

Protocolo COVID-19 para comercios y gastronómicos: distancia y sistema “compre y lleve”



En Mendoza ya pueden abrir los comercios, carterías, bares y restaurantes, pero el Decreto 613 que autoriza su funcionamiento exige el cumplimiento de un estricto protocolo para evitar la propagación del coronavirus.

Todos los pasos se deben cumplir rigurosamente, para garantizar la seguridad de los clientes y de los trabajadores.

Si bien la autoridad de aplicación es la Dirección de Fiscalización y Control, dependiente de la Subsecretaría de Industria y Comercio, se recomienda a los ciudadanos comprar en los locales siempre y cuando se ajusten a estas pautas.

Cuando alguien del equipo de trabajo tenga fiebre, se deberá avisar de inmediato a Emergencias Epidemiológicas: 0800 800 2684.

Comercios

- En todos los casos deberá haber una persona en el ingreso que controle el DNI de los clientes, además de la temperatura de los empleados antes de que ingresen a trabajar.
- Todos deben atender con barbijo y disponer de alcohol en gel en el local.
- Se debe reducir el tiempo de permanencia de los clientes dentro de los locales, para lo cual se pide la colaboración de la gente. Como la distancia debe ser de dos metros entre personas, se deberán evitar las aglomeraciones y esperar a ser

atendidos en la vereda.

- Los mostradores para cobro o venta deberán contar con barrera de protección física que separe al trabajador del cliente. Puede ser un vidrio o un nailon tipo cristal, siempre manteniendo las distancias.
- El mostrador o los mostradores se deben limpiar con lavandina diluida en agua cada una hora.
- Si es posible, tener un número de teléfono a disposición de los clientes para realizar *delivery*, ya que para muchas personas mayores desplazarse es un riesgo.
- Pagar con medios electrónicos y, en lo posible, no usar billetes físicos.
- Los empleados deberán desplazarse preferentemente en su vehículo particular. Si viajan en transporte público tienen que procurar guardar distancia y antes de ingresar al trabajo lavarse las manos y desinfectar con alcohol en gel o diluido en agua.
- No puede haber folletos, fichas, revistas, ni elementos de papel.
- El local debe garantizar un lugar donde los empleados puedan lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón.
- Los locales deben estar ventilados, evitando en todo momento el hacinamiento.
- Como se trabajará horario corrido, el área destinada a almorzar deberá tener turnos rotativos. No se deben compartir vasos, utensilio de cocina, mate, tazas y cubiertos.
- Si en el lugar de trabajo se presentan síntomas como fiebre, dolor de garganta, tos seca y/o dificultad para respirar, o diarrea el personal está obligado a informarlo a sus empleadores, quienes seguirán con el protocolo correspondiente ante esa situación.
- Si el empleado se encuentra en su domicilio presentando alguna de estas sintomatologías, debe consultar inmediatamente a su médico de cabecera o al que la empresa lo determine. no asistir al lugar de trabajo con síntomas.
- No compartir megáfonos, radios, teléfonos ni micrófonos.

Certificados

- El empleador deberá proveer al trabajador de un certificado para ser presentado eventualmente ante la autoridad policial de control. (art.6 de la Resolución 219/2020). El trabajador también deberá rellenar una declaración jurada de salud.
- Los mayores de 60 años y los grupos de riesgo deberán contar con licencia obligatoria.

Bares, cafeterías y restaurantes: pase y lleve

En esta etapa, el sistema permitirá sólo pasar y retirar los productos. La premisa principal es que ni clientes ni trabajadores puedan acercarse a más de un metro y medio.

- Los clientes deberán concurrir a los locales sólo los que están autorizados para circular, según su número de DNI.
- Deberán preferir los comercios de proximidad.
- Los empleados deberán lavarse las manos y utilizar alcohol en gel antes y

después de las entregas.

- Los paquetes o envases deben estar correctamente cerrados.
- Empleados y clientes deberán utilizar adecuadamente el tapabocas.
- Deberá evitarse la entrega en mano al cliente de los productos
- Evitar en la medida de lo posible la utilización de dinero en efectivo
- Evitar agrupamientos, esto es, mantener la distancia de seguridad estimada en 2 metros mientras se espera en la vereda con distancia entre clientes.
- Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores evitando situaciones de hacinamiento y manteniendo la circulación de aire.
- Mantener el distanciamiento social. La comunicación entre personas debe ser a una distancia prudencial (2 metros).
- En los períodos de descanso o entre cada entrega, deberá evitarse que los empleados realicen reuniones que impliquen aglomeración o hacinamiento.
- No compartir herramientas y/o maquinarias de trabajo, e higienizarlas de manera frecuente.
- Evitar en la medida de lo posible la entrega de folletos, fichas y revistas y reemplazarlos por información digital.
- En los casos en que resulte necesario, se deberán demarcar dentro del salón comercial los espacios de circulación.
- Se estima conveniente la separación del mostrador y/o ventana por la cual se produzca la entrega, mediante un elemento aislante de plástico, PVC, o similar.

Recomendaciones para el personal

- Mantener una distancia de 1,5 metros ante cualquier persona
- No permitir el uso del celular en la zona de trabajo. Si, por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a nueva higiene de manos;
- Desinfectar manos con solución de alcohol al 70% o gel alcohólico antes de tomar los pedidos y después de manipular dinero. Realizar un lavado exhaustivo de manos cada 30 minutos;
- No trabajar con la ropa de calle, tener uniforme y zapatos exclusivamente para la tarea y lavarlos periódicamente;
- Desinfectar las computadoras, relojes de fichada y cajas registradoras con un trapo con agua y lavandina.
- No compartir megáfonos, radios, teléfonos ni micrófonos.
- Los trabajadores que tengan 60 años o más o que se encuentren en los grupos de riesgo enunciados en el Decreto 260/2020 del Poder Ejecutivo Nacional poseerán licencias, las cuales no afectarán la percepción de las remuneraciones normales y habituales.
- Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores, evitando situaciones de hacinamiento y asegurando condiciones de limpieza, desinfección y ventilación del lugar.
- Si en el lugar de trabajo se presentan síntomas como fiebre, dolor de garganta, tos seca y/o dificultad para respirar, el personal está obligado a informarlo a sus empleadores, quienes seguirán con el protocolo correspondiente ante esa situación.

En la cocina

- Limpiar pisos y paredes de cocinas frecuentemente utilizando cloro (lavandina) y derivados. Desinfectar con mayor frecuencia menús, mostradores, mesas, barras, pasamanos y picaportes.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y reforzar la cadena de frío.
- Lavar vajillas y cuberterías con temperaturas superiores a 80 grados centígrados
- Lavar de mantelería, servilletas y ropa de trabajo a temperaturas superiores a los 60 grados centígrados
- Preservar la cadena de frío y mantener los alimentos conservados protegidos físicamente en todo momento mediante recipientes
- Limitar la manipulación por parte de los clientes y evitar que se comparta ajuar o comida
- Revisar que todas las zonas de lavados de manos y utensilios estén abastecidas con jabón desinfectante y papel secamanos.
- Cubrir los alimentos con film o tapas en todo momento.
- Ventilar el local adecuadamente después de cada turno.

Permisos

El empleador deberá proveer al trabajador de un certificado para ser presentado eventualmente ante la autoridad policial de control. (art. 6 de la Resolución 219/2020). En caso de independientes, tramitar el permiso a través de la página de AFIP, o la declaración jurada adjunta.

Antes de retomar sus tareas, el trabajador deberá llenar la declaración jurada de Salud.