



PROTOCOLO
COMERCIOS
GASTRONÓMICOS
Covid-19



mercedes
ciudad de todos



RESERVAS

- Se recomienda que todos los clientes acudan al establecimiento con reserva previa, la que debe ser realizada de manera remota (teléfono, página web, app celular, etc.).
- Señalizar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma cumpliendo las pautas de distanciamiento. Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- La persona que efectuó la reserva será responsable por el cumplimiento de las normas por parte del resto del grupo asistente.
- Los establecimientos deberán registrar los datos personales de todos los clientes que concurran al establecimiento, determinando fehacientemente día y hora de permanencia, los que deberán ser registrados por los comercios en el “Registro de Clientes” (Anexo II) con un mínimo de 30 días corridos de historia, para llevar a cabo una trazabilidad suficiente en el caso de producirse un contagio.
- Se notificará en tiempo real el estado de la reserva para evitar aglomeraciones por espera, que siempre debe ser fuera del establecimiento.
- Demarcación de áreas (distancia mínima 2 metros), para ingreso y egreso de los clientes, evitar el contacto cercano.

INGRESO AL LOCAL

- El empleador deberá dividir la zona de ingreso y egreso, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70% o sanitizante apropiado a toda persona que ingrese, quien deberá desinfectarse las manos obligatoriamente.
- Se dispondrá de todas las medidas para evitar aglomeraciones y controlar que comensales y trabajadoras/es mantengan la distancia de seguridad establecida a fin de evitar posibles contagios, y diagramará espacios
- Se recomienda señalar y colocar a disposición del público información y cartelería sobre las líneas de atención ciudadana en relación a las recomendaciones y medidas generales de protección y prevención, principalmente en lugares fácilmente visibles para el público general.
- En los pisos de ingreso se deberán colocar **2 trapos de piso** con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El **primero** será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El **segundo**, estará dentro del local, y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de pisos con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.



- **Se sugiere** que al ingreso al local gastronómico se realice la medición de la temperatura. Esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. La persona encargada de la medición de temperatura debe contar con equipo de protección personal apropiado. No se permitirá el ingreso a los locales o establecimientos.
- Gestión de los espacios: disposición de la clientela de manera de evitar la saturación. Está prohibido ubicar a más de 4 personas por mesa, a excepción se trate de grupo familiar primario de más de cuatro miembros.
- Se debe permitir entre la rotación de mesas, un tiempo mínimo para desinfectar e higienizar las mesas.
- El distanciamiento es válido tanto para mesas en el interior como en el exterior de los locales gastronómicos.
- Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID19.
- Se deberá antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios utilizados por cada uno de ellos.
- Se prohíbe el uso de lugares de uso común como los “salad bars” (barras) e islas de autoservicio.
- Uso obligatorio de manera correcta por parte del personal del establecimiento de los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón.
- Señalizar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre sí.
- Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección.
- Implementar una adecuada política de lavado de vajilla, individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección.
- Espacios infantiles cerrados y no permitir el ingreso a áreas de juegos.
- No compartir utensilios para comer con otras personas.
- Se recomienda revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en base a turnos rotativos de trabajo, disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención



recomendadas durante toda la jornada de trabajo, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico y respetar el uso de tapaboca nariz en todo momento por las/los trabajadora/es

- Controlar la temperatura de la/os trabajadora/es previo a la entrada al local gastronómico, la cual debe ser menor de 37.5°C.
- Estimular el uso individual (sin compartir) de computadoras, teléfonos fijos y celulares. Higienizar los mismos cada vez realizado su uso.
- Se reitera que para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etc.) a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios.
- El empleador extremará medidas de higiene, reforzará protocolos de limpieza y desinfección en los espacios de trabajo y de alta circulación según lo establecido por las autoridades sanitarias, por ejemplo, los cestos de residuos, baños, mesas comunes, picaportes, baranda, etc. así como de las áreas comunes, tales como la zona de cajas, salas de espera y accesos al establecimiento por los/las trabajadore/as y los comensales.
- Alcohol en gel, sanitizantes varios e insumos de higiene en espacios comunes del local gastronómico, además de mesas e ingresos.
- Realizar higiene de manos frecuentemente. Recomendar el lavado de manos periódicamente.
- Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.
- Mantener la distancia de 2 metros entre TODAS las personas.
- No tener contacto con personas que están cursando infecciones respiratorias.
- Al toser o estornudar cubrirse la boca con el pliegue del codo, o con un pañuelo desechable. • Ventilar los ambientes.
- Limpiar y desinfectar las superficies y los objetos que se usan con frecuencia cada 2 horas, y dejar constancia escrita de dicha limpieza en todos los sectores.
- Evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, bolígrafos, etc.) con comensales u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará siempre una desinfección de manos después de dicho intercambio y del objeto utilizado.
- Los trabajadores/as cuya actividad alcance la atención o contacto con otras personas deberán utilizar protectores faciales de manera obligatoria.



Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del Establecimiento Gastronómico

GRUPOS DE RIESGO

- El empleador verificará respecto a toda/os sus trabajadoras/es si los mismos pertenecen a alguno/s de los grupos de riesgos y/o se encuentran entre las personas exceptuadas del deber de asistencia
- El empleador, en caso de corresponder, podrá solicitar la documentación que acredite la condición invocada, la cual podrá ser remitida por medios digitales, electrónicos y/o telefónicos.
- Ante la presencia de temperatura igual o mayor de 37,5°C acompañada de otros síntomas respiratorios (tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria o pérdida o alteración del gusto o el olfato), NO concurrir al lugar de trabajo, y contáctese en forma inmediata con el sistema de salud.
- En caso de ser un contacto estrecho de un caso confirmado de COVID-19, No concurrir al lugar de trabajo hasta que le sea otorgado el fin del aislamiento preventivo.

PROCEDIMIENTO PARA EL INGRESO AL LUGAR DE TRABAJO Y DURANTE EL TRABAJO

- Antes de ingresar al lugar de trabajo, el empleador, por sí o a través de personal especialmente designado a tal fin deberá estar munido de elementos de protección personal adecuados, consultará por estado de salud del trabajador y su familia u otras personas con las que mantenga un contacto estrecho, siendo dable utilizar un cuestionario preestablecido (Anexo IV)
- En caso de manifestar posibles síntomas no se permitirá el ingreso recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico.
- El empleador podrá realizar un control de temperatura diario de todos los trabajadores al momento de su ingreso al lugar de trabajo, prohibiéndose el ingreso a quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°C. En caso que el trabajador al momento de su ingreso registre la mencionada temperatura y asimismo manifieste síntomas compatibles con COVID-19 (“caso sospechoso”), se apartará al trabajador de los lugares comunes, y deberá contactarse en forma obligatoria y urgente al 147.
- Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de tapabocas nariz y según la zona en la que desarrolle su labor se dispensarán otros tipos de elementos de protección personal.



- El empleador deberá disponer en los accesos al establecimiento un felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá limpiar la suela del calzado en felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), además deberá realizar limpieza de las manos en seco (gel o soluciones alcohólicas).
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, debe realizar la limpieza del celular y llaves con toallas de papel y solución desinfectante.
- El empleador podrá establecer horarios de entrada y salida escalonados, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada. Se recomienda el no uso de maquillajes, lápiz de labios, como también anillos, pulseras y cadenas
- No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, tazas, etc.).
- No utilizar celular en la zona de trabajo. Si por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.
- Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el local, el uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal.
- Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.
- Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser sanitizados o lavados con agua y jabón a una temperatura entre 60-90° C.
- Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica y no vaya cambiando la actividad internamente.
- Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores de vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
- Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido salir con el uniforme del trabajo.



REQUISITOS PARA LOS MOZA/OS

ÁREA DE SALÓN

Se le deberá asignar a cada mozo un conjunto de mesas de las cuales será el Único responsable por jornada de trabajo, debiendo:

- Realizar el registro de clientes con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Dicha información deberá ser resguardada mediante el correspondiente Registro.
- Las mesas, sillas, utensilios y el piso deberán desinfectarse antes y después de que se retire cada comensal y siempre antes de que se sienta uno nuevo con alcohol al 70% y/o agua con lavandina u otras soluciones desinfectantes autorizadas.
- Los vasos y platos de entrada ubicados en la mesa durante el armado se ubicarán hacia abajo, y los cubiertos se colocarán en la mesa dentro de una bolsa plástica de uso único.
- Cada mesa deberá contar con un dosificador de alcohol en gel, y en los casos en que se usen pequeñas servilletas de papel, se ubicará en el centro de la mesa un recipiente apropiado para que los comensales dejen allí las servilletas usadas.
- El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc.)
- Se deberá en el caso de que no se pueda evitar el uso de manteles y productos descartables, en cada servicio los cubre manteles y servilletas serán retirados para su lavado y las mesas desinfectadas con una solución alcohol al 70% u otro desinfectante de probada eficacia.
- En la eventualidad de que el/la mozo/a o el/la camarero/a toquen dinero o tarjeta de pago, se deberá desinfectar inmediatamente las manos con alcohol en gel.
- Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- El/La mozo/a deberán estar atentos respecto a la mesa, ya que serán lo/as que **autoricen a los comensales a ingresar al baño o a pararse, siempre con tapaboca nariz**
- Los elementos del servicio de mesa (panera, hielera, alcuza, servilletas, etc.) deberán contar con pinzas, evitando que estos productos sean tomados con la mano y colocarse al momento del servicio. No permanecerán en la mesa una vez finalizado el mismo y en cada recambio deberán ser desinfectado.
- El uso de la carta papel deberá ser reemplazado por un medio electrónico a definir por cada establecimiento. Se sugiere: envío de la carta por whatsapp en el momento, por mail, exhibición en cartelería, entre otros, o lectura de código QR.



REQUISITOS PARA EL PERSONAL DE LIMPIEZA

- Colocar trapos de piso humedecidos con agua y lavandina en las entradas para evitar la posible propagación del virus hacia el interior de los espacios de trabajo.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente cada día todas las zonas del establecimiento. Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, utilizando lavandina y derivados.
- También se deberá limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante a base de alcohol al 70% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en el salón.
- Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza deberá lavar y desinfectar los pisos según el tipo de piso: Pisos de material lavable, pisos de madera lustrados o plastificados.
- El personal de limpieza deberá usar Elementos de Protección Personal: Barbijo o tapaboca, uniforme en lo posible de manga larga, protección ocular, guantes.
- No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto.
- La frecuencia de limpieza es de al menos cada 2 horas los lugares con mayor contacto, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias.
- El material utilizado que sea descartable se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.
- Limpieza en seco: Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, puede optarse por una primera limpieza en seco. En este caso no es recomendable el barrido con escoba o escobillón, pues este tipo de barrido esparce polvo, y eventualmente puede haber partículas infectadas con COVID-19 que se hayan depositado en el suelo, por saliva, estornudos, o tos.
- Limpieza húmeda: La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo.
- **Sanitarios destinados a Comensales: se deberá asignar un personal de limpieza al sanitario el cual deberá velar por que ingrese al mismo de a 1 solo comensal asegurando la limpieza y desinfección de las áreas destinadas a uso, antes y después de su ingreso. El resto de los sectores que no sean destinados al uso deberán ser anulados.** Asimismo, asegurar el distanciamiento social en el caso de que haya dos o más comensales en espera.



REQUISITOS PARA EL PERSONAL DE RECEPCIÓN/CAJA

- Evitar el uso de dinero efectivo y en el caso de que no haya otra opción, el personal que manipule el mismo se desinfectará las manos después del manejo de billetes o monedas, y antes de empezar la siguiente transacción. - El procedimiento para el manejo de dinero en efectivo deberá ser de la siguiente forma: el comensal depositará el dinero en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto, y el cajero levantará la misma desde la superficie, dicha superficie se desinfectará por cada operación realizada.
- Fomentar el pago con tarjeta de débito y crédito. El empleador procurará emplear y fomentar el uso de canales electrónicos, telefónicos y alternativos para realizar operaciones, trámites y compras por dichos medios y establecerá, en la medida de lo posible, mecanismos de entrega a domicilio y/o el retiro de compras bajo la modalidad “pick-up”. (Colocar señalización en el ingreso).
- Se recomienda evitar firmar el voucher en el caso de pago con tarjeta, de manera de minimizar el contacto con superficies. Si el mismo es esencial para su realización automáticamente se hará la desinfección del elemento tocado con alcohol al 70%.
- Brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero, por ejemplo, tarjetas de débito, crédito, billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.

PROVEEDORES



- Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para recibir, clasificar y almacenar.

LIMPIEZA DE AMBIENTES DE TRABAJO Y DESINFECCIÓN DE OBJETOS

- Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la **“técnica de doble balde - doble trapo”**. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos.

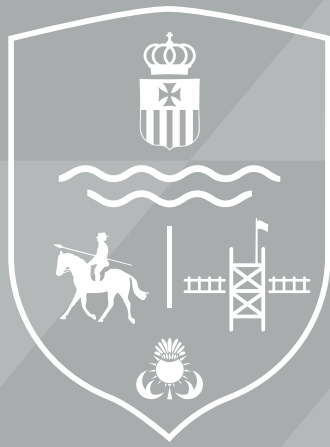
Consiste en dos fases: - 1º fase: Proceso de limpieza a) Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común. b) En el balde N° 1 agregar agua y detergente. IF-2020-12428333-GDEBA-SSTAYLMJGM página 301 de 315 31 c) Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. d) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. e) Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N°2 con agua. - 2º fase: Proceso de desinfección: a) En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua. b) Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar. c) Dejar secar las superficies. El personal que ejecute dicha tarea deberá poseer todos los Elementos de protección personal (protección respiratoria, guantes impermeables y protectores oculares) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados durante las tareas de limpieza y desinfección.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- Todos los sectores se desinfectarán con los elementos de higiene pertinentes, pisos, mostradores, estanterías, y productos, con solución al 70% de alcohol o 1/10 partes de agua lavandina al 50gr/litro cada 2 hs de trabajo.
- Toda persona que se encuentre en el establecimiento deberá contemplar las medidas de distancia 2 metros para la espera e ingreso al local gastronómico



- Frotarse las manos antes de entrar al local con alcohol en gel provisto por el establecimiento.
- El comensal deberá respetar el protocolo si decide ingresar al establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
- Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir. En caso de solicitar ir a los baños el/la moza/o será quien lo autorice a poder ir, cada vez que alguna persona se pare deberá hacer uso del tapaboca nariz.
- Al trabajador o trabajadora con “contacto estrecho” con personas que posean confirmación médica de haber contraído COVID – 19 se le autorizará el retiro del establecimiento en forma inmediata y se le indicará se contacte con carácter urgente con el sistema de salud 147.
- El/La trabajador/a que se encuentre en la situación descrita en el punto anterior, no podrá reingresar al establecimiento hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.



@munimercedes