

PROTOCOLLO PREVENTIVO

COVID-19



Restaurante
DON LUIS
Grill & Pizza

Monteverde, Costa Rica



PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID-19

“

LINEAMIENTOS GENERALES:

Estas son las medidas esenciales para implementar en Restaurante Don Luis, Monteverde.

Se utiliza como base las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud, así como las mejores prácticas en higiene y sanitización recomendadas por nuestros socios estratégicos.

Los propietarios, administración y colaboradores son responsables de velar por el cumplimiento de las disposiciones definidas en sus áreas respectivas.

Medidas generales

- Evitar tocarse los ojos, la boca o la nariz innecesariamente.
- Mantener los lugares de trabajo ventilados.
- Mantener distancia mínima de 1.8-2.0 metros entre colaboradores, y clientes.
- Establecer, mediante demarcación en el piso la, distancia recomendada.
- Garantizar la rotulación de los protocolos de lavado de manos estornudo y tos, otras formas de saludo, no tocarse la cara, etc. emitidos por el Ministerio de Salud en espacios visibles, tanto para clientes como colaboradores.
- Equipar los servicios sanitarios con jabón antibacterial, alcohol en gel de al menos 70°, toallas de papel para el secado de manos y basurero con tapa y pedal.
- Utilizar únicamente productos aprobados por el Ministerio de Salud.

Medidas generales

- Mantener un 'kit sanitario' en área de administración, que incluya: alcohol en gel, sanitizador, toallas desinfectantes, mascarillas y máscaras de protección, guantes desechables, bolsas de basura. El kit debe estar disponible en todo momento.
- Todos los colaboradores, e ingresos nuevos, deben llevar la capacitación de limpieza, desinfección y uso de equipos.
- Las capacitaciones deben quedar registradas y firmadas en expedientes del colaborador. Las zonas de descanso y comedor de colaboradores se deben adecuar para mantener el distanciamiento social.
- Prohibir el ingreso de personas con síntomas respiratorios leves, especialmente si presenta tos, fiebre y síntomas respiratorios. A la persona que presente los síntomas anteriores se le debe indicar que llame a la línea 1322, que se ha habilitado para atender consultas sobre COVID-19.

Lavado de Manos

- Antes y después de comer.
- Antes de preparar alimentos.
- Después de ir al baño.
- Luego de visitar áreas públicas.
- Después de tocar llaves, dinero o artículos personales.
- Después de tocar objetos como teléfonos, computadores, iPad
- Después de toser o estornudar.
- Antes y después de un tiempo de descanso.
- Después de tocar pasamanos y manijas de puertas.
- Después de tocar objetos que han sido manipulados por clientes (lapiceros, utensilios, copas, vasos, etc.). En cada cambio de turno..

LAVADO DE MANOS

FORMATO POR EL MINISTERIO DE SALUD DE COSTA RICA

¿Cómo lavarse las manos?

DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



Humedezca las manos con agua y cierre el tubo



Aplique suficiente jabón



Frote sus manos palma con palma



Frote la palma de la mano derecha sobre el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



Frote las manos entre sí, con los dedos entrelazados



Apoye el dorso de los dedos contra las palmas de las manos, frotando los dedos



Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa



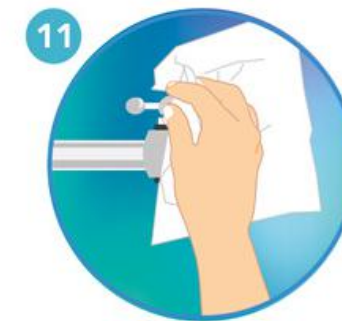
Frote circularmente la yema de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa



Enjuague abundantemente con agua



Sacuda muy bien las manos y séquelas idealmente con una



Use la toalla para cerrar la llave



Ministerio de Salud

Protocolo de estornudo

- Utilizar toallas de papel o papel higiénico al estornudar o toser. Si no tiene toallas desechables utilizar el antebrazo. *ver Anexo 2 Forma correcta de Toser y Estornudar.

Protocolo de Saludo

- Evitar dar la mano, saludar de beso o abrazo. Utilizar saludos que el Ministerio de Salud ha promovido. *ver Anexo 3 Otras Formas de Saludar

PROTOCOLO ESTORNUDO

FORMATO POR EL MINISTERIO DE
SALUD DE COSTA RICA

✓ Forma correcta de toser y estornudar

Ministerio
de **Salud**
Costa Rica



CUBRA SU BOCA Y NARIZ
CON LA PARTE SUPERIOR DEL
BRAZO, HACIENDO UN SELLO
PARA EVITAR SALIDA
DE GOTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE
CON UN PAÑUELO
DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO
EN EL BASURERO,
NO LO LANCE
AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA
SINO SE HA LAVADO
LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN

PROTOCOLO DE SALUDO

FORMATO POR EL MINISTERIO DE SALUD DE COSTA RICA

Hay otras formas de saludar no lo hagas de mano, beso o abrazo



CON EL PIE



JUNTANDO LAS MANOS



AGITANDO LAS MANOS



CON EL PUÑO DE LEJOS



CON ELCODO



Ministerio de **Salud**
Costa Rica

Uso de Mascarillas y caretas

- Se mantendrá un stock de mascarillas para uso de colaboradores en áreas de servicio y contacto con clientes y comensales (Bar y Restaurante).
- Las mascarillas deben colocarse de manera que haya un ajuste a la nariz y boca, de forma que no permita la transmisión de fluidos
- .El personal se debe desinfectar las manos antes y después de ponerse o quitarse la mascarilla.
- La mascarilla no debe ser colocada sobre la cabeza o removida a otra posición. Los protectores faciales deben ser almacenados o transportados en bolsas selladas para evitar que se contaminen.
- En los tiempos de alimentación, descanso o visitas al sanitario, la mascarilla debe retirarse con las manos limpias y ser almacenada en una bolsa sellada y limpia para luego volver a colocarla (con el debido protocolo de lavado de manos antes y después).
- Solo manipular las mascarillas por el elástico, nunca por el cubre bocas.

EN CASO DE QUE COLABORADORES O CLIENTES PRESENTEN SINTOMAS

Ningún colaborador o cliente puede ingresar, si presentan uno o más de los síntomas de la enfermedad (fiebre arriba de 38, malestar general, tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria y pérdida reciente de gusto u olfato) y que además hayan visitado áreas de riesgo.



En caso de que el colaborador / cliente presente síntomas

- Comunicar al Encargado inmediatamente.
- Reportar al área rectora de salud más cercana y seguir los pasos que indiquen. Este procedimiento debe ser documentado.
- En caso de ser diagnosticado como “caso sospechoso” debe mantenerse en aislamiento domiciliar los días que el médico indique.
- En caso de que se confirme un caso con un cliente seguir el Anexo 1 “Indicaciones para el aislamiento domiciliar” de los “Lineamientos Generales para propietarios y administradores de Servicios Turísticos por Coronavirus” emitido por el Ministerio de Salud.

Areas públicas

- Los baños deben mantener dispensadores con alcohol en gel, y deben estar debidamente identificados.
- Mantener la limpieza, desinfección y saneamiento constante de los servicios sanitarios con registro de bitácora visible.
- Reforzar desinfección de superficies y áreas de contacto frecuente, como perillas, manillas, barandas, etc.

Alimentos y bebidas

lineamientos generales

- Colocar pediluvio en la entrada, para limpieza de zapatos.
- Mantener dispensador de alcohol en gel disponible para clientes, y también dispensador de alcohol en gel y spray desinfectante con toallas limpias disponibles para colaboradores.
- Colocar dispensadores con alcohol en gel en área de acceso al servicio de alimentación y en el área de cajas para uso del personal y de los clientes al ingresar y salir.
- Los dispensadores deben estar identificados y con un rótulo para recordar a los clientes que se apliquen alcohol gel en las manos al ingresar y salir del restaurante (tomado de lineamientos del MS para servicios de alimentación).

Alimentos y bebidas

lineamientos generales

- Colocar marcas en el piso (puede usarse cinta adhesiva de color) para indicarle a los clientes como deben ubicarse cuando hacen fila en zona de cajas, baños, ingreso de local, área de espera para ser ubicado en la mesa (zona interna y externa del local) (tomado de lineamientos del MS para servicios de alimentación).
- Colaboradores debe utilizar protección con cubre bocas durante su jornada. Realizar desinfección profunda al inicio de la jornada, de mesas, sillas, superficies, barandas, manillas, perillas, muebles, y demás mobiliario.
- Desinfectar las sillas, mesas y otras áreas de contacto después haber sido utilizado por los clientes. Limitar el uso a un 50% de la capacidad máxima. Mantener ventilado el área del restaurante y bar
- .Menú de alimentos y bebidas en pizarras, para evitar contacto. No se trabaja con buffet, solo a la carta. *ver Anexo 4 Medidas de Reducción de capacidad en Restaurantes.

Durante el servicio y zonas de trabajo

- Colocar marcas en el piso para indicar a clientes como deben ubicarse cuando hacen fila en zonas de caja, baños, ingreso de local, etc.
- Colocar rótulo en el local para recordar a los cliente y empleados mantener distanciamiento social de 1.8 metros.
- Minimizar el manejo de dinero en efectivo. Si el colaborador debe manejar dinero: No tocarse la cara después de manipular dinero. Solicitar al cliente colocar el dinero sobre el mostrador u otra superficie (analizar uso de bandejas plásticas para manejo del dinero), no recibir directamente en la mano.
- Desinfectar el mostrador o superficie utilizada. Mantener 1.8 metros de distancia entre los colaboradores en las zonas de trabajo.
- Lavado de mano cada 30 minutos durante la jornada, y aplicar alcohol en gel antes y después de atender al cliente, y en caso de tocar superficies y artículos.

Durante el servicio y zonas de trabajo

- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies en cocina y restaurante. Mínimo cada 20 minutos. Se deben lavar y desinfectar utensilios que no fueron usados, pero pudieron haber estado en contacto con clientes.
- No marcar las mesas con sal y pimienta. Se deben mantener desinfectados y solo entregar en caso de que el cliente lo solicite.
- Mantener lapiceros desinfectados en una caja, en caso de que cliente deba firmar voucher. No entregar. Esperar a que el cliente lo retire de la caja. Entregar a los clientes bolsa de papel para que guarden sus mascarillas durante el tiempo en restaurante.

Proveeduría

- El proveedor debe lavarse las manos o desinfectarse con alcohol en gel, al ingresar el establecimiento.
- Solo se hacen entregas en el horario que se defina. Indicar mediante rotulación el proceso de recepción de productos.
- Debe haber alcohol en gel debidamente rotulado, y a disposición de los proveedores.
- Portar el mínimo de artículos que puedan facilitar la infección por contacto. No colocar el celular u otro dispositivo en superficies.
- Preferiblemente no utilizarlos en el momento del servicio de entrega.
- Se debe mantener el distanciamiento social con el proveedor.
- El proveedor debe permanecer únicamente el tiempo necesario para la entrega.
- El área asignada para recibir mercadería, es únicamente la oficina.
- Trabajar con los proveedores para asegurar que desinfectan con frecuencia los contenedores utilizados para el transporte de la mercadería.

Proveeduría

- Se deben limpiar y desinfectar las superficies de la zona de recepción de mercadería con frecuencia. Especialmente antes y después de la entrega.
- Los proveedores solo tienen acceso al área de recepción de mercadería.
- Los proveedores tienen prohibido consumir alimentos, beber y fumar mientras se encuentran en el Restaurante.
- Una vez se recibe la mercadería, proceder a desinfectar antes de trasladar a bodega, sección o almacén.

Comedor

- Redistribuir el espacio para respetar el 50% de capacidad
- Administrar el tiempo de alimentación por turnos para evitar aglomeraciones
- Marcar en el piso las distancias recomendadas de 1.8 o 2.0 metros para la fila de servicio de alimentación Mantener en todo momento jabón, alcohol en gel y toallas desechables para el lavado de manos antes y después de tomar el tiempo de alimentación.
- Mantener en todo momento desinfectante y toallas desechables para limpieza de las superficies que cada colaborador utiliza Al terminar el tiempo de alimentación, esperar sentado el turno para limpiar platos y herramientas
- .Colocar pediluvio en la entrada, para limpieza de zapatos

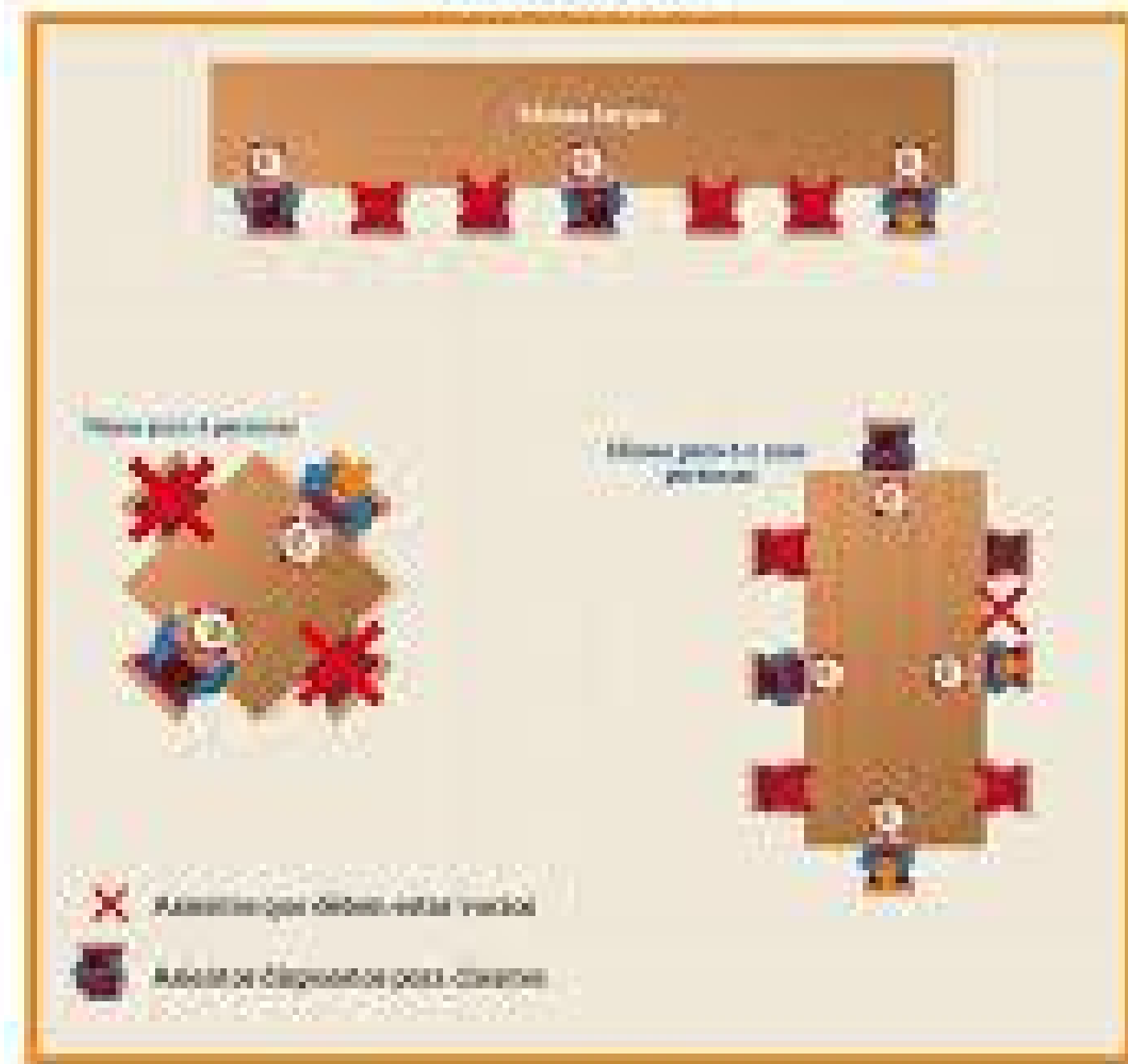
CAPACIDAD AL 50%

FORMATO POR EL MINISTERIO DE SALUD DE COSTA RICA



Medidas para reducir la capacidad de ocupación normal al cincuenta por ciento (50%)

RESTAURANTES



Lockers

- Utilizar un locker de por medio a la vez.
- Mientras el compañero (a) utiliza el locker, esperar turno a la distancia recomendada.
- Mantener desinfectadas las superficies de los lockers así como los candados.

Baños

- Realizar limpieza frecuente.
- Llevar bitácora de limpieza.
- Asegurar la existencia de productos de limpieza e higiene: papel higiénico, jabón, alcohol en gel y toallas desechables.



Restaurante
DON LUIS
Grill & Pizza

Monteverde, Costa Rica