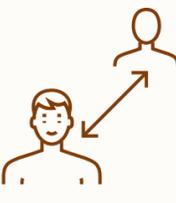


RECOMENDACIONES RUBRO GASTRONÓMICO

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

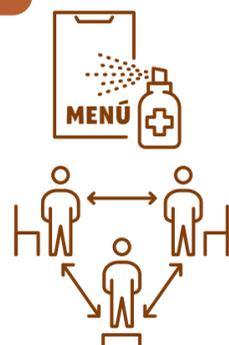
RESPECTO A LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN GENERAL



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

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



MEDIDAS RELATIVAS AL LUGAR



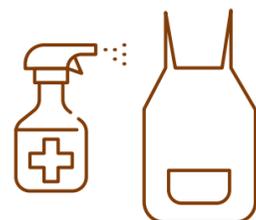
1. En el acceso principal se deberá contar con la debida señalización de entrada y salida, además de instalar mecanismos de desinfección de manos y zapatos.
2. Promover sistema de reservas previas.
3. Demarcar el piso para garantizar la espera de los clientes con distancia.
4. Reflejar en el exterior 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



1. 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



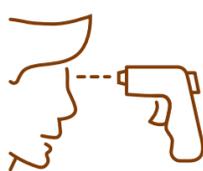
1. Utilizar uniformes o delantal limpios en el lugar de trabajo, evitando trasladarse con estos fuera del local.

RESPECTO A LA COCINA



1. 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.
2. 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



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

