

Protocolo de Higiene y Salud ante la Emergencia Pandemia Covid-19 para Restaurantes con Servicio Buffete

Plan de Acción

1) Control de gestión.

Control de ausentismo entre turnos de trabajo. Análisis de causales de ausencias por turno.

Control /seguimiento del personal clasificado como de riesgo y/o mayores de 60 años.

Seguimiento diario de la evolución de los servicios contratados que ingresen a las instalaciones (electricista, plomería, mantenimiento en general, etc.)

2) Comunicaciones

Comunicación continua.

Utilización de todas las herramientas de la Empresa (WhatsApp, banners y carteles impresos, distribuidos a todo el personal con mando y empleados).

3) Adquisición de nuevos equipos e instrumental. Adaptación de los elementos de protección personal del personal.

Adquisición de test rápidos (temperatura). Termómetros de pistola láser, por ejemplo.

Adecuación de un espacio aislado en el caso de la atención transitoria de casos con síntomas de vías respiratorias. (Hasta derivar)

Protocolo de actuación de Emergencia para encargados del turno.

Implementación de cuestionario epidemiológico al para el personal que regresa de viajes del exterior o sospechosos de adquirir el COVID 19. Registro de casos, seguimiento y control del cumplimiento del aislamiento según corresponda.

4) Medidas de Higiene y seguridad

Incremento de acciones operativas de limpieza. Se deberán realizar rutinas y protocolos diferenciales para adecuar la limpieza de las instalaciones administrativas y operativas. Agua con cloro (según concentración de lavandina), Detergentes, Alcohol al 70 % o Agua oxigenada.

Mantenimiento específico y revisión de lugares de instalación de dispensadores de alcohol en gel o alcohol al 70 % en todas las dependencias tanto de administración como en la cocina y salón de venta.

Provisión de dispensadores de agua con lavandina o con alcohol para rociar espacios comunes, picaportes, escritorios, mesas y dependencias en general.

Renovaciones de aire, aumentar la frecuencia, así como del cambio de filtros de aires acondicionados.

Provisión de barbijos o máscaras de PVC para todo personal y que interactúan con otros.

Revisión y control interno para garantizar la aplicación de las medidas.

5) Ingreso del personal

Se distribuirá dispensadores de alcohol en gel o alcohol al 70 % al ingreso del personal.

Se desinfectará cada unidad antes de iniciar las actividades, durante y al final de la jornada laboral.

6) Actividades

Se suspenden las reuniones masivas.

Se suspenden los eventos sociales de toda índole.

Se suspenden las capacitaciones presenciales. (Solo grupos de 5 personas, con su correspondiente separación, o modalidad online)

7) Jornada de trabajo

El personal mayor a 60 años y grupo de riesgo no asiste a trabajar.

El personal del local comercial y de producción que no están incluidas dentro de las excepciones del decreto, asistirá cumpliendo el 100% de estas medidas.

(Ver Protocolo Anexo 1)

8) Legales

Análisis de resoluciones, decretos, reglamentaciones. Asesoramiento interno para la aplicación e instrumentación.

9) Relaciones Humanas

Relaciones con las autoridades gubernamentales Nacionales, Provinciales y Municipales. Gestión de permisos, certificados y habilitaciones según decreto.

Anexo 1:

Medidas preventivas. Equipos de trabajo:

El personal operativo ingresará a su sector de elaboración o puesto que ocupe evitando circular por sectores ajenos a su área de trabajo. Manteniéndose en su lugar de trabajo.

Evitar compartir con otras personas espacios comunes, sanitarios, etc.

En aquellas áreas laborales donde se encuentren más de 2 personas, se respetarán las condiciones de distanciamiento social en la medida que el trabajo lo permita. En todos los casos se utilizarán tapa bocas o máscaras de acetato o PVC.

Los jefes/encargados /líderes armarán, coordinaran y controlarán estos grupos.

Jefes, Supervisores, encargados utilizarán barbijos, biromes personales, etc.

En todos los casos 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
- Evitar 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 respecto a las personas, no saludar con la mano, beso o abrazo.
- Utilizar el tapaboca como elemento de protección personal en todos los casos.
- 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.
- No trabajar con la ropa de calle, sino tener uniforme y zapatos exclusivos y lavarlos periódicamente.

Estas recomendaciones, se ajustarán de acuerdo a la realidad operativa de cada área /oficinas/locales/elaboración.

Protocolo de Emergencia

- Si se encuentra una persona que ingresó sin problemas en el control del turno pero a mitad del horario empieza a tener fiebre o algún síntoma presente en COVID-19, se capacitará a los encargados para actuar ante esta crisis. Se debe separar a la persona y llevarla a una oficina vacía para control y llamada a centro de salud de ser necesario. En la línea o sector donde estuviese trabajando la persona, se detendrá la actividad por 15 minutos para realizar la limpieza de todas las superficies con solución de cloro y ventilar el ambiente de ser posible. De acuerdo al chequeo realizado la persona se retira del establecimiento y se sigue la recomendación dada por el personal médico.
- Si al ingresar, un trabajador, proveedor o personal externo, que luego de tomarse la temperatura da mayor a 37.5 °C, no se admitirá su ingreso y permanencia por cuestiones de seguridad.
- Si un cliente, al ser detectado en su ingreso al local posee una temperatura superior a 37,5 °C, no se admitirá su ingreso y permanencia por cuestiones de seguridad.

Anexo 2

Protocolo resumen proveedores

- Se informará a los proveedores que está prohibido el descenso y circulación de choferes, salvo para apertura de portones /liberar precintos / control de entregas.
- Para la recepción de insumos /descartables /productos de otra índole, el personal del establecimiento, no deberá aproximarse más de 1,5 m.
- Los vendedores ingresarán al local tomando las medidas impuestas por la empresa, colocándose alcohol en gel o solución de alcohol al 70 % en las manos y respetando la distancia pertinente.
- En el caso de los transportes internos de mercadería e insumos, los choferes circularán con tapa bocas y guantes de nitrilo para el traspaso de la mercadería y documentación correspondiente.

Las medidas recomendadas a tomar en el establecimiento:

- Sanitización de picaportes, barandas, pasamanos, barras, mesadas de trabajo en general, escritorios, trabas de baño, botones de inodoro y otros, con solución de hipoclorito de sodio.
- Agregar dispensadores de alcohol en gel o solución de alcohol al 70 % tanto en la producción como en salón de ventas y oficinas.
- Disponer atomizadores con solución de alcohol en el ingreso a la producción de alimentos y oficinas.
- Todas las noches rociar con solución de hipoclorito de sodio exteriormente todos los gabinetes y bancos de los vestuarios de personal.
- Poner a disposición barbijos de tela para todos los empleados.
- Dar charlas de concientización al personal respecto de la situación frente al coronavirus y modos de prevenirlo.
- Armar el Protocolo de Prevención frente al Coronavirus. Publicar en carteleras de zonas de elaboración y en oficinas.

Durante el tiempo de aislamiento, se recomienda realizar las siguientes tareas:

- Realizar la limpieza en los distintos sectores del salón de ventas
- Limpieza de pisos y desinfección de mesas y sillas, columnas, ventanas y filtros de aire acondicionado, techos, pisos, mobiliario en general, computadoras e impresoras del salón.
- Limpieza y orden en barra. Limpieza de máquinas y desinfección de estantes, heladeras, socalos y armarios.
- Limpieza y orden de pequeños depósitos de descartables y oficina y otros.
- Limpieza de computadoras, escritorios y zona de cajas.
- Realizar la limpieza y desinfección de las áreas y sectores de producción

-Limpieza de campanas, ductos y motores de extracción.

-Limpieza y desinfección de mesadas de trabajo, heladeras, cámaras de baja y media temperatura, estantes, armarios, vajilla en general. Maquinaria y electrodomésticos.

-Limpieza de techos, paredes, pisos, puertas y ventanas, mosquiteros, montacargas, montaplatos y huecos de montaplatos.

-Lavado de la totalidad de los cajones y canastos plásticos, ollas, bateas, baldes plásticos y todo tipo de utensillos que se utilizan en la producción diaria.

-Limpieza, desinfección y orden de los depósitos de mercadería e insumos, depósitos de material descartable, y otros.

-Lavado de las canaletas de los distintos sectores y rociado de las paredes interiores con agua oxigenada.

-Llamar a la empresa de control de plagas contratada habitualmente, para la fumigación con bombas de humo de la totalidad del sector de elaboración y vestuarios.

Medidas a tomar a partir del día de apertura:

- Mayor frecuencia en el sanitizado de manijas y barandas.
- Tener muy presente la sustitución de los dispensers de alcohol y jabón vacíos.
- Revisar con mayor frecuencia el estado de los baños y la sustitución de los insumos faltantes.

Recomendaciones para el salón:

- Mantener la distancia de 2 m entre personas.
- Disponer las mesas de tal manera que queden separadas por una distancia de 2 metros.
- Colocar una cinta de color que marque la distancia de 1,5 metros entre la barra de despacho y/o cajero y el cliente o mozo.
- 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.
- Las mesas deberán ser máximo para cuatro personas.
- Mantener los espacios ventilados. Los equipos de aire acondicionado deben funcionar en modo de aire fresco.
- Prohibir el ingreso a grupos de personas con temperatura corporal superior o igual a 37,5 °C
- Si algún alimento o utensilio ha sido expuesto a un estornudo, desechar o desinfectar.
- Limpiar pisos y paredes del salón cada vez que se pueda entre turnos.

- Asegurar la limpieza y desinfección de mesas y superficies en contacto con comensales. Las mesas y sillas deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y siempre antes de que se sienta uno nuevo.
- Envolver los cubiertos lavados y desinfectados en bolsitas individuales.
- El "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) será provistos al comensal en el momento de la atención del mozo. Para evitar su contaminación, no deben quedar en las mesas.
- Las servilletas de tela deberán ser reemplazadas por servilletas de papel.
- El pan y el hielo deberán ser servidos en los recipientes correspondientes mediante el uso de pinzas de uso exclusivo para cada producto.
- Fomentar el pago electrónico para evitar el contacto con billetes.
- Recomendar a los comensales mediante cartelera, desinfectar sus manos con alcohol en gel en la entrada del salón comedor y antes de consumir alimentos.
- 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.

Recomendaciones para el uso del baño:

- Desinfectar con mayor periodicidad picaportes y puertas, botones de inodoro, canillas, piletas, etc., en forma frecuente.
- Limpiar pisos y paredes varias veces al día. Utilizar solución de cloro y derivados para desinfectar.
- Restringir el ingreso a los sanitarios públicos, permitiendo el ingreso mínimo de personas de acuerdo a la capacidad del mismo.

Recomendaciones para las cocinas y salón:

- Limpiar pisos y paredes utilizando cloro (lavandina) y derivados.
- Desinfectar menús, mostradores, mesas, barras, pasamanos, picaportes y computadoras táctiles.
- Lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 70º C. O sumergirla en solución de yodopovidona con alto poder antiséptico y desinfectante.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70ºC y mantener cadena de frío.
- 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.

Recomendaciones para los consumidores

- No compartir tazas, utensilios para comer, alimentos o bebidas con otras personas.
- Sugerir higienizar manos antes y después de consumir alimentos y mantener las distancias sugeridas.
- En caso de toser o estornudar, cubrir con un pañuelo de papel, luego tirar el papel en un recipiente cerrado y lavarse las manos.

Recomendaciones para manipular alimentos:

- Mantenerlos protegidos ante estornudos o tos del personal, tapados en cajas o vitrinas.
- Implementar el correcto uso de guantes, su cambio y desecho. Si no, es mejor un buen lavado de manos.
- 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 y de limpieza de las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, utilizando productos desinfectantes.

Recomendaciones para el servicio de take away o para llevar

- El personal dispuesto para esta tarea, preparará el pedido de forma segura, tomando en cuenta los recaudos de higiene. En caso de ser posible se lavará las manos con agua y jabón antes de preparar cada pedido y de no ser así, 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 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, 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. Y 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 a los comensales mediante cartelería, desinfectar sus manos con alcohol en gel a la entrada del salón y antes de consumir alimentos.
- Se demarcarán líneas delimitantes en los pasillos para que se realicen las filas de espera para ser atendido. Se limitará el ingreso de personas de acuerdo a la capacidad del lugar de expendio de comida, respetando las distancias mínimas impuestas de 1.5 metros entre personas. 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.

Recomendaciones exclusivas para restaurantes con servicio de buffete

- El servicio de buffete se desarrollará de manera que las vitrinas o heladeras que contengan comida sean manipuladas únicamente por un trabajador del restaurante.
- De ningún modo se permitirá que el cliente manipule o tenga acceso directo a la comida dispuesta en bandejas o contenedores.
- En todos los casos la comida estará dentro de vitrinas, heladeras o sectores aislados donde no pueda existir ningún tipo de contaminación del ambiente.
- El personal dispuesto para esta tarea, trabajará de forma segura, tomando en cuenta los recaudos de higiene. En caso de ser posible se lavará las manos con agua y jabón antes de preparar cada pedido y de no ser así, utilizará guantes de nitrilo.
- Además se utilizarán tapa bocas o máscaras de PVC transparente o acetato para evitar cualquier tipo de contaminación.
- Los elementos que se utilicen para servir los alimentos (cucharas, pinzas, etc.) serán lavados y reemplazados con cierta periodicidad, 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. Y 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 a los comensales mediante cartelería, desinfectar sus manos con alcohol en gel a la entrada del salón y antes de consumir alimentos.

- Se demarcarán líneas delimitantes en los pasillos de espera para el servicio de comida, manteniendo la distancia recomendada entre persona y persona de 1,5 metros. Los encargados del local supervisarán esta medida.
- Se sugiere colocar una cinta de color que marque la distancia de 1,5 metros entre la barra de despacho y/o cajero y el cliente.
- Se recomienda que las zonas de caja esté aisladas mediante una mampara plástica dejando lugar para el intercambio de dinero o cualquier medio de pago.
- En todos los casos para este tipo de restaurante se restringirá la circulación permanente de clientes por el salón a modo de evitar el contacto entre personas, para ello se tomarán algunas medidas:
 - Existirá un sentido de circulación para el ingreso al lugar y un sentido para la salida, los cuales estarán señalizados en el piso o delimitado de alguna manera.
 - En el ingreso una persona se encargará de tomar los datos del cliente así como se medirá la temperatura corporal y colocará alcohol en sus manos.
 - Esta misma persona informará al comensal la metodología de servicio que corresponde al restaurante.
 - Un vez que el cliente ingresa al salón tomará posesión de una mesa donde el mozo va a proveerlo del servicio correspondiente (vajilla, servilletas, vasos, etc.). En algunos casos, el camarero tomará el pedido de la bebida y la servirá en la mesa y en otros, la persona deberá concurrir al mostrador de expendio de bebidas y realizará la fila correspondiente que estará debidamente señalizada.
 - El menú podrá ser colocado en carteleras o bien se podrán entregar folletos que luego puedan ser descartados.
 - Para la selección de comida, el cliente se dirigirá a la zona de mostradores vidriados o aislados por algún tipo de mampara. Allí el personal del establecimiento servirá el alimento y lo entregará al comensal para que pueda dirigirse a su mesa. Este espacio también deberá estar delimitado con marcas en el piso o con algún tipo de barrera física.
 - El pago podrá realizarse en la mesa y en otros casos, el cliente se dirigirá a la zona de caja y abonará realizando la fila correspondiente.
 - Sin excepciones, el barbijo sólo podrá ser retirado cuando el comensal se haya sentado en la mesa. Por ningún motivo las personas podrán circular por el salón sin la protección facial correspondiente.

Protocolo basado en las disposiciones dispuestas en el siguiente documento.

Protocolo de Higiene y Seguridad (Covd-19). Locales de Gastronomía en el marco del aislamiento social, preventivo y obligatorio. Subsecretaría de Industria, Pymes y Cooperativas. Subsecretaría de Desarrollo Comercial y Promoción de Inversiones. Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica. Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsbdwqRCsmdMZCrFtXKZZjcDRKTMVG?projector=1&messagePartId=0.1>

Cartelería sugerida:

http://www.msal.gob.ar/index.php/component/ryc_contenidos/?filter_soporte=24