

PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO CON MODALIDAD “PARA LLEVAR/TAKEAWAY” EN LOCALES GASTRONÓMICOS

Objetivo del protocolo

Asegurar las mejores condiciones de prevención contra el Covid-19 Coronavirus en la actividad laboral.

Alcance

Actividad de locales gastronómicos que brinden servicio con modalidad “Para llevar/takeaway”.

Protocolo COVID-19 Para la modalidad “para llevar/take away” en locales gastronómicos

El presente protocolo ha sido elaborado en base a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, brindando a nivel sanitario las medidas de precaución que hay que tener en cuenta para el funcionamiento del servicio “para llevar/takeaway” de locales gastronómicos.

1- Medidas para el personal:

- Se desafectará a todo el personal mayor de 60 años, embarazadas y a los empleados con patologías previas que constituyan grupo de riesgo.
- Se deberá evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con amigos/as o con otros/as trabajadores/as. No está permitido compartir objetos y utensilios.

- Se establece el uso obligatorio (tanto para el personal como para terceros) de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el lugar, como así también en cada sector se contará con solución a base de alcohol al 70%.
- Equipo de protección: se deberá dotar de elementos de protección personal a todos los/as trabajadores/as. Al mismo tiempo, se deberá capacitar al personal para que la utilización de los mismos sea la correcta.
- Deben tomarse las medidas de higiene respiratoria al toser o estornudar, cubriéndose la boca y la nariz con un pañuelo descartable tirando el pañuelo inmediatamente en un recipiente cerrado, procediendo luego al lavado de manos.
- Se deberá mantener una distancia de 1,5 metros ante cualquier persona.
- Si se necesitan lentes, éstos deberán estar fijados con las agarraderas para anteojos.
- No se deberá usar maquillaje u otros productos cosméticos que puedan causar mayor sudoración en la cara o producir picazón. Corresponde para evitar tocarse la cara.
- No se permite el uso del celular en la zona de trabajo. Si, por extrema necesidad, es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.
- El personal de servicio deberá desinfectar sus manos con solución de alcohol al 70% o gel alcohólico antes de tomar los pedidos y después de manipular dinero. Corresponde realizar un lavado exhaustivo de manos cada 30 minutos.

- No acudir al trabajo en caso de presentar algún síntoma.
- Si un empleado tiene síntomas, llamar inmediatamente al 147 para que asistan a revisarlo.
- No trabajar con la ropa que trae de la calle, se debe contar con uniforme y zapatos exclusivamente destinados para el trabajo y lavarlos periódicamente.
- Se deberán reducir la cantidad de reuniones laborales a las que sean imprescindibles.
- Se deberá controlar la temperatura de todos los trabajadores al ingreso al establecimiento y alertar en caso de los siguientes síntomas:
 - Secreción nasal
 - Tos seca
 - Malestar general como cansancio y dolor muscular
 - Dolor de cabeza
 - Fiebre
 - Dificultad para respirar
- Con el fin de garantizar el distanciamiento social en el viaje al trabajo, promover los medios necesarios para que todos los empleados puedan acceder al lugar de trabajo caminando, en bicicleta, o a través de algún otro medio de transporte individual.

2- Medidas de higiene para las instalaciones:

A) En Baños:

- Desinfectar con mayor periodicidad posible picaportes de baños y de todas las puertas que se encuentren en el salón.
- Desinfectar barandas, pasamanos y puerta de ingreso al local en forma frecuente durante cada turno de servicio.
- Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, varias veces al día. Utilizar cloro y derivados.
- Colocar alcohol en gel en los baños.

B) En Cocinas:

- Limpiar pisos y paredes de cocinas frecuentemente utilizando cloro (lavandina) y derivados.
- Desinfectar frecuentemente menús, mostradores, mesas, barras, pasamanos, picaportes, y comanderos.
- Lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 65°C y pasarle alcohol al 70%.
- Lavar manteles y servilletas de telas a más de 60°C. Se deberá priorizar el uso de aquellos que sean descartables.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío (reforzar lo que normalmente debería hacerse).

- Revisar que todas las zonas de lavado de manos y utensilios estén abastecidos con jabón desinfectante y papel secamanos.
- Ventilar todas las zonas después de cada turno.

3- Medidas para repartidores y clientes:

- Alcohol en gel disponible de fácil acceso.
- Distanciamiento social: se deberá restringir la capacidad de los locales al máximo. en el área de acceso de clientes y en el exterior de los locales se deberá señalar el distanciamiento mínimo entre personas de 1,5 metros. Además se deberá delimitar la distancia entre la barra de atención al cliente y los clientes y repartidores/as.
- Se deberá priorizar la atención de los clientes de grupo de riesgo.
- Se recomienda fomentar la utilización de medios de pago electrónico.
- Se recomienda fomentar la realización del pedido con anticipación ya sea a través de teléfono o de aplicaciones de reparto a fin de que el cliente y el repartidor acudan al local únicamente a retirar el pedido.
- En caso de que la entrega del producto sea efectuada mediante vehículo debe procurarse que el cliente no baje del mismo.

4- Medidas para la manipulación de alimentos:

- Se deberán mantener los alimentos protegidos ante estornudos o tos del personal, tapados en cajas o vitrinas.
- Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho. Si no, es mejor lavado de manos frecuente, realizado con agua y jabón en forma completa, procedimiento que tiene que durar por lo menos 40 segundos.
- Recepción de mercadería: Cada establecimiento debe desarrollar un plan dirigido a mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, la elaboración y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados.
- Aumentar la frecuencia de lavado de manos.
- Aumentar la frecuencia de limpieza de las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, utilizando productos desinfectantes.

ANEXO GRAFICO

A continuación se demuestra de manera gráfica las recomendaciones mencionadas en el protocolo.

En el interior de Comercios:

- SEPARACION DEL MOSTRADOR

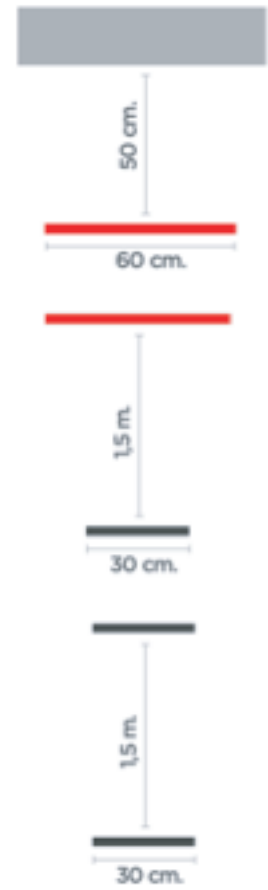
Medir 50 cm desde el mostrador y demarcar una línea recta de 60 cm

- INICIO DE FILA

Desde la separación del mostrador, dejá 1,5 metros y demarcá el inicio de la fila con un línea de 30 cm. de largo.

- CONTINUACION DE FILA

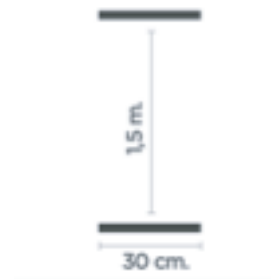
Para separar los lugares de espera en la fila, dejá 1,5 metros de distancia y demarcá la posición con una línea de 30 cms de largo.



En exterior de Comercios:

- INGRESO AL LOCAL

Delante de la puerta de ingreso al local, demarcá una línea recta de 60 centímetros de largo. En lo posible, utilizá un color distinto al resto de las demarcaciones para que sea más llamativo.



- SEPARACION DE LA FILA

Desde el ingreso al local, dejá 1,5 metros de distancia y demarcá la posición con una línea de 30 centímetros de largo. Hacé lo mismo para señalar la siguiente ubicación.



- IMPORTANTE

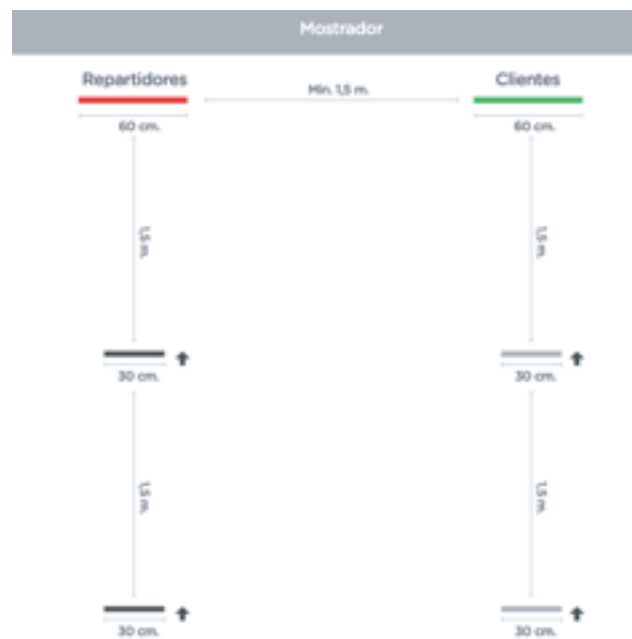
La fila no debe interferir el paso peatonal, ni el área de servicio de la vereda (paradas de colectivo o taxi).



**En todos los casos las cantidades a colocar serán determinadas según la cantidad de clientes habituales que tengan los locales.*

- FILAS DIFERENCIADAS

Si tu comercio atiende al público y también hace entregas a domicilio, te recomendamos que armes una fila de espera para clientes y otra distinta para repartidores



1. Utilizá distintos colores para señalar las filas, se recomienda reforzar la diferenciación con cartelera en paredes.
2. Si haces las dos filas paralelas, tienen que estar separadas por 1,5 metros como mínimo.
3. En lo posible, generá un sistema de atención rápida de repartidores para minimizar su tiempo de permanencia adentro del local.