

ANEXO II
GUIA DE RECOMENDACIONES
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

PREVENCIÓN COVID-19

INSTALACIONES

- Instalar diferentes puntos de expedición de hidroalcohol y desinfectante de manos para uso del personal de trabajo.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente cada día todas las zonas del establecimiento (mostradores, barras, picaportes, etc.).
- Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, utilizando cloro y derivados.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente (más de una vez al día) los puntos con alta frecuencia de contacto (paneles de ascensores, manijas de puertas, máquinas expendedoras, pantallas táctiles, etc.)
- Mantener los espacios ventilados. Hacer funcionar todos los aparatos de aire acondicionado en modo de aire fresco, asegurando un flujo de aire constante.
- Utilizar únicamente recipientes cerrados para los residuos.
- Lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 80°C.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Utilizar diferentes tablas de cortar y diferentes cuchillos para la carne cruda y los alimentos cocinados.
- Lavar las manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento (filmados, en envases herméticos, tapados en cajas o vitrinas y etiquetados).
- Si algún alimento o utensilio ha sido expuesto a un estornudo, desechar o desinfectar.
- Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho. Si no, es mejor un buen lavado de manos.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío (reforzar lo que normalmente debería hacerse)

RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL

Informar y formar al personal sobre las siguientes medidas de protección contra el coronavirus:

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con líquido desinfectante para manos a base de alcohol con al menos un 60% de alcohol.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Cubrirse al toser o estornudar con un pañuelo de papel, luego tirar el pañuelo en un recipiente cerrado y lavarse las manos inmediatamente.
- Controlar temperatura corporal.
- Mantener en lo posible la distancia de 1 m entre personas.
- Evitar besos y abrazos, o apretones de manos.
- Evitar compartir objetos personales.
- Evitar el contacto cercano con personas enfermas.
- No acudir al trabajo en caso de tener algún síntoma. Los empleados deben presentar diariamente una declaración jurada de su estado de salud como medida de control sanitario obligatorio.
- Si una persona presenta síntomas, llamar inmediatamente al 107 y pedirle que se resguarde en su casa.

ADMINISTRACIÓN DEL PERSONAL

- Si el personal ha tomado contacto en los últimos 14 días con “casos confirmados” deberá ser evaluado por autoridades sanitarias locales, y cumplir en su domicilio el aislamiento correspondiente.

- Se debe capacitar a los empleados sobre el COVID-19 (qué es, síntomas, formas de contagio y de prevención).



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Buenos Aires,

Referencia: EE 10151482-GCBA-SSCLTA-20 - ANEXO II

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.