



Instructivo
para garantizar la
distancia y entrega
segura en comercios
gastronómicos.

#CuidarteEsCuidarnos
#TapateLaBoca

Instalaciones



Delimitar en el suelo las distancias de seguridad establecidas tanto entre el primer repartidor y la zona de retiro, como entre repartidores (1,5 metros). Se recomienda el uso de cinta o stickers indicadores en el suelo o asientos y mesas.



En caso de contar con espera hacia el exterior del local, debe ordenarse para no interferir con el paso peatonal y evitar el contacto con el área de servicio de la vereda (paradas de colectivos o taxis).



En caso de contar con atención al público general, se recomienda separar los flujos de circulación y espera de los repartidores y el público general. En lo posible, se procurará generar un sistema de fila rápida para los repartidores buscando minimizar su tiempo de permanencia en el local.



En los horarios de alta demanda se recomienda que, en lo posible, un empleado del comercio ejerza como responsable de ordenar el espacio de espera y recogida.



Limpiar y desinfectar frecuentemente cada día todas las zonas del establecimiento. Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, utilizando lavandina y derivados.



Mantener los espacios ventilados.



Utilizar únicamente recipientes cerrados para los residuos.



Lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 80 °C.



En lo posible, poner a disposición elementos de higiene para repartidores.

Manipulación de alimentos



Utilizar diferentes tablas de cortar y diferentes cuchillos para la carne cruda y los alimentos cocidos.



Lavar las manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.



Mantener los alimentos protegidos en todo momento (enfilmados, 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.



Recordá cocinar los alimentos por encima de los 70 °C y mantener cadena de frío.



Frente a un pedido de delivery, iniciar su armado luego de aceptar el mismo, buscando tenerlo preparado al momento del arribo del repartidor. Si la cantidad de pedidos pendientes genera aglomeraciones, se recomienda pausar la recepción de nuevas órdenes.



Evitar la provisión de elementos descartables (servilletas, utensilios) en los paquetes de entrega de pedidos.



Preparar y sellar los pedidos de manera que el repartidor no pueda tener acceso a su interior, y depositarlos para su retiro en una zona exclusiva.



Evitar el ingreso de repartidores a las zonas de manipulación de alimentos, si no es estrictamente necesario.

Para el personal



Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con líquido desinfectante para manos.



Utilizar tapaboca durante toda la jornada laboral. Asegurarse de que esté colocado adecuadamente, cubriendo nariz, boca y mentón, y de cambiarlo cada vez que esté húmedo o sucio.



En lo posible, ofrecer como opción el uso de mascarilla acrílica para una mayor comodidad del personal de cocina.



Evitar tocarse los ojos, la nariz, la boca y el tapaboca.



Al toser o estornudar, cubrirse con el pliegue del codo.



Controlar temperatura corporal.



Mantener en lo posible la distancia de 1 metro entre personas.



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.