

Protocolo Eventos con no más de 350 asistentes. Provincia de Entre Ríos.

- 1- Interior del establecimiento con un máximo del 50% de la capacidad total habilitada.** (con ventilación natural suficiente con el fin de renovación de aire)

1 – 1 Implementación de zonas de bioseguridad

- 1- Zona de control de Acceso al evento.-**
- 2- Zona de Ingreso al Salón**
- 3- Zona exterior o área descubierta habilitada para uso**
- 4- Zona de sanitarios**
- 5- Personal**
- 6- Zona de recepción de mercadería**
- 7- Zona de Servicio y elaboración de alimentos**
- 8- Zona de abastecimiento de bebidas (Barras de tragos)**
- 9- Servicio de Mesa**

1 – 1 – 1 Zona de control de acceso al evento

- Punto de control del acceso se deberá **formar fila respetando 2 m de distancia** entre personas o grupo de burbuja familiar y se **asigna una persona de control de acceso para poder controlarlo.**
- Se dará **prioridad de ingreso** a embarazadas, personas con discapacidad y adultos mayores.

1 – 1 – 1 - a) Control de acceso de las personas Invitadas.-

Se observaran y mantendrán los siguientes criterios:

- Se controla la temperatura corporal que sea menor que 37,5°C, previendo medidas de higiene del termómetro y se aplicara alcohol en gel en manos a cada persona.

. **Se coloca Alfombra Sanitizante en cada lugar de Ingreso.-**

. **Se tratara de evitar la salida de los concurrentes al exterior, en caso de hacerlo, se repetirá el procedimiento.-**

- Si alguien del personal o invitado presentase síntomas, deberá: abstenerse de concurrir, e informar a la brevedad.

• Se lleva un **registro con datos de los Integrantes de cada burbuja familiar y/o Natural, que figurara en la Nota de Responsabilidad de Protocolo**, firmado por el Responsable de la Burbuja.-para asegurar que no tienen síntomas y que se responsabilizan de cumplir con los protocolos vigentes en el establecimiento, brindando además nombre completo, DNI, domicilio, número de teléfono y fecha del evento.-

. Se lleva un registro con todos los datos del Personal que trabaja

Sólo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social, tapabocas.

1 – 1 – 1 - b) Exhibición de cartelera informativa en el Establecimiento

Se indicarán de manera visibles las zonas de higiene (alcohol en gel), como así también se colocarán carteles que indican la obligación de contar con **tapabocas, mascarilla o barbijo**, pudiendo sólo quitarse **al encontrarse en la mesa de la burbuja en que se encuentra anotada**, debiendo estar colocado para hacer uso de los espacios comunes (sanitarios e ingresos)

El Protocolo estará a disposición de quien lo requiera, en la zona de Administración, la cual está perfectamente identificada con cartelera.-

En caso de detección de un caso sospechoso, que manifieste síntomas de COVID-19 (tos seca, fiebre, insuficiencia respiratoria, disgeusia o anosmia). La persona será provista de elementos adecuados de protección personal y aislada en un sitio bien ventilado donde no tenga contacto con otros concurrentes dispuesto exclusivamente para estas situaciones, hasta comunicarse con las autoridades locales de salud pertinentes. Debiendo realizar la denuncia epidemiológica al **0800 777 8476**, y se procede a la limpieza de las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes.

1 – 1 – 1 c) Medidas sanitarias y seguridad general

- 1) Se **adoptan y mantienen todos los mecanismos para que se respete la distancia mínima de 2 m** entre personas.
- 2) Las mesas cuentan con manteles lavables, desinfectando permanentemente el mismo, los encargados de atención en mesas, ante cada cambio de plato.
- 3) Habrá en el establecimiento **señalización de circulación**.
- 4) Se garantizan y asegura la **limpieza con agua y lavandina** de todas las superficies y espacios de circulación de manera **constante**.
- 5) Se colocan **carteles informativos sobre higiene de manos y uso obligatorio del tapabocas** en lugares visibles y en los sanitarios.
- 6) Los **participantes no manipularán ningún producto o elemento perteneciente al local**. Por ejemplo, saleros y pimenteros.
- 7) Están a disposición en todo momento **dispensadores de alcohol en gel** en las distintas zonas del establecimiento, baños, a la entrada, salida del establecimiento.-.
- 8) Finalizado el evento se **ventila adecuadamente de forma natural y desinfectara con amonio cuaternario todas las áreas cerradas (Salón en general y Cocina)**

1 – 2 Zona de Ingreso al salón

- **Permanencia de hasta un 50%** de la **capacidad total del establecimiento**, manteniendo **estrictamente una distancia mínima de 2 m entre comensales de mesas contiguas (entre respaldos de sillas más próximas)**, con control de dicha distancia por parte del personal.
- Mantener distancias de 2 m entre personas en las disposiciones en **zigzag en caso de organizar mesa exclusiva de egresados**.
- Se debe utilizar el barbijo en caso de circulación o tránsito por los espacios comunes (sector barra y sanitarios).
- En el ingreso al establecimiento, se colocarán 2 alfombras sanitizantes. la primera será colocada del lado de afuera de la puerta de acceso al establecimiento y quien vaya a ingresar deberá realizar la limpieza del calzado en él, una segunda estará dentro del local y, nuevamente, se deberá realizar la limpieza del calzado. Las mismas se mantendrán desinfectadas siempre tanto para el ingreso como para el egreso.

- Al mismo tiempo que se realiza la tarea anterior, se **proveerá de alcohol en gel o en aerosol al 70%**. Deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos. Esta tarea corresponderá ser realizada tanto al ingreso como al egreso del establecimiento.
- Los participantes evitarán tocar las puerta, manijas o picaportes del ingreso, por lo que se dispondrá personal encargado para esa tarea.
- Se **orientará y dirigirá al cliente** hacia la zona de atención y servicios que le correspondiere.
- La **atención** a los participantes será a través de **un mismo empleado para cada burbuja** y utilizando siempre **un mismo espacio**. El personal que atiende las mesas deberá ser diferenciado del designado a la limpieza.
- Se emplearán **manteles de plástico para facilitar la limpieza**; se evitará emplear manteles y servilletas de tela. De no ser lo anterior posible, se emplearán individuales de plástico o descartables con el mismo fin y servilletas/toallas de papel descartables.

Observaciones previas:

1) Se recomienda **hasta un máximo de siete (7) personas por burbuja familiar o grupo natural por mesa**.

2) El momento de esparcimiento u ocio se desarrollara por sectores bien demarcados para cada burbuja familiar o grupo familiar separados de las demás y respetando el distanciamiento obligatorio. Considerando que este momento puede potencialmente aumentar el riesgo de contacto, se recomienda que antes de empezar se invite a las personas perteneciente a grupos de riesgo a retirarse del evento.

1 – 3 Zona exterior o área descubierta habilitada para uso

En el mismo se ubicarán sectores identificados para cada mesa o burbuja familiar, destinada al esparcimiento al aire libre.

1 – 4 Zona Sanitarios:

La concurrencia a las **zonas de aseos o baños será siempre individual**.

Se controlara el tiempo de los mismos para poder garantizar un uso equitativo y fluido, además el personal de limpieza verificara el uso del alcohol en gel, al ingreso y egreso.-

Se colocarán **alfombras sanitarias y/o trapos con lavandina** en la puerta de los baños, los cuales serán cambiados frecuentemente, acorde al uso de los mismos.-

Se tendrán elementos de limpieza exclusivos de cada sanitario.

Cada sanitario deberá contar con **toallas de papel descartables**, jabón líquido y alcohol en gel. Estos elementos no podrán faltar en ningún momento; el personal de limpieza deberá realizar una **inspección visual**, constatará su presencia y, en caso de faltante, realizará su **reposición** inmediata.-

Con la frecuencia razonable al uso, el personal designado hará una **limpieza profunda** con un rociador de alcohol al 70% de todas las superficies que podrían haber sido manipuladas, esto incluye picaportes, canillas, pisos, paredes cerca de la piletta de lavado de manos.

Se colocará **carteleria** en todos los sanitarios sobre el correcto lavado de manos.

Se debe considerar la capacidad de los sanitarios para calcular el número de asistentes al evento, independientemente de las dimensiones del salón.

1 – 5 Personal

1 – 5 – a) Personal de Mozos:

Uso obligatorio de guantes de nitrilo o látex

Uso obligatorio de barbijo o cubre boca social

Los Mozos tendrán un Ingreso distinto al de los invitados, respetando el mismo Protocolo del Punto 1- 1 – 1 a)

1 – 5 – b) Personal de Barra

Uso obligatorio de guantes de nitrilo o látex

Uso obligatorio de barbijo o cubre boca social

El Personal de Barra tendrá un Ingreso distinto al de los invitados, respetando el mismo Protocolo del Punto 1- 1 – 1 a)

1 - 5 - c) Personal de Cocina

• Uso obligatorio del Barbijo social de tela, tapabocas, mascarilla. Durante toda la jornada laboral. Opcional: Se puede incorporar el uso de una pantalla de protección facial plástica. De uso individual. (No recomendables por las temperaturas de los hornos).

• Uso obligatorio de Guantes (látex, nitrilo o vinilo). De uso individual y debido recambio seguido de los mismos.

. La vestimenta será de algodón, uso de calzado especial, que sea fácilmente lavable al igual que la ropa utilizada.

El personal tendrá **sus propias viandas y su propia bebida**; para no compartir y se deberán tomar todos los recaudos higiénicos del caso.

• Cada uno de los integrantes del equipo de trabajo deberá disponer de sus propios materiales de trabajo. Se deberán higienizar dichos materiales con **frecuencia**.

El Personal de Cocina tendrá un Ingreso distinto al de los invitados, respetando el mismo Protocolo del Punto 1- 1 – 1 a)

1 – 6 Zona Recepción de Mercaderías

La Recepción de Mercadería se realiza con personal de Cocina o de barra.-

Cuando el producto se encuentra embalado, en cajas o envasado se desinfecta previa a su ubicación en lugar preestablecido e higienizado.

1 – 7 - Zona servicio y elaboración de alimentos

- Se dispondrá Alcohol en gel y/o en aerosol, antes, durante y después de finalizada las tareas.
- Personal encargado de aplicar alcohol y agua, soluciones desinfectantes aconsejadas, lavandina en la zona.
- Cada Trabajador, cambia la mascarilla y los guantes cada tres (3) hs.
- Trapos de piso con desinfectante o lavandina en distintos ingresos.
- Se prohíbe el uso de joyas o bijou en la zona de las manos como pulseras, relojes, anillos. Se deberá llevar el cabello recogido, usando cofia para el mismo.
- El material de protección desechable individual se ubicará en los contenedores ubicados en el sector de residuos que está en el exterior de la cocina, en bolsas desinfectadas.

- Se prohíbe el uso del mate.-.
- Se prohíbe el uso de equipos electrónicos como celulares durante el horario laboral, salvo llamadas de emergencia. En caso de que el personal lo utilice, deberá desinfectarse inmediatamente, correctamente, periódicamente y siempre las manos luego de su uso.
- Se reduce al mínimo posible la cantidad de personal trabajando en el sector de cocina, teniendo cada persona una tarea asignada y separada, distribuyendo horarios para las mismas.
- Se emplearán **elementos de cocina** correctamente **higienizados y desinfectados** con las soluciones de detergente y soluciones de lavandina correspondientes.
- Los alimentos se realizarán bajo estricto cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y de sus POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento). Se les adjuntarán las medidas presentes en este protocolo.
- Los platos previos a la colocación del alimento, para llevar posteriormente a la mesa estarán en perfecto estado de desinfección.
- El personal de cocina no estará en contacto con otros sectores.
- Se realiza un **sistema de turnos rotativos** del personal, bajo estricto control de los protocolos y el mantenimiento de la distancia de 2 m.

1 – 8 Zona de barras

Se ubicara en el exterior del Salón según Punto 1 – 2 del presente.-

Uso de vasos y elementos descartables

Debe mantenerse limpio y desinfectado el área de trabajo

Una barra para 4 o 5 Burbujas Familiares, ubicándola cerca de las misma (acorde punto

1 – 2 Zona Exterior)

Para su atención, se deberá formar fila, respetando el distanciamiento de 2 metros entre personas.-

Teniendo a disposición alcohol en gel para su utilización.-

1 – 9 Servicio de Mesas

- Se individualizarán los elementos (vasos y copas) y los cubiertos en perfecto estado de desinfección individualizados en bolsitas de plásticos.
- Se emplearán **manteles de plástico para facilitar la limpieza y servilletas descartables.**

Protocolo Fiestas de Egresados Provincia de Entre Ríos

2 - Al aire libre en el Parque del lugar a un 50% de la capacidad habilitada.

2 – 1 Implementación de zonas de bioseguridad

1 Zona de control de Acceso al evento.-

2 Zona exterior área descubierta habilitada para desarrollo evento

3 Zona de sanitarios

4 Personal

5 Zona de recepción de mercadería

6 Zona de Servicio y elaboración de alimentos

7 Zona de abastecimiento de bebidas (Barras de tragos)

8 Servicio de Mesa

2 – 1 – 1 Zona de control de acceso al evento

- Punto de control del acceso se deberá **formar fila respetando 2 m de distancia** entre personas o grupo de burbuja familiar y se **asigna una persona de control de acceso para poder controlarlo.**

- Se dará **prioridad de ingreso** a embarazadas, personas con discapacidad y adultos mayores.

2 – 1 – 1 - a) Control de acceso de las personas Invitadas.-

Se observaran y mantendrán los siguientes criterios:

- Se controla la temperatura corporal que sea menor que 37,5°C, previendo medidas de higiene del termómetro y se aplicara alcohol en gel en manos a cada persona.

- . **Se coloca Alfombra Sanitizante en cada lugar de Ingreso.-**

- . **Se tratara de evitar la salida de los concurrentes al exterior, en caso de hacerlo, se repetirá el procedimiento.-**

- Si alguien del personal o invitado presentase síntomas, deberá: abstenerse de concurrir, e informar a la brevedad.

- Se lleva un **registro con datos de los Integrantes de cada burbuja familiar y/o Natural, que figurara en la Nota de Responsabilidad de Protocolo**, firmado por el Responsable de la Burbuja.-para asegurar que no tienen síntomas y que se responsabilizan de cumplir con los protocolos vigentes en el establecimiento, brindando además nombre completo, DNI, domicilio, número de teléfono y fecha del evento.-

- . Se lleva un registro con todos los datos del Personal que trabaja

Sólo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social, tapabocas.

2 – 1 – 1 - b) Exhibición de cartelera informativa en el Establecimiento

Se indicarán de manera visibles las zonas de higiene (alcohol en gel), como así también se colocarán carteles que indican la obligación de contar con **tapabocas, mascarilla o**

barbijo, pudiendo sólo quitarse **al encontrarse en la mesa de la burbuja en que se encuentra anotada**, debiendo estar colocado para hacer uso de los espacios comunes (sanitarios e ingresos)

El Protocolo estará a disposición de quien lo requiera, en la zona de Administración, la cual está perfectamente identificada con cartelería.

En caso de detección de un caso sospechoso, que manifieste síntomas de COVID-19 (tos seca, fiebre, insuficiencia respiratoria, disgeusia o anosmia). La persona será aislada en una Carpa implementada especialmente, en el Parque del Establecimiento donde no tenga contacto con otros concurrentes, hasta comunicarse con las autoridades locales de salud pertinentes. Debiendo realizar la denuncia epidemiológica al **0800 777 8476**, y se procede a la limpieza de las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes.

2 – 1 – 1 c) Medidas sanitarias y seguridad general

Se **adoptarán y mantendrán todos los mecanismos para que se respete la distancia mínima de 2 m** entre personas.

Se recomienda que las mesas cuenten con manteles lavables, desinfectando permanentemente el mismo, los encargados de atención en mesas.

Habrà en el establecimiento **señalización de circulación**.

Se garantizarán y asegurará la **limpieza con agua y lavandina** de todas las superficies y espacios de circulación de manera **constante**.

Se colocarán **carteles informativos sobre higiene de manos y uso obligatorio del tapabocas** en lugares visibles y en los sanitarios.

Los **participantes no manipularán ningún producto o elemento perteneciente al local**. Por ejemplo, saleros y pimenteros.

Estarán a disposición en todo momento **dispensadores de alcohol en gel** en las distintas zonas del establecimiento, baños, a la entrada, salida del establecimiento.-.

Finalizado el evento se **ventila adecuadamente de forma natural y desinfectara (por ejemplo, con amonio cuaternario o semejante) todas las áreas cerradas (Salón en general y Cocina)**

2 – 2 Zona exterior área descubierta habilitada para desarrollo evento

Se acondicionará el parquetizado con características similares al estipulado para salones.

- **Permanencia de hasta un 50% de la capacidad total del establecimiento, manteniendo estrictamente una distancia mínima de 2 m entre comensales de mesas contiguas (entre respaldos de sillas más próximas), con control de dicha distancia por parte del personal.**
- **Mantener distancias de 2 m entre personas en las disposiciones en zigzag en caso de organizar mesa exclusiva de egresados.**
- Se debe utilizar el barbijo en caso de circulación o tránsito por los espacios comunes (sector barra y sanitarios).

Se **orientará y dirigirá al cliente** hacia la zona de atención y servicios que le correspondiere.

La **atención** a los participantes será a través de **un mismo empleado por cada burbuja** y utilizando siempre **un mismo espacio**. El personal que atiende las mesas deberá ser diferenciado del designado a la limpieza.

Se emplearán **manteles de plástico para facilitar la limpieza**; se desea evitar emplear manteles y servilletas de tela. De no ser lo anterior posible, se emplearán individuales de plástico o descartables con el mismo fin y servilletas/toallas de papel descartables.

Observaciones previas:

1) Se recomienda **hasta un máximo de Ocho (8) personas por burbuja familiar o grupo natural por mesa**.

2 – 3 Zona Sanitarios:

La concurrencia a las **zonas de aseos o baños será siempre individual**

Se controlara el tiempo de los mismos para poder garantizar un uso equitativo y fluido, además el personal de limpieza verificara el uso del alcohol en gel, al ingreso.-

Se colocarán **alfombras sanitarias y/o trapos con lavandina** en la puerta de los baños, los cuales serán cambiados frecuentemente, acorde al uso de los mismos.-

Se tendrán elementos de limpieza exclusivos de cada sanitario.

Cada sanitario deberá contar con **toallas de papel descartables**, jabón líquido y alcohol en gel. Estos elementos no podrán faltar en ningún momento; el personal de limpieza deberá realizar una **inspección visual**, constatará su presencia y, en caso de faltante, realizará su **reposición** inmediata.-

Con la frecuencia razonable al uso, el personal designado hará una **limpieza profunda** con un rociador de alcohol al 70% de todas las superficies que podrían haber sido manipuladas, esto incluye picaportes, canillas, pisos, paredes cerca de la piletta de lavado de manos.

Se colocará **cartelería** en todos los sanitarios sobre el correcto lavado de manos.

2 – 4 Personal

2 – 4 – a) Personal de Mozos:

Uso obligatorio de guantes de nitrilo o látex

Uso obligatorio de barbijo o cubre boca social

Los Mozos tendrán un Ingreso distinto al de los invitados, respetando el mismo Protocolo del Punto 2 - 1 – 1 a)

2 – 4 – b) Personal de Barra

Uso obligatorio de guantes de nitrilo o látex

Uso obligatorio de barbijo o cubre boca social

El Personal de Barra tendrá un Ingreso distinto al de los invitados, respetando el mismo Protocolo del Punto 2 - 1 – 1 a)

2 - 4 - c) Personal de Cocina

Uso obligatorio del Barbijo social de tela, tapabocas, mascarilla. Durante toda la jornada laboral. Opcional: Se puede incorporar el uso de una pantalla de protección facial plástica. De uso individual. (No recomendables por las temperaturas de los hornos)

Uso obligatorio de Guantes (látex, nitrilo o vinilo). De uso individual y debido recambio seguido de los mismos.

La vestimenta será de algodón, uso de calzado especial, que sea fácilmente lavable al igual que la ropa utilizada.

El personal tendrá **sus propias viandas y su propia bebida**; para no compartir y se deberán tomar todos los recaudos higiénicos del caso.

Cada uno de los integrantes del equipo de trabajo deberá disponer de sus propios materiales de trabajo. Se deberán higienizar dichos materiales con **frecuencia**.

El Personal de Cocina tendrá un Ingreso distinto al de los invitados, respetando el mismo Protocolo del Punto 2 - 1 - 1 a)

2 – 5 Zona Recepción de Mercaderías

La Recepción de Mercadería se realiza con personal de Cocina o de barra.-

Cuando el producto se encuentra embalado, en cajas o envasado se desinfecta previa a su ubicación en lugar preestablecido e higienizado.

2 – 6 - Zona servicio y elaboración de alimentos

- Se dispondrá Alcohol en gel y/o en aerosol, antes, durante y después de finalizada las tareas.
- Personal encargado de aplicar alcohol y agua, soluciones desinfectantes aconsejadas, lavandina en la zona.
- Cada Trabajador, cambia la mascarilla y los guantes cada tres (3) hs.
- Trapos de piso en distintos ingresos.
- Se prohíbe el uso de joyas o bijou en la zona de las manos como pulseras, relojes, anillos. Se deberá llevar el cabello recogido, usando cofia para el mismo.
- El material de protección desechable individual se ubicará en los contenedores ubicados en el sector de residuos que está en el exterior de la cocina, en bolsas desinfectadas.
- Se prohíbe el uso del mate.-.
- Se prohíbe el uso de equipos electrónicos como celulares durante el horario laboral, salvo llamadas de emergencia. En caso de que el personal lo utilice, deberá desinfectarse correctamente, periódicamente y siempre luego de su uso.
- Las tareas se desarrollan sobre superficies metálicas (acero inoxidable) lisas, de fácil lavado.
- Las zonas estarán bien diferenciadas en la elaboración de los alimentos, etc.
- Se reduce al mínimo posible la cantidad de personal trabajando en el sector de cocina, teniendo cada persona una tarea asignada y separada, distribuyendo horarios para las mismas.
- Se emplearán **elementos de cocina** correctamente **higienizados y desinfectados** con las soluciones de detergente y soluciones de lavandina correspondientes.
- Los alimentos se realizarán bajo estricto cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y de sus POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento). Se les adjuntarán las medidas presentes en este protocolo.
- El personal de cocina no estará en contacto con otros sectores.
- Se realiza un **sistema de turnos rotativos** del personal, bajo estricto control de los protocolos y el mantenimiento de la distancia de 2 m.

2 – 7 Zona de barras

Se ubicara en el exterior del Salón según Punto 1 – 2 del presente.-

Uso de vasos y elementos descartables

Debe mantenerse limpio y desinfectado el área de trabajo

Una barra para 4 o 5 Burbujas Familiares, ubicándola cerca de las misma (acorde punto **1 – 2 Zona Exterior**)

Para su atención, se deberá formar fila, respetando el distanciamiento de 2 metros entre personas.-

Deberá tener alcohol en gel para su utilización.-

2 – 8 Servicio de Mesas

Se individualizaran los elementos (vasos y copas) y los cubiertos en perfecto estado de desinfección se colocaran en bolsitas de plásticos.-

• Se emplearán **manteles de plástico para facilitar la limpieza y servilletas descartables.-**

Observaciones previas:

1) Se permite **hasta un máximo de 8 (ocho) personas por burbuja familiar o grupo natural por mesa.**