



PUERTO IGUAZÚ, 04/06/2020.

Basándonos en los protocolos de seguridad sanitaria elaborados por los siguientes Ministerios de la Provincia de Misiones: Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Trabajo y empleo y el Ministerio de Gobierno, se consideraron las pautas para la apertura de actividades en establecimientos gastronómicos: Bares, confiterías, cafés en el Municipio de Puerto Iguazú.

Introducción

Debido a la emergencia sanitaria generada por la COVID – 19, desde el Municipio de Puerto Iguazú en conjunto con la Asociación de Hoteles de Turismo de Iguazú (AHT), Asociación Hotelera y Gastronómica de Iguazú (AGHAI) proponemos una serie de acciones para propiciar un correcto funcionamiento operativo con el objetivo de evitar el contagio y la propagación del virus y garantizar la seguridad sanitaria, tanto del trabajador, como del visitante o cliente. El presente documento, está sujeto a las actualizaciones que puedan surgir por parte de las recomendaciones de las autoridades sanitarias pertinentes.

Retomar la actividad turística de Puerto Iguazú de manera gradual y controlada, con escalonamiento de fechas y cumplimiento de los protocolos de seguridad sanitaria establecidos para cada área además de la incorporación de los términos de responsabilidad sanitaria.

Para el funcionamiento de los establecimientos gastronómicos deberán ser cumplidas las siguientes normas:

2.1 Normas Generales

1. La apertura de los locales estarán habilitados de 09:00 hs hasta las 00:00 hs.
2. Uso obligatorio de barbijo o tapa boca para clientes y trabajadores del establecimiento. (Sin excepción alguna).
3. Disponer de alcohol en gel o alcohol al 70% en la entrada. Colocar a cada ingresante alcohol diluido en agua en sus manos antes de ingresar al establecimiento.
4. Dividir la zona de ingreso y egreso, mediante cintas indicadoras u otro método similar de señalización.



5. Generar un sistema de reserva previa, asegurando intervalos de tiempo entre las mismas para evitar aglomeración de personas.
6. Se deberá colocar 1 (un) trapo de piso en la entrada del local con lavandina diluida en agua, para que todos aquellos que ingresen realicen la correcta limpieza de sus calzados.
7. La puerta de ingreso deberá, siempre, ser abierta y cerrada por un colaborador del establecimiento (mozo, recepcionista, etc.).
8. No se permite la utilización de sectores con juegos para niños.

2.2 Espacio de prestación del servicio (salón)

1. Las mesas, deberán ser organizadas de manera tal que exista una distancia de dos metros entre cada una. La disposición de las mesas debe organizarse de tal manera que haya una distancia superior a un metro entre respaldos de las sillas. *Sugerencia:* se puede colocar una silla o taburete a fin de delimitar los espacios.
2. Se desaconseja el uso del sistema buffet.
3. Disponer de una cinta indicadora en la zona de la caja, indicando el espacio suficiente para el intercambio de dinero o tarjetas.
4. Las mesas y sillas deberán ser desinfectadas luego de que se retire cada comensal y siempre antes de que ingrese el nuevo cliente.
5. Ventilar el espacio mediante la apertura de ventanas y puertas. En caso de aire acondicionado mantener los filtros y ductos enteramente limpios.
6. Disponer preferentemente de cartas a la vista en la entrada, letreros fijos en la pared del establecimiento. Se sugiere también el uso del código QR para que los clientes puedan descargar la carta a su celular. En caso de usar sistema tradicional, es de conveniencia plastificar la carta/menú para que pueda ser higienizado correctamente luego de cada servicio o bien presentar cartas descartables.
7. Las servilletas de tela deberán ser reemplazadas por servilletas de papel, como así también los manteles. *Sugerencia:* reemplazar por individuales de papel o cuerina. En caso de no seguir las recomendaciones anteriores, deben ser cambiadas luego de cada uso y lavados de manera industrial.
8. El servicio de mesa (hielo, pan, aderezos, servilletas) deberá ser provisto al comensal al momento de comenzar el servicio, de manera que se evite la contaminación entre cliente y cliente.
9. Luego de realizar un pago (efectivo o tarjeta) se deberá, inmediatamente, lavarse las manos (infografía OMS) e higienizar con alcohol en gel al 70%.



10. En el caso de que los mozos realicen el cobro deberán, una vez finalizado, lavarse las manos (infografía OMS) e higienizar con alcohol en gel al 70%.
11. Disponer, visiblemente, material de difusión acerca de los cuidados y prevención de la COVID – 19.

2.3 Indicaciones para mozos

1. Los mozos, en todo momento, deberán usar barbijo para comunicarse con los clientes y con el personal del establecimiento.
2. Por cada servicio realizado (atención, manejo de alimentos y cubiertos, servicio de mesa) deberá lavarse las manos (infografía OMS) y utilizar alcohol en gel al 70%.
3. Realizar un lavado exhaustivo de manos cada 30 minutos, independientemente de si se ha prestado servicio o no.
4. No se permitirá el uso de celulares, pero en caso de ser requerido, deberá proceder al lavado de mano luego de haberlo utilizado.

2.4 Área de manipulación de alimentos (cocina)

1. Al comenzar las tareas desinfectar con lavandina en agua paredes, pisos, superficies y lavar los utensilios para la manipulación de alimentos. (Con mayor frecuencia picaportes, pasamanos, elementos con mayor contacto). Sugerencia: colaborador que rocíe los espacios de común uso.
2. Utilizar barbijo con preferente recambio cada 4 (cuatro) horas.
3. Controlar diariamente la higiene y seguridad de los alimentos: mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, controlar fechas de vencimientos y evitar contaminaciones cruzadas.
4. Lavar y desinfectar vajillas con detergente y agua caliente a 60 grados centígrados o más.
5. Preparar solución de agua y lavandina (4 gotas de lavandina por cada litro de agua) para la desinfección de frutas y verduras. El agua debe ser fría y se deberán sumergir las frutas o verduras unos minutos para luego enjuagar detalladamente.
6. En caso de toser o estornudar utilizar el pliegue del codo, dirigirse inmediatamente a desinfectar las manos.

2.5 Área de baños



1. Disponer siempre de jabón líquido y toallas de papel o secadores eléctricos.
2. Limpiar y desinfectar con mayor periodicidad a lo acostumbrado.
3. Colocar cartelería del lavado de manos según información disponible de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

2.6 Pautas generales para los trabajadores

1. Al ingresar a la jornada el trabajador deberá dirigirse al espacio de cambio de ropa e higienizarse de acuerdo a los protocolos de la Organización Mundial de Salud (OMS).
2. El uniforme de trabajo deberá ser lavado e higienizado periódicamente, luego de cada jornada.
3. Tratar de mantener una distancia de 2 metros con los colaboradores.
4. Se recomienda no utilizar maquillajes a fin de evitar exceso de sudoración que den lugar a prácticas de riesgo (manipulación de ojos, boca o nariz).
5. El personal deberá mantener las uñas limpias y cortas.

2.7 Responsabilidad Social Empresaria

1. Dotar al personal de los elementos necesarios para la correcta aplicación de las pautas establecidas.
2. Capacitar sobre las prácticas esenciales y el correcto conocimiento acerca de la COVID – 19.
3. Tomar la temperatura corporal, diariamente, del personal y en caso de presentar fiebre superior a los 37,5°, redirigir hacia las autoridades sanitarias correspondientes.
4. Brindar absoluta seguridad y acompañamiento en el cumplimiento diario de las normas de higiene establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).