



Boletín No. 689 de 2020

Minsalud establece protocolo para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares

- *El lineamiento de bioseguridad contempla medidas para el usuario, adecuación de instalaciones, personal que trabaja en el lugar, entre otros contenidos en la Resolución 1569 de 2020.*

Bogotá, 08 de septiembre de 2020. – A través de la Resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del covid-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares.

Este protocolo, complementario al adoptado mediante Resolución 666 de 2020, determina que el establecimiento que no cuente con la infraestructura necesaria para aplicar el protocolo no podrá habilitar el servicio.

Dentro de las medidas de adecuación se establece el instalar un punto de control en la entrada del establecimiento para hacer registro de ingreso de clientes, así como toma de temperatura, autodeclaración de estado de salud, verificación del uso correcto de tapabocas y la realización de la desinfección de manos. Además es importante garantizar la circulación natural del aire para disminuir el riesgo de propagación, así como el distanciamiento físico de dos metros entre personas en las barras en caso de que aplique y entre mesas o grupos de personas.

En lo posible, se deberá habilitar una puerta de ingreso y otra de salida con el fin de controlar el flujo y circulación de personas. Igualmente, se prohíbe el uso de cualquier tipo de decoración para ocasiones especiales.

Es importante e indispensable que al personal se le suministre elementos de protección personal y asegurar que cumpla con pausas activas para lavado de manos o uso de desinfectante, en especial después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Igualmente, se debe instar a los clientes a cumplir con esta medida de autocuidado, después de toser o estornudar, de haber tenido contacto con dinero y antes y después de comer.

Los establecimientos deben establecer un protocolo de desinfección y limpieza específico para las áreas de cocina y puntos de contacto, como la barra, manijas de puertas, caja, ascensores; asimismo, se deben hacer permanentes recolecciones de residuos sólidos y desinfecciones de las mesas y sillas cada vez que sean utilizadas.



La salud
es de todos

Minsalud

El protocolo contiene también que se debe eliminar el uso de cartas o menús en físico, servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir, así como informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas, tragos, cigarrillos y narguilas. Es importante también desinfectar las botellas de licor antes de ser entregadas a los clientes y poner a disposición los elementos necesarios para su consumo individual.

En el lineamiento también se contiene la prohibición de baile en el interior del establecimiento y en las áreas que tenga habilitadas para prestar este servicio. Las pistas de baile deberán ser utilizadas para la adecuación de mesas y debe haber un distanciamiento de 2 metros entre persona y persona en las barras y las mesas o grupos.

También se prohíbe el lanzamiento de papeletas, espuma, confeti, agua y otros elementos o sustancias que puedan convertirse en fuente de contagio y compartir elementos como los micrófonos.

Adicionalmente la sugerencia son las mesas al aire libre, así como una estrategia de comunicación que permita a clientes y personal conocer las medidas de prevención frente al covid-19 y contar con carteles que contengan las medidas que deben ser acogidas.

En el protocolo también se contemplan medidas para el usuario, el personal que trabaja en el establecimiento, el manejo de situaciones de riesgo, elementos de protección personal y dotación, y la coordinación con las ARL. El documento podrá ser consultado en www.minsalud.gov.co.