

PROTOCOLO GASTRONOMÍA

COLONIA CARLOS PELLEGRINI - PORTAL LAGUNA IBERA



COMPRAS EN EL PROVEEDOR

- Evitar preferentemente los lugares u horarios de mayor concurrencia.
- Mantener la distancia de 1 metro y medio entre personas en establecimientos muy concurridos a fin de evitar posibles contagios.
- No tocar los productos si no es necesario, evitando el contacto y devolución de los mismos al estante o exhibidor.
- Priorizar el uso de pagos electrónicos, disminuyendo así el uso de billetes y monedas.
- En caso de pagar con tarjeta, se puede utilizar un pañuelo o guante descartable para ingresar el PIN y luego desecharlo, evitando así el contacto con dispositivos utilizados por muchas personas.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO

- En primera instancia, es imprescindible realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón dado que para esta tarea, las manos son su principal instrumento de trabajo, y a la vez, la principal fuente de transmisión de gérmenes. Para ello, es conveniente disponer de un lavatorio exclusivo que no esté compartido con la pileta de lavado de vajilla o vegetales y priorizar, en caso de ser posible, las canillas automáticas, en caso de apertura manual, las mismas deben cerrarse luego de secarse las manos utilizando una toalla de papel.
- En el caso de frutas y verduras deben enjuagarse con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5 ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Antes de consumir se debe volver a enjuagar con abundante agua.
- Para el acopio de alimentos envasados, recordar siempre que deberán higienizarse envase por envase antes de guardarlos. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante. Se debe tener la precaución de lavar el paño, enjuagar y volver a cargar con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.
- A su vez es esencial limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como ser mesadas, alacenas, despensas, heladera, electrodomésticos.
- Si tienen una despensa se puede dejar un sector para la cuarentena de los productos con fecha de ingreso. Y lo que sale antes de la fecha de cuarentena desinfectar.
- Evitar el contacto con los proveedores. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros.

TAREAS DE LIMPIEZA

GENERAL

- Mantener limpias y desinfectadas las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- Mantener registro de las tareas de limpieza.
- Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas.

LIMPIEZA DE SALÓN COMEDOR

- Manteles, en caso de utilizar manteles y servilletas de tela, deben ser cambiados luego de cada servicio, no deben sacudirse y lavados con ciclo completo en lavarropas, antes de volver a usar, por lo que recomendamos, cubrirlos con un nylon cristal de fácil desinfección, o utilizar la mesa sin manteles, o con individuales de cuero o plástico de fácil desinfección o el uso de individuales de papel descartable biodegradable.
- Desinfectar constantemente las mesas en cada recambio, eliminando los residuos y rociando con solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.
- Lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia y desinfección de cada mesa.
- Ventilar salones y comedores luego de cada servicio permitiendo la circulación y renovación del aire y, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, considerar esta práctica durante el servicio.
- Durante y luego de cada servicio, reforzar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, cartas de menús, mostradores de bares, y en general, cualquier otra superficie que haya podido ser tocada con las manos. .
- En caso de contar con un área de recreación infantil establecer un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección de los juegos y de sus instalaciones.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREA DE COCINA Y SANITARIOS

- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro o derivados.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida la que al finalizar el servicio no se haya utilizado pero haya podido estar en contacto con las manos de las y los clientes. Lavar con detergente biodegradable.
- En área de cocina, 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 de camareras y camareros.
- Limpiar y desinfectar las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, llevando el correspondiente registro.
- En sanitarios, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.
- Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Mantener constantemente ventilados sectores de cocina y sanitarios.

MANTENIMIENTO

- Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- Vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.
- Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
- Controlar periódicamente la temperatura de las cámaras de conservación, refrigeración y/o congelación de alimentos, anotando el registro de control de temperatura y cualquier incidencia detectada.
- Disponer de un registro de estas acciones.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Evitar comer, beber, mascar chicle o fumar durante la manipulación de alimentos.
- Usar ropa adecuada de trabajo (gorro o pañuelo que recubra todo el cabello) y exclusiva para tal fin, evitando la ropa y calzado de calle.
- Evitar el uso de joyas ya que acumulan una gran cantidad de bacterias, dificultan la limpieza de las manos y pueden caerse y contaminar los alimentos.
- Evitar lociones o perfumes de olor fuerte ya que los alimentos absorben los aromas.
- Llevar las uñas cortas y limpias
- Lavarse las manos frecuentemente, en especial, antes de empezar a trabajar, después de ir al baño, tocarse el cuerpo, toser, estornudar o tocar otros objetos, y al cambiar el tipo de alimento.
- Comunicar inmediatamente cualquier alteración de la salud a la persona responsable.
- Mantener al personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos lejos de la cocina y de los almacenes de alimentos.

PRECAUCIONES PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALIMENTOS

- No manipular productos crudos y cocidos a la vez. Utilizar pinzas, tablas de cortar, cucharas y utensilios diferentes para cada alimento.
- Limpiar y desinfectar los utensilios y superficies cada vez que se cambie el tipo de alimento y siempre que sea preciso hacerlo.
- No utilizar trapos de algodón para secar o limpiar las manos, los utensilios o las superficies. Se recomienda utilizar papel de un solo uso.
- Inspeccionar el producto que se tenga que almacenar y cambiar o retirar los envases y embalajes sucios, rotos o en mal estado.
- Evitar que los productos queden abiertos.
- Evitar el contacto directo de los productos con el suelo.
- Adoptar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), colocando los alimentos más nuevos detrás o debajo de los ya existentes.
- Proteger e higienizar todo el material que vaya a estar en contacto con los alimentos (envases, papel film y productos fungibles en general).
- Separar los distintos tipos de productos (carne, vegetales, lácteos, pescados, etc.) en heladeras o congeladores diferentes, o en zonas separadas si están dentro de un mismo equipo.
- Al momento de almacenar en heladeras o congeladores, etiquetar todos los productos elaborados indicando el nombre y la fecha de elaboración o de caducidad del producto.
- Traspasar el contenido de las latas y cajas de cartón o madera a envases aptos para uso alimentario antes de su almacenaje en refrigeración.
- Almacenar las materias primas destinadas a menús especiales separadas del resto, bien etiquetadas y en las estanterías superiores.
- Elaborar primero los menús especiales y utilizar ropa y delantales limpios.
- Los utensilios, los equipos y las superficies deben estar perfectamente limpios y desinfectados antes de comenzar la preparación de los menús especiales.
- Usar aceite nuevo o de uso exclusivo para freír los alimentos de los menús especiales y utilizar recipientes para la sal y las especias en los que no sea necesario introducir la mano.
- Una vez elaborado el menú especial, mantenerlo protegido e identificado

CADENA DE FRIO

- Al momento de adquirir o recepcionar los productos controlar que los mismos no han perdido la cadena de frío durante su transporte: el envase o packaging no debe estar alterado ni en mal estado; no debe presentar escarcha; el alimento debe estar rígido, sin indicios de principio de

descongelamiento; al cortarlo el color debe ser igual al de su parte visible; no debe tardar menos de una hora en descongelarse.

- Aplicar las temperaturas de refrigeración y congelación adecuadas.
- Aplicar un adecuado método para la descongelación de alimentos contemplando que el proceso se realice directamente en la cámara de refrigeración o bien en el cuarto frío. Evitar realizarlo a la temperatura ambiente de la cocina.
- No volver a congelar las comidas preparadas una vez que hayan sido descongeladas.
- Conservar en frío los alimentos elaborados que no van a ser consumidos de forma inmediata.

MANEJO DE RESIDUOS

- Retirar los residuos de las zonas limpias con una determinada frecuencia durante la jornada laboral; y si es posible, mantenerlos en un recinto separado y con suficiente ventilación hasta la retirada definitiva del establecimiento al final del día.
- Mantener los contenedores de basura limpios y cerrados con una tapa de accionamiento no manual.
- Evitar tirar los aceites usados a la pileta o lavaderos de cocina.
- Gestionar responsablemente los residuos, efectuando la separación diferenciada (papel y cartón, envases, vidrio y orgánicos).

SALÓN COMEDOR

- Implementar alfombras especiales húmedas con lavandina diluida en agua (la cual se tendría que renovar cada dos horas). En los accesos.
- Suspender el servicio buffet .
- Tener la carta de menús y bebidas en algún lugar fijo para que no se manipule por ejemplo pizarrones, un atril cubierto con un vidrio o acrílico de fácil desinfección, o que los menús estén plastificados y se desinfecten cada vez que se coloquen en una mesa.
- Ampliar los horarios de atención para evitar acumulación de personas.
- Reducir la capacidad del salón a 2 metros entre las mesas, o 1 metro entre respaldo y respaldo.
- Los bancos sobre barras respetar la distancia de 1 metro entre banco y banco y de dos metros entre banco y mesa, como resta mucha capacidad al salón y genera cercanía con la persona que atiende en el mostrador aconsejamos eliminar estos bancos.
- Limpiar antes y después de su uso utilizando dilución de agua con lavandina 90-10. Realizarlo diariamente.
- Limpieza constante de apliques de luz, manijas, timbres, picaportes de puertas, ventanas y de todas las áreas comunes.
- Las mesas y sillas, se higienizan diariamente y después de cada uso utilizando dilución de agua con alcohol, para que estén desinfectadas para los nuevos comensales.
- Ventilar los salones comedores después de cada servicio.
- Ofrecer a los clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de comenzar a comer para Re-higienizar los utensilios si así lo desean.

ATENCIÓN AL PÚBLICO

- Invitar a los clientes a pasar a los sanitarios a lavarse las manos con agua y jabón. O utilizar para desinfección de manos el dispenser de alcohol y agua que estará en cada mesa.
- No colocar los cubiertos en la mesa antes de que esta se ocupe. Una vez que los comensales se sienten serviremos la mesa.
- Fajinar los elementos en presencia de los clientes u ofrecerles solución de alcohol y agua, para, si lo desean, que ellos mismos los vuelvan a desinfectar.

- Como los comensales no estarán con barbijo, debemos priorizar el distanciamiento, por lo que el camarero no tiene que tomar contacto con ellos, evitando dar la mano o besos y mantener la distancia de un metro en todo momento, usará máscara en todo momento en lugar de barbijo, para poder lograr una mejor comunicación verbal y gestual.
- La comida puede estar exhibida en vitrinas bajo campanas de cristal o en heladeras exhibidoras donde los comensales pueden verla y elegir sin tocar, o con una barrera física entre ellos y los alimentos exhibidos, que los separe por un metro y medio.
- Como se reducirá la capacidad, generar un sistema de turnos y explicar con cartelera o verbalmente que en tiempos de mucha demanda la sobremesa no se puede extender más de 15 minutos.

COMIDA PARA LLEVAR, ROTISERÍA

- Los alimentos deben estar correctamente sellados en cajas de cartón para evitar la manipulación, en caso de utilizar bolsas que sean de papel, no plástico y así evitar la contaminación con elementos plásticos.
- No ofrecer cubiertos de plástico, se supone que están alojados en lugares que les brindan tenedores cuchillos y vasos. Para evitar la contaminación ambiental y que coman en la calle generando residuos.
- Utilizar envases de vidrio en todas las bebidas que se pueda, para no generar basura.

MANEJO DEL DINERO

Lavarse las manos con abundante agua y jabón luego de contar el dinero, o desinfectarse con alcohol en gel.

Guardar el dinero que se recibe en una caja de cartón o sobre de papel, ponerle fecha y no abrirlo y utilizarlo una vez pasados tres días, asegurándonos que el virus haya muerto si el dinero estaba contaminado.

Priorizar el pago electrónico o de tarjetas, para no tener contacto con el dinero.

CAPACIDAD MÁXIMA DE PERSONAS SEGÚN SECTORES DE LAS INSTALACIONES

Se aconseja una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados en general para toda área cubierta. O calcularlo de acuerdo a cuantas mesas entran en el espacio del comedor respetando el distanciamiento de dos metros entre mesa y mesa. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.

PARA INCORPORAR EL VALOR DE LA SEGURIDAD SANITARIA
EN LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS,
TRANSMITIENDO SERENIDAD Y CONFIANZA
SE DEBERÁ EXHIBIR EL DIPLOMA DE CAPACITACIÓN DE ESTE PROTOCOLO.