

# CHECK LIST

## APERTURA GASTRONOMÍA



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

### Consideraciones generales:

1. 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.
2. Marcar con una **X** si cumple o no cumple con las recomendaciones específicas cuando corresponda.
3. En el cuadro de observaciones, describa las actividades que faltan para cumplir con los requisitos.
4. Mientras más actividades cumplas en la infraestructura estarás mejor preparado para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

### CHECK LIST PROTOCOLOS COVID-19

1. DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS OBLIGATORIAS		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Señalar el Uso Obligatorio de Mascarilla.				
Higiene, Limpieza y desinfección al menos una vez al día el lugar de trabajo y espacios de uso comunitario.				
Indicar necesidad de distanciamiento físico, un metro lineal de distancia entre personas.				
Información al cliente; indicar aforo máximo, distanciamiento físico permitido, obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.				
2. DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS OBLIGATORIAS		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
RELATIVAS AL LUGAR	Definir, implementar y monitorear plan de limpieza y desinfección con responsable a cargo de las actividades.			
ENTRADAS Y SALIDAS	Establecer mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel).			
	Habilitar accesos principales.			
	Distanciamiento demarcado en el piso en todas las áreas.			
	Promover sistema de reservas previas.			

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS OBLIGATORIAS		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
ÁREAS COMUNES	Organizar mobiliario según etapa de paso a paso en la cual se encuentra tu territorio.			
	Se recomienda habilitar barreras de acrílico transparente en cajas, servicios de buffet y otros.			
	Implementar medidas para presentar la carta menú, como pizarras, individuales o digitales.			
	Cada vez que se recibe un nuevo cliente se debe limpiar y desinfectar elementos.			
	Cerrar/eliminar áreas infantiles y juegos de niños.			
	Contar con las cantidades necesarias de utensilios sanitizadas para cubrir las necesidades de máxima ocupación.			
	Ventilar permanentemente y evitar la recirculación del aire en el local.			
SERVICIOS SANITARIOS	Disponer de inodoros en buen estado de mantención, basureros, lavamanos, jabón y papel higiénico en portarrollos.			
	Evitar uso de toallas tradicionales, preferir secador de aire caliente o papel absorbente desechable.			
COCINA	Evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, lavar posteriormente manos por al menos 20 segundos.			
	Utilizar máquinas lavavajillas, a ciclo completo. De no ser posible, se recomienda lavado manual profundo y secado con papel absorbente desechable.			
	Limpia y desinfectar los desagües de la cocina, elementos con grasa y cualquier contenido de comidas.			

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS OBLIGATORIAS		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
TRABAJADORES	Registrar temperatura a los trabajadores y revisar su estado general de salud a su ingreso a la jornada.			
	En caso que el trabajador presente algún síntoma, prohibir su ingreso y seguir las medidas de manejo establecidas por la autoridad sanitaria.			
	Utilizar uniformes y/o delantal limpios, evitando trasladarse fuera del local con ellos.			
	Botar mascarillas desechables al llegar y reemplazar durante su jornada laboral. En caso de usar mascarillas reutilizables en el traslado, guardar en bolsa plástica y utilizar una nueva.			
	Lavar las manos con jabón cada vez que se cambie de actividad o cada 30 minutos.			
	Distribuir la jornada laboral en diversos turnos, flexibilizar horarios de ingreso y salida para evitar aglomeraciones.			
	Entregar insumos de prevención para su traslado, como mascarillas y alcohol gel.			
	Evitar reuniones grupales.			
CLIENTES	Se sugiere medir la temperatura del cliente y/o hacer una revisión visual de su estado de salud. En caso de presentar algún síntoma, prohibir su ingreso.			
	Solicitar a clientes desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel y/o lavar con jabón en lavaderos al ingreso y/o en sus mesas.			

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS OBLIGATORIAS		SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
CLIENTES	Solicitar a clientes guardar sus mascarillas de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa.			
	Limitar las reservas de clientes de acuerdo con la capacidad de aforo del establecimiento.			
PROVEEDORES	Disponer de termómetro y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores.			
	Solicitar completar declaración de salud.			
	Asegurar que la interacción se cumpla con medidas preventivas.			
	De ser necesario, establecer ingreso para proveedores y horas de entregas escalonadas para evitar aforos.			

Para protocolos completos y más información ingresa a: [www.sernatur.cl/protocolos](http://www.sernatur.cl/protocolos)

Firma:

Nombre:

Fecha: