

LISTA DE TAREAS DIARIA GASTRONOMÍA

PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN RESTAURANTES, CAFÉS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS



Consideraciones Generales:

- Chequee el cumplimiento de los requisitos para la implementación de los protocolos de manejo y prevención ante COVID-19 en Restaurantes, Cafés y otros establecimientos análogos.
- Marque en casilla si cumple con las obligaciones o recomendaciones diarias.
- Macar con **X** en casilla si NO cumple con las obligaciones o recomendaciones diarias.

CHECK LIST DÍA A DÍA DE CUMPLIMIENTO SANITARIO MÍNIMO COVID-19 EN GASTRONOMÍA				SEMANA						
Nº	ÁREAS	Descripción de la obligación o recomendación	L	M	M	J	V	S	D	
1	OBLIGACIONES GENERALES AL LUGAR	Uso obligatorio de mascarilla, toma de temperatura y distanciamiento físico a toda persona que ingrese al establecimiento.								
2		Existe un responsable en el local, capacitación constante al personal y monitoreo.								
3		Existe información de aforo, recomendaciones de autocuidado y señalética visible Covid-19 en cada área que corresponda.								
4		Establecimiento dispone de formularios de declaración jurada y productos de desinfección.								
5	ENTRADAS Y SALIDAS	El establecimiento debe indicar mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel), dejar habilitados solo lo accesos principales.								
6	ÁREAS COMUNES	Organizar mobiliario con distanciamiento social, contar con utensilios sanitizados y ventilar permanentemente. Cada vez que recibe un cliente debe limpiar y desinfectar.								
7		Limpiar y desinfectar alcuas entre cada servicio, evitar uso de servilleteros y desinfectar POS de forma permanente.								
8		Cada vez que se recibe un nuevo cliente se debe limpiar y desinfectar elementos.								
9	SERVICIOS SANITARIOS	Baños con señalética covid19, agua, jabón, secado higiénico y registro de limpieza periódica.								
10	COCINA	Equipar cocina con desinfectante para manos, evitar el uso del celular y otros objetos personales. El Lavado de manos debe ser constantes, independiente del uso de guantes.								
11		Limpiar y desinfectar desagües de la cocina, elementos con grasa y cualquier contenedor de comidas.								
12	TRABAJADORES	Mantener uniforme limpio y/o delantales de recambio, utilizar mascarillas nuevas cuando ingrese al establecimiento.								
13		Distribuir la jornada laboral en turnos para evitar aglomeraciones.								
14		Entregar insumos de prevención para traslados, como mascarillas y alcohol gel.								
15	CLIENTES	Se debe tomar temperatura y completar declaración jurada.								
16		Clientes deben desinfectar sus manos con alcohol gel y/o lavar con jabón, guardar sus mascarillas de forma higiénica evitando dejar en la mesa.								
17	PROVEEDORES	Se debe tomar temperatura y completar declaración jurada.								

Nombre:

Fecha:

Firma: