



**PROTOCOLOS Y ACCIONES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD LABORAL Y
LA DE COMENSALES Y CLIENTES PARA APERTURA DE
RESTAURANTES/BARES, BARES, FOOD TRUCKS, DISCOTECAS Y AFINES**

Preparado por:

**Asociación de Restaurantes, Bares y Discotecas de Panamá (ARBYD) y
Asociación Cervecera Artesanal de Panamá (ACAP).
Incorporando medidas del Ministerio de Salud de Panamá**

PROTOCOLOS Y ACCIONES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD LABORAL Y LA DE COMENSALES Y CLIENTES PARA APERTURA DE RESTAURANTES/BARES, BARES, FOOD TRUCKS, DISCOTECAS Y AFINES

ANTECEDENTES Y OBJETIVOS:

De acuerdo a opiniones de expertos, tendremos que convivir con el COVID19 en el futuro cercano. Pero la vida no puede detenerse y es por ello que tenemos que implementar medidas de sanidad, de nuevas conductas, de precaución para evitar el contagio y limitar la aparición de nuevos brotes.

Esta guía protocolar promueve una serie de medidas mínimas para que la relación entre lugares de estipendio de bebidas y comidas sea segura reduciendo el riesgo de contagio y reduciendo al mínimo la posible contaminación de los locales, de los espacios físicos y por supuesto de personas. Las recomendaciones siguen en estricta disciplina las recomendaciones del Ministerio de Salud (MINSa) así como mejores prácticas implementadas a nivel mundial con éxito incluyendo modelos como los de España, Estados Unidos, Corea del Sur y Trinidad y Tobago. Este documento mejorado reemplaza al presentado a su despacho el 20 de julio de 2020 e incluye modificaciones importantes incluyendo acciones reconocidas a nivel internacional bajo los estándares Well que persiguen el bienestar operativo en general.

Dependiendo del sector, estas recomendaciones pueden ser complementadas por otras acciones que las empresas, establecimientos o industrias en sí puedan tomar para que las actividades sean retomadas de la manera más sana y segura posible.

Es de vital importancia seguir las recomendaciones del MINSa para proteger a trabajadores y clientes en esta dura coyuntura sanitaria y socio-económica. Los objetivos de esta documentación incluyen:

1. Minimizar a toda costa el contagio y futuras olas de rebrotes del Covid 19 en la población trabajadora y en eventuales clientes.
2. Restablecer la confianza en los niveles de seguridad sanitaria en restaurantes/bares, bares, food trucks, discotecas y afines para que clientes regresen tranquilos a disfrutar de la gastronomía y el entretenimiento.

3. Garantizar el estímulo que este sector inyecta a la economía protegiendo también miles de plazas de empleos.
4. Promover una cultura de conciencia sobre salud y mejores prácticas sobre higiene que permitan el cuidado de la ciudadanía en general.

La experiencia y mejores prácticas mundiales han determinado que existen temas fundamentales para enfrentar los desafíos del COVID 19 en la industria de restaurantes/bares, bares, food trucks, discotecas y afines, a saber:

- Seguridad en el manejo de alimentos
- Limpieza y Sanidad
- Monitoreo de la salud de los trabajadores
- Higiene personal
- Equipo de cuidado y protección personal
- Distanciamiento social (físico)
- Capacitación para el personal

IDENTIFICACION DE TIPO DE NEGOCIOS EN LA INDUSTRIA

En Panamá, existen diferentes tipos de negocios que componen el sector de restaurantes/bares, bares, food trucks, discotecas y afines en Panamá.

1. Restaurantes/Bares

- ❖ Lugares para comer casualmente
 - In house dining
 - Espacios limitados en acceso
 - Takeout / Delivery
 - Cafetería modelo
- ❖ Takeout / Takeaway Solamente
- ❖ Comida Rápida
- ❖ Cafeterías y Food Courts
- ❖ Food Trucks

- ❖ Catering y preparadores de comida para eventos
- ❖ Vendedores ambulantes

2. Bares

3. Food trucks

4. Discotecas y afines

MEDIDAS SANITARIAS PARA LAS OPERACIONES ANTE EL COVID-19

Los restaurantes/bares, bares, food trucks, discotecas y afines deben cumplir los siguientes puntos, establecidos en la Resolución 405 del 11 de mayo de 2020 en donde se adoptan los lineamientos para el retorno a la normalidad de las empresas post-Covid19 en Panamá:

1. Organización del Comité especial de salud e higiene para la prevención y atención del COVID-19 en cada restaurante/bar, bar, food truck, discoteca y afines quienes tendrán la función de velar por el obligatorio cumplimiento de los lineamientos dictados tanto por el Ministerio de Salud, como por el Ministerio de Trabajo y Desarrollo Social.
2. Medidas de prevención y controles generales para trabajadores, empleadores, clientes, proveedores y visitantes, que incluyen higiene de manos frecuente, uso de mascarillas y pantallas faciales, distanciamiento físico, equipo de protección personal según la actividad, limpieza y desinfección de áreas y superficies frecuentemente y manejo adecuado de desechos.
3. Establecer horarios especiales acatando los horarios dispuestos por las autoridades y restricción del número de personas de manera tal que se guarde el distanciamiento físico de 2 mts
4. Monitoreo de síntomas de los colaboradores y clientes
5. Manejo del estrés laboral.

SEGURIDAD EN EL MANEJO DE ALIMENTOS

- ❖ Certificaciones de MINSA para el apropiado manejo de alimentos.
- ❖ Formatos estilo buffet o servicio propio realizado por los comensales serán suspendidos hasta segunda orden. En su lugar, servicio estilo cafetería donde un colaborador es quien adelanta la comida es recomendable especialmente con medidas de seguridad sanitaria debidamente implementadas.
- ❖ En todo turno debe haber un trabajador o supervisor certificado para que provea orientación y supervisión de las políticas sanitarias de la entidad.

SEGURIDAD EN EL MANEJO DE LA COMIDA

- ❖ Todos los restaurante/bares, bares con cocina, foodtrucks, discotecas y afines seguirán estrictamente las regulaciones dictadas por el Ministerio de Salud.
- ❖ Verificación de fechas sobre caducidad de comida incluyendo el desecho de las vencidas.
- ❖ Control de temperaturas y clima, humedad, y otros indicadores para cuidar la calidad de la comida (4 grados centígrados en los coolers, -18 grados centígrados en freezers).
- ❖ Comida debe ser cubierta siempre con tapas en envases diseñados para tal fin.
- ❖ Usar herramientas y utensilios para reducir el contacto manual con comida preparada.
- ❖ Usar agua que es potable y adecuada para tomar.
- ❖ Nada debe estar colocado en el piso: en repisas o en escaparates que al menos posicionen a 6 pulgadas o 15 centímetros del piso.
- ❖ Asegurarse que todo proveedor se adhiere a las normas contra el Covid 19 antes de entrar o acceder al establecimiento. Debe diseñarse una política para controlar el acceso al personal y visitantes.
- ❖ Todas las máquinas conectadas a fuentes de agua deben ser debidamente limpiadas y desinfectadas de acuerdo con las instrucciones del distribuidor de la máquina. Cualquier remanente de producto en estas máquinas debe ser desalojado y manejado como desperdicio.
- ❖ Administradores de establecimientos deben utilizar estas directrices conjuntamente con los protocolos de seguridad sanitaria establecidos por el Ministerio de Salud.

LIMPIEZA CONSTANTE Y PROFUNDA

- ❖ Los productos de limpieza y sanidad deben cumplir con las normas de importación y/o registros sanitarios pertinentes todos alineados con el buen uso determinado por las autoridades competentes.

PROCESOS PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR

- ❖ Antes de abrir el establecimiento, una profunda limpieza debe ser realizada de manera diaria y sin excepciones. Todas las superficies deben ser desinfectadas.
- ❖ Actualizar los itinerarios de limpieza así como cuadros de entradas y salidas para reflejar posibles áreas de contagio como manijas de puertas, baños, acceso frontal y trasero al establecimiento, etc. No menospreciar otras áreas a veces monitoreadas pobremente por su bajo tráfico de personal.
- ❖ Limpiar y desinfectar equipo que es compartido como la cocina, puntos de ventas, audífonos, etc. después de cada uso.
- ❖ Seguir con disciplina las directrices de uso de desinfectante para garantizar una acción efectiva y proteger las superficies. Recordar evitar el uso de desinfectantes mientras se maneja comida.
- ❖ Verificar la constante limpieza de los baños por lo menos cada 30 minutos de acuerdo a lo establecido por el comité de salud.
- ❖ Al limpiar mesas entre cada cambio de grupo de clientes o comensales, todo equipo que almacene sal, pimienta, dispensadores de salsas de tomate, mostaza, etc. deben ser removidos y ser debidamente limpiados y desinfectados. Las mesas deben quedar vacías hasta que nuevos clientes lleguen y solo debe proveérsele al cliente lo que solicita para el consumo de alimentos o bebidas.
- ❖ Limpiar y desinfectar menús que puedan ser usados repetitivamente. De ser menús de papel, los mismos deben ser removidos y adecuadamente desechados.
- ❖ Tener equipo y personal para manejar el caso que un colaborador dé positivo de Covid 19.
- ❖ Usar guantes para botar basura, y deshacerse de los guantes inmediatamente después. Lavarse las manos inmediatamente después de esta actividad.

- ❖ Ubicar en las áreas, envases para desechos contaminados como mascarillas, pañuelos desechables, entre otros, los cuales deben estar identificados, deben contar con tapa y de preferencia accionados con pedal.

AREAS DE CONTACTOS CON CLIENTES

- ❖ Disponibilidad de alcohol en forma de gel o desinfectante de manos en todo momento para clientes y comensales. Considerar opciones sin contacto directo para dispensar.
- ❖ Evitar compartir menús, condimentos u órdenes de comida. Usar menús desechables o digitales. Optar por condimentos de uso una sola vez y desechable (no botellas u otros dispensadores plásticos). Procurar el uso de basureros sin contacto manual.
- ❖ Usar opciones de pago sin contacto. Pedirle a clientes y empleados que intercambien tarjetas de crédito o efectivo colocándolos en una bandeja de recibos o en una superficie para evitar contacto manual.
- ❖ Limpiar y desinfectar cualquier bolígrafo (plumas o lápices), superficies o superficies duras o resistentes utilizadas por un cliente o un empleado/trabajador.
- ❖ Usar utensilios y platos desechables. Si no hay esta posibilidad, asegurarse que todos los platos y utensilios son manejados con cautela, con guantes y alineados con las disposiciones del Ministerio de Salud para estas instancias. Los trabajadores deben lavarse las manos constantemente.
- ❖ Evitar uso de elementos que contengan comida o bebida traídos por los comensales o clientes fuera del radio de protección de cada establecimiento.
- ❖ Asegurar el mejor uso operativo posible de equipos de ventilación y procurar la circulación de aire fresco tanto como sea permitido a través de ventanas y puertas. Los aires acondicionados deberán ser manejados en estricta disciplina de mantenimiento ordenado por la empresa que haya manufacturado los equipos.

MONITOREO DE EMPLEADOS, FIGURAS GERENCIALES Y CLIENTES

Clientes y comensales

- ❖ Implementar políticas donde se pueda rechazar la entrada de clientes/comensales al establecimiento si hay indicios de fiebre, tos u otros síntomas del Covid 19.
- ❖ Clientes y comensales deben lavarse las manos o utilizar el gel con alcohol antes de entrar al local y antes de consumir comidas o bebidas.
- ❖ La mascarilla será de uso obligatorio dentro del restaurante/bar o del bar pero toda vez le sea servido lo que va a consumir el comensal podrá removerse la mascarilla. Si el comensal se dirige a los baños o se mueve de su mesa deberá utilizar la máscara.
- ❖ La temperatura corporal debe ser tomada al momento de acceder al restaurante o bar. Nombre completo, direcciones y número de contacto deben ser recopilados así como la identificación de cada mesa para efectos de eventual trazabilidad.

Staff y Trabajadores

- ❖ Cada turno tendrá a un líder para monitorear los protocolos y así validar que se le está dando seguimiento apropiado a la norma y docencia es parte del día a día del establecimiento.
- ❖ Limpieza profunda de bolígrafos utilizados por empleados y colaboradores así como puntos de venta y el área donde los mismos se encuentran.
- ❖ Horarios escalonados para evitar la acumulación de trabajadores al momento de iniciar la faena o terminar la misma.
- ❖ Implementar cuestionario y toma de temperatura para colaboradores al inicio de cada turno. El uso de herramientas tecnológicas que permitan el monitoreo de la movilidad son altamente recomendables.
- ❖ Ningún colaborador con síntomas deberá permitírsele acceso al establecimiento; deben ser devueltos a sus hogares y deben quedarse allí para seguir el protocolo instalado por el Ministerio de Salud para casos sospechosos. La salud del trabajador de alto riesgo debe ser atendida con mayor cautela y siguiendo estrictos pasos de acción.

- ❖ Establecer y comunicar la política de la empresa para que los colaboradores sepan qué hacer al enfermarse, manifestar síntomas o si se identifica una posible situación de contagio en el establecimiento todo en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud.
- ❖ El trabajador no debe venir vistiendo su uniforme. Debe traerlo en una bolsa o mochila. Al llegar al local deberá cambiarse para iniciar su jornada laboral. Al finalizar la jornada laboral se debe llevar el uniforme y lavarlo.
- ❖ Limitar el número de trabajadores que pueden ir a áreas de break para aplicar así el distanciamiento social.
- ❖ Practicar la política de distanciamiento social que establecer al menos 2 metros entre comensales, clientes y trabajadores.
- ❖ Todo miembro del staff debe lavarse las manos al principio del turno, antes de comer o tomar, después de tocar algo de manera compartida, después de usar el baño, manejo de tarjetas de crédito o débito, y al final de cada turno. Al menos cada 30 minutos deben todos los colaboradores lavarse las manos. Trabajadores deben ser recordados constantemente del lavado de manos.
- ❖ Si se requiere el uso de guantes, procurar no tocar la cara, ojos, nariz o boca. Si los clientes o comensales exigen el uso de guantes, entonces los trabajadores deberán usarlos.
- ❖ Lavado de manos es esencial antes de colocarse los guantes. Deben lavarse las manos antes de usar nuevos guantes.

SOBRE LA SALUD DEL STAFF Y GERENCIA - MANEJO DE SÍNTOMAS COVID 19

- ❖ Si un trabajador es identificado con síntomas relacionados con el Covid19 entonces debe aplicar la política establecida por la empresa y reportar el caso inmediatamente al Ministerio de Salud. Asimismo, se determinará cuándo es sano para todos que el trabajador regrese al establecimiento
- ❖ Informar sobre aquellos que han tenido un encuentro o varios con personas diagnosticadas con Covid 19. Estas personas deben quedarse en casa y monitorear si hay síntomas o temores de

los mismos. De desarrollar síntomas entonces debe procederse con la orientación de la empresa y reportar al Ministerio de Salud.

- ❖ De identificar un caso sospechoso de Covid 19, las operaciones del establecimiento deben ser suspendidas inmediatamente temporalmente para que el establecimiento sea totalmente limpiado y desinfectado. Limpieza y la desinfección profunda del establecimiento deben ocurrir en un periodo no mayor a 24 horas. Se deben asegurar el correcto uso de desinfectante y/o jabón en las superficies debidamente indicadas.
- ❖ Oficiales del Ministerio de Salud deben certificar que el establecimiento ha sido debidamente desinfectado y limpiado a profundidad antes de que se re abra al público.
- ❖ En todos los casos de Covid19, los administradores y gerencia de los establecimientos deben mantener en estricta confidencialidad todas las personas que han sido afectadas, incluyendo comensales y staff.

Higiene personal

Deben seguirse los lineamientos básicos establecidos por el Ministerio de Salud:

- ❖ Todos los trabajadores deben recibir una capacitación sobre la importancia de la higiene personal, lavado de manos y el uso de gel con alcohol así como evitar el tocarse la cara en todo momento.
- ❖ Asegurar que el jabón y gel alcoholado está fácilmente disponible en el establecimiento. Anuncios sobre la importancia de lavarse las manos y el uso adecuado de mascarillas son relevantes y deben estar ubicados en zona de alto tráfico.
- ❖ Las mascarillas serán de uso obligatorio y alineados con lo que dispone la norma promulgada por el Ministerio de Salud.

EQUIPOS PARA PROTEGER AL TRABAJADOR (STAFF)

Todos los trabajadores deberán utilizar una mascarilla desechable y careta o pantalla de protección facial mientras estén en el horario de trabajo establecido y en el área de trabajo definida para cada uno.

Uso de pantalla facial

Los trabajadores deberán usar una careta o pantalla de protección facial (tipo escudo) encima de la mascarilla desechable ya definida como de obligatorio uso en todo momento.

Clientes y comensales

Todos los clientes deberán utilizar una mascarilla en todo momento cuando están en el establecimiento sin excepción.

En el caso de que los establecimientos atiendan clientes en sus instalaciones (in dining), los comensales/clientes deberán usar la mascarilla al llegar a su mesa, al ir al baño y al irse del establecimiento. Podrán no utilizarla o removerla al momento de comer o tomar su bebida.



Distanciamiento físico:

Distanciamiento físico de comensales:

- ❖ Promoción de distanciamiento social en la entrada del establecimiento y en otros lugares de alto tráfico.
- ❖ Los grupos no podrán exceder 6 personas y deberán pasar por la verificación de temperatura corporal y usar mascarillas hasta llegar a sus mesas.
- ❖ Señalización en el piso, ventanas y paredes sobre el movimiento apropiado, las orientaciones de movimiento, asignación de entradas, salidas y otras áreas importantes de tráfico como baños.
- ❖ Rediseñar las distribuciones de mesas y/o sillas manteniendo el distanciamiento de 2 metros entre grupos.

- ❖ Marcar en el piso claramente señales para aplicar el distanciamiento social en áreas de alto tráfico como baños, entradas y salidas, áreas donde se retiren pedidos, etc.
- ❖ Si algunos ajustes no pueden implementarse por existir muebles que no pueden moverse entonces tendrán que dejarse sin usar sillas y mesas para respetar el distanciamiento social.
- ❖ La capacidad en los baños será limitada a una persona.

BARES:

- ❖ Bares no admitirán personas que se sienten en la barra del local. Tampoco se permitirá consumo en pie o tomar en pie o moviéndose en terrazas por ejemplo porque no podría mantenerse el distanciamiento social de al menos 2 metros.
- ❖ Bares deben seguir los lineamientos de distanciamiento social respetando los 2 metros de separación entre una mesa y otra.
- ❖ Grupos con un máximo de 6 personas. Incluyendo parte interior y exterior del establecimiento. Debe existir espacio y circulación en todas las áreas del local.
- ❖ Superficies de alto contacto deben ser limpiadas y desinfectadas cada 30 minutos y al finalizar cada grupo de clientes.
- ❖ Bares deben regular que no haya ningún tipo de aglomeración cerca de las entradas, salidas o en camino al uso de baños o sanitarios. Debe existir circulación.

Staff y personal:

- ❖ Entrenar y capacitar al staff y personal sobre distanciamiento social y como servir de la forma más segura posible con ningún o poco contacto físico.
- ❖ Separaciones deben instalarse en las áreas de cocinas abiertas o áreas de acción.

- ❖ Cuando sea posible, procurar la entrada escalonada de personal para que trabajadores no estén uno al frente de otro.
- ❖ Trabajadores deben utilizar careta o pantalla de protección facial cuando la distancia de 2 metros de separación sea imposible de mantener.
- ❖ Usar cuando sea posible flechas direccionales en los pisos de las cocinas para establecer el control de tráfico y disminuir el posible contacto entre las áreas de cocina y las áreas de entrega de alimentos o deliveries.
- ❖ Recordar distanciamiento social a proveedores y facilitar una entrada separada en caso necesario.

DISTANCIMIENTO SOCIAL:

Prácticas recomendadas para la experiencia completa en restaurantes (in dining, in situ):

- ❖ Considerar un modelo de negocios que solo evalúe clientes que hagan reservaciones por adelantado y que incluya una comunicación de cuantas personas irán a comer para garantizar la mejor ubicación respetando las normas de distanciamiento de 2 metros.
- ❖ Proveer claras normas de cómo se deben comportar los comensales dentro de los restaurantes.
- ❖ Los establecimientos NO tendrán área de espera: la espera se hará en el carro o fuera del local respetando las normas de distanciamiento social.
- ❖ Marcar claramente el acceso y el área de retiro de comida o bebida separada de la experiencia in - dining o cena in situ.

Food Trucks:

- ❖ Proveer direcciones físicas como por ejemplo cinta adhesiva en pisos para garantizar distanciamiento de por lo menos 2 metros y pedirle a comensales que esperen en sus carros en caso tal de estar retirando comida pedida para pick up previamente.

- ❖ Señalización clara para pick up debe estar desplegada.
- ❖ No gritar instrucciones porque esto puede crear situaciones de posibles contagios.
- ❖ Careta o Pantalla de protección facial son obligatorias ya que la distancia de 2 metros es imposible de mantener en un food truck.
- ❖ Pequeñas áreas para interacción social mientras se consumen alimentos y bebidas deben ser bien señaladas y garantizar la mejor ubicación respetando las normas de distanciamiento de 2 metros.
- ❖ Proveer una clara orientación y señalización para clientes que estén retirando comidas, áreas de retiro de comidas y otras órdenes incluyendo las ordenes a ser entregadas a domicilio.

Reducción de contacto físico

- ❖ Reducir a mínima expresión los elementos en las mesas - discontinuar condimentos en mesas (sal, pimienta, etc) y todo lo que tenga que ver con material de mercadeo, velas, menús en formato físico plástico etc.
- ❖ Traer condimentos, vasos, solo cuando sean necesarios.
- ❖ No tocar vasos, ni tasas cuando se están rellenando (refill).
- ❖ Utilizar tecnología cuando sea posible y conveniente para evitar contacto o proximidad física. Esto incluye: opciones de pago, ordenar por servicio móvil, menú limitado y por tablets, avisar vía texto para sentarse a mesas. etc.
- ❖ Implementar separaciones físicas que separen staff y clientes especialmente al momento de pago.
- ❖ Las mesas deben ser limpiadas separada e individualmente para reducir el riesgo de contaminación cruzada.

Capacitación y Entrenamiento

La constante capacitación del personal es esencial y debe darse de manera profesional por instituciones reconocidas para tal fin o por las entidades públicas correspondientes. Desde la ARBYD procuraremos acuerdos con institutos certificados en seguridad laboral para proteger la integridad de tanto trabajadores como clientes y comensales; siempre siguiendo las normas establecidas y aprobadas por el Ministerio de Salud del república de Panamá.

Evaluaciones y certificaciones necesarias en cinco áreas son fundamentales: manejo básico de la comida, higiene personal, temperatura y tiempos, contaminación cruzada y limpieza y sanidad de establecimientos.

SALUBRIDAD Y MANEJO HIGIENICO EN LA COCINA

ACCIONES

Todo Cocinero o Usuario de la cocina debe

1. Llegar al trabajo en ropa particular y cambiarse su uniforme de cocina en el área de trabajo. (Deberá haber vestidores)
2. Desinfectarse las manos y brazos con agua, jabón y gel antibacterial (Deberá haber área de lavado de manos y desinfección)
3. El uniforme de cocina consiste en

- ❖ Camisa de Cocina
- ❖ Pantalón de Cocina
- ❖ Redecilla en la cabeza
- ❖ Gorro de cocina
- ❖ Delantal
- ❖ Medias
- ❖ Zapatos Cerrados
- ❖ Mascarilla desechable

❖ Careta Plástica o Pantalla de Protección Facial

4. Colocarse mascarilla desechable y careta plástica o pantalla de protección facial (La mascarilla deberá usarse 4 horas máximo, la careta desinfectarla cada fin de turno)
5. A la apertura de la cocina, se debe limpiar y desinfectar la misma por completo, pisos, paredes, utensilios, equipos, áreas de producción
6. En la cocina se prohíbe el uso de trapos o limpiones de tela, todo proceso de limpieza y desinfección de las áreas debe hacerse con papel toalla desechable al instante
7. Todas las áreas de trabajo deberán ser desinfectadas antes del inicio del turno y cada vez que se termine una función, deberá volverse a desinfectar con alguna solución aprobada por el MINSA
8. Cada vez que se termine con una función debe volverse a lavar las manos y brazos con agua y jabón y desinfectarse con gel antibacterial
9. Todos los alimentos que se saquen de las neveras para ser procesados, no podrán pasar más de 15 minutos a temperatura ambiente, sin ser puestos de vuelta a la nevera o en cocción
10. Al cierre de la cocina, se debe limpiar y desinfectar la misma por complete, pisos, paredes, utensilios, equipos, áreas de producción
11. El proceso de fregado debe hacerse en fregadores de 3 tinas con agua fría y caliente, bajo el procedimiento establecido por el MINSA
12. Algunos elementos de vital importancia para mantener una cocina salubre
 - a. Revisión de materia prima e insumos al ingresar a su cocina
 - b. Control de las temperaturas de los Alimentos
 - c. Manejo de Conocimiento de Inventarios (Primera entrada, Primera Salida)
 - d. Proceso de Lavado y Desinfección de Frutas y Verduras
 - e. Proceso de Lavado y Sanitización de los equipos y utensilios
 - f. Control de Plagas de su establecimiento
 - g. Personal en buen estado de salud

h. Manejo de Productos Químicos

i. Manejo de las Neveras o Cámaras de Refrigeración y Congelación.

13. El personal de los restaurantes/bares, bares, foodtrucks, discotecas y afines deberá recibir capacitación cada 6 meses sobre procesos de higiene y salubridad

14. El personal deberá leerse los Decretos del MINSA (94, 352, 256, 176, 157, 270, 382, 65 y la Ley 13)

DISCOTECAS Y AFINES

1. Abrir sin aglomeraciones en barra y pista respetando el distanciamiento social de 2 metros. Grupos limitados a 6 personas máximo por mesa.

2. Uso de vasos desechables.

3. Cada discoteca tendrá un comité para regulación de higiene en baños y barra.

4. Uso de caretas y mascarillas como obligatorio.

5. Registro de visita para control diario de las personas que lleguen al establecimiento comercial.

6. Uso obligatorio de termómetro en la entrada y respeto de protocolos para no admitir personas con síntomas.

7. Uso obligatorio de alcohol en mesas.

Los aforos para estas actividades serán establecidos por el Ministerio de Salud al momento de la autorización y podrán variar dependiendo del comportamiento/evolución de la pandemia.

Al momento de su apertura deberán cumplir con todo lo establecido en el presente protocolo a saber

- ❖ Limpieza constante y profunda
- ❖ Procesos para desinfectar
- ❖ Áreas de contactos para clientes
- ❖ Monitoreo de empleados y figuras gerenciales.
- ❖ Higiene personal

- ❖ Equipos de Protección para trabajadores
- ❖ Distanciamiento social manteniendo los aforos permitidos
- ❖ Capacitación y entrenamiento

ANEXOS

ANEXO ESPECIAL - ALTERNATIVA DE USO DE ESPACIO PUBLICO

HABILITACION DEL ESPACIO PUBLICO PARA EXTENSION DE CAPACIDAD COMERCIAL

Contexto

En esta época en donde producto de la pandemia se ha reducido el tráfico vehicular y producto de las experiencias recogidas a nivel mundial sobre la habilitación del espacio público para la activación comercial, la *National Asociation of City Transportation Officials (NACTO)*, elaboro unas guías de diseño en donde establece parámetros generales que orientan los esfuerzos para mantener una ciudad amigable al peatón y que permita la activación económica a través del uso del espacio público con distanciamiento social.

Estas guías de uso del espacio público deben ser definidas en conjunto con el municipio, la junta de desarrollo local, ARBYD, autoridad del tránsito. El producto debe resultar en un manual gráfico que sirva de referencia para aplicar a las diferentes posibilidades de espacio disponible y ubicación de actividad comercial.

Arbyd en conjunto con la Junta comunal correspondiente deberán implementar las guías de uso de espacio público para garantizar su adecuado uso para albergar la extensión de la actividad comercial correspondiente de forma armónica, ordenada y que garantice una experiencia estética que aporte belleza a la ciudad.

Condicionantes:

- I. Seguridad del peatón/comensal
- II. Reducción de efecto isla de calor
- III. Permitir la sana integración del uso del espacio público
- IV. Característica de la superficie
- V. Estado de escorrentias pluviales y riesgo de inundación
- VI. Cercanía a plazas, parques, plazas de estacionamientos

Visión

Medidas temporales que tienen el potencial de ser permanentes, permitiendo poder alcanzar la anhelada reactivación económica y nuestro aporte a la ciudad para transformarla, embellecerla y hacerla más vital. **“Nuestra ciudad como destino”** es la premisa que debemos abordar todos juntos en donde nuestra asociación estará dispuesta a construirla junto a todos.



Credit: Sistema FAEG/Senar



Goiânia, Brazil



Credit: Jain Weraphong

Kalaw, Myanmar

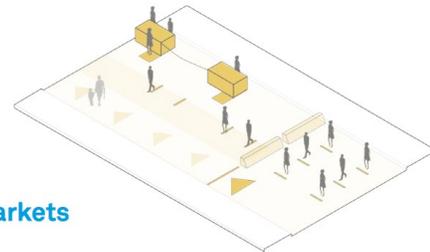
Seguridad del peatón/comensal

Primer paso es establecer como es la característica del tránsito vehicular y como este puede ser impactado para garantizar la seguridad en el espacio público. Esto se puede conseguir disminuyendo la velocidad del vehículo a 30 mph como máximo a través de las siguientes practicas:

- I. Reducir el ancho del carril a 3.00 m
- II. Colocar maceteros con árboles a la orilla de la vía
- III. Colocar bolardos a la orilla de la vía
- IV. Pintar con patrones de múltiples colores el pavimento indicando la entrada al “Espacio público extendido”
- V. Permitir estacionar de forma paralela los vehículos para que se forme una barrera entre el flujo vehicular y el área de comensales
- VI. En casos excepcionales desviar el flujo vehicular para que la actividad comercial se pueda extender hacia el area de la rodadura.
- VII. Incorporación de “Calles completas”: vehicular+bicicleta+peatonal.
- VIII. Incorporación de “Calles compartidas”



Slow / Shared Streets



Markets



Credit: @0to5ChildDevp

Udaipur, India



Credit: @BLineTransport

Brookline, MA, USA

Reducción de efecto isla de calor

Para que la experiencia atraiga a los consumidores, esta tiene que ser agradable y bella. Por ello un elemento importante es bajar la carga térmica que el pavimento almacena al recibir sol todo el día. Esto se logra creando sombras en forma aislada o en conjunto a través de:

- I. Árboles los cuales pueden ser incorporados en áreas donde no existen con maceteros
- II. Sombrillas que formen parte de la mesa del comensal
- III. Estructuras temporales fijadas al pavimento que cubran el área del comensal
- IV. Pérgolas flexibles que permitan el crecimiento de enredaderas
- V. Otro tipo de soluciones temporales



Permitir la sana integración del uso del espacio público

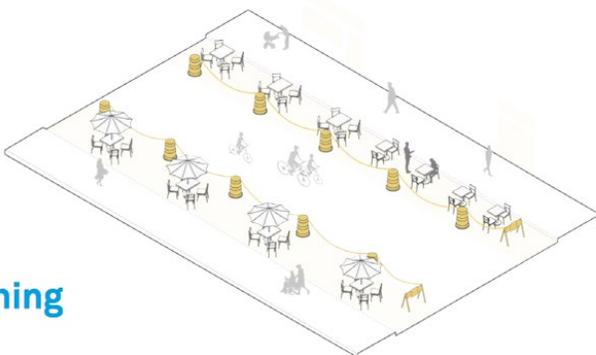
Uno de los principales aspectos es garantizar el uso ordenado del espacio público para garantizar armonizar los diferentes usos que tiene y así aportar a la vitalidad de la ciudad:

- I. Ocio: contemplación
- II. Utilitario: transporte
- III. Social: interacción

Para ello se debe:

- I. Establecer la carga de cada comercio sobre el espacio público en función de la capacidad establecida pre-pandemia para así mantener el uso proporcional a ella y la misma nunca deberá exceder el 50% de la carga faltante en ambientes cerrados. *(pendiente definir el mínimo lo cual funciona mejor que establecer máximos)*

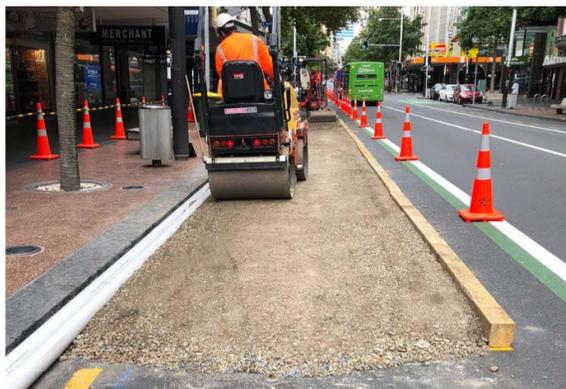
Dining



II. Definir la capacidad de carga del espacio público de acuerdo a sus condicionantes habiendo gestionado lo necesario para poder ampliarla a su capacidad máxima.

Característica de la superficie

De acuerdo al ancho y estado de la superficie se deberá definir el tipo de mobiliario a usar y la forma en que esta se deberá instalar. Así como las posibilidades de utilizar “parklets” (utilización de área de estacionamiento paralelo para colocar área de comercio) como alternativa al uso de acera.



Auckland, New Zealand

Credit: Auckland Transport



Milan, Italy

Credit: @demoscope

Estado de escorrentias pluviales y riesgo de inundación

Es una realidad que nuestro espacio público (suburbano o urbano) posee una pobre capacidad para el desalojo de las lluvias. Por ello, esta condicionante debe ser determinante para que en sectores donde la actividad comercial pueda verse en alto riesgo, el Municipio correspondiente tome acciones que flexibilicen y faciliten el uso de áreas seguras en las cercanías de la actividad comercial.

Cercanía a plazas, parques, plazas de estacionamientos

Con el fin de poder crear oportunidades para todos, aquella actividad comercial que no tenga la oportunidad de extender capacidad en las inmediaciones por las condicionantes antes expuestas,

se le debe permitir poder instalarlas en aquella plaza, parque o plaza de estacionamiento que se encuentre dentro de la estructura del barrio.

ANEXO ESPECIAL 2 - NORMA INTERNACIONAL WELL APLICADA A LA INDUSTRIA GASTRONOMICA, BARES, DISCOTECAS Y AFINES

Las acciones a tomar han sido discutidas y certificadas por el Ingeniero Arturo Sáenz, PPM, Well quien goza de una amplia trayectoria en la administración de proyectos inmobiliarios varios. A continuación sus recomendaciones producto de recientes conversaciones y discusiones con los agremiados de ARBYD y ACAP:

Limpieza y proceso de higiene:

Lavado de manos: Usar contenedores sellados sin fragancia y con capacidad de cambiar cartuchos también sellados

El método de secado que sea con papel toalla. Los “air dryers” que no tiene filtros HEPA convierten el baño en una “pistola” de gérmenes y por ende el baño en el primer lugar de contagio.

Listar el inventario de zonas de contacto. Importante hacer el listado, por ejemplo: el cliente toca cerradura de puertas, sillas, otras perillas. Sabiendo el inventario, la limpieza es más efectiva. De igual forma sirve para crear el argumento de menus con QRX etc. Igual con las zonas de contacto para los colaboradores: perillas de cerveza, cerradura de cocina, etc.

Listar el inventario de contacto persona a persona

Programación de limpieza: con programa impreso, responsables, frecuencia, desinfectantes aprobados y entrenamiento del personal

Protocolo de movilización del personal del restaurante. Aplicable a restaurantes grandes. Por ejemplo: el corredor para ir a la cocina será siempre el mismo sitio (como los aviones en el aeropuerto)

Programa de planes de emergencia

Análisis de riesgo de las instalaciones: identificación de activos, grupos vulnerables, identificar los peligros, identificar prioridades en los riesgos

Tipos de emergencias: médico-contagiosas, fuego, tecnológicas, sociales (robos, peleas)

Inventario de equipo: botiquines, material de emergencia, equipo especiales

Definición de roles en una emergencia

Entrenamiento, drills, CPR, atención a clientes difíciles

Plan de comunicación ante una emergencia, visible para el staff y los clientes: 911, clínicas, policías

Designación de un área exclusiva para emergencia (sin obstrucciones etc)

Recursos para el servicio de salud

Tener a colaboradores que tengan la confianza y la flexibilidad de pedir días de enfermedad. Esto reduce que los empleados vayan a trabajar con pequeños síntomas

Tener buena cobertura médica para los colaboradores en el amplio espectro de la salud: seguro médico y atención psicológica

Plan de vacunación, para el COVID e Influenza

Promover los espacios sin cigarrillos. No sólo restricción, sino promoción del no consumo de cigarrillos

Monitoreo de calidad del agua y aire

Ventilación

1. Tener el conocimiento de la rata máxima de aire exterior que los equipos pueden proveer
2. Tener conocimiento de las opciones de modificación para aumentar esta rata
3. Tener el conocimiento si los equipos pueden trabajar sin aire “recirculado”.
4. Tener el conocimiento si las opciones de modificación aumentan el consumo de energía, tienen la capacidad de mantener la temperatura o alteran el proceso de mantenimiento

Purificación de aire

1. Listar un inventario de las opciones de filtros, equipos de rayos ultravioletas que se puedan colocar en ductos, unidades independientes, “fan coils” o purificadores de aire portátiles
2. Tener un informe de un profesional que diga cuales son los filtros con mayor eficiencia que los aire acondicionados pueden tener
3. De igual manera, cuál es la recomendación de los sistemas de rayos ultravioletas
4. Tener muy claro el plan de mantenimiento de los aires, filtros y dispositivos de purificación

Monitores de calidad de aire y agua: Tener un plan de monitoreo de los contaminantes más importantes para medirlos periódicamente (no más de un año).