

## PROTOCOLO DE GASTRONOMIA

Mantente informado acerca de todo lo referido a la pandemia:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

Las medidas de prevención son tu responsabilidad para mantenerte sano y proteger a los demás.

### RESPECTO DE LOS CLIENTES:

1. Se deberá realizar reserva previa vía telefónica, email u otro medio digital.
2. Se deberá realizar un registro de temperatura al ingreso de los comensales, si la temperatura tomada es superior a 37,5° no se le permitirá ingresar al local y se deberá avisar al 107.
3. Se debe llevar REGISTRO ESCRITO DE LOS COMENSALES, el mismo será resguardado por mínimo de 30 (treinta) días. (ANEXO GASTRONOMIA).
4. La carta se enviara en formato digital por whatsapp o similar.
5. Se deben utilizar 2.25 MTS2 por comensal, con un máximo de 4 personas por mesa. 9 MTS2 por mesa de 4. El distanciamiento de mesas se aplica al interior y al exterior. Cada mesa debe contar con alcohol en gel. Se sugiere dispenser de solución de alcohol automatizado o similar al ingreso.
6. Se debe fomentar el pago digital.
7. Entre los servicios, se realizará una correcta desinfección de mesa y sillas, con solución de cloro al 0.1 %. 20 ml de agua lavandina por litro de agua.
8. Se deberá colocar trapo de piso con solución de cloro al ingreso, uno al exterior y otro al interior.
9. Las mesas no podrán tener manteles de tela y las servilletas deberán ser descartables.
10. Los comensales accederán al baño de a uno por vez, sin excepción. Las instalaciones deberán contar con jabón líquido y toallas de papel.
11. Se sugiere evitar la asistencia de personas en grupos de riesgo a los establecimientos.
12. Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelera que contenga información sobre sentido de circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de

compartir cubiertos, vasos, uobjetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.

13. Se recomienda mantener los espacios infantiles cerrados y no permitir el ingreso a áreas de juegos.

### **RESPECTO DEL PERSONAL DE TRABAJO:**

1. Se registrará la temperatura al ingreso de todo el personal, si la temperatura tomada es mayor a 37,5° no se le permitirá ingreso al local y se deberá avisar al 107.
2. Al ingreso se deberá realizar la desinfección de llaves y celular con alcohol al 70%.
3. El personal deberá contar con tapabocas permanente y protección ocular si está indicado. Todo personal que realice atención o tenga contacto con otra persona debe utilizar protección facial (mascara facial y tapaboca).
4. No podrán utilizar anillos, pulseras, maquillaje lápiz de labios, cadenas. Evitar tocarse la cara, ojos, nariz y boca durante la jornada de trabajo.
5. Se deberá ventilar frecuentemente los ambientes. Todas las superficies de trabajo deben limpiarse con agua y detergente, luego desinfectarse con agua y cloro o alcohol al 70%.
6. Todos los elementos de uso personal o compartido (celular, calculadora, caja registradora, post-net, etc) deben desinfectarse luego de su uso con un paño embebido en solución de alcohol al 70 %.
7. Se recomienda **lavar y desinfectar vajilla a temperaturas superior a 80 °C.**
8. Respetar las normativas dictadas por bromatología respecto a la manipulación correcta de alimentos crudos y cocidos.

**LAS PRESENTES RECOMENDACIONES SON DINAMICAS Y ESTAN SUJETAS A MODIFICACIONES SEGÚN LA EVOLUCION DE LA PANDEMIA DE COVID-19.**