

ANEXO I

PROTOCOLO PARA PREVENIR LA PROPAGACIÓN DE COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

ÍNDICE

Introducción

1. Higiene del Personal

1.1 Educación/ Capacitación

1.2 Salud

1.3 Higiene de manos

1.4 Indumentaria/ Elementos de protección personal

2. Circulación del Personal en las instalaciones de recepción, procesamiento y servicio de alimentos

2.1 Recomendaciones para el traslado al lugar de trabajo

2.2 Ingreso al establecimiento

2.3 Egreso del establecimiento

2.4 Visitas

3. Sector de Recepción de materias primas, ingredientes e insumos

4. Sector de elaboración de alimentos

4.1 Reglas de distanciamiento

4.2 Reglas de higiene antes y durante las actividades de elaboración

5. Sector de prestación de servicio

5.1 Pautas básicas del salón de servicio gastronómico

5.2 Procedimientos durante el servicio

5.3 Comida para llevar (envío a domicilio o retiro en el local personalmente)

6. Limpieza y Desinfección

7. Anexos

8. Bibliografía

Introducción

El presente documento tiene como objetivo poner a disposición del sector gastronómico, una serie de recomendaciones y medidas de prevención, con el fin de garantizar la continuidad de las actividades, asegurando la protección de la salud de sus trabajadores y la sociedad en su conjunto. Se toman como fuente de información las recomendaciones de las “SARS-CoV-2 RECOMENDACIONES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁMBITOS LABORALES”, aprobado mediante la Resolución SRT N° 29/20; la Res. 135/2020 del Ministerio de Trabajo de la provincia de Buenos Aires y las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por los Ministerios de Salud; Trabajo, Empleo y Seguridad Social; Agricultura, Ganadería y Pesca; Transporte; y otros organismos del Estado Nacional o Provincial en relación específica con la actividad desarrollada.

Para determinar un procedimiento seguro de trabajo sobre una tarea o acción expuesta a un agente de riesgo, los servicios de Higiene y Seguridad en Trabajo, y de Medicina Laboral deberán evaluar las condiciones en cada caso y recomendar las medidas específicas que correspondan implementar en cada caso.

1. Higiene del Personal

Medidas de prevención para las personas

El riesgo que una persona transmita COVID-19 a otra, depende de la distancia entre las personas, la duración de la exposición y la efectividad de las prácticas de higiene y saneamiento. Las medidas de prevención básicas recomendadas por la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) para todas las personas son:

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o usando un desinfectante a base de alcohol.
- Mantener el distanciamiento social de al menos 1,5 metros de distancia entre personas.

A su vez se recomienda las siguientes medidas adicionales:

- Cubrirse al toser o estornudar; hacerlo en un pañuelo de papel descartable y desecharlo inmediatamente a la basura, o en la curva del brazo; no en la mano.
- Evitar tocarse la nariz, los ojos y la boca, sin lavarse las manos previamente.
- Ventilar ambientes.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso frecuente.

- No compartir elementos de uso personal tales como vasos, mate, entre otros.

1.1 Capacitación y concientización del personal

El personal que esté en contacto con los alimentos debe contar con el carnet habilitante de Manipulador de Alimentos, basado en el artículo 21 del Código Alimentario Argentino.

Todo el personal que se desempeña en el sector gastronómico debe estar adecuadamente informado y capacitado en manipulación higiénica de alimentos y en buenas prácticas de manufactura, así como también en todo lo relacionado con el COVID-19.

El personal debe reconocer los síntomas de manera temprana para poder buscar atención médica y pruebas adecuadas, y así minimizar el riesgo de infectar a sus compañeros de trabajo y a las personas que asistan a los locales. Los síntomas comunes de la COVID-19 incluyen:

- fiebre (temperatura alta 37.5 grados Celsius o más)
- tos: puede ser cualquier tipo de tos, no solo seca
- falta de aliento
- dificultades para respirar
- fatiga.

Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, rinorrea, dolor de garganta o diarrea. También debe conocer las conductas adecuadas de higiene y las medidas de prevención para la transmisión.

De modo de facilitar al personal la implementación de las conductas higiénicas sanitarias y contribuir a la detección temprana de síntomas compatibles con COVID-19, se debe colocar cartelera y señalización sobre medidas de seguridad y recomendaciones de higiene que los Organismos oficiales ponen a disposición y dejarlos a la vista en el lugar de trabajo. Se debe emplear el cartel provisto por la ART referente a tema Covid-19, según Resolución SRT N° 29/2020.

1.2 Salud (notificación ante presencia de síntomas de COVID)

Es importante destacar que el trabajador con fiebre “no deberá acudir al lugar trabajo permaneciendo en su domicilio”. En caso de presentar otros síntomas, como tos y/o dificultad para respirar, o los que indican las autoridades sanitarias, aunque sean leves, deberá consultar telefónicamente al sistema de salud local y seguir las indicaciones sanitarias que se le informen.

En el caso de la presencia de una persona con síntomas en el área de trabajo, se procederá al aislamiento y se realizará la consulta telefónica al sistema de salud local.

Ejemplo: 107 en CABA, 148 en Provincia de Buenos Aires, 0800-222-1002 a nivel nacional.

1.3 Higiene de manos

La correcta limpieza de manos es una medida importante para la prevención de enfermedades respiratorias como el COVID-19 y otras enfermedades de transmisión por alimentos. Los desinfectantes para manos no están destinados a reemplazar el lavado de manos.

Se debe contar con espacios e instalaciones suficientes, en correcto estado de limpieza y desinfección, y provistos de todos los insumos necesarios (agua potable, toallas de papel, jabón líquido, alcohol en gel o alcohol al 70%).

El lavado de manos deberá ser frecuente y se hará con agua y jabón (recomendado una duración de 40 segundos, que incluya palmas, dorso de manos y muñecas). Como alternativa, se hará uso de soluciones de base alcohólica (recomendado una duración de 20 segundos).

Las uñas deberán llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.

En espacios comunes disponer de alcohol en gel y cartelería sobre el adecuado lavado de manos e indicando los momentos en que se debe realizar (Ver anexo “7.1 Lavado de manos”).

1.4 Indumentaria / Elementos de protección personal

El uso de la indumentaria de trabajo y los elementos de protección personal (EPP) debe ser rutina en establecimientos que producen alimentos. Dependiendo el sector donde desarrolle sus actividades el uniforme del personal incluye pantalón, chaqueta, delantal, calzado cerrado, cofia (bandana), barbijo industrial o casero y guantes cuando aplique. Los uniformes y la ropa de trabajo deben lavarse y desinfectarse diariamente. La misma es para uso exclusivo en el puesto de trabajo y no se debe utilizar en el desplazamiento desde el domicilio al lugar de trabajo, ni en los espacios exteriores. En los vestuarios, la ropa de calle y los uniformes o ropa de trabajo deben mantenerse en casilleros o espacios diferentes y separados.

Si bien la OMS no recomienda el uso masivo de barbijos quirúrgicos dada la falta de evidencia de su utilidad, el Ministerio de Salud de la Nación recientemente propuso el uso de barbijos caseros para personas que concurran a lugares públicos. En el siguiente link se accede a las recomendaciones de uso, confección y limpieza de los barbijos caseros: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>

Si se utilizan barbijos, se debe realizar de manera segura y adecuada. La OMS tiene orientación sobre cómo ponerse, quitarse y deshacerse de las máscaras (Ver anexo 7.2 ¿Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar la mascarilla?).

Se recomienda utilizar antiparras o máscaras faciales, siempre y cuando la actividad del puesto lo permita y no genere riesgo de contaminación física. Este elemento de protección protege la zona ocular, que es una de las posibles vías de ingreso del virus COVID-19.

2. Circulación del Personal en las instalaciones de recepción, procesamiento y servicio de alimentos

2.1 Recomendaciones para el traslado al lugar de trabajo

- En viajes cortos intentar caminar o utilizar bicicleta.
- Hacer uso de barbijo o tapa boca siempre que se realice traslado en la vía pública.
- Mantener una buena higiene de manos con agua y jabón o soluciones a base de alcohol, antes, durante y después de los desplazamientos que se vayan a realizar.
- Desplazarse provisto de un gel o solución alcohólica.
- Si es posible, desplazarse en vehículo particular y mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.
- En el caso de usar transporte público, respetar las distancias mínimas recomendadas.
- Evitar aglomeraciones en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.
- Trasladar los elementos (comida o ropa) separadamente en bolsas desechables o fácilmente lavables.

2.2 Ingreso al establecimiento

Controlar el ingreso al establecimiento de empleados que presenten síntomas compatibles con COVID-19 o bien que hayan tenido contacto estrecho con personas que puedan estar cursando la enfermedad.

El personal que haya manifestado signos y síntomas compatibles con COVID-19 o haya padecido la enfermedad, previo al reingreso al establecimiento, deberá presentar el alta firmada por el médico tratante.

Limitar al máximo el acceso del personal de la propia empresa, que no sea imprescindible para el correcto funcionamiento de la misma. Aquellas personas que no estén involucradas en los

procesos de transporte, recepción, elaboración, saneamiento y mantenimiento y que puedan desarrollar tareas desde su casa, deben hacerlo.

Medidas a adoptar para el ingreso del personal al establecimiento:

- Escalonar los horarios de ingreso evitando aglomeración en vestuarios o zonas de acceso. Si existen varios turnos, dejar en el medio de ambos un tiempo muerto que permita la limpieza y desinfección de espacios comunes. Evitar utilizar el control biométrico y reemplazarlo por otro tipo de fichaje. De no ser posible lo antes descrito, disponer a la par del equipo biométrico, solución desinfectante para que el personal al ingreso y a la salida del turno se desinfecte las manos luego de haber realizado el fichaje.
- No saludar con abrazos, besos, ni estrechar las manos con otros trabajadores. No está permitido compartir objetos y utensilios. No mantener contacto físico.
- Controlar que al ingreso los empleados lleguen con ropa distinta al uniforme. Al ingresar al establecimiento, el trabajador deberá dirigirse al lugar previsto para cambiarse de ropa e higienizarse.
- Antes de cambiarse, deberá lavarse las manos correctamente. No tocar ni apoyar objetos personales en ninguna parte del local, servicio, cocina, salón, etc. Todo quedará resguardado en el sector de vestuario o lugar previsto para cambiarse de ropa.
- Antes de cambiarse, deberá retirar el maquillaje o cosméticos que puedan causar mayor sudoración en la cara o producir picazón (debe evitar tocarse la cara).
- Asegurar las uñas cortas y limpias y retirar aros, anillos, collares, pulseras, relojes, etc. mientras permanezca en el establecimiento.

2.3 Egreso del establecimiento

- Una vez finalizado el horario de trabajo, los empleados deberán sacarse el uniforme en el vestuario. No salir del establecimiento con el uniforme puesto.
- Antes de retirarse, ejecutar un completo lavado de manos.
- Al retirarse, despedirse sin mantener contacto físico.
- Utilizar siempre el barbijo social para trasladarse desde y hacia el establecimiento.
- Al llegar a su domicilio, realizar una adecuada higiene personal considerando las pautas descriptas al ingreso del establecimiento gastronómico y contemplando el saneamiento de los elementos de uso personal.

2.4 Visitas

Evitar las visitas a los sectores de procesamiento de alimentos, en especial de personal externo a la misma. En caso de ser imprescindible, el personal externo deberá seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta.

Las medidas a adoptar son:

- Seguir los mismos protocolos de acceso que el personal del servicio gastronómico: control de temperatura corporal, correcto lavado de manos, uso de barbijo, guantes y uniforme de protección de un solo uso. Desechar todos los elementos de protección tras la visita.
- Los movimientos dentro del establecimiento del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.
- En relación a las operaciones de control de plagas, estos procedimientos deben mantenerse activos. En el caso de realizarlo habitualmente con personal externo, se deberá evaluar la posibilidad de realizar controles y operaciones mínimas con personal propio, previamente capacitado; recurriendo sólo al personal externo en casos en que sea indispensable.

3. Sector de recepción de materias primas, ingredientes e insumos

Se designará claramente un responsable para las tareas de recepción, quien deberá lavarse y desinfectarse las manos al iniciar y finalizar la tarea y entre recepciones de diferentes tipos de alimentos. Deberá cumplir estrictamente con las pautas de higiene y medidas preventivas descritas en el presente protocolo. En el sector se deberán disponer de todos los elementos para la higienización de manos.

La recepción de materias primas, ingredientes e insumos deberá realizarse en aquellos momentos en los que no se realicen actividades de elaboración en simultáneo. Se recomienda, de ser posible, pautar con los diferentes proveedores horarios de entrega de mercadería de manera tal de evitar su solapamiento, previniendo así la aglomeración de personas.

Al respecto, los proveedores y demás personas que entreguen mercadería en los establecimientos deben:

- Emplear barbijo sin excepción.
- Lavarse las manos con desinfectante antes de entregar la mercadería al personal de la empresa y de forma frecuente.

- Remitirse únicamente al sector destinado para la entrega de materia prima y bajo ningún punto de vista podrán ingresar al establecimiento salvo zona delimitada.
- En el caso de materia prima que se entrega en contenedores reutilizables los mismos deben garantizar adecuadas condiciones de higiene y saneamiento.
- Respetar durante toda la operación las reglas de distanciamiento, tanto al entregar mercadería como al retirar materiales u otros elementos de sus clientes.
- Cuidar escrupulosamente su higiene personal y usar ropa protectora limpia.
- Garantizar condiciones higiénicas del transporte para proteger los alimentos de la contaminación y separarlos de otros productos que puedan provocarla.

En cada recepción se realizará un control de las materias primas e insumos que se entregan evaluando los siguientes parámetros: características organolépticas (dependiendo de la materia prima se evalúa apariencia general, textura, color, estado de madurez, sabor, olor), estado del envase, cantidad, documentación, fecha de vencimiento y condiciones del transporte. Si algunos de los materiales entrantes resultan no aptos por defectos o por estar en riesgo su inocuidad, se procederá a su rechazo y posterior devolución.

Una vez recepcionada, la materia prima debe ser acondicionada adecuadamente previo a su almacenamiento. Se debe proceder de la siguiente manera:

- En los casos que el material de envase así lo permita, proceder a su limpieza y desinfección para su almacenamiento posterior en los espacios correspondientes. Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante. Debe tenerse la precaución de lavar el paño y volver a enjuagar con desinfectante a medida que se van limpiando los distintos envases de los alimentos.
- En los casos que requieran trasvase de las materias primas a otros recipientes, los mismos estarán previamente higienizados y serán de uso exclusivo.
- Mantener una correcta rotación de las materias primas y alimentos tanto en la despensa como en heladeras y freezers, aplicando el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale”.

4. Sector de elaboración de alimentos

4.1 Reglas de distanciamiento

Los establecimientos elaboradores deben aplicar medidas de distanciamiento físico, siempre que sea posible. Mantener una distancia de al menos 1 metro entre los trabajadores. Si la empresa no puede garantizar el mantenimiento de esa distancia mínima, debe aplicar otras medidas para proteger a sus empleados. En la práctica se puede:

- Cambiar de lugar los puestos de trabajo en las líneas de producción para que los trabajadores no estén situados unos frente a los otros.
- Espaciar más los puestos de trabajo, a pesar de que se reduzca la velocidad de las líneas de producción.
- Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se preparan alimentos.
- Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos.

4.2 Reglas de higiene antes y durante las actividades de elaboración

El personal manipulador debe desempeñarse aplicando las normas de higiene detalladas en el presente documento, poniendo especial énfasis en el lavado de manos aplicando la metodología correcta antes de iniciar las actividades de elaboración, durante y cada vez que se contaminen las mismas por distintos motivos. Así mismo deben llevar adelante las buenas prácticas higiénicas en el sector de elaboración, algunas de las cuales se mencionan a continuación:

- Lavar y desinfectar periódicamente las superficies de contacto con alimentos: vajilla, utensilios, superficies de preparación de alimentos y equipos luego de su uso. Se recomienda realizar una "Sanitización pre- operacional": todos los días sin excepción, antes de iniciar las actividades de elaboración, sanitizar con alcohol al 70% las superficies de trabajo de uso frecuente (mesadas, tablas, cuchillas, tenedores, etc.).
- Lavar y desinfectar o bien sanitizar con alcohol al 70% luego de cada manipulación los elementos de uso común.
- Utilizar agua potable y dar garantías mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos de su aptitud.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos (mesadas, heladeras, freezer, cámaras, equipos de cocción, campanas, electrodomésticos, calentaplatos, cestos de residuos, entre otros).

Del mismo modo, no se deben dejar de implementar las buenas prácticas de manipulación e higiene de acuerdo a lo que exige el Código Alimentario Argentino garantizando la inocuidad de los alimentos.

5. Sector de prestación de servicio

El personal que se desempeña en el sector de salón (camareras, comis, recepcionista, cajera, barman) debe en primera instancia, cumplir con los requisitos sanitarios tal como lo establece el punto 1 “Higiene del Personal”. En este sentido, debe lavarse las manos frecuentemente todo lo que sea necesario.

5.1. Pautas básicas del salón de servicio gastronómico

Dentro del salón de prestación del servicio de alimentos, se recomiendan seguir las siguientes normas de funcionamiento:

- Mantener el distanciamiento físico de al menos 1,5 metros entre las personas (clientes y personal).
- Realizar una ventilación adecuada del salón y demás espacios de trabajo de acceso libre para el público.
- Se recomienda, según los metros cuadrados del establecimiento, establecer el número máximo de personas (máxima cantidad de cubiertos) permitidas en el salón.
- Repartir las horas de trabajo y los tiempos de descanso del personal para reducir el número de personas que se encuentran simultáneamente en el sector de servicio.
- Colocar cartelera visible para el personal y clientes que promuevan la higiene de las manos y el distanciamiento físico.
- Extremar e incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección de todo el establecimiento y, especialmente, de aquellas superficies de alto contacto como puertas, picaportes, superficies de mostradores, sillas, mesas, etc.
- Establecer marcas en el suelo, colocar mamparas o dejar mesas sin utilizar para que las distancias físicas se puedan mantener más fácilmente.
- Emitir anuncios con regularidad para recordar a los clientes que respeten las distancias físicas y que se laven las manos con regularidad.
- No se recomienda servicios gastronómicos con modalidad de “autoservicio”.

5.2 Procedimientos durante el servicio:

| Recepción y bienvenida de los clientes |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Se designará una persona a cargo de la recepción e ingreso de los clientes, quien debe cerciorarse que se cumplen con las medidas sanitarias correctas (uso de tapaboca, número máximo de comensales permitidos, que no supere al número del grupo familiar, distanciamiento social).- Si hay disponibilidad de mesas se lo hace ingresar, previa consulta sobre si presenta síntomas de COVID y la aplicación de solución desinfectante. Luego se lo ubica en la mesa asignada.- Se debe evitar el cruce de personas en los ingresos y egresos de los clientes al salón.- Una vez ubicados, indicar a los clientes la ubicación de los servicios de toilette y recordarles que deben cumplir las reglas de distanciamiento en caso de asistir a los mismos.- En caso que no haya disponibilidad de mesas, se le informa al respecto y la demora en consecuencia. Se le toma los datos para su incorporación a la lista de reservas y se lo invita cordialmente a aguardar en el sector exterior; haciendo hincapié en la importancia del cumplimiento de las reglas de distanciamiento social. |
| Ubicación y estado de las mesas |
| <ul style="list-style-type: none">- Entre los respaldos de las sillas del salón, de una mesa a otra, se mantendrá una distancia de al menos 1,5 metros o superior. Esta recomendación, como el resto de las recomendaciones, deberán ser reevaluadas en el caso eventual que el Ministerio de Salud de la Nación, el Ministerio de Trabajo o la jurisdicción en la cual se encuentre el local de comidas establezcan normas para locales de comida.- Finalizado el servicio de cada mesa, se procederá a desinfectar mesas, sillas y la carta de menú.- En caso de utilizar manteles, se emplearán manteles individuales descartables o de material que pueda desinfectarse y servilletas descartables.- Antes de acompañar al cliente a la mesa designada, verificar que las condiciones de la misma sean de orden, limpieza y se cumplan con todas las medidas indicadas por el presente protocolo.- En caso de contar con un sector exterior de servicio, se debe respetar las mismas condiciones que en el interior.- Todas las mesas deberán tener un dispenser con alcohol en gel, para el uso de los clientes. |
| Carta/Menú |

- Se evaluará la posibilidad de ofrecer una carta en la modalidad electrónica para minimizar el contacto. También se pueden emplear elementos descartables, letreros visibles en las paredes, u otras opciones que no generen riesgo de contaminación por el contacto manual frecuente. En caso de que el servicio gastronómico haya implementado la carta en versión online o través de un código QR, considere dichas opciones para que cuando el cliente se sienta en la mesa y pida los platos, no tenga que tocar la carta.
- En caso de utilizar las cartas tradicionales, se dispondrá una carta de menú exclusiva para cada mesa, la cual debe ser de un material tal que permita la limpieza y desinfección cada vez que se usen.
- Si se emplea un software para gestionar los pedidos del salón, dichos dispositivos deberán ser sometidos a limpieza de acuerdo al apartado 6 **“Limpieza y desinfección - Instrucciones para desinfección de electrónica”**.

Utensilios

- No se colocará ningún utensilio sobre la mesa antes de que el cliente llegue a la misma.
- Una vez que el cliente se ubica, colocar todos los utensilios en la mesa siendo los mismos fajinados con solución de alcohol al 70%.
- Tomar siempre los cubiertos por la punta del mango.
- Observar la importancia de cambiarle al comensal sus cubiertos cuando éstos caen al suelo.

Inocuidad en el servicio

El salón es el último punto donde se pueden contaminar los alimentos. Por esta razón es fundamental que el personal de servicio se desempeñe aplicando las prácticas de manipulación higiénica adecuadas, además de las que se detallan a continuación:

- Se recomienda que el personal que sirve los pedidos de los comensales no realice la limpieza de las mesas para reducir el riesgo de contagio o contaminación, en la medida de lo posible.
- Las bebidas se abrirán siempre frente al cliente.
- Cuidar que las bebidas que se ofrecen a los comensales estén libres de polvo o suciedad.
- Todas las bebidas a ser entregadas a los comensales reciben un repaso previo empleando una rejilla con alcohol al 70%.
- Servir los alimentos inmediatamente, sin esperas innecesarias y a la temperatura adecuada para su consumo.
- No tocar los alimentos cocidos y listos para el consumo directamente con las manos.
- Evitar tocar las superficies de contacto con los alimentos ni aquellas que entren en contacto con la boca del cliente, como tenedores, vasos, cuchillos, platos, etc., con las manos.
- Sujetar los platos por debajo o por los bordes, nunca sobre el centro al igual que las tazas por las asas, las copas por los tallos y los cubiertos por los mangos.

- No apilar los platos con alimentos unos sobre otros para poder llevar más.
- Verificar que toda la vajilla esté limpia y que no tenga fisuras, grietas, rajaduras ni astillas de vidrio.
- No reutilizar o reciclar los alimentos que hayan entrado en contacto con los clientes (ya sean que los han tocado y/o probado) para la atención de otra mesa.

Exhibición y expendio de alimentos

En aquellos establecimientos que exhiben los alimentos para su venta en equipos tales como heladeras exhibidoras, barras de ensaladas, expositores de productos frescos, estantes, entre otros; el personal debe velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene en todo momento. Para gestionar de forma higiénica los expositores abiertos de alimentos y evitar la transmisión del COVID-19 se sugieren las siguientes recomendaciones:

- Mantener el lavado y desinfección frecuente de todas las superficies tales como mostradores, utensilios en contacto con alimentos.
- Disponer para los clientes desinfectantes para las manos al entrar y salir de las instalaciones;
- No exhibir o vender alimentos desprotegidos o sin envoltura. Los productos deben mantenerse tapados utilizando envases de plástico, celofán o papel apto para uso alimenticio.
- Si los productos se exhiben sueltos deben colocarse mamparas de acrílico y emplear pinzas al momento de su despacho.

Servicio de Barra

En el caso que el establecimiento cuente con un espacio de barra se indica respetar las siguientes normas:

- Permitir la ubicación de clientes en la barra únicamente si es posible respetar las reglas de distanciamiento social entre los bancos/taburetes/asientos.
- El espacio de barra sólo se utilizará como medio de espera y no para el consumo de alimentos ni bebidas.
- Reducir la cantidad de empleados dentro de la barra acotándolo a una sola persona.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia el mostrador y los bancos/ taburetes/ asientos.

Cierre

- Promover el pago mediante medios que eviten el uso de billetes (tarjetas de débito y crédito). Considere el pago mediante aplicaciones móviles para evitar la manipulación de tarjetas o dinero.
- Una vez solicitada la cuenta por parte del cliente y finalizada la operación del pago, el personal de atención al cliente debe sanitizar sus manos sin excepción con alcohol al 70%. Luego de ello proceder al desarme de la mesa siguiendo las pautas del presente protocolo.

Reservas

Preferentemente pasar a sistemas de reserva previa, asegurando intervalos de tiempo entre las mismas que tiendan a evitar la aglomeración de comensales en espera. En el caso que el establecimiento cuente con servicio de reservas, al momento de tomar una reserva se informará respecto a las siguientes pautas:

- En primer lugar, se pone en conocimiento al cliente sobre la responsabilidad y conciencia que el establecimiento posee en relación al cumplimiento de los protocolos y medidas preventivas del COVID-19. Se puede incorporar una leyenda en lugares visibles y redes sociales declarando por ejemplo **“CUMPLIMOS Y RESPETAMOS TODOS LOS PROTOCOLOS Y RECOMENDACIONES SANITARIAS DEL MINISTERIO DE SALUD”**.

- Se debe informar al cliente respecto a la política del establecimiento en relación al cumplimiento de las pautas de distanciamiento social y conductas sanitarias por parte de los clientes.

- Se recomienda realizar reserva previa, en caso de no poder implementar este sistema, los clientes deberán, sin excepción, aguardar en el sector exterior manteniendo el distanciamiento obligatorio, hasta tanto se le asigne una mesa.

- Se da a conocer claramente las formas de pago aceptadas recalcando que en el marco de las medidas preventivas se fomenta el pago con tarjeta.

5.3 Comida para llevar (envío a domicilio o retiro en el local personalmente)

Para el caso de los establecimientos que ofrecen dentro sus servicios la opción de comidas para llevar, deberán aplicar las siguientes recomendaciones:

- Asegurar que el despachador y el repartidor realicen un correcto lavado o desinfección de manos previo a la preparación del despacho, antes y después de la entrega de cada pedido. Dicho personal debe cumplir estrictamente con las pautas de higiene personal descritas en el presente protocolo.
- Lleve a cabo una evaluación de sus instalaciones para identificar y aplicar cambios operacionales con el fin de mantener el distanciamiento social entre despachador, repartidor y clientes.
- Definir una zona específica para la entrega de pedidos con los espacios necesarios para que tanto el personal como los clientes puedan cumplir con las medidas de distanciamiento social y permita una adecuada distribución del flujo de despacho, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19. Preferentemente definir que la zona de entrega al cliente sea externa y por ningún motivo ingrese a la empresa.

- Para minimizar el contacto al momento de la entrega del pedido se recomienda enviar alertas de texto, realizar llamadas telefónicas o bien tocar bocina al momento de arribar a destino. Otra alternativa podría ser acercar el alimento al vehículo del cliente.

6. Limpieza y Desinfección

Limpieza: Consiste en la eliminación de la suciedad visible, tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, etc. presentes en las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc.

Desinfección: Consiste en la reducción del número de microorganismos presentes en las superficies, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

El Ministerio de Salud de la Nación publicó una lista de productos de uso domiciliario activos sobre COVID-19. Entre los desinfectantes se encuentran: hipoclorito de sodio, alcohol etílico y peróxido de hidrógeno. Como consideración general se destaca que, dada la conformación de las membranas del virus, el agua y detergente son adecuados para inactivar el virus siempre que se realice la apropiada fricción y se elimine todo material o suciedad visible.

● Limpieza de superficies:

La forma sugerida por el Ministerio de Salud de la Nación es siempre la limpieza húmeda con trapo o paño y aplicando técnica de doble balde y doble trapo, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.).

Técnica de doble balde y doble trapo:

- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
- Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua.

● Desinfección de superficies:

El virus COVID-19 puede sobrevivir en superficies de diferentes materiales, por lo que podría transmitirse a las personas a través del contacto con superficies contaminadas. Aunque esta no es considerada la principal forma de propagación del virus.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente. Para la desinfección, los desinfectantes domésticos más comunes registrados son efectivos. Se recomienda seguir las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección en relación a la concentración, método de aplicación, tiempo de contacto, etc.

La OMS recomienda garantizar que los procedimientos de limpieza y desinfección ambiental se sigan de manera consistente y correcta. La limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio o el alcohol etílico) son procedimientos efectivos y suficientes.

En los baños de clientes y el personal se deberá proveer de jabón líquido y toallas de papel o secadores eléctricos. Colocar cartelera de lavado de manos, según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud. Limpiar y desinfectar con mayor periodicidad: dispenser, picaportes de puertas, barandas y pasamanos de los baños. Limpiar y desinfectar pisos y paredes varias veces al día.

Evaluar la conveniencia de aumentar la frecuencia en espacios comunes (baños, vestuarios, salón, pasillos, mostradores) y en algunos puestos y equipos o utensilios de trabajo (evaluar la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección en fases intermedias) en función del nivel de criticidad del sector, del tránsito y de la acumulación de personas y la complementación con la ventilación de ambientes.

Los implementos (escoba, escurridor, trapos de piso, etc.) utilizados en limpieza y desinfección de sanitarios, no deben ser usados en otras áreas correspondientes al servicio de alimentación.

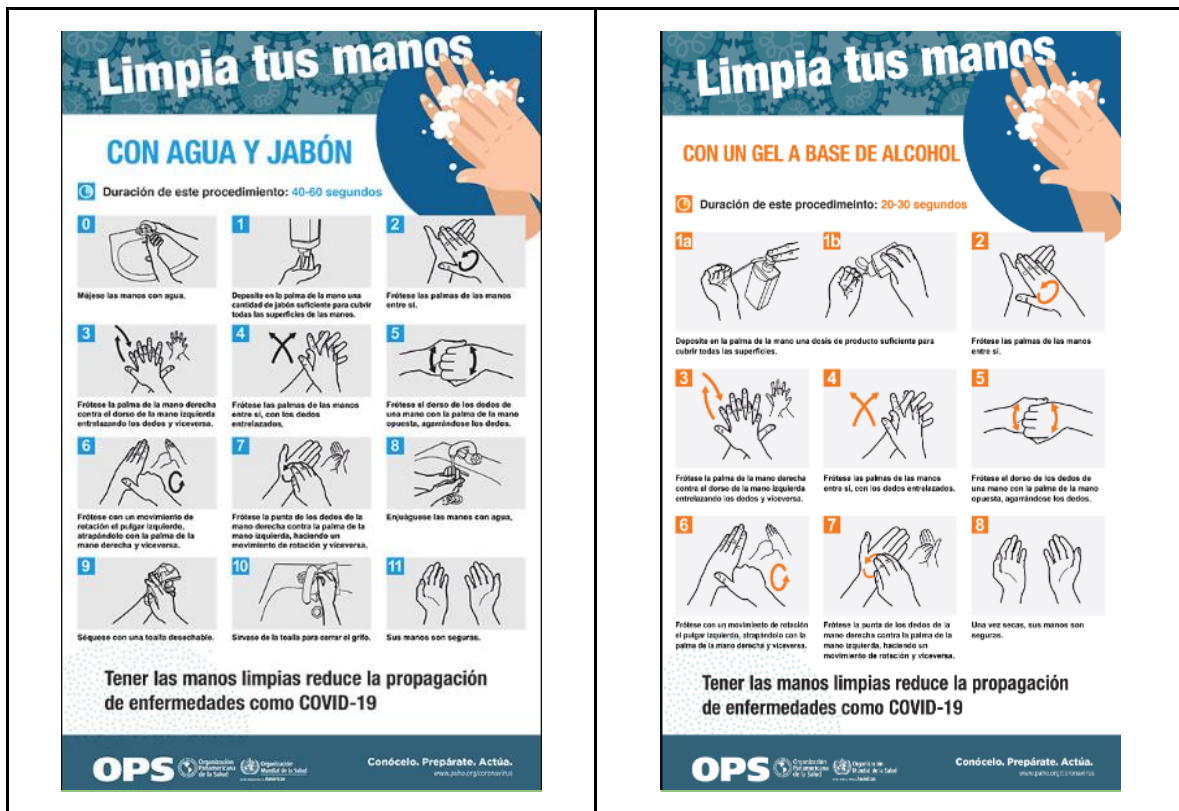
7. Anexos

7.1 Lavado de manos

¿Cuándo?

- Antes de comenzar a trabajar,
- Antes de preparar o comer alimentos,
- Antes y después de tocarse la cara (ojos, nariz, boca),
- Después de usar el baño,
- Después de toser o estornudar,
- Después de manipular dinero, hablar por teléfono, usar la caja registradora o la computadora,
- Después de tirar la basura,
- Después de realizar actividades de saneamiento,
- Antes de entrar y al salir de un lugar público y concurrido,
- Después de haber tocado un elemento o superficie que otras personas puedan tocar con frecuencia, como manijas de puertas, carros de compras, cartones, envases o embalajes, etc.,
- Antes y después de realizar un delivery.

¿Cómo?



7.2 ¿Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar la mascarilla?

- 1- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de https://drive.google.com/open?id=1xsWZkIZLdEopK7E_KkByyCabR4I1LEiCalcohol o con agua y jabón.
- 2- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
- 3- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- 4- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
- 5- Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

7.3 ¿Cómo ponerse, utilizar, quitarse y desechar los guantes?

- 1- Higienizar correctamente las manos.

- 2- Colocar los guantes sobre la ropa, tapando las mangas.
- 3- Mientras se utilizan, evitar tocarse la cara.
- 4- Retirar un guante pellizcando ligeramente la parte exterior del mismo cerca de la muñeca, sin tocar la parte interna.
- 5- Traccionar hacia el exterior y retirar hacia abajo sin tocar la parte interna del guante.
- 6- Con la mano que aún está protegida, tomar el guante y hacer un rollito en la palma.
- 7- Introducir los dedos en la parte interna del guante que aún está puesto (entre la muñeca y el guante), sin tocar la parte externa.
- 8- Retirar el guante hacia abajo tocando solo la parte interna (como el guante queda al revés, por la parte no contaminada, se puede retirar sin riesgos con la mano libre).
- 9- Desechar ambos guantes inmediatamente en el cesto de residuos.
- 10- Higienizar las manos correctamente.

7.4 Recomendaciones para el transporte de Alimentos

Las medidas deben ser adoptadas como prácticas diarias estándar para la prevención, en este caso de COVID-19, pero también, son eficaces ante otras infecciones respiratorias que se transmiten por gotas de saliva al hablar, toser y estornudar; y que contaminan superficies y objetos próximos. Los vehículos que se destinan al transporte de alimentos deben poseer el receptáculo especial para el traslado de productos alimenticios en condiciones higiénicas y separadas físicamente del conductor.

7.5 Medidas preventivas para el vehículo

- El vehículo deberá disponer de paño limpio, caja de pañuelos descartables, caja de guantes descartables, bolsas de residuos, rociador con solución hidro-alcohólica al 70%, contenedor de alcohol en gel y rociador con solución de lavandina preparada justo antes de salir. Esta solución será solamente utilizada en las zonas de pisado (alfombras – planta de zapatos).
- Contar en la unidad con material gráfico de la higiene de manos, superficies y cuidados personales.
- Realizar una rutinaria limpieza y desinfección de todos los compartimentos del transporte, los destinados a la carga como así también el habitáculo del conductor. Contemplando superficies interiores y exteriores del vehículo y complementar con la ventilación adecuada.

- Se recomienda una limpieza húmeda en todos los lugares del transporte que sea posible, con un paño húmedo y detergente, luego repararlo con un paño con agua y una posterior desinfección. Utilizar guantes de limpieza, cobertor de ropa impermeable, tapaboca y de ser posible alguna antiparra o gafa de seguridad de las habituales para tareas de limpieza, las que deberán ser posteriormente higienizadas y desinfectadas adecuadamente para evitar contaminarse.
- Al iniciar y finalizar la jornada laboral es de suma importancia poder realizar una correcta limpieza y desinfección de la totalidad de la unidad y en lo posible ventilarla hasta la próxima jornada laboral.
- Es posible que sea necesario tapar algunos equipos o partes del transporte con cobertores plásticos desechables para protegerlos de la contaminación si no pueden ser descontaminados con desinfectantes sin correr el riesgo de dañarlos. Los cobertores deben cambiarse según corresponda (por ej., al finalizar cada jornada laboral, después de cada uso) o cuando considere necesario.
- Se recomienda utilizar fundas para asientos de material impermeable a fin de poder realizar la desinfección correcta en su superficie.
- Desinfectar los puntos de mayor contacto como volante, palanca de cambio, tablero, manijas exteriores e interiores, freno de mano, manivelas o teclas para bajar las ventanillas, vidrios, radio, guantera, apoya brazos y agarraderas, cinturones de seguridad, y cualquier otra superficie al alcance de las manos durante el traslado.
- Disponer los residuos en una bolsa, para descartar luego la bolsa completa en un cesto.
- Ventilar las veces que sea posible la totalidad del transporte. Ventilar la cabina, varias veces al día, durante al menos 10 minutos; abriendo ambos vidrios de las puertas para permitir una ventilación completa.

7.6 Medidas preventivas para el chofer:

- Cada ocupante del transporte deberá contar al menos con 2 tapabocas y protección ocular (anteojos de seguridad o máscara facial). Por vehículo habrá como máximo dos personas, incluyendo al conductor, en la medida de las posibilidades.
- Utilizar barbijo o tapaboca y protección ocular (anteojos o protector facial). Su uso deberá ser efectivo durante todo el recorrido.
- Utilizar una indumentaria exclusiva para el momento del traslado de los alimentos.
- El acompañante, en caso de ser posible, debe ubicarse en el asiento trasero para propiciar el máximo distanciamiento físico.

- Evitar el contacto cercano en todo momento.
- Un correcto lavado de manos debe realizarse: antes de salir de viaje, luego de la entrega de alimentos, luego de tocar dinero/llaves, cuando baja del transporte y antes de volver a subir, y todas las veces que entre en contacto con superficies que pudieran estar contaminadas.
- Ante la imposibilidad de lavarse continuamente las manos deberá aplicarse alcohol en gel luego de manipular dinero, llaves, celular, tickets y todo aquello que pudiera estar contaminado, al bajar y subir del transporte.
- Evitar llevar las manos a boca, ojos y nariz y reducir contactos interpersonales.
- No consumir alimentos ni bebidas.
- No compartir mate, vasos o utensilios con otras personas.
- En el caso de toser o estornudar es importante hacerlo contra el lado interno del codo.
- Al finalizar el uso del vehículo, desinfectarse las manos nuevamente.
- Durante todo el trayecto las ventanas se mantendrán parcialmente abiertas. En caso de utilizar el equipo de aire acondicionado, deberá estar en modo “ventilación externa” (permite el ingreso de aire exterior).
- Acuerde el horario de entrega y descarga, esto evitará demoras innecesarias.
- Mantener la distancia de seguridad en todo momento que sea posible cada vez que requiera bajar del transporte. Evite bajar del vehículo innecesariamente.
- Fomentar el envío de documentación (facturas, remitos) y la realización de trámites vía correo electrónico, o telefónicamente cuando la situación lo permita.
- El conductor debería contar con elementos de uso personal y exclusivo como birromes, termómetro (si fuera necesario).

7.7 Desinfectantes y concentraciones recomendadas

Los desinfectantes recomendados para utilizar en superficies limpias son: solución de lavandina (hipoclorito de sodio) al 0,1% y alcohol al 70%.

El Ministerio de Salud de la Nación describe para hipoclorito de sodio la concentración efectiva sobre SARS COV-2 es entre 0,05% y 0,5% (equivalente a 500 y 5000 ppm). La concentración de 0.5% se recomienda para superficies con alta carga de materia orgánica.

Según el tipo de superficie a desinfectar (siempre sobre superficies limpias) se recomienda:

- Solución con lavandina: usar para pisos y superficies, no usar sobre manos.
- Alcohol al 70%: para manos y objetos de uso frecuente, electrónica, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc.

- Peróxido de hidrógeno al 0,5%: para manos, mesadas y superficies de uso frecuente.
- Envases de alimentos: podrán usarse solución de lavandina (usar lavandina no aditivada para la preparación) concentración hipoclorito de sodio al 0,05%, alcohol al 70%.

Tablas de concentraciones y modos de preparación

- Para desinfección de pisos limpios (no usar en manos): Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

| Solución de hipoclorito de sodio al 0,1% de cloro activo por litro de agua (1000ppm) | | |
|--|-------------------------------------|--------------------|
| Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l) | Preparación | |
| | Cantidad de la lavandina | Cantidad de agua |
| 25 g Cl/litro | 40 ml o 4 cucharadas soperas Llenas | En 1 litro de agua |
| 55 g Cl/litro o 60g Cl/litro | 20 ml o 2 cucharas soperas llenas | En 1 litro de agua |
| 46 g Cl/litro | 22 ml | En 1 litro de agua |

- Para desinfección de superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo): Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

| Solución de hipoclorito de sodio al 0,05% de cloro activo por litro de agua (500ppm) | | |
|--|-------------------------------------|--------------------|
| Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l) | Preparación | |
| | Cantidad de la lavandina | Cantidad de agua |
| 25 g Cl/litro | 20 ml o 2 cucharadas soperas Llenas | En 1 litro de agua |
| 55 g Cl/litro o 60g Cl/litro | 10 ml o 1 cucharas soperas | En 1 litro de agua |

| | | |
|---------------|--------|--------------------|
| | Llenas | |
| 46 g Cl/litro | 11 ml | En 1 litro de agua |

- Para desinfección de superficies con alta carga de materia orgánica (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo):

Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

| Solución de hipoclorito de sodio al 0,5% de cloro activo por litro de agua (5000ppm) | | |
|--|--------------------------|--------------------|
| Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l) | Preparación | |
| | Cantidad de la lavandina | Cantidad de agua |
| 25 g Cl/litro | 200 ml | En 1 litro de agua |
| 55 g Cl/litro o 60g Cl/litro | 100 ml | En 1 litro de agua |
| 46 g Cl/litro | 110 ml | En 1 litro de agua |

- Para manos y objetos de uso frecuente, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc., siempre sobre superficies limpias:

| Desinfectante y concentración final de uso | Preparación | |
|--|--|--|
| | Cantidad de desinfectante | Cantidad de agua |
| Alcohol 70% | 7 partes de alcohol al 96% (700 ml) | 3 partes de agua potable (300 ml) |
| Peróxido de hidrógeno 0,5% | 1 parte de agua oxigenada Vol. 10 (al 3%) (1 cucharada sopera) | 5 partes de agua potable (5 cucharadas soperas) |

7.8. Instructivos de desinfección

- Instrucciones para desinfección de superficies y pisos con solución de lavandina:

1. Si las superficies están sucias, deben limpiarse con un detergente o agua y jabón antes de la desinfección.
 2. Solución de lavandina (ver tabla de dilución abajo). Deben prepararse en el día y no deberán ser usadas más allá de 24 horas de preparada.
 3. Sumergir el trapo o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar, siga las instrucciones del fabricante garantizando un tiempo de contacto de al menos 1 minuto y permitiendo una ventilación adecuada durante y después de la aplicación.
 4. Si se aplica sobre superficies en contacto con alimentos, enjuagar.
 5. Dejar secar la superficie.
- Instrucciones para desinfección de electrónica
 1. Para dispositivos electrónicos como tabletas, pantallas táctiles, teclados, controles remotos y cajas registradoras elimine la contaminación visible si está presente.
 2. Siga las instrucciones del fabricante en relación a los productos de limpieza y desinfección.
 3. Considere el uso de cubiertas que se puedan limpiar para la electrónica.
 4. Si no hay disponible una guía del fabricante, considere el uso de toallitas o paño embebido en solución de alcohol que contengan al menos 70% de alcohol para desinfectar las pantallas táctiles. Seque bien las superficies para evitar la acumulación de líquidos.
 - Instrucciones para limpieza y desinfección de envases de alimentos
 1. Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán limpiarse envase por envase.
 2. Reforzar las pautas sobre el lavado frecuente de manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos después de manipular los envases de alimentos, después de retirar los alimentos del envase, antes de preparar los alimentos para comer y antes de comer.
 3. Si se quiere realizar limpieza y desinfección de los envases se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante (ver apartado desinfectantes recomendados según superficie a desinfectar y tablas de concentraciones sugeridas).
 4. Se debe tener la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.

8. Bibliografía

- ❖ Ministerio de Salud Argentina: COVID-19 -Recomendaciones para la manipulación higiénica de alimentos (02-04-2020)
- ❖ Instituto Nacional de Tecnología Industrial: Guía para la acción y contingencia del virus COVID-19 (abril 2020).
- ❖ OPS/ OMS/ PANAFTOSA/ FAO: COVID-19 e Inocuidad Alimentaria; Orientación para empresas del sector alimentario; Orientaciones provisionales (07-04-2020).
- ❖ OPS/ OMS/ PANAFTOSA/ FAO: COVID-19 e inocuidad alimentaria: Preguntas frecuentes relacionadas con las empresas alimentarias
- ❖ COMISIÓN EUROPEA - DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: Gestión de Crisis en los Ámbitos Alimentario, de los Animales y los Vegetales Higiene alimentaria COVID-19 y seguridad alimentaria - preguntas y respuestas.
- ❖ Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA): Información actualizada para la elaboración de recomendaciones de prevención por parte de bromatológicas municipales en el contexto de la pandemia COVID-19 (13-04-2020).
- ❖ Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL): Recomendaciones para la Industria de Alimentos en la etapa de emergencia por COVID-19.
- ❖ Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL): Recomendaciones para la elaboración y el servicio de comidas en residencias de adultos mayores en la etapa de emergencia por COVID-19.
- ❖ GASTROTUR JUJUY: Protocolo para establecimientos gastronómicos; COVID-19 (2020).
- ❖ FEHGRA: COVID- 19; Recomendaciones para la operación de Restaurants, Servicios de Take away y Delivery (01-05-2020).