

Protocolo RUBRO TURISMO Gastronomía

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

#CuidémonosEntreTodos

Medidas de Prevención Obligatorias:

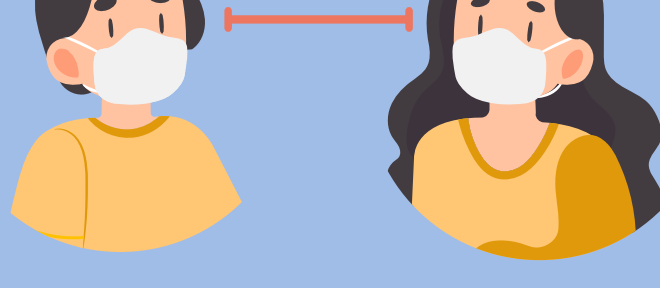


Uso obligatorio de mascarilla

Para espacios cerrados, abiertos y transportes.

Higiene, Limpieza y Desinfección

Deberá limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día lugares de trabajo, herramientas y elementos de trabajo, espacios de uso comunitario.



Distanciamiento Físico

Un metro lineal de distancia entre cada persona.

Información

Informar aforo máximo o distanciamiento permitido. Distanciamiento físico permitido que se debe respetar al interior del recinto.

Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.



Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado

- ✓ Evitar tocarse la cara, los ojos, la nariz y la boca.
- ✓ Evitar saludar con la mano o dar besos.
- ✓ No compartir artículos de higiene ni de alimentación.
- ✓ En caso de dificultad respiratoria acudir a un servicio de urgencia.
- ✓ Evitar lugares cerrados con poca ventilación.
- ✓ Evitar lugares concurridos o abarrotados de personas.
- ✓ Evitar contacto cercano, como conversaciones cara a cara.

Recomendaciones Específicas para el Sector:

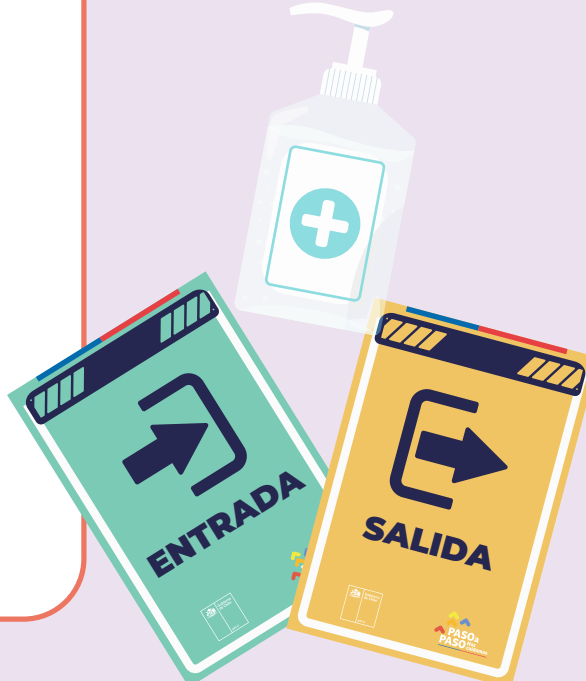


Relativas al Lugar

1. Implementar un plan de limpieza y sanitización.
2. Fomentar el pago sin contacto. Para el pago con tarjeta limpiar el POS de forma permanente.
3. Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo cada vez que son utilizados.

Respecto a Entradas y Salidas del Establecimientos

1. Garantizar la espera de los clientes con distancia demarcada en el piso.
2. Promover sistema de reservas previas.
3. Habilitar solo accesos principales.
4. Establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos.



Respecto a Las Áreas Comunes

1. Organizar mobiliario según etapa de paso a paso en la cual se encuentra tu territorio.
2. Se recomienda habilitar barreras de acrílico transparente en cajas, servicio de buffet y otros.
3. Implementar medidas para presentar la carta menú, como pizarras, individuales o digitales.
4. Cada vez que se recibe un nuevo cliente se debe limpiar y desinfectar elementos.
5. Cerrar/eliminar áreas infantiles y juegos de niños.
6. Ventilar permanentemente.

Respecto a Los Servicios Sanitarios

1. Disponer de inodoros y basureros con tapa, lavamanos, jabón y papel higiénico en portarrollos.
2. Evitar uso de toallas tradicionales. Preferir elementos desechables o secador de aire caliente.



Respecto a La Cocina

1. Evitar el uso de celular u objetos personales.
2. Los platos, cubiertos y utensilios idealmente deberán lavarse en máquinas lavavajillas, a ciclo completo.
3. Limpiar y desinfectar los desagües de la cocina, elementos con grasa y cualquier contenedor de comidas.



Respecto a Los Trabajadores

1. Utilizar uniformes y/o delantar limpios, evitando trasladarse fuera del local con ellos.
2. Botar mascarillas desechables al llegar y reemplazar durante su jornada laboral. En caso de usar mascarillas reutilizables en el traslado, guardar en una bolsa plástica y utilizar una nueva.
3. Lavar las manos con jabón cada vez que se cambie de actividad o cada 30 minutos.



Respecto a los Clientes y Usuarios

1. Se sugiere medir la temperatura con termómetro infrarrojo.
2. Solicitar a clientes desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel y/o jabón.
3. Solicitar a clientes guardar sus mascarillas evitando dejarlas en la mesa.



Respecto a Externos

1. En lo posible tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores.
2. Solicitar completar la declaración de estado de salud, la que podrá ser enviada por medios electrónicos o llenada a la llegada proveedor.
3. Asegurar que la interacción se cumpla con medidas preventivas. Informar sobre dichas medidas y pedir declaración de la empresa externa para asegurar que también están cumpliendo con estándares.
4. De ser necesario, establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entregas escalonadas para evitar aforos.



Para protocolos y más información ingresa a: www.sernatur.cl/protocolos