



# RECOMENDACIONES

a tener en cuenta para apertura de locales gastronómicos de Tierra del Fuego

## SERVICIO DE RESTAURANTE

- Ofrecer reserva anticipada, siempre y cuando se encuentre dentro de las posibilidades, informando condiciones a los usuarios (tiempo de tolerancia, horarios, menú, cantidad máxima de comensales por cada reserva, etc.).
- Requerir a los clientes el uso de tapabocas durante el ingreso y en la circulación interna del establecimiento.
- Brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero.
- Exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local. Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.
- Ofrecer a los clientes alcohol en gel o solución de alcohol y agua al 70%, antes de ingresar.

## MOBILIARIO

- Mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, si no es posible esto, instalar mamparas, paneles de vidrio de fácil limpieza.
- Disponer las mesas en el salón de tal forma que las distancias entre el respaldo de una silla y otra sea superior a 1,5 m.
- Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria.

## SALÓN

- Disponer de alfombras o paños embebidos con desinfectante en los ingresos al establecimiento (uno en el exterior y otro en el interior), los cuales se lavarán cada 8/10 clientes de tránsito o cada 2 horas.
- Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- Desinfectar las mesas en cada recambio de clientes.
- Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente. Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.
- Implementar una adecuada política de lavado de vajilla y evitar utilizar vasos, platos y cubiertos descartables ya que genera mucho residuo.
- Brindar el servicio con personal del establecimiento. Evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos.
- Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales y ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.
- No disponer los utensilios en las mesas antes de la llegada de los comensales.

## ZONAS DE CIRCULACIÓN

- Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- No permitir el ingreso a áreas de juegos, en principio (puede variar según la fase de la pandemia).
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.



# RECOMENDACIONES

a tener en cuenta para apertura de locales gastronómicos de Tierra del Fuego

## COCINA

- Organizar al personal en grupos de trabajo para facilitar la interacción reducida entre personas.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%. Preparar una solución de agua y lavandina, para la desinfección de las frutas y verduras.
- Limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y camareros.
- Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.

## EL PERSONAL

- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento en base a turnos rotativos de trabajo y disposición de descansos, a fin de garantizar el distanciamiento social.
- Implementar medidas de control preventivo al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19.
- Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos. Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento.
- Disponer de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.
- Usar barbijos o tapabocas.
- Informar y capacitar a los trabajadores y las trabajadoras en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención de COVID-19
- Comunicar a los clientes las políticas que se toman para preservar su seguridad y salud.

## LOS CLIENTES

- Respetar el distanciamiento social según la normativa vigente.
- Usar barbijos o tapabocas.
- No se permite el ingreso al establecimiento a las personas que cumplan criterios de caso sospechoso vigentes, definidos por el Ministerio de Salud de la Nación (fiebre mayor a 37.5° y uno o más de los síntomas compatibles con COVID-19), que resida o haya transitado en zonas de transmisión local en Argentina.
- Realizar reserva con anticipación.