

Protocolo de seguridad y prevención contra el COVID19

NOTA: El presente protocolo incluye medidas habituales de acuerdo con el Distintivo H y la norma vigente que ya se aplicaban antes de la presente situación de contingencia. Ante las circunstancias actuales, se han complementado y reforzado para la prevención específica contra el COVID 19.

Medidas generales:

- El aire de K'puchinos está limpio de COVID-19

De acuerdo a la OMS y a la NBACC (National Biodefense Analysis and Countermeasures Center), los correctos niveles de humedad y la ventilación suficiente en recintos cerrados evitan la propagación del SARS-Cov-2. K'puchinos **cuenta con un sistema de ventilación y humectación adecuado para garantizar de un 40 a 60% de humedad de relativa y un intercambio de aire fresco de hasta 10 veces por hora;** para así cubrir esta condición que recomiendan ambas instituciones.

Para más información puede escanear los siguientes códigos QR:



- Siempre que el clima lo permita, mantendremos las puertas abiertas para favorecer la ventilación natural de áreas comunes.

- Trabajamos limitando el aforo según lo permitido por las autoridades en cada fase de la desescalada.
- El aforo está organizado de tal manera que se respete el régimen de separación social, con una distancia no menor a 1.5 metros, según marcan las instituciones sanitarias internacionales para COVID19.
- Se limitará el número de personas a un máximo de 6 por mesa.
- A la entrada del restaurante encontrarás un tapete sanitizante. Te recomendamos su uso.
- Contamos con dispensadores de gel antibacterial en varios puntos del restaurante.
- Hemos implementado el menú digital a través de código QR que podrá escanear con su teléfono o tablet. Contamos también con ejemplares físicos que puedes solicitar. Estos serán desinfectados antes y después de su uso.
- Hemos eliminado el uso de mantelería de tela.

Recepción del cliente y secuencia del servicio:

- Le agradecemos mantener en todo momento la sana distancia.
- A la entrada del restaurante le recibirá la hostess o el capitán.
- Para poder brindar mayor seguridad durante el servicio le pediremos de favor sanitizar su calzado a la entrada.
- Como medida sanitaria, la persona que le reciba le solicitará tomarle la temperatura y le ofrecerá gel antibacterial.
- El mesero se presentará en su mesa con las manos desinfectadas.
- La mesa se montará delante del cliente, con la finalidad de minimizar el tiempo de exposición del menaje. Hemos eliminado las decoraciones y elementos que no son indispensables.
- El mesero le presentará los cubiertos desinfectados para que usted los tome directamente.

- Todos los condimentos, salsas y extras solicitados por el comensal, serán servidos al momento y en porciones individuales.

Ingreso de comandas:

- Antes de tener contacto con pantallas táctiles, comandas manuales y anotadores, el personal hará uso de gel antibacterial.

Estaciones de servicio:

- Serán desinfectadas por lo menos cada dos horas durante el servicio. Al final del servicio se lavarán y desinfectarán nuevamente.

Servicio de comida:

- Siempre se manipulan los cubiertos, vajilla y utensilios con las manos limpias, por el mango y conforme a la norma.

Escamoteo:

- Siempre se manipulará el plaqué, platos y copas por la parte que no estuvo en contacto con la boca del comensal.
- Inmediatamente después el mesero que lo manipuló deberá lavarse y desinfectarse las manos.

Procedimiento de pago:

- Se desinfectarán con cloro o toallas desinfectantes después de cada uso las terminales bancarias, además de que es muy importante “lavarse las manos apropiadamente luego de tener contacto con el dinero”.

Despedida:

- Evitaremos tener contacto físico con el cliente, siempre mantendremos la sana distancia.

Limpieza de mesa:

- Nos aseguraremos de hacer la desinfección de menú, mesas, sillas, manteletas, saleros. Se deberá resguardar todo para evitar que esté expuesto a la intemperie.

Para todo el personal:

- Llevamos un registro del lavado de manos conforme a la norma, cada 30 minutos.
- Se tomará la temperatura del personal al ingreso a las áreas de trabajo.
- El personal deberá seguir los requerimientos de aseo personal y cambio de uniforme conforme a la norma.
- Evitar el uso de teléfonos celulares dentro de las instalaciones, en caso de ser necesario, deberá de ser desinfectado.

Áreas comunes:

- Siempre se realizará limpieza y desinfección de pasamanos, apagadores, contactos, manijas de puerta, mesas de centro, oficinas, sanitarios, pisos, paredes, áreas en general. Se realiza un check list de limpieza diario para todas las áreas y se lleva un registro.
- En ningún momento los contenedores de basura y desechos se encontrarán a su máxima capacidad ni sobrepasarán el tamaño del contenedor. Se realizará una supervisión periódica de los mismos y se vaciarán las veces que sean necesarias.
- Se realiza la limpieza y desinfección de sanitarios, de forma periódica por el personal de limpieza.
- Contamos con check list para la sanitización de cada área, (manijas de WC, así como las llaves de agua, contar siempre con jabón gel desinfectante y toallas desechables).

Manejo y recepción de alimentos:

- Los proveedores ingresarán por la puerta especial para ellos donde contarán con un dispensador de gel para ponerse antes de tocar el timbre y abrir la puerta.
- En la entrada del lado de cocina contarán con un tapete sanitizante de calzado. Les agradecemos hagan uso del mismo.

- Deberán siempre acudir con cubrebocas, guantes y si es posible caretas.
- En todo momento el colaborador y proveedor deberán de mantener una distancia de 1.5 metros. Y evitar el saludo de mano.
- Contamos con cajas exclusivas por área para recepción de productos. Éstas se sanitizan antes y después de colocado el producto.
- La recepción de alimentos provenientes de proveedor o personal externo son desinfectados en su totalidad, los alimentos empacados son desinfectados en su exterior con sustancias certificada por la Secretaría de Salud o autoridad competente.
- En caso de alimentos no empacados como fruta, verduras son lavadas y desinfectadas con yodo.
- El área de recepción es sanitizada cuando el proveedor se retira.
- Siempre contaremos con el equipo necesario en el área de recepción (sanitizante, toallas de papel y tapete con solución sanitizante).
- La persona que reciba los alimentos deberá lavarse las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos antes y después de recibir dichos alimentos.
- No se permitirá el acceso al establecimiento con diablitos o carritos externos.

Cocina:

- Para el manejo de los alimentos el personal de cocina además de la cofia, utiliza careta especial, guantes de látex para el manejo y manipulación de alimentos. En el área de cocina caliente se contará con guantes especiales.
- Los ductos de ventilación y campanas de la cocina, se incluyen en los procesos de sanitización general preapertura y posteriormente

de manera periódica, como ya lo marca el calendario de mantenimiento.

- Como es habitual, se realiza la limpieza y sanitización de la cocina antes de realizar cualquier actividad y al término de la misma.
- Contamos con un check list diario en el cual se incluye la limpieza de todas las áreas (campanas, paredes, extractores). Siempre se realiza con sustancias permitidas en cantidades adecuadas para el contacto con alimentos y así evitar intoxicaciones.

Barras de bar:

- La barra del bar no podrá ser utilizada como zona de espera.
- Se permite su uso siempre y cuando se respete el régimen de distanciamiento social de 1.5 metros.
- El área de la barra se desinfectada regularmente, cada 30 minutos.

Sistema de pago:

- Limitamos el contacto entre empleados y clientes, fomentando métodos de pago electrónicos.
- Desinfectamos dispositivos digitales, plumas, porta cuentas y TPVS después de cada uso.