

REACTIVA TU NEGOCIO

VERIFICACION DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1º

ESTABLECIMIENTO

- Horarios de atención establecidos por el COE.
- Aforo permitido.
- Números de emergencia.

2º

PERSONAL

- Control de temperatura.
- Información visible medidas de seguridad COVID-19 en todas las áreas.
- Productos desinfectantes.
- Equipo de protección en todas las áreas.
- Uniformes / mandil.
- Manejo de desechos.
- Procesos de limpieza y desinfección permanente.

3º

ATENCIÓN A CLIENTES

- Información visible de medidas de seguridad COVID-19.
- Disposición de mesas guardando distanciamiento establecido.
- Personal aplica normas de bioseguridad.
- Medios de pago electrónico.

4º

ATENCIÓN A PROVEEDORES

- Procesos verificables de normas de bioseguridad al recibir y entregar productos.

5º

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpieza y desinfección permanente de mesas, menús, cartas, esferos.
- Procesos de limpieza y desinfección de utensilios, vajilla y mantelería.
- Procesos y registro de limpieza y desinfección para las áreas de cocina y baños/baterías sanitarias.
- Recipientes y fundas para residuos acorde a la operación.
- Gestión correcta de desechos.

6º

SERVICIO A DOMICILIO

- Procesos verificables de normas de bioseguridad del repartidor al recibir y entregar productos.
- Registros de procesos de sanitación para entregas.
- Alimentos despachados en recipientes sellados.
- Medios de pago electrónico.
- Normas de bioseguridad: distanciamiento social, utilización de elementos protección personal, desinfección de calzado, manejo de productos.



Una vez implementadas las medidas de bioseguridad notifica al MINTUR al email tania.sarmiento@turismo.gob.ec con el fin de garantizar una reactivación segura de la actividad turística

**SEGUIR ESTOS PASOS CON RIGUROSIDAD
TE AYUDARÁ A REACTIVAR TU NEGOCIO**