

## **Normas de Higiene y Seguridad COVID 19 para el Sector Gastronómico**

### **ALCANCE**

Las pautas contenidas en el presente siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación y la adaptación de las autoridades comunales, ofreciendo diversas medidas y acciones específicas para hacer frente a la situación actual y ayudar a la recuperación de la actividad, siendo su principal objetivo resguardar la salud y bienestar de las personas, trabajadores y turistas.

Es imprescindible que quienes conforman la cadena de valor del turismo se preparen para una nueva etapa pos-COVID-19, en donde la forma de viajar y hacer turismo y las nuevas conductas de consumo suscitan una “nueva normalidad” y exigen revisar y actualizar, de manera integral, las gestiones operativas de cada prestación.

### **OBJETIVO**

- Dar respuesta a las necesidades del sector afectado por las medidas que restringen su actividad
- Implementar medidas para garantizar la salud de las personas.
- Controlar y evitar la propagación del virus.
- Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.
- Garantizar la continuidad de la actividad turística.

### **DESTINATARIOS**

El Protocolo COVID-19 para Restaurantes y Afines está destinado a todos aquellos establecimientos gastronómicos habilitados en el territorio nacional, con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de todo el sector.

### **1- CONTROL DE ALIMENTOS**

- Refuerzo de higiene personal y repaso de las medidas de higiene alimentaria en todo el personal
- No permitir ingreso de personal enfermo
- Cumplimiento estricto de las pautas adecuadas de lavado de manos
- Limpieza y desinfección de superficies y utensilios

### **2- CONTROL PROVEEDORES**

- Evitar saludo con contacto físico entre proveedor y persona que recibe la mercadería.
- El personal que recibe la mercadería debe utilizar tapabocas o máscara y lavarse las manos antes y después de realizar todas las tareas vinculadas con su manipulación o traslado.
- Se deben desinfectar los empaques externos de los alimentos con soluciones en base de alcohol o lavandina.
- Enjuagar con agua frutas y verduras para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 5 gotas de lavandina por litro de agua (dejar actuar 30 minutos). Debe ser lavandina apta para potabilizar agua (ver rotulo) con concentración de 55 gr/litro. Antes de consumir, volver a enjuagar con abundante agua limpia.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para recibir, clasificar y almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, heladera, electrodomésticos.

### **3- CONTROL DEL PERSONAL**

- Declaración jurada libre de síntomas.
- Tomar temperatura de los empleados al ingreso.
- Si un empleado presenta síntomas durante la jornada brindarle elementos de protección (barbijo), aislarlo y contactar al servicio médico.
- Coordinar horarios para evitar la aglomeración en los puestos de trabajo.
- Usar siempre una indumentaria de trabajo que esté limpia. Deberá cambiarse en el establecimiento y no venir con el uniforme desde el hogar.
- El personal en contacto con los alimentos debe aplicar las buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos.

- Disponer de alcohol en gel o solución hidroalcohólica al 70% en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.
- Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento.
- Todo personal que tenga contacto con clientes deberá utilizar barbijos o tapabocas.
- Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones), evitar el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo. Desestimar el uso de guantes para manipulación de documentación reforzando, en su lugar, el lavado frecuente de manos. Tener presente que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.
- No compartir vasos, tazas, cubiertos y objetos de uso personal. No compartir mate.

#### **4- ATENCION DEL CLIENTE**

##### **A) Servicio de restaurante**

- Se recomienda ofrecer servicio de reserva anticipada a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social. Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menús disponibles, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.
- Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al Restaurante, una leyenda que advierta a los clientes sobre la negativa de ingreso y permanencia en el establecimiento si cumple con algún síntoma de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación.

*Caso sospechoso: toda persona que presente fiebre (37.5º o más) y uno o más de los síntomas compatibles con COVID-19 (dolor de garganta, tos, dificultad respiratoria, pérdida del olfato o pérdida del gusto de reciente aparición), que resida o haya transitado en zonas de transmisión local en Argentina.*

*No podrán ingresar al establecimiento quienes hayan regresado de un país considerado de riesgo en los últimos 14 días, o hayan estado en contacto con algún infectado o con una persona que haya regresado de un país de riesgo en los últimos 14 días.*

*La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que deberá mantenerse informado permanentemente.*

- Comunicar a las y los clientes las políticas que el local está tomando para preservar su seguridad y salud. Informar, si están estipuladas, pautas de circulación dentro del local.
- Determinar, exhibir y controlar que no se supere el aforo del establecimiento. calculando el espacio que ocupa un cliente por área de servicio, respetando las pautas de distanciamiento. Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- Se sugiere brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero, por ejemplo, tarjetas de débito, crédito, billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.
- Se sugiere exhibir los menús en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local. Presentar la carta en formato digital o plastificado para facilitar su desinfección de acuerdo al cumplimiento del distanciamiento social.
- Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas lo exijan.
- Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección, o descarte. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza y desinfección o cambiarlos tras la utilización de cada cliente. Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.
- Implementar una adecuada política de lavado y desinfección de vajilla y evitar el uso de vasos, platos y cubiertos descartables ya que genera mucho residuo.
- Tener a disposición de las y los clientes solución de alcohol al 70% o en gel, para colocarse al ingresar.
- No disponer utensilios, platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales.
- Brindar el servicio con personal del establecimiento. Evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos.
- Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal.
- Lavar y desinfectar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.

## **B) Zonas de circulación**

- Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- No permitir el ingreso a áreas de juegos, en principio. Esto podría variar según la fase de la pandemia.
- Evitar todo tipo de actividad que reúna gran cantidad de personas, reuniones, fiestas, celebraciones y actividades sociales, que no permiten cumplir con el distanciamiento social reglamentario.
- Exhibir en espacios de circulación común información OFICIAL de prevención y números de teléfono que las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.
- Exhibir sobre los lavabos de los baños, Cartelería sobre el correcto lavado de manos.

## **5- TAREAS DE LIMPIEZA**

### **A) Generales**

- Disponer una alfombra o paño embebido con desinfectante en los ingresos al establecimiento. Se sugiere colocar 2 trapos de piso embebidos en una solución de lavandina diluida en agua (1 en 100); el primero en el exterior de la puerta para que quien ingrese pueda proceder a desinfectar la suela de sus zapatos, y el segundo dentro del establecimiento para proceder a una segunda limpieza. Dichos trapos se lavarán cada 8/10 clientes de tránsito o 2 horas (lo que ocurra primero).
- En caso de ingresar personas con silla de ruedas, se deberá brindar asistencia para la desinfección total de la circunferencia de las ruedas.
- Mantener limpias y desinfectadas las áreas de atención al público, al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- Mantener registro de las tareas de limpieza.
- Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas.

- Lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.
- Evitar sacudir la mantelería sucia.
- Lavar de forma industrial los manteles y cubremanteles, en caso de utilizar mantelería de tela.
- Desinfectar constantemente las mesas en cada recambio, eliminando los residuos y rociando con solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza.
- Ventilar salones y comedores luego de cada servicio permitiendo la circulación y renovación del aire y, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, considerar esta práctica durante el servicio.
- Durante y luego de cada servicio, reforzar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, cartas de menús, mostradores de bares, y en general, de cualquier otra superficie que haya podido ser tocada con las manos.

## **B) En cocina y sanitarios**

- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que, al finalizar el servicio, no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de las y los clientes.
- Para el lavado manual, la temperatura del agua debe ser superior a 60°C.
- En área de cocina, limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y de camareras y camareros.
- Limpiar y desinfectar diariamente las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, utilizando un desinfectante doméstico que contenga lavandina con concentración de 55 gr/litro diluida (10 ml ó 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua). De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble de volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección, preparado el mismo día que se va a utilizar. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs dado que pierde su efectividad. Llevar el correspondiente registro.
- En sanitarios, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.
- Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Mantener constantemente ventilados sectores de cocina y sanitarios.

## **6- MANTENIMIENTO**

- Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- Vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.
- Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
- Controlar periódicamente la temperatura de las cámaras de conservación, refrigeración y/o congelación de alimentos, anotando el registro de control de temperatura y cualquier incidencia detectada.
- Disponer de un registro de estas acciones.

## **7- RESIDUOS**

- Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y, si se utiliza, ropa de trabajo descartable.
- Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar y protección respiratoria (Tapaboca).

# ¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

**⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos**



**1a** Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



**1b**



**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



**8** Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands