Guía Protocolo Servicio Seguro

Asociación de Establecimientos de Comida Casual y ServicioRápido

República Dominicana

Por la seguridad de nuestros clientes y colaboradores

Adecor
Asociación de establecimientos de comida casual y de servicio rápido. INC.

Estamos preparados...

La seguridad de nuestros clientes & empleados es nuestro compromiso

Este documento es una guía para la reapertura del área de restaurantes. Está diseñada para proporcionar un resumen básico de las prácticas recomendadas que pueden usarse para minimizar los riesgos de contagio y exposición al virus COVID-19, enfocándonos en 4 aspectos fundamentales:

- Limpieza y desinfección
- Seguridad de los empleados
- Seguridad de la materia prima
- Distanciamiento social

Estas medidas deben ser combinadas con las políticas individuales de cada restaurante, en el entendido que cada negocio posee necesidades específicas.

Contenido

- Aspectos fundamentales 4
- Guía de limpieza & desinfección 5
- Higiene de los colaboradores y áreas de trabajo 6
- Medidas específicas para el salón 7
- Medidas específicas para la cocina 8
- Medidas específicas de recepción de mercancías 10
- Medidas específicas para Delivery & Takeout 11

Aspectos Fundamentales

Nuestra meta es entregar una buena experiencia gastronómica y segura para nuestros clientes, proporcionándoles la certeza de que nuestro equipo está preparado y entrenado, a la vez de que las instalaciones se encuentran limpias e higiénicas.

¿Se puede transmitir el coronavirus a través de los alimentos, incluidos los alimentos refrigerados o congelados? Según el CDC*, "generalmente se cree que los coronavirus se transmiten de persona a persona a través de gotitas respiratorias. Actualmente no hay evidencia para apoyar la transmisión de COVID-19 asociado con alimentos. " Igualmente la OMS (Organización Mundial de la Salud) ha afirmado que no hay indicios de que el virus se transmita por la comida.

Debemos administrar nuestros restaurantes e instalaciones de la misma manera en que lo haríamos en contra de la gripe (influenza). Lo mejor que puede considerar es la manera en que usted maneja las superficies de alto contacto (mesas, condimentos, menús, baño, etc.) y asegurarse que posean buenos procedimientos estándar de operación para limpiar y sanitizar.

*CDC: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de los EE.UU

Guía de limpieza y desinfección

Las partículas de coronavirus que se encuentran sobre superficies y objetos mueren de forma natural al cabo de horas o días. Las temperaturas cálidas y la exposición a la luz solar reducirá el tiempo de supervivencia del virus sobre superficies y objetos.

La limpieza normal de rutina con agua y jabón elimina gérmenes y suciedad de las superficies. Reduce el riesgo de propagar la infección por COVID-19.

Los desinfectantes matan los gérmenes de las superficies. Al matar los gérmenes de una superficie luego de limpiarla, disminuye aun más el riesgo de propagar infecciones.

Higiene del personal

Mantener una comunicación abierta y proactiva con nuestros colaborares

•El uso de mascarillas es obligatorio para todo el personal y el uso de guantes opcional según las funciones a desarrollar.

•Una persona asignada le tomará control de temperatura a la llegada; la persona que presente fiebre será directamente reportada al centro de salud.

•El trabajador debe comunicar a la empresa si ha estado en contacto con alguna persona infectada por el virus.

•Todo el personal deberá lavarse las manos por lo menos 20 segundos, después de ir al baño, antes de comer, y después de toparse la nariz, toser o estornudar.

•El personal no podrá agruparse a conversar, siempre deben mantener al menos 1 metro de distancia.

•Evitar tocarse los ojos, nariz y boca.

•Se recomienda no utilizar el móvil y en el caso de utilizarlo se debe proceder a una nueva higiene de manos.

•Limitar la cantidad de empleados permitidos simultáneamente en las salas de descanso.

Guía de limpieza y desinfección

Medidas específicas para el salón

•Cumplir con el distanciamiento de 1,5 metros entre mesas y limitar los comensales hasta 10 personas máximo.

•Realizar la limpieza y desinfección de las mesas y sillas antes de la apertura del restaurante y entre servicios.

•Preparar las mesas justo antes de la reserva o montar la mesa delante del cliente.

•Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla. Protegerlos hasta su uso.

•Desinfectar los pisos de los salones dos veces al día o cuantas veces sea necesario.

•Instalar dispensadores/sistemas de geles desinfectantes en las mesas para los clientes.

•Menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico (cartas digitales, cartas desechables).

•Cambio de la mantelería completa entre todos los servicios y posterior limpieza y desinfección de mesa y sillas.

•Fomentar el uso de servilletas de papel.

•Utilizar papel para la limpieza de superficies.

Experiencia de servicio

Agradecer a nuestros clientes por la oportunidad

•En el momento de recepción, se explicarán al cliente las medidas preventivas excepcionales para transmitir seguridad.

•Se recomienda el uso de cámaras termales o termómetros digitales para medir la temperartura de los clientes.

•Ofrecer gel antibacterial en las las mesas para los clientes.

•Minimizar el número de camareros que interactúan con el cliente.

•Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los clientes.

•Mantener la limpieza y desinfección constante en el área de los baños.

•Desinfecte frecuentemente las superficies que los empleados o clientes tocan, como las manijas de las puertas, las asas del equipo, el mostrador donde se paga.

Guía de limpieza y desinfección

Medidas especificas para la cocina

•Se recomienda lavarse las manos con agua templada y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos.

•Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.

•Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies que tocan los alimentos, como los platos, utensilios, superficies donde se preparan alimentos y el equipo para las bebidas después de usar.

•Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas.

•No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa.

•Utilizar papel para la limpieza de superficies.

•Alimentos crudos: Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo. Emplear desinfectantes de uso alimentario.

•Alimentos cocinados: Aplicar condiciones que garanticen la pasteurización.

•Seguir los 4 pasos clave para la seguridad de alimentos: Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar.

Medidas de recepción de mercancías

Guia de limpieza & desinfección

La recepción de la mercancía debe ser lo más rápida posible manteniendo la distancia social recomendada.

Designar una área específica para la recepción de mercancías y evitar la circulación de suplidores dentro del área del restaurante.

Todo debe desinfectarse, según la especificaciones de cada producto.

Embotellados: fumigar con solución clorada para su desinfección. Dejar aplicar el producto por al menos 5 minutos y enjuagar con un paño desechable o papel toalla.

Vegetales: Desinfectar todos los vegetales por medio de triple lavado, y almacenar secos en el cuarto frio o nevera.

Proteínas frescas (empacados al vacío): asegurarse de que ninguna funda este rota, desinfectar y enjuagar con un paño de un solo uso o papel toalla, almacenar lo mas rápido posible a 5°C o menos.

Productos frescos (no empacados al vacío): descartar el empaque original y almacenar en un recipiente seguro.

Productos congelados en general: eliminar la caja de origen lo mas pronto posible, almacenar a -18°C de inmediato.

Medidas específicas para Delivery & Takeout

•Asegúrese de que las envolturas y los envases que se usen para transportar alimentos prevengan la contaminación de los alimentos.

•Limpiar y desinfectar regularmente las neveras y bolsas térmicas que se usan para entregar comidas.

•Implementar sello de seguridad en el empaque de los alimentos para llevar y reforzar el empacado de los alimentos a transportar, para garantizar el consumidor pueda verificar que al recibirlo no haya sido abierto durante el trayecto.

•Exigir a las empresas de servicio a domicilio, agregadores o deliverys, el cumplimiento de todas las medidas de higiene y seguridad exigidas a cada establecimiento, para transporte de alimentos.

•Al entregar alimentos a los clientes, ya sea en una ventanilla o en la puerta, o en otra área del exterior del restaurante, evite, lo más posible, el contacto cercano con otras personas.

•Fomentar el pago electrónico o con tarjeta de crédito o débito, para disminuir el contacto con billetes en efectivo.

Fuentes de información

-Ministerio de Salud Pública / República Dominicana.

-Business Continuity Planning Basics: 10 Steps to Take NowCOVID-19.

-ServSafe Accreditation & Compliance team and State Restaurant Associations (Updated 4/16/20).

-The Restaurant Law Center and law firm partners (Updated 4/22/20).

-Basque Culinary Center y Euro-Toques.

-Reopening Guidance - National Restaurant Association USA.

-Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de los EE.UU.

- OMS (Organización Mundial de la Salud).

Estamos preparados

para darte un Servicio Seguro

Adecor

Asociación de establecimientos de
comida casual y de servicio rápido. INC.