



Protocolo de Seguridad e Higiene Universal

Actividades en Locales Gastronómicos, Bares y Heladerías.

IMPORTANTE:

Se solicita a los responsables de cada establecimiento afín autorizado por el presente protocolo, a llevar un registro minucioso de ingreso de personas detallando: Nombre completo, DNI, Domicilio y número telefónico de contacto.

Lo solicitado tiene como fin garantizar la correcta trazabilidad e información ante las autoridades sanitarias ante un posible caso de COVID 19 positivo.

Se requerirá la información únicamente en caso de existir un paciente con COVID 19, de lo contrario, dicho registro permanecerá en total confidencialidad y guarda de las autoridades del establecimiento que se trate.

SE RECOMIENDA LA UTILIZACIÓN DE LA APLICACIÓN “MISIONES DIGITAL” DESCARGABLE DESDE PLAY STORE

- El máximo de empleados y clientes presentes en el establecimiento será determinado por la Municipalidad de Oberá en base a la superficie de cada local a fin de garantizar las distancias mínimas. El local a supervisar será el o los declarados en la Habilitación Comercial Municipal correspondiente. A fin de lograr una correcta supervisión y habilitación del nuevo protocolo, el comerciante deberá retirar del Departamento de Obras Privadas sito en calle Buenos Aires 59, un cartel que especificará las cantidades permitidas de personas presentes en su local.**



Basándonos en las recomendaciones de la OMS hemos elaborado el siguiente documento, que oficiará de protocolo brindando a nivel sanitario las medidas de precaución y las recomendaciones que hay que tener en cuenta para la reapertura y el funcionamiento de locales gastronómicos, bares y heladerías dejando en claro que:

RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL

- Se deberá evitar los brazos, besos o estrechar las manos con amigos o con otros trabajadores.

No está permitido compartir objetos y utensilios.

- Deben tomarse las medidas de higiene respiratoria al toser o estornudar, cubriendose la boca y la nariz con un pañuelo descartable tirando el pañuelo inmediatamente.
- Se deberá mantener una distancia 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. Debe 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 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. Realizar un lavado exhaustivo de manos cada 30 minutos.
- En caso de toser o estornudar, se deberá cubrir con un pañuelo de papel, luego tirar el papel en un recipiente cerrado y lavarse las manos inmediatamente



- Si un empleado tiene síntomas, llamar inmediatamente al 147 para que asistan a revisarlo.
- **No trabajar con la ropa que trae de la calle, sino tener uniforme y zapatos exclusivamente para trabajo y lavarlos periódicamente.**

No acudir al trabajo en caso de presentar algún síntoma.

- Se deberán reducir la cantidad de reuniones laborales a las que sean imprescindibles.
- Se deberá controlar la temperatura de todos los trabajadores del salón 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
- Equipo de protección: se deberá dotar de elementos de protección personal a todos los trabajadores. Al mismo tiempo, se deberá capacitar al personal para que la utilización de los mismos sea la correcta.

RECOMENDACIONES PARA LAS INSTALACIONES

En Salón:

- Mantener la distancia de 1.5 mts entre personas (RECOMENDACIÓN - REDUCIR AL 30% DE LA CAPACIDAD HABITUAL DE PERSONAS Y SILLAS)



- Las mesas se dispondrán de tal manera que queden separadas por una distancia de 2mts o en su defecto la implementación de divisiones/tabiques para mantener la separación protocolar.-
- Las computadoras, relojes de fachada y cajas registradoras se desinfectarán rociando un paño con alcohol al 70% y pasándolo sobre la superficie de teclados o dispositivos electrónicos. No rociar el producto directamente sobre los equipos.
- Instalar en diferentes puntos comunes del salón, la expedición de hidro alcohol y desinfectante de manos para uso de personal de trabajo.
- Mantener los espacios ventilados. Los equipos de aire acondicionado deben funcionar en modo aire fresco.
- Cuando se detecte personas correspondientes a grupos de riesgo, se deberá identificarlas y ubicarlas en el sector especialmente preparado para ellas.
- Si algún alimento o utensilio ha sido expuesto a un estornudo, desechar o desinfectar.-
- Limpiar pisos y paredes del salón entre turno y turno.
- Debe asegurarse la limpieza y desinfección de mesas y superficies en contacto con comensales. Las mesas deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y siempre antes de que se siente uno nuevo.
- Se deberá contemplar en el "Servicio de mesa" lo siguiente:
 - pan, hielo aderezos los cuales deberán ser provistos por el mozo
 - se dejara 1 sola carta/menú por mesa
 - si el comercio dispondrá de individuales de papel, estos serán desechados y cambiados al terminar cada servicio de mesa Si se disponen de individuales lavables, estos deberán cumplir el protocolo de limpieza especificado. Correrá la misma metodología para los manteles.



- los platos deberán ser de cerámica/loza y deberán pasar el protocolo de limpieza especificado utilizar servilletas de papel o en su defecto las servilletas de tela deberán cumplir con el protocolo de limpieza especificado.

- Fomentar el pago electrónico para evitar el contacto con billetes.
- Se desaconseja el uso de modalidad "Buffet" autoservicio. En el caso de funcionamiento necesario se deberá contemplar un re-ingeniería del servicio:
 - El "Lanchonete" No deberá disponerse en el centro del restaurante ni tampoco a la vista de los clientes
 - los comensales NO deberán levantarse de las mesas salvo casos indispensables
 - los platos deberán ser servidos por los mozos
 - Se deberá recomendar a los comensales mediante cartelería, desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada del salón comedor y antes de consumir alimentos.

En Baños

- Desinfectar con mayor periodicidad 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.

En Cocinas:

- Limpiar pisos y paredes de cocinas frecuentemente utilizando cloro (lavandina) y derivados.



- Desinfectar frecuentemente menús, mostradores, mesas, barras, pasamanos, picaportes, y comederos.
- Lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 80°C.
- Lavar manteles y servilletas de telas a más de 60°C. Se deberá priorizar el uso de descartable
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío (reforzar lo que normalmente debe hacerse).
- Revisar que todas las zonas de lavado de manos y utensilios estén abastecidos con jabón desinfectante y papel seca manos
- Ventilar todas las zonas después de cada turno.

Recomendaciones para los consumidores

- No se debe compartir tazas, utensilios para comer, alimentos o bebidas con otras personas.
- El personal del establecimiento deberá sugerir a los clientes higienizar manos antes y después de consumir alimentos.
- Se deberán mantener las distancias sugeridas.
- En caso de toser o estornudar, se deberá cubrir con un pañuelo de papel, luego tirar el papel en un recipiente cerrado y lavarse las manos inmediatamente

RECOMENDACIONES 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 un buen lavado de manos.
- 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.

HORARIOS DE APERTURA DE LOS COMERCIOS REFERIDOS

-El Horario recomendado de cierre en Sector Cocina es de las 00.00hs.

- El Horario de cierre del Sector Salón es:

CAFETERIAS, HELADERIAS Y RESTAURANTES QUE BRINDEN DESAYUNO Y/O ALMUERZO Y/O MERIENDA:

- De lunes a sábado de 7:30 a 20 horas

RESTAURANTES Y BARES:

- De lunes a jueves de 11 a 15 horas y de 19 a 00 horas
- Viernes y sábados de 11 a 15 horas y de 19 a 02 horas

DIAS DOMINGOS PARA TODOS LOS RUBROS, UNICAMENTE DELIVERY

Importante: Se deberá hacer énfasis en que el personal de Cocina deberá retirarse antes del personal de Salón.