



PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN
ANTE COVID-19 EN RESTAURANTES, CAFÉS
Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS

#CuidémonosEntreTodos

PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN RESTAURANTES, CAFÉS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS

I. OBJETIVOS

Establecer las medidas preventivas a realizar en restaurantes, cafés y otros lugares análogos para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

II. MEDIDAS DE PREVENCIÓN OBLIGATORIAS

- Transporte público o privado sujeto a pago.
- Ascensores y funiculares.
- Espacios cerrados.
- Espacios comunes de condominios.
- Vía pública de zonas urbanas o pobladas.

Uso Obligatorio de Mascarilla



- Mantener **un metro lineal de distancia** entre cada persona.
- En espacios cerrados de atención a público, **no puede haber más de una persona por cada 10 m²**.
- En los lugares donde se formen filas, se deberá demarcar la distancia de **un metro lineal**.



Distanciamiento Físico

Higiene, limpieza y desinfección



Deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día:

- Lugares de trabajo.
- Herramientas y elementos de trabajo.
- Espacios cerrados de uso comunitario.



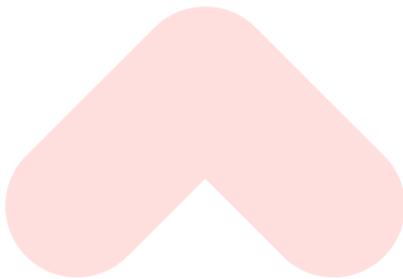
Información

Todos los recintos cerrados que atiendan público deberán señalar:

- Información sobre el **aforo máximo** permitido.
- Información que recuerde el **distanciamiento físico mínimo** que se debe respetar al interior del recinto.
- Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.

*El detalle y excepciones de estas medidas se encuentran definidas en el Protocolo Nacional "MODO COVID DE VIDA" basado en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud.

III. RECOMENDACIONES DE AUTOCUIDADO



IV. FASES PASO A PASO

De acuerdo a lo dispuesto en la Resolución Exenta N° 591 del 23 de julio de 2020, del Ministerio de Salud, los restaurantes, cafés y otros lugares análogos podrán reabrir en las siguientes etapas y condiciones:

Paso 1. Cuarentena: Se prohíbe la atención de público en los restaurantes, cafés y análogos, los que solo podrán expedir alimentos para llevar.

Paso 2. Transición: Se prohíbe la atención de público en los restaurantes, cafés y análogos, los que solo podrán expedir alimentos para llevar.

Paso 3. Preparación: Se prohíbe la atención de público en los restaurantes, cafés y análogos, los que solo podrán expedir alimentos para llevar.

Paso 4. Apertura Inicial: Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, hasta el 25% de su capacidad o guardando una distancia mínima de dos metros lineales entre mesas.

Paso 5. Apertura Avanzada: Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, hasta el 75% de su capacidad o guardando una distancia mínima dos metros lineales entre mesas.

I. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL SECTOR

RELATIVAS AL LUGAR

- Definir, implementar y monitorear un plan de limpieza, desinfección y, estableciendo un responsable de llevar a efecto esta actividad, considerando:
 - ✓ Rutina de limpieza para superficies, mobiliario, elementos decorativos y otros objetos del restaurante.

- ✓ Limpiar y desinfectar permanentemente mesas, sillas, barras y cualquier superficie o accesorio que sea manipulado por los clientes.
- ✓ Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo.
- ✓ En caso de pago con tarjeta, limpiar el POS de forma permanente. En caso de pago con efectivo, lavar manos después de recibir el dinero y entregar el vuelto.

RESPECTO A ENTRADAS Y SALIDAS DEL ESTABLECIMIENTO

- Establecer mecanismos adicionales a los obligatorias para que clientes que esperan ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento físico mínimo, como por ejemplo entrega de números de atención o reservas anticipadas.
- Restringir la cantidad de accesos disponible y sólo dejar habilitados los accesos principales.
- Establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel).

RESPECTO A ÁREAS COMUNES

- Organizar las mesas de forma que se pueda cumplir con el debido distanciamiento social de un metro entre clientes.
- En servicios de buffet, habilitar barreras físicas para proteger los alimentos, como láminas de acrílico transparente y disponer de personal para entregar comida a los clientes, evitando el autoservicio.
- Habilitar barreras físicas de acrílico transparente en cajas.
- Eliminar de la carta platos compartidos.
- Limpiar y desinfectar alcuza entre cada servicio y evitar uso de servilleteros y otros objetos de uso común en la mesa.
- Eliminar las cartas de menú y sustituirlas por otra forma de mostrar la oferta de cada establecimiento. Se sugiere por ejemplo que el menú se encuentre escrito en una pared, en individuales, o en las redes sociales o página web del establecimiento, en donde cada cliente pueda revisarlas desde su celular en forma expedita.
- Generar flujos de circulación dentro de los recintos que permitan reducir al máximo la interacción entre clientes.

- Cerrar/eliminar áreas infantiles y juegos de niños.
- Promover el uso de papel absorbente o servilletas para evitar el contacto directo al manipular manillas u otras superficies de uso común.
- Contar con las cantidades necesarias de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y mantelería sanitizadas para cubrir las necesidades de máxima ocupación.
- Ventilar de forma permanente ambientes cerrados.
- Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.

RESPECTO A LOS SERVICIOS SANITARIOS

- Disponer de inodoros en buen estado de mantención, basureros, lavamanos, jabón y papel higiénico en portarrollos.
- Evitar uso de toallas, mediante secador de aire caliente o papel absorbente desechable.
- Durante el funcionamiento del establecimiento, limpiar y desinfectar los servicios higiénicos tanto como sea posible.

RESPECTO A LA COCINA

- Contar con áreas de trabajo diferenciadas y delimitadas para la preparación o elaboración de alimentos, marcando en el piso la distancia mínima de distanciamiento físico de un metro para trabajadores.
- Lavado de manos constante, independiente del uso de guantes si la función lo requiere. Equipar la cocina con desinfectante para manos.
- Evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, lavar posteriormente manos por al menos 20 segundos.
- Los platos, cubiertos y demás utensilios idealmente deberán lavarse en máquinas lavavajillas, a ciclo completo, comprobando el correcto funcionamiento de éstas. De no ser posible lo anterior, se recomienda lavado manual profundo y secado con papel absorbente desechable.
- Limpiar y desinfectar especialmente los desagües de la cocina, elementos con grasa y cualquier contenedor de comidas.

RESPECTO A TRABAJADORES

- Tomar temperatura a los trabajadores y revisar su estado general de salud a su ingreso a la jornada. En caso de presentar algún síntoma, prohibir su ingreso y seguir las medidas de manejo establecidas por la autoridad sanitaria.
- Se sugieren las siguientes medidas, a fin de evitar aglomeraciones en el traslado de trabajadores:
 - ✓ Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio.
 - ✓ Evaluar sistemas de turnos entre grupos de trabajadores evitando interacción entre grupos (ej. sistemas de trabajo 14x14).
 - ✓ Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores, con el objeto de evitar aglomeraciones y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte público.
 - ✓ Evaluar formas de traslado de trabajadores que puedan maximizar medidas de prevención y entregar insumos de prevención para traslado, como mascarillas y alcohol gel.
 - ✓ Pactar otras medidas tendientes a evitar la aglomeración, como turnos para colación y descanso.
- Llevar a cabo un protocolo de limpieza para ingresar al establecimiento, considerando:
 - ✓ Llevar un cambio de ropa o muda para la jornada laboral.
 - ✓ Entregar delantal o uniforme, que se sugiere guardar y lavar por el establecimiento al término de cada turno para evitar contacto con el exterior.
 - ✓ Al llegar al establecimiento, lavar las manos con agua y jabón por a lo menos 20 segundos.
 - ✓ Botar mascarillas desechables al llegar y reemplazar por otra nueva durante su jornada laboral. En caso de usar mascarillas reutilizables en el traslado, guardar en una bolsa plástica y utilizar una mascarilla nueva durante la jornada laboral.
- Mantener cuidado e higiene personal:
 - ✓ Contar con acceso a lavado de manos o, en su defecto, alcohol o alcohol gel.
 - ✓ Lavar las manos con jabón cada vez que el profesional cambie de actividad o cada 30 minutos, durante al menos 20 segundos.

- Mantener uniforme limpio y contar con uniformes o delantales de recambio en caso que sea necesario.
- Evitar salir del establecimiento durante el turno.
- Evitar reuniones grupales. De ser necesarias, reducir en lo posible número de participantes y evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.

RESPECTO A LOS CLIENTES O USUARIOS

- Se sugiere medir la temperatura del cliente con termómetro infrarrojo y/o hacer una revisión visual de su estado de salud. En caso de presentar algún síntoma, prohibir su ingreso.
- Solicitar a clientes desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel y/o lavar con jabón en lavaderos al ingreso y/o en sus mesas.
- Solicitar a clientes guardar sus mascarillas de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa.
- Limitar las reservas de clientes de acuerdo con la capacidad de aforo del establecimiento.

RESPECTO A EXTERNOS

- En lo posible, tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores y solicitar completar la declaración de estado de salud (ver anexo), la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- En caso de interacción con empresas externas, asegurar que en la interacción se cumpla con medidas preventivas. Informar sobre dichas medidas y pedir declaración de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes, la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- De ser necesario, establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entregas escalonadas para evitar aforos.

DECLARACIÓN JURADA DE SALUD PARA PROVEEDORES EXTERNOS

Por medio de mi firma, declaro que, en los últimos 14 días previos a esta fecha, yo no he:

- Sido declarado como caso confirmado de COVID-19.
- Experimentado síntomas comúnmente asociados con COVID-19.
- Estado a sabiendas en contacto estrecho con un caso confirmado.
- Sido declarado en cuarentena por viaje u otra causa.

NOMBRE COMPLETO	RUT O PASAPORTE	CORREO ELECTRONICO	FIRMA