



PROTOCOLOS CON RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTES SAN BENITO | PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

La misión del presente Protocolo de Bioseguridad es mantener la salubridad pública de los ciudadanos de San Benito, para lo que es necesario tomar las medidas establecidas por el Gobierno Nacional y Provincial a fin de evitar la propagación del COVID19, salvaguardando la vida de las personas. La eficacia de las medidas establecidas en el presente depende de la concientización, responsabilidad y solidaridad de los vecinos.

1. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

- ✓ No permitir el ingreso de concurrentes SIN tapa bocas.
- ✓ El prestador de servicios deberá firmar la DECLARACIÓN JURADA DE COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO, con el fin de expresar el conocimiento del protocolo y su voluntad de adhesión y cumplimiento, la misma se completará en el Palacio Municipal en el Área Habilitaciones Comerciales.
- ✓ Por parte del prestador del servicio es de exhibición obligatoria la cartelería informativa de normas de bioseguridad propias del establecimiento y de prevención del COVID-19, esta deberá estar ubicada en lugares destacados que permitan su visualización tanto dentro como fuera del lugar. El prestador de servicio deberá velar por la conservación y reposición de dicha información en caso de deterioro, pérdida o actualización.
- ✓ Antes de iniciar la jornada laboral, en la medida de lo posible, comprobar la ausencia de sintomatología en el personal del lugar. En caso de presentar algún síntoma se recomienda dispensar a los trabajadores de la concurrencia al lugar de trabajo e informar a las autoridades sanitarias locales.
- ✓ Cabe destacar que el personal que se desempeñe en el lugar no se deberá encontrar dentro de las personas incluidas en grupos de riesgo.
- ✓ Disponer, en lo posible, un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.
- ✓ Se deberá realizar la desinfección de los espacios comunes y lugares destinados para los empleados en las siguientes oportunidades: antes de la apertura y cada dos horas hasta que cierren sus puertas de ingreso. Dentro de la desinfección incluir: cocina, barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta



PROTOCOLOS CON RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTES SAN BENITO | PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

afluencia), zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar, sala, vestuarios, picaportes, zonas de aseos.

- ✓ Se debe evitar compartir elementos personales y cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.
- ✓ Suspender el fichaje con huella dactilar sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
- ✓ El titular del lugar debe proveer al personal los elementos de protección adecuados y otros elementos de higiene.
- ✓ El prestador de servicio/empleados deberán aplicar lavado de manos cada 30 minutos.
- ✓ El prestador de servicio y/o empleados deberán que estar atentos, evaluando posibles fallas, como superación de cantidad máxima de personas en un espacio y tomar las medidas establecidas.
- ✓ Se debe garantizar la existencia de elementos de higiene para el lavado y desinfección de manos, tales como alcohol en gel, sanitizantes o soluciones de similar tipo y toallas de uso descartable para el secado de rostro y manos, tanto para los empleados como para los clientes.
- ✓ Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.
- ✓ Desinfectar las mesas y sillas del lugar, vehículos de transportes motorizados, contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con soluciones desinfectantes después de cada despacho o entrega y antes de colocar los pedidos.
- ✓ Se debe ventilar permanentemente en espacios cerrados.
- ✓ El prestador de servicios deberá garantizar el distanciamiento social dentro de su local, evitando aglomeraciones, y asegurar una **distancia social mínima de 2 metros entre las personas**.
- ✓ Es obligatorio el uso de tapabocas, mentón y nariz para la atención, por parte de propietarios y el personal, y como condición del ingreso del cliente al lugar.
- ✓ La concurrencia del personal a la zona de aseos o baños será siempre individual y se higienizará tras cada uso. No utilizar toallas textiles.



PROTOCOLOS CON RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTES SAN BENITO | PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

- ✓ Los puestos de atención al cliente y despacho deben contar con barreras físicas (por ejemplo, pantallas o mamparas), para evitar el contacto directo con el público en general.
- ✓ Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso.
- ✓ Evitar los saludos de mano y beso, al ingreso y egreso.
- ✓ Al ingreso de lugar, se deberá disponer de un trapo de piso empapado de agua con lavandina o pediluvio para que toda persona que ingrese al lugar proceda a la desinfección de la suela de su calzado.
- ✓ Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.
- ✓ Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, paneras, tazas, azucareras, etc. en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
- ✓ Mientras dure la emergencia se autorizará **la apertura de los establecimientos será de 7:00 a 23:00 horas.**
- ✓ **Sensibilización y capacitación:**
 - Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
 - Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

1.1 MEDIDAS ESPECIFICAS PARA EL CLIENTE

- ✓ No permitir el ingreso de clientes SIN tapa bocas.
- ✓ El establecimiento no deberá brindar atención a los clientes que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.



PROTOCOLOS CON RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTES SAN BENITO | PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

- ✓ Se deberá llevar registro escrito de todas las personas que ingresan al salón y permanezcan por un período mayor a 15 minutos. Adjuntando su Nombre completo, DNI y lugar de procedencia (sin especificar dirección).
- ✓ Se recomienda realizar el control de temperatura antes del ingreso al local.

La toma de temperatura se realizará con termómetro sin contacto. El control debe realizarse apuntando en zona lateral de la frente de la persona y con el brazo extendido.

Si la temperatura es normal (menor = a 37,5 °C), podrá permanecer en el local. Si el resultado de la toma de temperatura es mayor a 37,5°C, se debe corroborar con termómetro de contacto y de arrojar la corroboración resultado febril (+37,5°C) se deberá dejar registro en las planillas sanitarias y no podrá ingresar al establecimiento. Asimismo se activará protocolo asistencial correspondiente a la comunidad que se encuentre y se brindará folletería con información y teléfonos correspondientes al área de Epidemiología de la Provincia de E. R.

Servicio en mesa

- ✓ Los mozos que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.) En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...).
- ✓ Se deberá eliminar de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucareras, etc.) y cualquier elemento decorativo.
- ✓ El cliente deberá ubicarse en los espacios delimitados por el establecimiento durante la prestación del servicio.

Servicio a Domicilio:

- ✓ Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo a los riesgos identificados y las medidas descritas en el plan de contingencia.
- ✓ El establecimiento deberá contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.). El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas.



**PROTOCOLOS CON RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD
PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTES
SAN BENITO | PROVINCIA DE ENTRE RÍOS**

- ✓ Para el servicio de entrega, la comida se depositará en bolsas cerradas, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega.
- ✓ El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados tras la evaluación de riesgos.
- ✓ Durante la entrega al cliente se debe mantener la distancia de seguridad y colocarse obligatoriamente el tapabocas (mascarilla).
- ✓ El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega.

Comida para llevar:

- ✓ El prestador de servicios deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso. Se debe garantizar la distancia de seguridad (se recomienda que esta operación se realice mediante marcas visibles en el suelo o similares o bien con la habilitación de pantallas protectoras, metacrilatos o similares).

Municipalidad de San Benito.