

PROTOCOLO PARA LA APERTURA DE RESTAURANTE DELIVERY

Protocolo de actividades desarrollar para la apertura de un restaurante, posterior a un periodo de cuarentena.

1. Control y Revisión de Personal.

1.1 Gerente/Responsable de Restaurante.

Realiza el control a cada uno de los miembros del equipo de acuerdo con los siguientes pasos:

- Toma de temperatura en la frente del empleado (termómetro infrarrojo). Si la temperatura de la persona está por encima de 38 grados, se aplica el protocolo de "Exclusión de Personas por Enfermedad" (punto 8 de este documento).*
- Solicita que se desinfecte los zapatos antes de ingresar a restaurante. El empleado procede a colocarse encima de un recipiente con la solución desinfectante por 5 segundos. *
- Realiza la desinfección de la persona con la ayuda de un dispositivo fumigador manual (atomizador tipo spray) que contenga una solución desinfectante (Soluciones de alcohol deben tener al menos el 70% de este, soluciones con cloro/Agua en proporción de 1:3). Se procede a rociar todo el cuerpo con esta solución. *

Autoriza el ingreso para que se ponga su respectivo uniforme de trabajo.

* Los tres puntos de control deben aplicarse también para personal de Delivery.

1.2 Personal/Empleado/Trabajador

Realiza los siguientes pasos para poder ingresar a su respectiva área:

- Guarda la ropa con la que llegó al restaurante en una bolsa en su respectivo casillero o lugar designado.
- Procede a colocarse el uniforme completo.
- Se coloca el barbijo (mascaras faciales)
- Dependiendo el área debe colocarse el mandil.
- Realizar el lavado de manos con los 9 pasos descritos en punto 2.
- Colocarse guantes (obligatorio).

2. Procedimiento de Lavado de Manos.

Para garantizar la seguridad y salubridad en el restaurante, todo el personal, responsables y trabajadores del restaurante deben lavarse las manos cada 30

minutos, cumpliendo y haciendo cumplir de manera rigurosa el siguiente procedimiento:

- a) Tener listo el papel toalla para el secado de manos
- b) Abrir el grifo y dejar correr el agua
- c) Alistar cepillo de uñas, el cual debería estar sumergido en una solución sanitizante antes de cada uso
- d) Aplicarse el jabón en las manos y enjabonarse las mismas por el lapso de al menos 20 segundos.
- e) Cepillarse las uñas
- f) Enjuagarse las manos
- g) Cerrar el grifo
- h) Aplicar sanitizante o alcohol en gel.
- i) Colocarse los guantes.

3. Uso de Guantes Desechables.

Con el fin de ayudar a garantizar la seguridad y salubridad de los miembros del equipo y de los clientes, personal de cocina del restaurante debe utilizar guantes desechables durante su turno tomando en cuenta lo siguiente:

- Dar cumplimiento a las regulaciones locales respecto al uso de guantes.
- Las manos deben lavarse antes y después de ponerse guantes.
- Utilizar guantes para el preparado, elaboración y manejo de alimentos.
- Los guantes deben cambiarse cada vez que el empleado:
 - Toca superficies que no han sido previamente desinfectadas.
 - Toca el rostro u otras partes del cuerpo.
 - Sale o se ausenta momentáneamente del área de preparación de alimentos.
 - Utiliza el sanitario
 - Observa que los guantes están deteriorados.
- Los guantes debe desecharse al finalizar el turno del empleado.
- Los guantes deben desecharse en un basurero exclusivo para el desecho de guantes y barbijos.

4. Uso de Barbijos (Mascaras Faciales).

Con el fin de ayudar a garantizar la seguridad y salubridad de los miembros del equipo y de los clientes, todo el personal de restaurante debe utilizar barbijos (máscaras faciales) durante su turno tomando en cuenta lo siguiente:

- Las manos deben lavarse antes y después de ponerse los barbijos y/o quitárselas
- Evitar tocar el barbijo (máscara facial) con las manos mientras se lo utiliza. Si por cualquier motivo se toca el barbijo (máscara facial), se debe lavar las manos antes y/o después de haberlo hecho.

- El barbijo (máscara facial) debe mantenerse siempre limpio y seco, debe ser reemplazado por uno nuevo, después de cada turno (en el caso de barbijos desechables); o tan pronto como se humedezcan o se ensucien
- Después de quitar el barbijo (máscara facial), deseche en el cubo de basura en la estación de lavado de manos y lávese las manos
- Se debe recordar continuamente a los miembros del equipo que la protección principal no es el barbijo (máscara facial), sino el lavado de manos adecuado; evitar tocarse la cara mientras trabaja.
- Nunca dejar que cuelgue el barbijo (máscara facial) debajo del área de la barbilla ni lo retire para hablar.
- Los barbijos deben desecharse en un basurero exclusivo para el desecho de guantes y barbijos.

5. Limpieza y Desinfección de Áreas

Con el objetivo de garantizar la correcta desinfección de las distintas áreas del restaurante se debe de realizar lo siguiente:

- Se debe aplicar detergente de limpieza en las superficies y en los utensilios que tiene contactos con los alimentos.
- Se debe desinfectar las superficies y utensilios con una solución en base a cloro (agua/cloro 1 a 3 litros). También se puede desinfectar con una solución en base a alcohol cuya concentración debe ser del 70% como mínimo.
- La limpieza y desinfección de las áreas de preparación de comida, deben realizarse cada que sea necesaria y al menos cada 30 minutos en horario de operación.
- Las áreas de cocina y baños, deben tener implementos de limpieza exclusivos para cada una de estas.

6. Servicios de Contacto Mínimo.

Con el fin de reducir al mínimo el contacto e incrementar las medidas de prevención y mejorar seguridad y salubridad de los miembros del equipo y de los clientes, todo el personal de restaurante y personal de delivery debe cumplir lo siguiente:

- Realizar las transacciones en dinero en efectivo por medio de un recipiente exclusivo donde el repartidor de Delivery colocará las monedas y billetes.
- Brindar al repartidor de delivery alcohol en gel para su uso luego de cada transacción.
- Limpiar con desinfectante de manera frecuente el recipiente exclusivo de dinero en efectivo.
- Los productos deben ser entregados en una bolsa de papel o envase descartable.

- Sellar la bolsa que contiene el pedido con un adhesivo de seguridad (sticker), como medio de garantizar que el pedido llegue al cliente en las mismas condiciones que fue entregado en restaurante.

7. Distanciamiento Social.

Con el fin de mantener distancias de seguridad entre las personas y mejorar la seguridad y salubridad de los miembros del equipo y de los clientes, todo el personal de restaurante y clientes deben cumplir lo siguiente:

- Los Gerentes/Responsables del restaurante deben tomar todas las medidas necesarias para evitar aglomeraciones de cualquier tipo.
- El personal de cocina y de atención al cliente debe mantener la distancia social establecida por norma.

8. Exclusión de Personas por Enfermedad.

Si el trabajador/empleo muestra algún síntoma de resfrió u otros síntomas y se registra una temperatura de más de 38 C° no debe permitirse su ingreso a restaurante y debe ser enviado a un centro médico para que sea examinado por un profesional.

Si se confirma que el trabajador/empleo tiene COVID – 19 se deberá seguir el siguiente protocolo:

- Comunicarse con el call center oficial para la atención de casos COVID 19 manejado por las instancias de salud correspondientes.
- Cerrar inmediatamente el restaurante.
- Realizar la desinfección profunda. Ya que representa alto riesgo de infección
- Recolectar datos de los contactos que tuvieron contacto con la persona en el restaurante, para ingresar en cuarentena por 14 días después del contacto.
- Reabrir después de una profunda desinfección, si es capaz de proveer de personal con empleados que no estaban en contacto con el empleado confirmado de COVID-19.