Mejores prácticas para las Vinícolas

Ante la contingencia del COVID-19

En atención a la contingencia sanitaria ante el Coronavirus COVID-19, la Secretaría de Turismo presenta las siguientes recomendaciones a las vinícolas de Guanajuato, esta recomendaciones fueron tomadas de un documento realizado por el área de Recursos Humanos de la cámara empresarial Bodegas de Argentina A.C.

PROTOCOLO GENERAL DE LAS VINÍCOLAS PARA LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DEL COVID-19

Las medidas que se señalan a continuación tienen como objetivo implementar cuidados generales preventivos para el personal que labora en las vinícolas durante la contingencia del COVID-19, y establecer las acciones que coadyuben a que el personal, los equipos, utensilios y mobiliarios se encuentren limpios y desinfectados antes, durante y después de las actividades desarrolladas en los diferentes ambientes de trabajo.

Empecemos aclarando, ¿Qué es el COVID-19, también conocido como Coronavirus?

Es una amplia familia de virus que se encuentran tanto en animales como en humanos, produciendo una enfermedad infectocontagiosa aguda y grave denominada COVID-19.

¿Cuál es el alcance de este instructivo?

El instructivo es aplicable a todos los empleados de la vinícola y personal de terceros que realicen tareas de limpieza y desinfección en los diferentes ambientes de trabajo, y es responsabilidad de todos los involucrados conocerlo y aplicarlo.

Las acciones obligatorias para el personal de las vinícolas es el siguiente:

+ Lavado y desinfección de manos
+ Lavado de pisos
+ Limpieza de mobiliario
+ Lavado de utensilios

Lavado y desinfección de manos

La limpieza de las manos es de suma importancia y forma parte de una de las acciones preventivas principales. Debe realizarse siempre se tenga contacto con elementos, utensilios y superficies que han entrado en contacto con otras personas.

Pasos para un correcto lavado de manos:

1. Humedezca las manos con agua
2. Aplique suficiente jabón (preferentemente sanitizante o antibacterial)
3. Frote sus manos, palma a palma
4. Frote circularmente hacia afuera y hacia delante con la yema de los dedos de la derecha para la mano izquierda y viceversa
5. Coloque la mano derecha encima del dorso de la mano izquierda, frotando entre los dedos, y viceversa
6. Enjuague con agua desde los dedos hasta la muñeca
7. Seque las manos con una toalla desechable o secador
8. Use la toalla desechable para cerrar la llave
9. Realizar este procedimiento frecuentemente

En caso de que en el sitio de trabajo se tenga un mínimo de contacto con las superficies que otros tocan, la recomendación es lavarse de nuevo, o bien utilizar alcohol en gel o gel antibacterial para continuar sus labores.

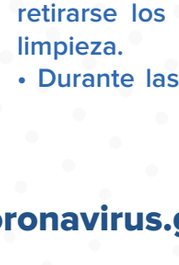
Limpieza de pisos

Los pisos deberán ser lavados mediante trapos o mopa (mechudo) de algodón. Para el lavado se utilizará desinfectante (cloro).
Considerar realizar lavados con más frecuencia del lavado habitual diario.
El personal de limpieza deberá utilizar obligatoriamente guantes (látex, nitrilo sin polvo, acrilonitrilo).

Limpieza de mobiliario

Todas las superficies que tengan contacto diario con las personas (escritorios, sillas, picaportes, manijas, teléfonos, computadoras, etc.) serán limpiados con toallas o trapos de algodón desechables y desinfectante multiusos.
Una vez desechados deberán colocarse en bolsas y cerrarse para su disposición en los lugares adecuados al finalizar la limpieza.
Al finalizar se rociará con desinfectantes en aerosol (tipo Lysol).

Lavado de utensilios



Copas y elementos utilizados en degustación.
Se lavarán con detergente mediante una esponja y agua tibia, luego se enjuagarán con abundante agua.

Al finalizar, se trapearán con alcohol líquido y paño desechable tanto en el interior como exterior.
Para el lavado se utilizarán guantes que serán desechados al finalizar junto a los paños descartables en bolsas destinadas para ello.

Recomendaciones generales

- Utilizar guantes desechables (látex o nitrilo sin polvo).
- Lavarse y desinfectarse las manos luego de retirarse los guantes al finalizar las tareas de limpieza.
- Durante las tareas de limpieza evitar llevarse

GTO Grandeza de México — Secretaría de Turismo

GUANAJUATO
EL DESTINO CULTURAL DE MÉXICO

coronavirus.guanajuato.gob.mx

manos a la boca, nariz, ojos, acomodarse el pelo o cualquier acción que pueda producir contaminación cruzada.
• No fumar ni consumir alimentos durante la tarea de limpieza.
• Retirarse pulseras, anillos, colgantes, etc., previamente a la tarea de limpieza.
• Utilizar ropa adecuada.
• En los sectores de ingreso deberá haber alcohol en gel o una solución desinfectante para que el personal desinfecte sus manos antes y después de ingresar a la vinícola.
• No compartir utensilios como tazas, vasos, botellas, platos, etc.
• Si el empleado ha viajado al extranjero deberá informarlo antes del ingreso a la vinícola.
• En caso de presentar alguno de los siguientes síntomas (fiebre, tos o dificultades respiratorias) deberá informarlo, permanecer en su casa y consultar al médico.
• Se sugiere suspender todos los viajes internacionales, en especial los de destino de lugares ya afectados por el virus.

PROTOCOLO ÁREA DE ENOTURISMO EN VINÍCOLAS PARA LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DEL COVID-19

El objetivo de este apartado es definir los lineamientos para las acciones de prevención a fin de disminuir las probabilidades de transmisión del virus CODIV-19 durante las actividades de turísticas de degustación y recorridos dentro de las vinícolas de Guanajuato.

¿Cuál es el alcance de este instructivo?

El instructivo es aplicable a todos los empleados de la vinícola y personal de terceros que tengan un rol directo o indirecto, en las actividades de degustación y atención a turistas dentro de la empresa y es responsabilidad de todos los involucrados conocerlo y aplicarlo. Este protocolo es obligatorio y cualquier modificación debe ser inmediatamente consultada con la Dirección General, para analizar cambios o modificaciones que fueran necesarias.

Recibimiento de las Visitas.
• Las visitas ingresarán por el portón de acceso principal y deberán anunciarse con el personal de seguridad, quien los invitará a pasar a la zona de espera. 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 folleto explicativo con información del CODIV-19 y las recomendaciones para disminuir la exposición al virus. (los folletos estarán en idioma inglés y español).
• Junto con la entrega del folleto se solicitará al visitante aplique en sus manos y previo traslado a la zona de espera, gel antibacterial.
Inicio del tour en la vinícola
• Al completarse el grupo de visitantes, un guía o anfitrión les dará la bienvenida y realizará una breve explicación sobre la contingencia y las recomendaciones general que hace la Scretaría de Salud y de comunicar al guía si algún visitante identifica que tiene alguna sintomatología relacionada con el virus.
• En caso de que el guía o anfitrión sea quien detecte a una persona o varias con algún síntoma, o que el visitante sea el que lo informe, inmediatamente debe comunicarse a la Gerencia General.
• El Gerente General 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 máscara o cubrebocas y aislarlo del resto del grupo para realizar la visita en forma individual.
• Si el visitante y su/s acompañantes no tuvieran voluntad de seguir con las indicaciones, se los invitará a re agendar su visita.
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 gel antibacterial.
• 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 debe repasar el mobiliario que estuvo en contacto con el visitante, con un paño con cloro o desinfectante multiusos y utilizando guantes desechables.
• 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 desechables, se realizará mediante esponja y detergente. El trapeado de las copas se hará con alcohol líquido.
• Al finalizar el lavado y trapeado se desechan 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 vinícola o tercero debe lavarse las manos con jabón sanitizante o antibacterial, aunque no hubiera participado de la limpieza.
• Se dejará aplicadores de gel antibacterial a la salida de los baños y en la zona de la barra para utilización de los visitantes y personal de vinícola. 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 y ojos.

GTO Grandeza de México — Secretaría de Turismo

GUANAJUATO
EL DESTINO CULTURAL DE MÉXICO

Te recomendamos que te mantengas bien informado, no bajes la guardia y redobles medidas de salubridad.