



MINISTERIO
DE SALUD



RESOLUCIÓN No. 731
de 10 de Septiembre de 2021

“Por la cual se aprueba la Guía Sanitaria de Bioseguridad Post COVID-19 para las operaciones de bares, cantinas, jardines, tabernas y similares (presencial)”

EL MINISTRO DE SALUD
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, que aprueba el Código Sanitario de la República de Panamá, señala que le corresponde al Ministerio de Salud tomar las medidas necesarias para hacer desaparecer toda causa de enfermedad transmisible o mortalidad especial, así como el control de todo factor insalubre de importancia local o nacional y que sus normas se aplicarán de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública, y obligan a las personas, naturales o jurídicas, y entidades oficiales o privadas, nacionales o extranjeras, existentes o que en el futuro existan, transitoria o permanentemente, en el territorio de la República;

Que en el Decreto Ejecutivo No. 64 de 28 de enero de 2020, se dispuso que el Ministerio de Salud establecería todas las medidas ordinarias y extraordinarias que considere necesarias en razón de prevenir y controlar el riesgo proveniente del Brote del Nuevo Coronavirus (COVID-19), y en caso de su entrada al país, poder contener y mitigar el daño, garantizando la salud de la población.

Que mediante Resolución de Gabinete No. 11 de 13 de marzo 2020, se declaró el Estado de Emergencia Nacional y se dictaron otras disposiciones, en virtud de la declaratoria de Pandemia de la enfermedad de COVID-19, por la Organización Mundial de la Salud (OMS/OPS), del cual se han registrado casos en el Territorio Nacional, afectando la población en general.

Que, el Ministerio de Salud, adoptó a través de la Resolución No. 405 de 11 de mayo de 2020, los lineamientos para el retorno a la normalidad de las empresas post COVID-19 y dictó las directrices y medidas de prevención y control ante el riesgo de infección por esta enfermedad contagiosa, especialmente en los entornos laborales para lograr un retorno a las actividades comerciales, de forma ordenada, gradual y segura, protegiendo con medidas de bioseguridad a los empresarios, trabajadores, clientes y personas relacionadas en la cadena de comercialización.

Que se hace necesario, establecer una guía que refleje los lineamientos sanitarios de bioseguridad para las operaciones de bares, cantinas, jardines, tabernas y similares (presencial) en el marco de la estrategia “Ruta Hacia la Nueva Normalidad” para proteger a la población que asista a estos establecimientos.

RESUELVE:

PRIMERO: Aprobar en todas sus partes el formato y contenido del documento denominado “Guía Sanitaria de Bioseguridad Post COVID-19 para las operaciones de bares, cantinas, jardines, tabernas y similares (presencial)”, que se reproduce en el Anexo I y que forma parte integral de la presente resolución.

SEGUNDO: Establecer que la Guía de Sanitaria, aprobada en el artículo Primero de esta Resolución, es de estricto cumplimiento en todo el Territorio Nacional.

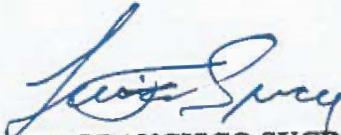
TERCERO: El Ministerio de Salud se reserva el derecho de hacer las modificaciones y actualizaciones pertinentes a la presente guía, en la medida que se tenga más información disponible sobre la situación del COVID-19 y se dicten nuevas directrices al respecto.

CUARTO: La presente resolución empezará a regir a partir de su promulgación.

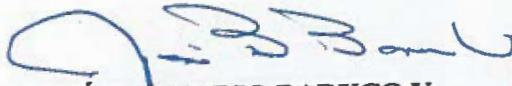
Página No. 2

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 66 de 10 de noviembre de 1947; Decreto Ejecutivo No. 64 de 28 de enero de 2020; Resolución de Gabinete No. 11 de 13 de marzo de 2020 y Resolución No. 405 de 11 de mayo de 2020.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.


LUIS FRANCISCO SUCRE M.
Ministro de Salud




JOSÉ BELISARIO BARUCO V.
Secretario General



ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL


SECRETARIO GENERAL
MINISTERIO DE SALUD



MINISTERIO
DE SALUD

GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, TABERNAS, JARDINES Y SIMILARES (PRESENCIAL)



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

OBJETIVO

Establecer una guía sobre los lineamientos sanitarios de bioseguridad para la reactivación de operaciones de bares, cantinas, tabernas, jardines y similares (presencial) post COVID-19 en el marco de la estrategia "Ruta Hacia la Nueva Normalidad" para proteger a los trabajadores y clientes que acudan a estos locales.

INTRODUCCIÓN

Esta guía constituye un documento de referencia para el desarrollo de los protocolos de bioseguridad de bares, cantinas, tabernas, jardines y similares para la reactivación de sus actividades de forma segura. Este protocolo de bioseguridad es una herramienta donde se deberá desarrollar cómo se realizará la implementación de cada una de las medidas básicas de prevención dictadas por el Ministerio de Salud de acuerdo al contexto en que se encuentre, requiere colaboración de toda la población y es indispensable la supervisión constante de su fiel cumplimiento, con el fin de proteger la salud de todos los trabajadores y clientes de estos locales. .

Para realizar esta labor, se debe conformar un Comité especial de salud e higiene para la prevención del COVID-19, quienes tendrán que cumplir con las responsabilidades establecidas en la normativa, el cual se mantendrá en funcionamiento mientras dure la pandemia. Aquellas empresas, instituciones u organizaciones que cuenten con un Comité de Salud e Higiene en el Trabajo, este Comité podrá asumir el rol del Comité de Salud e Higiene del COVID-19, previa capacitación.

Para una mejor comprensión de todo lo concerniente a la enfermedad COVID-19 como: signos y síntomas, mecanismo de transmisión, medidas de prevención y control, información oficial actualizada de la situación mundial y de Panamá; las que constituyen herramientas básicas que deben ser manejadas por todos para poder implementar de manera correcta las medidas, los invitamos a visitar el sitio web del Ministerio de Salud www.minsa.gob.pa y la Organización Panamericana de la Salud www.paho.org donde podrán acceder a todos los documentos técnicos.

Esta guía está basada en los "Lineamientos Generales para el Retorno a la Normalidad de las Empresas Post COVID-19 en Panamá" adoptados mediante Resolución No. 405 del 11 de Mayo de 2020 las cuales son de estricto cumplimiento, al igual que las normativas sanitarias y de salud ocupacional vigentes.



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

ASPECTO	MEDIDAS
COMITÉ ESPECIAL DE SALUD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DEL COVID-19	<p>Los bares, cantinas, tabernas, jardines y similares deben constituir un "Comité Especial de Salud e Higiene para la Prevención y Atención del COVID-19", conformada por un mínimo de 2 a 6 trabajadores, dependiendo del tamaño. Resolución No. DM-137-2020, de lunes 16 de marzo de 2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deben desarrollar un protocolo en donde se establezcan los mecanismos para implementar y monitorear el cumplimiento de medidas de prevención y control recomendadas en estos establecimientos.
CUMPLIMIENTO DE LOS PROTOCOLOS Y GUÍAS SANITARIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los bares, cantinas, tabernas, jardines y similares deben manejar la información actualizada y oficial del COVID-19 en Panamá y debe cumplir con las Guías y Protocolos sanitarios emitidos por el Ministerio de Salud. 2. Tiene la responsabilidad mantener informado sobre las medidas de prevención y situación del COVID-19 a los trabajadores y debe capacitarlos periódicamente sobre el tema y vigilar el estricto cumplimiento de las mismas. 3. Los trabajadores y usuarios deben contar con la información clara y actualizada sobre las medidas de prevención y control del COVID-19, esta información será suministrada por medio de afiches, cintillos, murales, pantallas, redes sociales, etc. ubicados en el área de ingreso y zonas de mayor circulación en los lugares donde se realizarán estos eventos. 4. Vigilar el estricto cumplimiento de las normas establecidas tanto por los trabajadores como por los usuarios de los servicios o clientes. <p>Página web MINSa: http://www.minsa.gob.pa/informacion-salud/planes-protocolos-y-guias-covid-19-0</p>
<p align="center">Importante: Se exhorta el consumo responsable de bebidas alcohólicas, para prevenir el incumplimiento de las medidas de prevención del COVID-19, por causa de la desinhibición provocada por la ingesta de alcohol.</p>	
<p align="center">MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL</p>	
HIGIENE DE MANOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar periódicamente el lavado de manos con agua y jabón o el uso de gel alcoholado. 2. Todo trabajador y cliente de bares, cantinas, tabernas, jardines y similares debe realizar higiene de manos: lavarse las manos con agua y jabón o usar gel alcoholado al llegar y salir, antes o después de la manipulación de mascarillas, al tocar superficies de alto contacto o aquellas que se tocan con frecuencia, o cambio de



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

	<p>actividad, así como antes y después de ir al baño, entre otros momentos que considere necesario.</p>
<p>USO DE MASCARILLAS, ETIQUETA RESPIRATORIA.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso obligatorio de mascarillas por todos los trabajadores y clientes. 2. Las mascarillas podrán ser retiradas temporalmente al momento de consumir alimentos y/o bebidas, realizando higiene de manos antes y después de retirarla y manteniendo distanciamiento físico. Una vez finalizado debe ser colocada inmediatamente. Se recomienda evitar retirarla en espacios cerrados donde el riesgo de transmisión es más alto. 3. Se recomienda además de la mascarilla el uso de Protector facial en los trabajadores cuando el distanciamiento físico de 2 metros no pueda cumplirse y no debe exceder de 15 minutos. El uso de protección facial no exime el uso de mascarilla. 4. Cumplir con la etiqueta respiratoria o higiene de la tos: <ol style="list-style-type: none"> a. Toser o estornudar en el ángulo del antebrazo o en un pañuelo desechable, el cual deberán descartar en un envase destinado para estos desechos, y realizar higiene de manos inmediatamente. b. No escupir en el suelo y en otras superficies expuestas al medio ambiente. c. Provisión continua de pañuelos desechables en lugares como comedores o zonas dispuestas para el descanso del personal, ya que estos son momentos en donde los trabajadores y clientes se deben retirar la mascarilla.
<p>DISTANCIAMIENTO FISICO</p>	<p>Debemos tomar en consideración que el riesgo de infección por COVID-19 aumenta en espacios cerrados, aquellos donde haya mayor interacción entre las personas y mayor tiempo de exposición entre las personas, por lo que debe seleccionarse como primera opción el uso de áreas al aire libre.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los trabajadores y clientes deben ser orientados a mantener distanciamiento físico de dos metros con otras personas y cumplir con las señalizaciones establecidas. 2. Cada bares, cantinas, tabernas, jardines y similares deberá realizar un análisis de su capacidad e infraestructura, con el fin de organizar las mesas manteniendo en todo momento un distanciamiento de 2 metros entre los clientes. 3. Deben reflejar en el exterior del establecimiento la capacidad máxima de clientes que pueden atender de acuerdo con su capacidad. 4. Los bares, cantinas, tabernas, jardines y similares deberán contar con señalización de distanciamiento físico en las áreas de ingreso



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

	<p>y áreas comunes con el fin de evitar aglomeraciones y prevenir el contagio.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Las mesas que no sean destinadas o utilizadas por burbujas familiares deberán señalar o colocar las sillas de manera que se mantenga el distanciamiento de 2mts entre clientes. 6. Una burbuja familiar podrá sentarse en una mesa, manteniendo un distanciamiento físico de 2 metros con respecto a otras mesas. Se recomienda que para eventos masivos donde se concentren gran cantidad de participantes, la ubicación de las mesas sea de al menos 2.5 metros de distancia entre una y otra. 7. Un personal asignado deberá monitorear que los clientes mantengan distanciamiento físico dentro del establecimiento. En el caso de que el distanciamiento físico sea menor a 2 metros no debe ser por un periodo mayor a 15 minutos, evite el contacto físico. 8. En las áreas laborales como cocina, cajas registradoras, recepciones o áreas de despacho (domicilios), donde no se pueda mantener el distanciamiento físico de 2 metros, se recomienda implementar medidas adicionales como barreras físicas para evitar contagios como mamparas, separadores acrílicos u otro mecanismo. 9. En el área de comedor de trabajadores se debe mantener distanciamiento físico de 2 metros, por lo que se pueden implementar estrategias como turnos escalonados, determinación de capacidad del área para definir cuantas personas pueden almorzar simultáneamente con el fin de evitar aglomeraciones y vigilancia estricta del cumplimiento de las medidas. 10. Promover la adopción de tecnologías para minimizar el traspaso de documentos físicos: <ol style="list-style-type: none"> a. Menú digitales b. Reservas, ventas y pagos en línea c. Manipulación de tarjetas de crédito sólo por el cliente d. Sistema de facturación electrónica <p>IMPORTANTE: La medida de distanciamiento físico podrá ser modificada dependiendo del aforo establecido en la normativa legal vigente, el cual está determinado por el tipo de actividad e instalación donde se realice, el comportamiento de la pandemia y las restricciones establecidas por área.</p>
<p>USO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</p>	<p>El uso del equipo de protección personal para prevención el COVID-19 en los bares, cantinas, tabernas, jardines y similares va a depender de la ocupación que tenga cada trabajador o el nivel de riesgo al que se encuentre expuesto. Ejemplo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar protección facial u ocular además de mascarilla cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de salpicaduras



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

	<p>o gotas, o riesgos químicos, biológicos, físicos, o en aquellos momentos donde el distanciamiento físico de 2 metros no pueda cumplirse en los cuales el contacto no debe exceder los 15 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Los guantes sólo serán necesarios en caso de que por la particularidad de la ocupación del trabajador se requiera, tal como el personal de aseo y otros. Es importante recordar que el uso de los guantes no sustituye el lavado de manos. 3. Los encargados de realizar la limpieza y desinfección de las áreas deben utilizar el Equipo de protección personal adecuado (guantes, mascarilla, delantales entre otros). Ver Guía de Limpieza y desinfección de superficies para establecimientos en general http://www.minsa.gob.pa/informacion-salud/planes-protocolos-y-guias-covid-19-0
<p>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la limpieza y desinfección diaria de todas las áreas comunes puestos de trabajo, salas de espera y áreas de atención, incluyendo pisos, servicios sanitarios, comedores, entre otras áreas. 2. Realizar la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto cada 2 horas, como manijas o cerraduras de las puertas, agarraderos o baranda de escaleras, grifos de lavamanos y fregador, neveras, palanca de inodoros. agarraderos, botones de acceso de las puertas, teclados del microondas, entre otras superficies. 3. Realizar limpieza y desinfección de mesas después que se desocupen. Evitar el uso de manteles; en los casos que se requieran deberán ser retirados y lavados después de cada cliente. 4. Realizar la limpieza y desinfección profunda del área cada dos semanas. 5. Realizar limpieza frecuente de filtros y mantenimiento preventivo del sistema de aire acondicionado, en las áreas donde existan. 6. Si se identifica un caso positivo de COVID-19 entre los trabajadores o asistentes, limpie y desinfecte el área según lo establecido en la guía de limpieza y desinfección de establecimientos en general y colabore con la trazabilidad de contactos. 7. Importante: los procesos de manipulación de alimentos y manejo de utensilios y herramientas de cocina deberán seguir los procedimientos rutinarios establecidos para estas actividades según la norma vigente. <p>El proceso involucra tres pasos básicos que deben realizarse en el siguiente orden: Limpieza, enjuague y secado, y desinfección</p>



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

	<p>a. Limpieza: La limpieza de estas superficies debe realizarse con agua, jabón o detergente y paño limpio.</p> <p>b. Enjuague y secado: con agua y espere que seque.</p> <p>c. Desinfección: Posterior a la limpieza aplicar un desinfectante y dejar secar.</p> <p>Desinfectantes recomendados: compuestos clorados - hipoclorito de sodio (Cloro) al 5.25% o al 3.5% en una dilución según área, alcohol al 70%, compuestos de amonio cuaternario o peróxido de hidrógeno. u otro desinfectante de uso doméstico contenido en la Lista N: desinfectantes para usar contra SARs-CoV2 de la Environmental Protection Agency (EPA) https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2-covid-19</p> <p>Seguir las recomendaciones establecidas en la "Guía de limpieza y desinfección de superficies en establecimientos en general". Acceso http://www.minsa.gob.pa/informacion-salud/planes-protocolos-y-guias-covid-19-0</p>
MANEJO DE DESECHOS	<p>Al usar mascarilla desechable, otros equipos desechables y materiales contaminados, es fundamental utilizarlos y desecharlos correctamente para evitar que aumente el riesgo de transmisión asociado con su uso y su eliminación.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se recomienda un manejo diferenciado de los desechos tales como: las mascarillas, al igual que desechos posiblemente contaminados como pañuelos desechables, estos deben colocarse en doble bolsa y recipiente cerrado. De preferencia utilizar recipientes para desechos con tapa a pedal. 2. Manejo seguro de la disposición final: cerrar ambas bolsas por separado y colocar en el área de almacenamiento temporal de desechos sólidos (para ser retirada por el servicio de aseo).
HORARIOS ESPECIALES Y RESTRICCIÓN DE NÚMERO DE PERSONAS - TELETRABAJO	<ol style="list-style-type: none"> 1. El comité debe hacer una evaluación del recurso humano, para identificar los grupos vulnerables (adultos mayores de 60 años, trabajadores con comorbilidad, mujeres embarazadas, entre otros.) para los cuales se podrá considerar la modalidad de teletrabajo o reubicación en áreas de menor riesgo. 2. Controlar cantidad de personas que acceden bares, cantinas, tabernas, jardines y similares para no exceder la capacidad del local, manteniendo en todo momento distanciamiento físico de 2 metros entre mesas.
MONITOREO DE SINTOMAS DE TRABAJADORES Y CLIENTES.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La toma de temperatura a todos los trabajadores y asistentes a bares, cantinas, tabernas, jardines y similares, no es de carácter obligatorio. Puede ser implementado por aquellos establecimientos, empresas o instituciones que así lo consideran.



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

	<p>2. Cuando el trabajador presente alguno de los síntomas del COVID-19 como tos, fiebre igual o mayor a 38 °C, dificultad para respirar entre otros, no debe continuar la actividad y debe ser referido a la Instalación de Salud más cercana o instruido a llamar al 169 o ROSA. El Comité Especial de salud e higiene para la prevención y atención del COVID-19 dará seguimiento a estos trabajadores.</p> <p>3. Se insta a la población continuar realizando monitoreo en casa los síntomas del COVID-19 como fiebre igual o mayor a 38 °C, tos, pérdida de olfato o gusto, dificultad para respirar, entre otros. En caso de presentar síntomas no debe participar en ningún tipo de actividades, buscar atención médica inmediata o llamar al 169 o ROSA.</p>
MANEJO DEL ESTRÉS LABORAL	<p>1. Establecer un plan para el manejo estrés laboral, coordinado por el Comité Especial de Salud e Higiene para la Prevención y Atención del COVID-19.</p> <p>2. Permitir a sus trabajadores tomar pequeñas pausas activas laboral durante la jornada laboral con el objetivo de realizar ejercicios de estiramiento, respiración, buscar agua para hidratarse, ir al baño, etc.</p>
COMPROMISO DE LA EMPRESA	<p>1. Ubicar en la entrada de bares, cantinas, tabernas, jardines y similares un personal que monitoree el cumplimiento de las medidas de bioseguridad y de prevención y control de infecciones.</p> <p>2. Mantener provisión continua de los insumos para la implementación de la Medidas de Prevención y Control de COVID-19.</p> <p>a. Insumos básicos para Higiene de mano: jabón líquido, papel toalla y gel alcoholado (del 60 al 95%).</p> <p>b. Insumos básicos para limpieza y desinfección de superficies.</p> <p>c. Equipo de protección personal</p> <p>3. El comité debe realizar actividades de promoción y educación sobre las medidas de prevención COVID-19.</p> <p>4. Colaborar con las autoridades sanitarias al momento de realizar las inspecciones.</p>
OTRAS MEDIDAS	<p>1. Mantener las áreas con buena ventilación. De preferencia utilizar ventilación natural.</p> <p>a. Ventilación natural: mantener abiertas puertas y ventanas.</p> <p>b. Ventilación mecánica: mejorar el flujo y renovación del aire.</p>



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

	<ul style="list-style-type: none">i. Aumento de recambios o renovación de aire por hora en los sistemas de aire acondicionados.ii. Realizar la limpieza filtros y mantenimiento preventivos según las indicaciones del fabricante para garantizar la calidad de aire.iii. No dirigir el flujo de aire directo a las personas.iv. Abrir puertas y ventanas por lo menos dos veces durante la jornada diaria. <ul style="list-style-type: none">2. Usar de preferencia espacios al aire libre y posteriormente ocupar las áreas cerradas.3. Utilizar sistema de reservación (vía telefónica o en línea), para evitar aglomeraciones a la entrada.4. Se recomienda continuar ofertando servicio de entrega a domicilio o retiro en el local.5. Evitar el uso de artículos compartidos tales como: saleros, azucareras, salsas, aceites, entre otros. Implementar entrega de porciones individuales.6. Se recomienda el uso de cubiertos desechables. En caso de utilizar reutilizables, seguir correctamente los procesos rutinarios establecidos de limpieza y desinfección de estos artículos.7. Evitar el uso de servicio estilo buffet, bar de ensalada, o donde los clientes se sirvan las bebidas u otro sistema donde el cliente manipule utensilios de uso común. En el caso de ofrecer este tipo de servicio se debe organizar de manera que se mantenga el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes, designar personal encargado de servir a los clientes y colocar barreras físicas entre los clientes y los alimentos.8. Considere opciones para que los clientes puedan ordenar con antelación lo que desean comer para limitar la cantidad de tiempo que permanecen en el establecimiento.9. Utilizar cartas o menús desechables, menús digitales o de acceso en línea o implementar el uso de dispositivos electrónicos los cuales serán manipulados por el mesero, uso de letreros, entre otros sistemas que no requieran de manipulación de menús.10. De ser posible contar con acceso independiente para proveedores. Cuando ello no sea posible, el ingreso de mercancías debe realizarse en horarios diferentes al del servicio de alimentos estableciendo horarios para dichas labores.11. Cumplir con las normas vigentes en cuanto a preservación y manipulación de alimentos.
--	---



GUÍA SANITARIA DE BIOSEGURIDAD POST COVID-19 PARA LAS OPERACIONES DE BARES, CANTINAS, JARDINES, TABERNAS Y SIMILARES (PRESENCIAL) EN PANAMÁ MINSA

	<p>12. No se permiten reuniones, fiesta y eventos, hasta tanto el Ministerio de Salud lo autorice.</p> <p>13. Se recomienda que para eventos masivos donde se concentren gran cantidad de participantes, la ubicación de las mesas sea de al menos 2.5 metros de distancia entre una y otra.</p>
--	--

NOTA: Estas guías están basadas en los Lineamientos Generales para el Retorno a la Normalidad de las Empresas Post COVID-19 en Panamá adoptadas mediante Resolución N° 405 del 11 de mayo de 2020, publicada en Gaceta Oficial 29021-B. Estas Normativas son de estricto cumplimiento, al igual que las normativas sanitarias y de salud ocupacional vigentes.