

RECOMENDACIONES RUBRO GASTRONÓMICO

para implementación de protocolos de manejo y prevención
ante COVID-19 en el sector turismo



RECOMENDACIONES GENERALES

Mantener distancia social y evitar contacto estrecho entre trabajadores y clientes

Lavar constantemente las manos con jabón o alcohol gel

Uso de mascarilla en lugares públicos

Al estornudar o toser cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables y eliminar inmediatamente

Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca

Informar estas medidas generales en todos los espacios comunes

Definir un coordinador responsable de implementar y monitorear las medidas

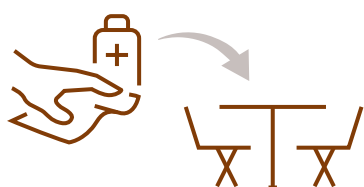
Capacitar a todo el equipo sobre la enfermedad COVID-19 y llevar registro de estas capacitaciones

Disponer de materiales de limpieza, insumos de prevención e higiene para trabajadores y clientes

Definir una política de comunicación y flujos de información

RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

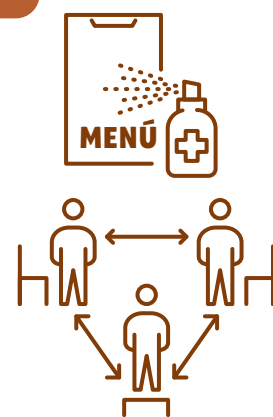
RESPECTO A LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN GENERAL



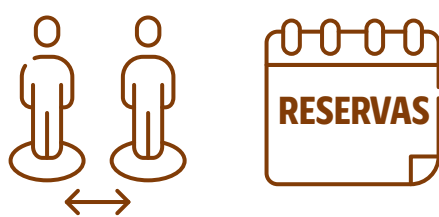
Se debe mantener la limpieza y desinfección de todos los espacios del local, tanto de áreas comunes como de cocinas, servicios sanitarios, espacios de uso público y áreas de trabajo.
Se debe definir, implementar y controlar un plan de limpieza, desinfección y sanitización.

RESPECTO A LAS ÁREAS COMUNES

- Ventilar permanentemente los ambientes cerrados.
- Organizar las mesas de forma que se pueda cumplir con el distanciamiento social entre clientes.
- Habilitar barreras físicas de acrílico transparente en cajas, servicio de buffet y otros.
- Implementar nuevas medidas para presentar la carta menú, como pizarras, individuales o pantallas.
- Limpiar y desinfectar alcuizas, servilleteros, individuales, entre otros, cada vez que se recibe un nuevo cliente.

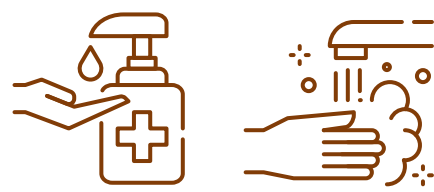


MEDIDAS RELATIVAS AL LUGAR



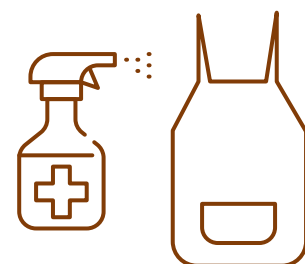
- En el acceso principal se deberá contar con la debida señalización de entrada y salida, además de instalar mecanismos de desinfección de manos y zapatos.
- Promover sistema de reservas previas.
- Demarcar el piso para garantizar la espera de los clientes con distancia.
- Reflejar en el exterior del restaurante la información sobre los servicios y oferta brindados, horarios de atención y cantidad máxima de clientes que puede atender.

RESPECTO A LOS SERVICIOS SANITARIOS



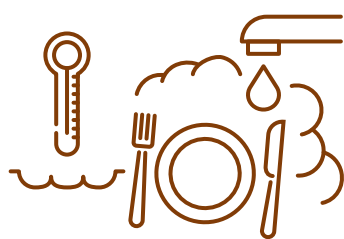
- Disponer de: inodoros con tapas, basureros con tapa, lavamanos, jabón y papel higiénico en portarrollos. Evitar uso de toallas, disponibilizando secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel absorbente desechables.

MEDIDAS RELATIVAS A LOS TRABAJADORES



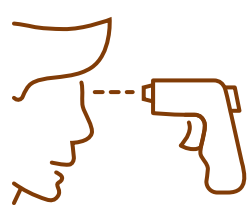
- Utilizar uniformes o delantal limpios en el lugar de trabajo, evitando trasladarse con estos fuera del local.

RESPECTO A LA COCINA



- Los platos, cubiertos y demás utensilios idealmente deberán lavarse en máquinas lavavajillas, siguiendo las temperaturas recomendadas (superior a 80°C en el enjuague) y la dosificación de productos químicos.
- En el caso de lavado manual deberá ser en profundo cumplimiento con las temperaturas definidas para el correcto lavado y el secado deberá hacerse con papel absorbente desechable.

MEDIDAS RELATIVAS A LOS CLIENTES



- Se sugiere medir la temperatura del cliente con termómetro infrarrojo.
- Solicitar a clientes guardar sus mascarillas de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa.

