVIRUS?





PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

ANEXO 2

LAVADO DE MANOS





PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

HIGIENIZACIÓN DE MANOS USANDO ALCOHOL EN GEL

**Procedimiento con solución alcohólica**

1  2 

Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir toda las superficies a tratar.

3  4  5  6 

Frótese las palmas de las manos entre sí.

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

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

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

7  8  9 

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

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

No olvide los puños.

10 **Secar** 

20/30 seg  
una vez secas, sus manos son seguras.



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

ANEXO 3

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>			
<b>FECHA:</b>		<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>		<b>EDAD:</b>	
<b>FECHA DE INGRESO AL PROYECTO:</b>		<b>FECHA DE NACIMIENTO:</b>	
<b>PUESTO DE TRABAJO:</b>			
<b>TELÉFONO CELULAR /CONVECIONAL:</b>			
<b>DIRECCIÓN DE DOMICILIO (CIUDAD, CALLE PRINCIPAL, SECUNDARIA, NÚMERO DE CASA):</b>			
<b>¿HA SIDO DIAGNOSTICADO RECIENTEMENTE HACE 15 DÍAS O MÁS DE ALGUNA ENFERMEDAD?: FAVOR INDIQUE CUÁL</b>			
<b>¿SE ENCUENTRA RECIBIENDO ALGUNA MEDICACIÓN?: FAVOR INDIQUE CUÁL</b>			
<b>¿SE HA ADMIISTRADO RECIENTEMENTE LA VACUNA PARA LA INFLUENZA?: FAVOR INDIQUE LA FECHA</b>			
<b>¿EN CASA CONVIVE CON PERSONAS VULNERABLES (ADULTOS MAYORES, NIÑOS, PERSONAS CON ENFERMEDADES CRÓNICAS?)</b>			
<b>ÁREA GEOGRÁFICA DE EXPOSICIÓN</b>			
INDIQUE LOS LUGARES QUE HA VISITADO EN LOS ÚLTIMOS 14 DÍAS			
<b>(EN CASO DE QUE LA PREGUNTA SEA NEGATIVA COLOCAR EN LA CELDA TABULACIÓN CERO, ANTE RESPUESTA</b>			
<b>TEST DE AUTOEVALUACIÓN</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>TABULACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
¿Ha tomado o está tomando algún medicamento antiviral o antibiótico para algún proceso respiratorio en los últimos 14 días?	1		
¿Ha acudido a algún médico (consultorio/centro de salud/hospital) por alguna sintomatología respiratoria en los últimos 14 días?	1		
¿En los últimos 14 días a recibido a un familiar de otro país o región con casos positivos de COVID 19? (en caso de ser positivo indique la fecha de inicio del contacto)	1		
¿Ha presentado en los últimos días fiebre mayor de 38 °C?	3		
¿Ha presentado en los últimos días tos con flema?	1		
¿Ha presentado en los últimos días tos SIN flema?	3		
¿Ha presentado en los últimos días escalofríos?	1		
¿Ha presentado en los últimos días diarrea?	1		
¿Ha presentado en los últimos días dolor de garganta?	2		
¿Ha presentado en los últimos días pérdida del olfato y gusto?	2		
¿Ha presentado en los últimos días dolor de cabeza?	2		
¿Ha presentado en los últimos días dolor del cuerpo?	2		
¿Ha presentado dificultad para respirar? (Si en un minuto logra inhalar y exhalar de 16 a 20 veces , esta dentro del rango normal , si inhala y exala más de 30 veces , reporta como dificultad al respirar).	4		
¿Ha estado en contacto directo o cuidando/atención a algún paciente positivo, o de sospecha a COVID 19?	3		
<b>TOTAL</b>	27	0	
<b>FECHA DE INGRESO A LABORAR DE MANERA PRESENCIAL:</b>			
<b>DECLARÓ QUE TODO LO MANIFESTADO ES VERDAD:</b>			
<b>FIRMA:</b>		<b>FIRMA DEL MEDICO</b>	
<b>CI:</b>		<b>APELLIDOS Y NOMBRES DE MEDICO</b>	
<b>EMAIL:</b>			
<b>*Referencia: basado en las guías de la DOH (Florida De partment of Health)</b>			



PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

**INTERPRETACIÓN**

<b>0 A 2</b>	Tome precauciones y observe
<b>3 A 5</b>	Hidrátese, conserve medidas de higiene, observe y reevalúe en 2 días
<b>6 A 11</b>	Acuda a consulta con el Médico
<b>12 O MAS</b>	Llame a los servicios para realizar detección para COVID 19 (MSP 171, en caso de presentar dificultad para respirar llamar al 911)

**SIGNOS DE ALARMA (3)**

<b>TOS</b>	SECA, NO PRODUCTIVA (SIN FLEMA)
<b>TEMPERATURA</b>	MAYOR QUE 38 °C
<b>RESPIRACIÓN</b>	DIFICULTAD PARA RESPIRAR O MAYOR A 30 RESPIRACIONES POR MINUTO



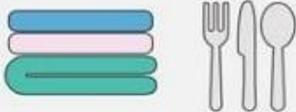
PROCEDIMIENTOS MEDIDAS DE HIGIENE

ANEXO 4

**PROTOCOLO DE CONVIVENCIA  
CON PERSONAS CON RIESGO DE CONTAGIO DE COVID 19**

- 

Dormir en camas separadas.
- 

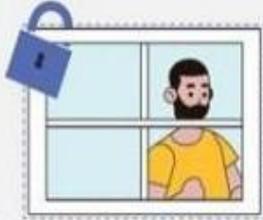
Utilizar baños diferentes en la medida de lo posible y mantenerlos desinfectados.
- 

No compartir toallas, cubiertos, vasos, etc.
- 

Limpiar y desinfectar a diario las superficies de alto contacto.
- 

Lavar ropa, sábanas y toallas frecuentemente.
- 

Ventilar a menudo los espacios de tu casa.
- 

Llamar a los teléfonos designados si se presenta más de 38° de fiebre y dificultad para respirar
- 

No rompas la cuarentena durante 2 SEMANAS. Cada salida de casa es un reinicio al contador



ANEXO 5

## Es importante un buen ajuste de las mascarillas



1 La cara debe encontrarse limpia, seca y libre de vello.



2 Desplegar los paneles superior e inferior y moldear el clip nasal para dar forma a la mascarilla.



3 Sujetando la mascarilla con una mano y las bandas de ajuste con la otra, colocarla sobre la nariz y la boca. Pasar las bandas de ajuste hasta la coronilla.



4 Dejar la banda elástica superior a la altura de la coronilla y la inferior en la nuca.



5 Desplegar el panel superior por encima de la nariz y el inferior por debajo de la barbilla buscando el máximo ajuste a la cara.



6 Adaptar el clip nasal presionando con ambas manos para que se adapte a la forma de nariz y cara.



7 Cubre la mascarilla con ambas manos e inhala profundamente. Si nota alguna entrada de aire por los bordes reajuste de nuevo.

El clip nasal debe estar bien adaptado a la forma de la nariz (recuerde utilizar las 2 manos)

La mascarilla debe estar bien colocada sobre la nariz, la cara y la barbilla

Asegúrese de que todos los paneles están perfectamente acoplados a su cara

La banda superior debe quedar situada sobre la coronilla y no debe estar retorcida

La banda inferior debe quedar en la nuca y no debe estar retorcida

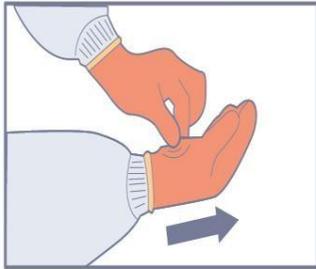
### PRUEBA DE AJUSTE



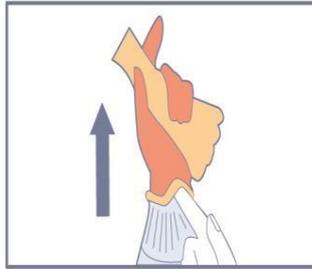
ANEXO 6

## La forma correcta de retirar guantes y mascarillas

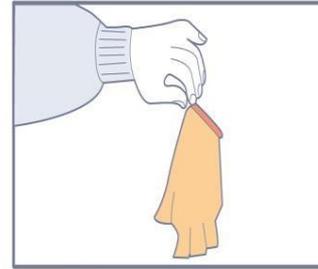
### Guantes de látex



Coger la **parte exterior** del guante con la mano opuesta, en la que todavía debe llevarlo puesto, y quitarlo. Sostener el guante ya retirado con la mano enguantada

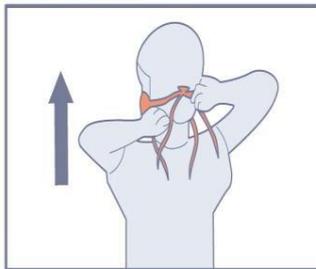


Deslizar los dedos de la mano descubierta **por debajo** del otro guante, a la altura de la muñeca y retirar el guante de manera que cubra el primero

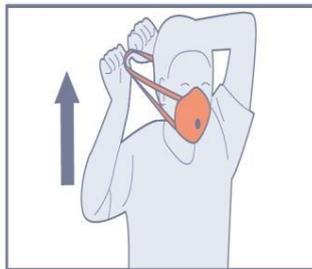


**Desechar** los guantes y realizar la **rutina de higienizado** de manos (con agua y jabón o con un gel)

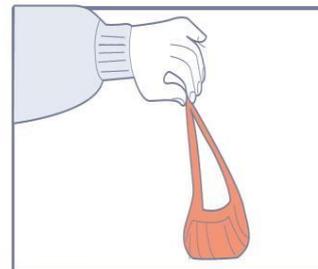
### Mascarillas



Si la mascarilla es de cierre anudado, deshacer **primero el nudo inferior** y después el superior



Si la mascarilla es de bandas elásticas, retirarla con un **movimiento hacia arriba**



**Desechar** la mascarilla y realizar la **rutina de higienizado** de manos (con agua y jabón o con un gel)