

# MARCO GENERAL: PROTOCOLO PARA EL REINICIO DE ACTIVIDADES

## PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO:

### Trabajo Seguro en Servicio del comedor de personal y sala de descanso

#### Personal comprendido a notificar:

- Peón de Comedor
- Jefe de Gastronomía y Encargados
- Jefe de juego y Supervisor de sala
- Jefe y Auxiliar de seguridad
- Todo el personal operativo y de administración

V°B° Comité Ejecutivo Covid-19 en fecha 27/08/20

Implementación: Agosto 2020

Versión: 1.0



Pág. 1 de 5

Confeccionó: P.L  
Asesor: Asesores  
Higiene y Seguridad  
Aprobó: Comité

Observaciones

## OBJETIVO

Detallar los lineamientos en los procedimientos adecuados para un trabajo seguro en el área de descanso y comedor del personal.

## VIGENCIA

A partir de su aprobación por parte del comité, hasta el control efectivo del Virus COVID – 19 en la jurisdicción correspondiente a la sala o hasta que lo determinen las autoridades competentes.

## COMEDOR

La asignación de los descansos de los empleados, se realizará de forma organizada sin superar la capacidad máxima permitida, la cual quedará sujeta a las superficies de cada sala.

El lay-out del comedor será dispuesto de forma tal que mesas y sillas queden separadas unas de otras con el fin de mantener el distanciamiento social, debiendo el personal sentarse de espaldas unos con otros.

La distribución del mobiliario deberá ser respetada en todo momento, quedando prohibida la modificación del mismo, es decir, no podrán correrse mesas ni sillas de la ubicación dispuesta.

El refrigerio principal deberá consumirse en forma íntegra y no se podrán guardar restos de viandas para consumos posteriores.

Todo el personal deberá higienizarse las manos con agua y jabón antes de dirigirse al comedor del personal.

En primer lugar deberán sanitizar las manos con alcohol en gel, a continuación registrarán el ingreso y cada uno dejará el ticket en el pinche del mostrador. Luego se dirigirá a la barra a solicitar el menú, los aderezos individuales, calentar la vianda y retirarla. Al finalizar el circuito deberá nuevamente sanitizar sus manos con alcohol en gel.

El servicio se realizará de a un empleado por vez, debiendo esperar que la barra se desocupe para solicitar el menú.

Todo el personal deberá respetar sin excepción el circuito de circulación, manteniendo el distanciamiento social obligatorio en todo momento.

V°B° Comité Ejecutivo Covid-19 en fecha 27/08/20

Implementación: Agosto 2020

Versión: 1.0



Pág. 2 de 5

Confeccionó: P.L  
Asesor: Asesores  
Higiene y Seguridad  
Aprobó: Comité

Observaciones

Cada mesa contará con un kit con alcohol al 70% y papel, y cada empleado deberá higienizar su mesa antes y después de su uso. Una vez finalizado su descanso todos los empleados deberán desechar los residuos y dejar las bandejas con la vajilla en los lugares habituales.

No está permitido compartir elementos personales (cubiertos, mates, vasos, etc).

En caso de ingresar al sector del comedor con algún elemento personal (bolsos, equipo de mate, tupper con alimentos, etc.,) el empleado deberá desinfectarlos con alcohol al 70%, debiendo rociar el material con el pulverizador que se encontrará en el acceso del sector.

### PEON DE COCINA/SERVICIO

El peón de cocina deberá utilizar en todo momento los EPP específicos establecidos como medida preventiva (tapaboca, máscara facial y guantes descartables) y deberá mantener la distancia obligatoria. Los EPP específicos son un complemento de los EPP tradicionales, que fueron entregados y son de uso obligatorio por el personal.

El empleado deberá sanitizar todas las superficies (mesadas, muebles, osos, etc.), utensilios (tuppers, pinzas, aderezos, etc) y equipos (microondas, tostadores, heladeras, maquina de café, dispenser, etc) con un paño humedecido con alcohol al 70% previo y al finalizar el turno. A su vez cada una hora deberá reforzar la desinfección de las superficies de contacto de la línea de servicio (barra, tostador, microondas, cafetera).

Entre cada servicio de viandas el empleado deberá desinfectar la mesada con un paño con alcohol al 70%.

Los platos, cubiertos y bandejas deberán ser lavados y sanitizados con alcohol al 70% luego de su uso.

### LIMPIEZA PERIÓDICA DE SUPERFICIES

Se deberán limpiar las mesas con alcohol al 70% y el piso con preparación de hipoclorito de sodio, cada 30 minutos en horarios de mayor afluencia y cada una hora en el resto de los horarios. La limpieza de las mesas estará a cargo del peón de cocina, el cual luego de finalizar esta rutina, deberá lavar sus manos con abundante agua y jabón y cambiar sus guantes para continuar con el servicio.

La rutina de desinfección de los pisos estará a cargo del personal de limpieza.

V°B° Comité Ejecutivo Covid-19 en fecha 27/08/20

Implementación: Agosto 2020

Versión: 1.0



Pág. 3 de 5

Confeccionó: P.L  
Asesor: Asesores  
Higiene y Seguridad  
Aprobó: Comité

Observaciones

### REPOSICION DE VIANDAS Y MERCADERIA

Cada vez que sea necesaria la reposición de viandas o mercedaria, se deberá desinfectar el carro y los canastos utilizados para transportar las mismas antes de hacer el retiro en el sector de producción y/o depósito y luego de la descarga en el comedor. Deberá tener especial atención a la organización del trabajo y contar con la mercadería y elementos necesarios, para evitar el ingreso y egreso al sector del comedor.

### RESIDUOS

Cada vez que sea necesario el cambio de bolsas de residuos, el Peón de cocina deberá dar aviso al sector de limpieza para que efectúe el retiro de los mismos.

El personal de limpieza deberá ingresar con sus EPP (tapaboca, máscara facial y guantes) específicos, hacer el cambio de bolsa y sanitizar las superficies de contacto con alcohol al 70%.

### RESGUARDO DE ALIMENTOS

En el caso que los empleados traigan sus propias viandas, deberán hacerlo en un envase hermético dentro de una bolsa cerrada, la cual será sanitizada con alcohol al 70% por el peón de cocina previo a su guardado. Las viandas no podrán permanecer más de 24hs dentro de las heladeras. Pasado éste tiempo, se desecharán automáticamente.

No se podrán guardar restos de viandas para consumos posteriores. Una vez retirados los tupperes o menús de las heladeras no se podrán guardar nuevamente.

### ESPACIOS COMUNES DE DESCANO

En los espacios destinados al descanso de personal se deberá permanecer con el EPP obligatorio (tapaboca) y respetar las delimitaciones marcadas en dichos espacios, para mantener en todo momento el distanciamiento social obligatorio.

Finalizado el tiempo de descanso y antes de retomar sus tareas todos los empleados deberán higienizarse las manos con agua y jabón.

V°B° Comité Ejecutivo Covid-19 en fecha 27/08/20

Implementación: Agosto 2020

Versión: 1.0



Pág. 4 de 5

Confeccionó: P.L  
Asesor: Asesores  
Higiene y Seguridad  
Aprobó: Comité

Observaciones

Las tareas mencionadas son enumerativas y/o ejemplificativas. En caso de que una tarea no esté contemplada, los procedimientos deberán ser consultados con un jefe o superior inmediato y validado con el Project Leader, quien realizará las consultas que correspondan al comité y/o asesores.

**RECOMENDACIONES GENERALES:**

Debemos ser muy cuidadosos con la higiene, el distanciamiento social y usar siempre los elementos de protección personal que entregará la empresa al momento del reinicio de operaciones.



V°B° Comité Ejecutivo Covid-19 en fecha 27/08/20

Implementación: Agosto 2020

Pág. 5 de 5

Confeccionó: P.L  
Asesor: Asesores  
Higiene y Seguridad  
Aprobó: Comité

Observaciones

Versión: 1.0

