
PROTOCOLO AREA DE TURISMO EN BODEGA

PREVENCION CONTAGIO VIRUS CODIV-19

1. Objetivo

Definir los lineamientos para las acciones de prevención a fin de disminuir las probabilidades de transmisión del virus CODIV-19 durante las actividades de degustación dentro de la Bodega

2. Alcance

El protocolo es aplicable a todos los empleados de LA EMPRESA y personal de terceros que tengan un rol directo o indirecto, en las actividades de degustación dentro de la empresa.

3. Responsabilidades

Es responsabilidad de todos los involucrados conocer y aplicar el protocolo.

4. Introducción

Se crea este protocolo con el objetivo de enumerar las acciones de prevención y comportamiento de los empleados directos o de terceros que cumplan algún rol en las actividades de degustación. Este protocolo es mandatorio y cualquier modificación debe ser inmediatamente consultada con el área de Seguridad e Higiene quien, en forma conjunta con el médico de la empresa, serán los que analicen y modifiquen de ser necesario el protocolo.

5. Desarrollo

a. Recibimiento de las Visitas.

- Las visitas ingresarán por el portón de acceso principal y deberán anunciarse con el personal de seguridad, quien los invitara a pasar a la zona de espera, frente a la recepción de la Bodega. Además, tomará los datos de cantidad de personas y procedencia.
- El guardia de Seguridad hará entrega a cada visitante al momento de anunciarse, de un flyer explicativo con información del CODIV-19 y las recomendaciones para disminuir la exposición al virus. (los flyer estarán en idioma inglés, portugués y español).
- Junto con la entrega del flyer se solicitará al visitante aplique en sus manos y previo traslado a la zona de espera, alcohol en gel.

b. Inicio del Tour en Bodega.

- Al completarse el grupo de visitantes, un guía turístico les dará la bienvenida y realizará una breve explicación sobre la importancia de haber leído la información del flyer y de comunicar al guía si algún visitante identifica que tiene alguna sintomatología relacionada con el virus.
-

- En caso de que el guía de Turismo sea quien detecte a una persona o varias con algún síntoma, o que el visitante sea el que lo informe, inmediatamente debe comunicarse al Jefe de Turismo y Hospitalidad.
- El Jefe de Turismo y Hospitalidad debe intervenir en forma inmediata y conversar con el visitante y verificar esta situación. En caso de corroborarlo orientar al particular sobre las medidas preventivas que se están tomando en el establecimiento para continuar con la visita; las cuales incluyen colocación de barbijo y aislación del resto del grupo para realizar la visita en forma aislada de todo el contingente.
- Si el visitante y su/s acompañantes no tuvieran voluntad de seguir con las indicaciones, se los invitara a Re coordinar la visita.

c. Área de Degustación.

- Al ingresar a la zona de degustación se invitará nuevamente al visitante a higienizar sus manos con agua y jabón o en su defecto aplicándose alcohol en gel.
- Se les informará a los visitantes, al momento de iniciar la degustación, que por su seguridad todo el mobiliario y las copas se encuentra debidamente desinfectadas.
- Al finalizar la actividad y habiéndose retirado los visitantes, el área de limpieza de Turismo o en su defecto a quien asigne, debe repasar el mobiliario que estuvo en contacto con el visitante, con un paño empapado en lavandina o desinfectante multiuso y utilizando guantes descartables.
- El personal de limpieza debe desinfectar los baños al finalizar cada visita, modificando la frecuencia habitual.
- Luego de finalizada estas actividades deben continuar con el lavado de las copas y las escupideras: el lavado se realizará utilizando guantes descartables, se realizará mediante esponja y detergente. El fajinado de las copas se hará con alcohol líquido.
- Al finalizar el lavado y fajinado se descartan los guantes en un contenedor de basura con tapa. Al final de la jornada debe cerrarse la bolsa de basura y depositarla en un contenedor industrial destinado para el tipo de residuo.
- Finalizada la tarea de limpieza, inmediatamente cada empleado de la bodega o tercero debe lavarse las manos con jabón sanitizante, aunque no hubiera participado de la limpieza.
- Se dejará aplicadores de alcohol en gel a la salida de los baños y en la zona de la barra para utilización de los visitantes y personal de bodega.

Todo el personal de la empresa y tercero debe evitar el contacto físico con los visitantes. Es importante que, si por la dinámica de la actividad se diera el contacto con algún visitante, desinfectarse inmediatamente y no llevarse las manos a la boca, nariz u ojos.

Es mandatorio seguir estas instrucciones para asegurar la integridad física propia y de nuestros colegas.
