

# RESPETEMOS LAS MEDIDAS

PANDEMIA DE

**CORONAVIRUS**

COVID-19

## NO COMPROMETAMOS AL PERSONAL



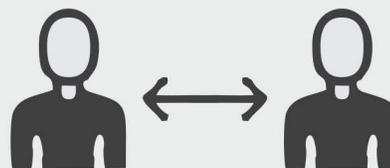
Ingresar solo con reserva  
previa



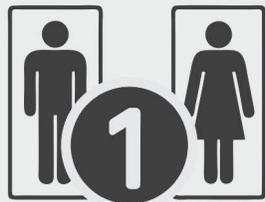
Utilizar alcohol en gel  
para desinfectar las manos



Utilizar el tapaboca al ingreso  
y egreso del comercio



Cumplir con el  
distanciamiento social



Acceso al baño de a una persona  
por vez, sin excepción



No compartir platos, cubiertos  
u otros utensilios

PANDEMIA DE

PANDEMIA DE  
**CORONAVIRUS**  
COVID-19

PANDEMIA DE

**CORONAVIRUS**  
COVID

# PROTOCOLO DE GASTRONOMÍA

Información sobre todo lo referido a la pandemia en [www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19](http://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 deberá llevar REGISTRO ESCRITO DE LOS COMENSALES, el mismo será resguardado por un mínimo de 30 (treinta) días. (ANEXO GASTRONOMÍA).
4. La carta se enviará en formato digital por Whatsapp o similar.
5. Se deberán utilizar 2.25 m2 por comensal, con un máximo de 4 personas por mesa. 9 m2 por mesa de 4. El distanciamiento de mesas se aplica al interior y al exterior. Cada mesa deberá contar con alcohol en gel. Se sugiere dispenser de solución de alcohol automatizado o similar al ingreso.
6. Se deberá fomentar el pago digital.
7. Entre los servicios, se realizará una correcta desinfección de mesa y sillas, con solución de cloro al 0.1 por ciento 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), cartelería que contenga información sobre sentido de circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos 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 COVID19.
13. Se recomienda mantener los espacios infantiles cerrados y no permitir el ingreso a áreas de juegos.

COVID-19

PANDEMIA DE

**CORONAVIRUS**  
COVID-19

PANDEMIA DE

**CORONAVIRUS**  
COVID

PANDEMIA DE

**CORONAVIRUS**  
COVID-19

COVID-19

PANDEMIA DE

## 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 por ciento.
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 deberá utilizar protección facial (máscara facial y tapaboca).
4. No podrán utilizar anillos, pulseras, maquillaje lápiz de labios, cadenas. Evitarán tocarse la cara, ojos, nariz y boca durante la jornada de trabajo.
5. Se deberán 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 por ciento.
6. Todos los elementos de uso personal o compartido (celular, calculadora, caja registradora, post-net, etc.) deberán desinfectarse luego de su uso con un paño embebido en solución de alcohol al 70 por ciento.
7. Se recomienda lavar y desinfectar vajilla a temperatura 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 DINÁMICAS Y ESTÁN SUJETAS A MODIFICACIONES SEGÚN LA EVOLUCIÓN DE LA PANDEMIA DE COVID-19.

