

Protocolo Restaurantes, Heladerías, Cafés, bares y casas de comidas, modalidad para llevar (take away) y entrega a domicilio, de Higiene y Salud ante la Emergencia Pandemia Covid-19

Recomendaciones para el servicio de take away o para llevar

Se mantienen las siguientes recomendaciones:

- Higiene de manos mediante el lavado con agua y jabón o fricciones con alcohol en gel al ascender y descender
- No tocarse la cara y la mucosa de los ojos, la nariz o la boca.
- Hacer una buena higiene respiratoria, es decir, al toser o estornudar cubrirse la boca y las fosas nasales con el pliegue del codo o utilizando pañuelos descartables.
- Mantener una distancia de mínimo un metro y medio respecto a las personas, no saludar con la mano, beso o abrazo.
- No compartir utensilios de uso personal para bebidas y alimentos, como sorbetes, vasos, cubiertos, mate, etcétera.
- Evitar acceder a lugares no operativos.
- No usar maquillaje o cosméticos que puedan causar mayor sudoración en la cara producir picazón. Debe evitar tocarse la cara.
- Prohibir el celular en la zona de trabajo y de ser necesario proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.
- Utilizar barbijo o tapaboca
- No trabajar con la ropa de calle, sino tener uniforme y zapatos exclusivos y lavarlos periódicamente

• El personal dispuesto para esta tarea, preparará el pedido de forma segura, tomando en cuenta los recaudos de higiene. Se lavará las manos con agua y jabón antes de preparar cada pedido y utilizará guantes de nitrilo.

• Además se utilizarán tapa bocas o máscaras de PVC transparente o acetato para evitar cualquier tipo de contaminación.

• Todo el material descartable (cucharitas, removedores, servilletas, etc.), o alimentos envasados (azúcar, edulcorante, aderezos en sachet, etc.) serán extraídos de sus envases originales (cajas de cartón, bolsas). Se colocarán en envases plásticos descartables o de vidrio previamente lavados con detergente y agua.

• Los elementos que se utilicen para servir los alimentos (cucharas, pinzas, etc.) serán lavados constantemente entre uno y otro pedido y desinfectados con solución alcohólica al 70%, a modo de garantizar la seguridad higiénica del servicio.

• Mantener las superficies de contacto con alimentos perfectamente desinfectadas, con solución de cloro y agua, en forma permanente. Verificar el buen estado de higiene de trapos o rejillas que se dispongan para realizar las tareas de limpieza a fin de lograr una buena desinfección.

- Cada mostrador contará con dispensers de alcohol en gel para que el cliente lo utilice previamente a tener contacto con los alimentos.
- ▲ Recomendar mediante cartelera, la desinfección de manos con alcohol en gel
- Se demarcarán líneas delimitantes en las veredas, pasillo para que las colas de ingreso al local se realicen manteniendo la distancia recomendada entre persona y persona de 1,5 metros. Los encargados del local supervisarán esta medida.
- Se recomienda que las zonas donde se realice el expendio, estén aisladas mediante una mampara plástica dejando lugar para el intercambio de la mercadería y dinero.
- Colocar una cinta de color que marque la distancia de 1,5 metros entre la barra de despacho y/o cajero y el cliente.

Personal de limpieza:

- 1- El personal de limpieza deberá utilizar barbijo y guantes de látex.
- 2- Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y barbijo, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- 3- Este personal recibirá capacitación al igual que todas las personas que trabajan en el lugar.
-

Recomendaciones para el sector de trabajo:

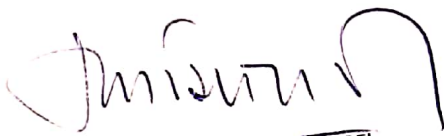
- Mantener la distancia de 1,5 m entre personas.
- Colocar una cinta de color que marque la distancia de 1,5 metros entre la barra de despacho y/o cajero y el cliente
- Las computadoras, relojes de fichada y cajas registradoras se desinfectarán rociando un paño con alcohol al 70% y pasándolo sobre la superficie de teclados o dispositivos electrónicos.
- Instalar la expedición de hidroalcohol y deinfectante de manos.
- Mantener los espacios ventilados.
- Si algún alimento o utensilio ha sido expuesto a un estornudo, desechar o desinfectar.

Recomendaciones para el servicio de entrega a domicilio:

- Los pedidos serán preparados en su totalidad en área de cocina, desde la elaboración del plato hasta el terminado del paquete. De esta manera el cajero sólo cobrará sin tener que manipular la comida.
- Las zonas donde se realice el expendio, estarán aisladas mediante una mampara plástica dejando lugar para el intercambio de la mercadería y dinero.
- Los cajeros higienizarán sus manos en forma permanente con agua y jabón en caso de ser posible, sino lo harán utilizando alcohol en gel o solución de alcohol al 70%.
- Las personas que repartan los pedidos, realizarán la tarea con guantes y barbijos, respetando el distanciamiento social con el cliente.
- Las motos (manubrios, asientos, pedales, etc.) serán desinfectadas cada vez que regresen al local.

Protocolo de Emergencia

- Ante la presencia de una persona con algún síntoma compatible con COVID-19, se la debe aislar para control y llamar al 107 o al servicio de emergencia que le corresponda.
- En la línea o sector donde estuviese trabajando la persona, se para 5 minutos para realizar la limpieza de todas las superficies con solución de cloro.
- Si la persona estuvo en contacto estrecho con otros trabajadores, éstos también deberán ser aislados.
- Si al ingresar, un trabajador, proveedor o personal externo, que luego de tomarse la temperatura da mayor a la definición de caso vigente, se aplica el protocolo de emergencia y se procede a realizar lo mencionado anteriormente.
- Prohibir el ingreso a grupos de personas con temperatura corporal según la definición de caso vigente <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>



Farm. ALICIA VIVIANA BERNABEI
SECRETARIA DE SALUD
Municipalidad de Gral. Pueyrredon
Decreto n° 3261/19