

## MEDIDAS ADICIONALES PARA RESTAURANTES Y BARES.

El Ministerio de Trabajo y Previsión Social, en conjunto con la Cámara de Comercio e Industria de El Salvador, han promulgado el *“Protocolo de Seguridad Sanitaria para la atención Presencial de los Usuarios en Restaurantes y bares, a través del cual se establece los lineamientos y protocolos de higiene, prevención y contención del COVID – 19 y que tendrá efectos al momento de realizar la atención a consumidores adentro del establecimiento, la cual se encuentra autorizada a partir de la Fase II del plan de reapertura económica y que iniciará el día siete de julio del año dos mil veinte.*

Este protocolo es complementario con el *“Protocolo Integral de Prevención de Riesgos Biológicos en los Lugares de Trabajo”,* emitido por el Ministerio de Trabajo y los *“Requisitos de Bioseguridad para la Prestación del servicio de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos Similares”* emitidos por el Organismo Salvadoreño de Normalización, por lo que todos deben ser debidamente acatados.

El protocolo emitido establece las medidas siguientes que deben ser adoptadas el Sector restaurantes y bares:

- Se debe permitir únicamente acceso a grupos de personas de acuerdo con tamaño de las instalaciones, de tal manera que se permita el distanciamiento social y evitar concentración de personas.
- Obligación de aplicar alcohol gel a todas las personas que ingresen y salgan del establecimiento. No se debe instalar aplicadores; sino que se debe aplicar directamente por personal de dicho negocio a los usuarios, para garantizar que el 100% de ellos haga efectiva la medida.
- Se debe contar con personal que tenga conocimiento en primeros auxilios o médico, de enfermería o técnicos relacionados a la salud, para la toma de temperatura de todo el personal y visitantes, previo ingreso a través de un termómetro de proximidad. Si alguna persona presenta temperatura de 37.5°C no se debe permitir acceso y debe llamarse al 132 para reportar caso.
- Se debe utilizar platos, vasos y cubiertos descartables para atender a comensales. En caso se solicite una nueva bebida o refil, se debe proporcionar un vaso nuevo.

- Prohibir ingreso al área de cocina de personas ajenas a la operación del establecimiento. Personal autorizado para ingresar al área de cocina debe lavarse y desinfectar sus manos.
- Se debe colocar un dispensador de alcohol gel en todos los accesos a la cocina.
- El espacio mínimo para mobiliario de atención de comensales debe de ser de dos metros de distancia entre cada mesa.
- Se debe desinfectar mobiliario utilizado por comensales una vez se retiren del establecimiento.
- Se debe desinfectar de manera permanente mesas, charolas, menús, servilleteros, saleros, porta cuentas, terminales bancarias posterior a su uso.
- Comercio debe promover el uso de pagos electrónicos.
- Establecimiento debe contar con la ventilación adecuada en todos los espacios.
- El personal del establecimiento debe lavar y desinfectar sus manos cada 20 minutos.
- Si el establecimiento posee motocicletas o vehículos propios para entregas a domicilio, se debe desinfectar el compartimento utilizado después de cada entrega.
- Obligación de proporcionar mascarillas y guantes a todo el personal, los cuales deben de ser utilizado conforme a calidad y especificaciones del fabricante.
- Se debe desinfectar constantemente 3 veces al día estaciones de trabajo asignadas para personal administrativo, cajas registradoras, comandas de órdenes, teléfonos, manecillas, barandales y lugares de fácil contacto.
- Colocar dispensadores de alcohol gel en la entrada de acceso del personal, entrada de baños y estaciones de trabajo.
- Distribuir horarios para toma de alimentos para evitar aglomeraciones entre empleados, respetando las pausas ya establecidas. Esta disposición debe aplicarse para entrada y salida de empleados.
- Lockers para empleados deberán de ser desinfectados antes del ingreso del personal y a la salida de estos.
- Se debe desinfectar aparatos de aire acondicionado o chillers, una vez por semana.
- Higienizar máquinas dispensadoras de bebidas, al inicio y finalización de cada jornada.
- Restringir visitas a proveedores externos que no sean necesarios para operación del día a día.
- Para proveedores regulares, estos deberán utilizar guantes desechables y mascarilla y deben ser sometidos a control de temperatura.

- Eliminar uso de marcadores biométricos por huella digital, como mecánicos de control de horarios de entrada y salida o firmas de asistencia o listas de asistencia generales que permitan el contacto de todos los empleados con la misma hoja o lapicero. Se debe buscar mecanismos alternos para llevar control de asistencia de los trabajadores, debido a que es una obligación de parte del patrono, y su incumplimiento puede llegar a ser motivo de sanción.
- Debe promoverse compras en línea y entrada domiciliar.
- Fomentar la modalidad de teletrabajo para el personal que aplique.
- Colocar alfombras desinfectantes en todas las entradas para limpieza de suelas de zapatos.
- Establecer un lugar con depósito adecuado y rotulado para desechar mascarillas y guantes.
- Puestos de trabajo deben estar separados entre sí, a una distancia de dos metros. Si esta medida no es posible aplicarla por el espacio físico de cada una de las áreas, se deberá instalar barreras protectoras que dividan cada uno de los puestos de trabajo.
- Empleados que se estén movilizando del trabajo hacia sus casas y viceversa es obligatorio que usen mascarilla y guantes, adicional tendrán que pasar por un chequeo de salud antes de ingresar a su lugar de trabajo.
- Todo el personal deberá usar guantes de polipropileno descartables, los cuales deben ser desechados cada vez que entren y salgan de las instalaciones y deben ser cambiados por lo menos dos veces al día.

Debido a que las medidas aquí enunciadas, son los requisitos mínimos que debe adoptar el sector restaurante, cada uno debe implementar medidas adicionales de prevención y contención adicionales conforme a las actividades que desarrolla. Las medidas mínimas y adicionales deben de ser incorporadas en el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.