CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

PROTOCOLO COVID 19

PARA EL TRABAJO SEGURO DEL SECTOR DE NEGOCIOS MÓVILES.

El presente Protocolo constituye una guía técnica para orientar las actividades que se realizan en los negocios móviles a nivel nacional en este contexto de Pandemia por COVID19.

Tanto para asegurar y garantizar condiciones de seguridad a los clientes, como así también, al personal inserto en la actividad. Se debe entonces asegurar condiciones que se basen en el conocimiento de los indicadores de caso sospechoso por COVID19.

- En la protección personal.
- En el distanciamiento físico y en la infraestructura.
- Equipamiento acorde a la actividad.

La reapertura de los negocios móviles entonces se realizará en el marco del estricto cumplimiento de las normas que implemente el Gobierno de la Nación a través de la autoridad de cada región, tendientes a:

- Mantener las medidas de higiene
- El control de acceso de los trabajadores
- Cuidar la salud pública (en especial el cuidado de los clientes).

Se entiende por negocio móvil NO gastronómico a todo módulo sobre ruedas que en su interior esté adaptado para expender bienes y servicios adaptados para tal fin. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado por motor.

Entenderemos por Negocio Móvil gastronómico a todo módulo sobre ruedas que en su interior esté adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos y bebidas.

El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado por motor.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

1. Condiciones previas de apertura:

El Personal:

Antes de la apertura de las actividades laborales se deberá otorgar licencias especiales a los empleados comprendidos en los grupos de Riesgo:

- Mayores de 60 años, personas con factores de riesgo.
- Embarazadas.
- Personal con síntomas compatibles con COVID-19.

Conforme lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional en la Resolución N° 207/2020 en su artículo 1° dictada por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social asimismo, todo el personal deberá contar con el permiso único de circulación y/o el que se exigieren en cada región.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

El Negocio Móvil:

El Negocio móvil, antes de la apertura, deberá realizar una limpieza y desinfección exhaustiva.
Deberá contar con cartelería informativa para dar a conocer los nuevos hábitos de trabajo. Todo los afiches los podrán descargar desde el portal del ministerio de salud de la Nación:
http://www.msal.gob.ar/index.php/component/ryc_contenidos/?filter_soporte=24
opciones de búsqueda, corona virus, afiches descargar
(no los adjuntamos directamente en el protocolo
ya que pueden ir modificándose).

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

Se utilizarán barbijos , máscaras y alcohol en gel.

En cada negocio móvil:

- Se dispondrá de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70% en cada negocio móvil.
- Se desinfectarán objetos y superficies en contacto como alimentos, barras, cartelería, elementos decorativos, y todos los elementos que puedan tener contacto con la gente.
- No se podrán exhibir productos sobre el mostrador que no estén debidamente embalados.
- No debe haber elementos decorativos sobre los mostradores de despacho.
- Se deberá mantener el negocio móvil ventilado.
- Se utilizará únicamente recipientes cerrados para los residuos, tanto dentro como fuera del negocio móvil.

- Se separarán los lugares de espera para clientes en la fila.
- Dejando dos metros de distancia y demarcando la posición con una línea de 30 centímetros de largo. (La fila no deberá interferir con el paso peatonal ni con paradas de transporte público).
- Si no se cumpliera con el distanciamiento de 1,50 metros dentro del negocio Móvil entre el personal de cocina y el sector de caja, esta última deberá estar fuera del negocio móvil.
- Se recomienda contar con una barrera sanitaria para evitar la exposición directa del personal con el cliente.
- La propuesta (menú, catalogo, etc.) deberá ser exhibida en tamaño grande, sin acceso al contacto con el cliente.
- En caso de ser posible, se sugiere utilizar un medio digital de toma de pedidos.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

En caso de Negocio Móvil Gastronómico, también se deberá:

Rotular con fecha de elaboración a todas las materias primas, productos pre-elaborados y elaborados y tratarse de acuerdo a su conservación (refrigeración o no), como así su trazabilidad deberá ser comprobable. Aquellas que puedan ser acopiadas, deberán hacerlo con distanciamiento del suelo de al menos 15 cm .

Identificar los productos congelados y no perecederos a ser utilizados.

Constatar las condiciones de los equipos de conservación y de uso para la preparación de los alimentos.

Lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 80 °C.

Cumplir con las normas de seguridad (matafuegos, libretas sanitas etc.)

2.-La apertura del Negocio Móvil

El personal:

Deberá controlarse su temperatura al ingreso y alertar a las autoridades en caso de los siguientes síntomas:

- **Secreción nasal**
- **Tos seca**
- **Malestar general, como cansancio y dolor muscular**
- **Dolor de cabeza**
- **Fiebre de 37,5° o más**
- **Dificultad para respirar**
- **Dificultad en el habla**
- **U otros que recomiende el Ministerio de Salud de la Nación.-**

- Deberán usar el uniforme correspondiente al lugar de trabajo
- No podrán retirarse de su lugar de trabajo con el uniforme que desempeñaron su labor.(cocinero, cajero, etc.)
- Se sugiere el uso de felpudos sanetizantes a la entrada del negocio móvil.
- La persona que este en la caja no deberá manipular alimentos
- Se deberá reducir al mínimo la cantidad de personas dentro del negocio móvil para resguardar una distancia de al menos 1,5 metros entre compañeros.

- No se podrá utilizar celulares mientras se desarrolle la tarea asignada.
- Si por extrema necesidad es usado, se deberá proceder automáticamente a higienizar las manos y el teléfono con solución alcohólica al 70% cada vez que se finalice una tarea, se fomentará el lavado de manos con agua y jabón o el uso de alcohol en gel.

- El cambio de barbijos o tapa bocas-nariz se realizará cada cuatro horas como máximo.
- Se deberá evitar tocarse los ojos, la nariz, la boca y el barbijo. En caso de necesitar lentes, éstos deberán estar fijados con las agarraderas para anteojos.
- Los Elementos de Protección Personal (EPP) deberán colocarse antes de iniciar cualquier actividad probable de causar exposición y ser retirados únicamente después de estar fuera de la zona de exposición.

- Se debe evitar que los EPP sean una fuente de contaminación.
- Se deben facilitar los medios de movilidad individual para acceder al lugar de trabajo caminando, en bicicleta, o a través de algún otro medio de transporte evitando que sea utilizado el servicio de transporte público.
- En caso de contar con repartidor para delivery, se le destinará una zona exclusiva para depositar los pedidos separada de los clientes.
- Los mismos se preparan y se embalan de manera que el repartidor no pueda tener acceso a su interior.
- Evitar el ingreso de repartidores a las zonas de manipulación de alimentos, si no es estrictamente necesario.

La elaboración de alimentos:

Se reforzarán las medidas de higiene en el manejo de alimentos, tales como:

- No tocar alimentos listos para comer sin el previo lavado de manos; y seguir los cuatro pasos para la inocuidad de estos productos: limpiar, separar, cocinar y enfriar.
- Los alimentos deberán ser seguros e inocuos, asegurando la cocción de los mismos por encima de los 70°C, manteniendo la cadena de frío adecuada, conservando a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimientos, evitar contaminaciones cruzadas y seguir toda otra norma contenida en el Código Alimentario Argentino que rige la manipulación y elaboración de alimentos.

- Mientras se elaboran los alimentos y se gestionan los pedidos de los clientes, el lavado de manos del personal deberá ser constante. El uso de alcohol en gel es un complemento a la higiene, pero no sustituye el lavado de manos.
- Los pedidos por mostrador serán entregados en envoltorios sin contacto entre las manos del cliente y las del expendedor.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

Los clientes:

El cliente deberá respetar en todo momento el protocolo sanitario establecido:

- Se les pedirá el permiso de circulación, en caso de que las autoridades así lo dispongan.
- En caso de toser o estornudar, deberá hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo para evitar propagación de fluidos.
- El cliente deberá respetar en todo momento la señalización que se implemente a los fines de preservar la salud de todos los asistentes.
- Tendrá la obligación de utilizar el tapa bocas-nariz.

3.-Negocios Móviles en eventos

El ingreso:

- Se recomienda verificar la temperatura de toda persona que ingrese al evento a través de métodos que no impliquen posibles transmisiones (ej. se aconseja contar con termómetros de distancia para la determinación de la temperatura corporal). Y en caso detectados con temperatura corporal mayor a 37.5 °C, llamar inmediatamente a la autoridad sanitaria local.
- Separar el área de ingreso y salida del evento.
- En caso de ser un espacio cerrado, mantener en lo posible siempre las puertas abiertas para favorecer la ventilación natural de espacios comunes.
- Se deberá respetar el distanciamiento social entre personas de 2 metros.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

En los accesos de ingreso al evento se deberá contar:

- Con alfombras sanitizantes o alternativas similares los cuales harán uso de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5%.
- Se repondrá el líquido desinfectante de los tapetes sanitizantes con la frecuencia requerida para garantizar la constante permanencia y efectividad del sistema de desinfección de calzados.
- Podrá colocarse un paño limpio y seco para eliminar el exceso del líquido de las suelas de zapato.
- Los clientes deberán tener a disposición dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70% en la zona delimitada de ingreso del evento, así como en cada negocio móvil.

- Una vez alcanzada la capacidad máxima de personas que pueden estar dentro del evento, establecida por la autoridad competente, los clientes deberán esperar para su ingreso en la zona de acceso respetando el distanciamiento social. A medida que se vayan retirando, ingresarán nuevos.

- Se deberá fomentar la solicitud de turnos con números para la entrega de pedidos a fin de evitar la permanencia de personas durante la espera.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

Los clientes :

- El cliente deberá respetar en todo momento el protocolo sanitario si decide ingresar al evento.
- El Cliente deberá respetar en todo momento la señalización que el evento implemente a los fines de preservar la salud de todos los asistentes.
- Toda persona que circule dentro del lugar tendrá la obligación de utilizar el tapa bocas.
- Únicamente podrá retirarse el tapa bocas al momento de consumir.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

El ambiente para el evento :

- La distancia mínima entre cada negocio móvil será de 5 metros.
- Todas sus ubicaciones serán en calle para evitar ocupar lugar en las veredas. Estas últimas se reservan exclusivamente para que los peatones puedan mantener la distancia.
- La instalación y funcionamiento de cada evento se realizará mediante cortes de tránsito y desvíos en caso de ser necesario.
- En caso de que además del take away, se permitan mesas para el consumo de clientes, las mismas serán dispuestas resguardando una distancia de 2 metros, para que el respaldo de cada silla entre mesa y mesa quede a 1 metro de distancia.

- La cantidad máxima de comensales por mesa será de 4 personas, siempre que ellas pertenezcan a un grupo familiar, de otra manera la mesa no se podrá compartir por mas de 2 personas.
- Se realizarán desinfecciones de sillas y mesas de manera permanente por personal exclusivo para dicha función.
- No se habilitarán espacios de juegos para niños
- Se recomienda la instalación de una barrera física de separación (vidrio, acrílico, plástico, etc.) entre el personal de cobro y el cliente.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

Sanitarios:

Atención especial merecerá el área de sanitarios, debe incrementar:

- La sanitización en manijas
- Grifos
- Dispensadores.
- Los sanitarios contarán con lavabos en condiciones adecuadas de operación (funcionales y que cuenten con agua y jabón).
- Deberán estar equipados con dispensadores de toallas de papel desechables, prohibiéndose el uso de toallas de material textil.
- Se deberá favorecer la ventilación natural.

Nota final: En caso de conflicto entre lo establecido en el presente protocolo y la normativa local, primará esta última.

CAMARA ARGENTINA DE NEGOCIOS MOVILES

@camargnegociosmoviles

CANeM - Camara Argentina de Negocios Moviles

contactocanem@gmail.com

+54 11 3173 3786