

Vigente a partir del
1 de junio de 2020

Protocolo para Sector Gastronómico



Municipalidad de
CORRIENTES

Protocolo para Sector Gastronómico

El presente protocolo pretende la mitigación controlada de sectores donde es posible la convivencia con la afección de la pandemia COVID-19, aspiramos a prestar colaboración para que las medidas a adoptar por el "sector gastronómico" de la Ciudad de Corrientes sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad del personal y clientes.

El objetivo es brindar recomendaciones en continua actualización que sean de fácil comprensión, y así flexibles en su incorporación.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los comercios, trabajadores y consumidores.

1) Ocupación y uso del espacio

Se deberá trabajar al 50% de su factor de ocupación habitual. Se deberá presentar croquis de disposición de mesas para aprobación de la Municipalidad.

No podrá haber servicios de barra. Sólo clientes sentados a las mesas y/o sillones con distancia entre sí, de al menos 2 metros entre mesa y mesa.

No están permitidos los bailes en los bares ni que el público se encuentre de pie consumiendo en forma agrupada.

2) Desinfección

Cada espacio de trabajo y de atención al público deberá contar con cronogramas intensificados de limpieza y desinfección de todas las superficies de contacto habitual de las/os trabajadoras/es y clientas/es.

Se deberán maximizar la higiene desinfectando las instalaciones.

La frecuencia estará establecida en función del tránsito y cantidad de personas debiendo asegurarse la limpieza de superficie y contacto frecuente al menos tres veces al día. Especialmente entre turnos.

Deberán colocar 2 (dos) trapos de piso con lavandina diluida en agua. El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al local, quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo. El segundo, estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en cada 2 horas.

La desinfección deberá realizarse con regularidad en las superficies que se tocan permanentemente, como picaportes, mostradores, etc. De ser posible, se deberá disponer

para que todos tengan acceso a un rociador con agua y lavandina diluida y toallitas descartables para pasar sobre las superficies. También debe haber cestos cercanos para descartar las utilizadas.

3) Ventilación

Todos los locales deberán adoptar las medidas necesarias para asegurar la mayor ventilación y recambio de aire de los espacios comunes.

Aquellos lugares que no cuenten con la posibilidad de cumplir con la ventilación necesaria (espacios de ventanas fijas sin aperturas al exterior) deberán ser restringidos en su uso.

Los espacios de constante circulación de personas deberán contar con ventilación permanente.

4) Atención al público

Se priorizarán los clientes que hayan realizado reserva previa. En la reserva constará, los datos de contacto de alguno de los comensales en el caso que se lo deba contactar por algún brote.

Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.

Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca. Estas deberán respetar los límites de la fachada del comercio.

Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social.

Deberán exhibirse carteles con las recomendaciones de higiene personal recomendadas.

Patio de Comidas: Se deberá habilitar un registro de datos de las personas que ingresan al sector patio de comidas o hacen uso del espacio o café al paso de acuerdo a la cantidad de asientos disponibles.

Al momento de su ingreso y registro de datos se deberá aplicar sanitizante en las manos, reduciendo la posibilidad de contaminar las superficies de contacto.

Antes del ingreso al establecimiento principal (como ser un Shopping), se controlará la temperatura y se aplicará desinfectante o sanitizante en manos y pies, también se exhibirán los sanitizantes distribuidos en los pasillos de circulación, en cada local, y en varios lugares del patio de comidas.

Al retirarse el cliente y liberar la mesa, el personal de limpieza deberá desinfectar dicho sector y limpiar las mesas.

5) Información

Se deberá exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención.

Se deberá exhibir el número 911 del Gobierno de la Provincia de Corrientes, de atención las 24 horas, y al call center específico a los teléfonos:

3794895124 - 3794011187 - 3794011168 - 3794974811.

6) Lavado de manos

Se deberá ofrecer alcohol en gel o alcohol líquido diluido al 70% a los clientes desde el ingreso a los locales y mientras estén el local, para la desinfección de sus manos, en todos los espacios comunes. Debe haber un rociador por mesa.

Deberán garantizar la provisión de todos los elementos para un adecuado lavado de manos con agua y jabón en sanitarios.

Deberá disponer elementos para el secado que no sean toallas de tela. Pueden ser toallas de papel o secamanos de aire.

El personal deberá lavarse regularmente las manos extremando las medidas de higiene con una periodicidad que será ajustada a la realidad de cada rubro, pero que asegure la higiene de manos. En los lugares previstos para el lavado de manos deberá contar con información de cómo es un "buen lavado de manos".

7) Distribución de mobiliario

Se deberá organizar el mobiliario de los espacios comunes de forma en la que exista al menos 2 metros de distancia entre mesas, sillones y cualquier otro dispositivo de reunión entre grupos de personas.

Pauta sugerida: entre las mesas dejar una por medio sin ocupar o colocar una mesa de asistencia o posición, para colocar el pan, gaseosas, hielera, etc

8) Utensilios

Se deberá evitar disponer de cubiertos, platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales, para evitar la exposición de dichos utensilios.

Se deberá cambiar las servilletas de tela por servilletas de papel. Si se cuenta con mantel de tela se deberá cambiar después de cada servicio.

El "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) será provisto al comensal en el momento del servicio. Para evitar su contaminación, no deben quedar en las mesas. Las piezas de pan y el hielo no deben tomarse con las manos. Deberán ser servidos en los recipientes correspondientes mediante el uso de pinzas de uso exclusivo para cada producto. Tanto las pinzas como las hieleras y paneras deberán limpiarse y desinfectarse entre servicios.

9) Atención Delivery

Se deberá seguir el protocolo de Delivery y Repartidores a Domicilio.

Establecer un protocolo interno para entregar los pedidos a los delivery sin que estos ingresen al local, para evitar contaminaciones cruzadas.

10) Medidas de prevención para el personal

En el caso en que personal tome contacto o haya tomado en los últimos 14 días con personas clasificadas como "caso confirmado", deberá ser evaluado por la autoridad sanitaria local y en caso de clasificarse como contacto estrecho deberá cumplir con estricto aislamiento domiciliario en el marco de la licencia excepcional reglamentadas por la Resoluciones 178/2020 y 184/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

Se deberá informar y capacitar a las/os empleadas/os en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención del COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación.

Si alguien del personal presenta síntomas, consultar al call center específico a los teléfonos: 3794895124 - 3794011187 - 3794011168 - 3794974811.y de forma inmediata y preventiva deberá estar separado de sus funciones y responder a las instrucciones que reciba del call center.

Al ingresar al establecimiento el trabajador deberá dirigirse a un lugar previsto para realizar el protocolo de higienización para trabajar.

Los mozos deberán usar barbijo, y mascara al comunicarse con los clientes y con el personal de la cocina.

No saludar con abrazos, besos, ni estrechar las manos con otros trabajadores. No está permitido compartir objetos y utensilios. No mantener contacto físico. Mantener una distancia de 1,5 metros ante cualquier persona.

No usar maquillaje o cosméticos que puedan causar mayor sudoración en la cara o producir picazón. Debe evitar tocarse la cara. El personal debe mantener las uñas cortas y limpias. Evitar el uso de aros, anillos, collares, pulseras, relojes, etc. mientras se permanezcan en el establecimiento.

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.

11) Horarios

Hasta la 1.00 am.