



**ANEXO I**

**PROTOCOLO - MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES**

**PUESTO DE VENTA AMBULANTE DE ALIMENTOS**

18 de mayo de 2021

El COVID-19 es una enfermedad viral que se transmite por vía aérea con las secreciones que se eliminan al hablar, toser, estornudar y por el contacto de las manos con superficies contaminadas por esas secreciones cuando se llevan, sin higiene previa, a la cara y entran en contacto con la boca, nariz y conjuntivas. El mayor riesgo de transmisión se da en ambientes cerrados, mal ventilados con acumulación de personas respirando, hablando, tosiendo o estornudando. Todas las medidas detalladas a continuación son para mitigar la cadena de transmisión.

El presente protocolo tiene como objetivo mantener la bioseguridad de clientes, empleados y la infraestructura de los carros y foodtrucks, para así minimizar la diseminación viral frente a la Emergencia Sanitaria COVID-19.

**MEDIDAS DE PROTECCIÓN**

**1. MEDIDAS GENERALES PARA VENDEDORES.**

Todo vendedor que esté en contacto con los alimentos debe contar con su correspondiente libreta sanitaria y el Permiso Particular de Uso Precario, ambos actualizados. Sólo podrán trabajar en espacios habilitados en función a la Emergencia Sanitaria a determinar por la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Esquel.

- Si presenta síntomas, no deberá asistir al lugar de trabajo.
- No asistir en caso de realizar aislamiento preventivo por ser contacto estrecho, o si realiza aislamiento obligatorio por ser caso positivo de COVID-19.
- Se fomentará el uso de “uniforme” de trabajo que, sin ser de características especiales, deberá utilizarse sólo en el ámbito laboral. El cambio de ropa se realizará antes de la jornada y al finalizar. Se guardará en una bolsa bien cerrada y se lavará con agua caliente a 60°C, diariamente. De ninguna forma, permitir el regreso a los hogares con la ropa de trabajo.
- Mantener una distancia de 2 metros entre personas.
- Se contará con un vidrio protector y/o alguna barrera física que garantice el distanciamiento (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza.



COEM

## PROTOCOLO BIOSEGURIDAD



- No saludar con abrazos, besos, ni estrechar las manos con otros trabajadores y clientes.
- No está permitido compartir objetos, utensilios ni compartir mate. No mantener contacto físico.
- Evitar tocarse la cara.
- Evitar el uso del celular en la zona de trabajo. De ser necesario su uso proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.
- Dotar de elementos de protección e higiene personal a todos los trabajadores.
- Es recomendable el uso de tapabocas. El “barbijo casero, cubrebocas o tapabocas” debe ser un dispositivo de tela reutilizable que debe cubrir por completo la nariz, boca y mentón. Deberá ser reemplazado luego de observarse húmedo o sucio. Deberá instruirse sobre el uso correcto: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>
- Los teléfonos, computadoras, posnet y cajas registradoras se desinfectarán rociando un paño con alcohol al 70% y pasándolo sobre la superficie.
- Lavado de manos:
  - No se recomienda atender con guantes descartables. El lavado de manos es una barrera protectora mayor contra las infecciones. Recordar que debe emplearse soluciones a base de alcohol **únicamente** cuando las manos se encuentran limpias, en caso contrario debe realizarse el lavado con agua y jabón.
  - Se aconseja el lavado frecuente con una duración de 40-60 segundos, por lo cual, deberá disponerse de agua y jabón para realizarlo.
  - Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:
    - Al cocinar.
    - Al tocar envoltorios, recipientes o utensilios para los clientes y al retirar los mismos.
    - Antes de tomar los pedidos o atender al público.
    - Luego de manipular dinero.

### 2. MEDIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Determinar una zona para hacer fila con distanciamiento físico de 2mt entre clientes.
- Dejar libre la circulación de personas en las veredas y/o espacio públicos.
- Información visual: se dispondrá de manera clara y precisa la información sobre menú disponible, precios, horarios de atención, condiciones para la compra, los protocolos sanitarios, higiene personal. La misma deberán permanecer exhibida en lugar visible del carro o foodtruck.
- Se sugiere establecer un circuito señalado con cintas adhesivas u otro método, a fin de evitar el encuentro entre los clientes u otras personas que circulan por las veredas o que comparten un mismo espacio.



## PROTOCOLO BIOSEGURIDAD



- Antes de entregar el pedido al cliente, el personal del carro/foodtruck le proveerá de alcohol en gel o alcohol al 70%, que deberá estar en un lugar visible al mostrador del carrito o foodtruck y aconsejará limpiar las manos como mínimo 20 segundos.

### 3. PAUTAS PARA EL SERVICIO GASTRONÓMICO

La ubicación del carro o foodtruck, generará una mayor concurrencia de personas, es por ello que hay que prestar especial atención al protocolo de seguridad:

- Evitar el uso de mesas y sillas. De esta manera se pretende impedir la manipulación de utensilios y fuentes, entre otros y la no permanencia de clientes. En caso de utilizar sillas, las mismas deberán estar a una distancia de 2mts cada una. No hacer uso del sistema de barra.
- El "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos, sal) será provisto al cliente en el momento de forma individual, para evitar su contaminación. No deben quedar expuestos en el mostrador. Se sugiere entregar los sobres de aderezo justos para cada servicio. En el caso de que sobren, desinfectar cada sobre antes de entregarlo a otro cliente. Evitar recipientes de aderezos que no sean descartables como potes, botellas, etc.
- Fomentar el pago electrónico a fin de reducir al máximo el intercambio de billetes. En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, billeteras virtuales y/o pagos con códigos QR, se deberá desinfectar tanto el plástico como el posnet utilizando solución de agua y alcohol al 70%.
- Luego de cada cobro, la persona que lo realice deberá utilizar alcohol al 70% y/o lavarse las manos inmediatamente antes de continuar con sus tareas o con el cobro siguiente.
- Limpiar y desinfectar pisos, paredes y mostrador del carro o foodtruck antes de abrir, cada vez que se pueda entre turnos y al finalizar el turno (ver desinfección de superficies).
- Asegurar la limpieza y desinfección de superficies en contacto con clientes.

### 4. RECEPCIÓN DE LA MERCADERÍA

- Se pondrá énfasis en que se garantice el cumplimiento de normativas de inocuidad e higiene en las instalaciones del carrito/foodtruck.
- Se recomienda establecer una "zona sucia", un sector para recepción de mercadería y será la única zona a la que podrá acceder el proveedor o los empleados del carro/foodtruck. Sólo se almacenará la mercadería higienizada.
- Deberá lavarse las manos antes y al finalizar la recepción de mercadería; disponer de un delantal sólo para la descarga de la mercadería, utilizar los elementos personales de prevención (protección ocular, tapaboca o barbijo, etc.).



COEM

## PROTOCOLO BIOSEGURIDAD



### 5. ZONA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Deberá cumplirse lo establecido en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- Mantener distancia entre persona y persona de 2 m. En caso contrario deberá utilizar tapaboca con recambios no mayores a 3 horas.
- Al iniciar las tareas, limpiar y desinfectar pisos, paredes, superficie y equipos a utilizar. 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.
- Los alimentos deberán ser seguros e inocuos. Asegurarse de cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Desinfectar frutas y verduras con una solución de agua y lavandina (4 gotas de lavandina -apta para esta función-, por litro de agua). En agua fría, sumergir las verduras o frutas por 20 minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable.
- Lavar vajilla con detergente y agua caliente (60°C o más).
- Ventilar todas las zonas después de cada turno o día trabajado.
- En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos. Proceder a lavarse y/o desinfectarse las manos.
- Se prohíbe el uso de celular en las zonas de trabajo.
- Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:
  - Al ingresar a la cocina.
  - Al manipular basura.
  - Al toser.
  - Al recibir la mercadería.
  - Al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos.
  - Al regresar del baño.
  - Luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas.
- Durante la duración de su jornada laboral, deberá higienizar sus manos de forma frecuente con agua y jabón, o en su defecto con alcohol en gel o alcohol al 70%.
- Revisar que todas las zonas de lavado de manos y utensilios estén abastecidas con jabón desinfectante y papel seca manos.



COEM

PROTOCOLO BIOSEGURIDAD



6. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

Las superficies de contacto frecuente (picaportes, mostradores, teclados, tableros, teléfonos, perillas, llaves de luz, canillas, bachas, etc.) serán limpiadas y desinfectadas siguiendo estos pasos:

1° Limpieza con detergente, jabón o producto jabonoso. Secar.

2° Desinfección con agua + Lavandina (concentración 55gr/l)

I - LAVANDINA CON CONCENTRACIÓN 55g Cl / litro

Preparación para grandes cantidades	200 ml (1 taza) lavandina	en 10 litros de agua
Preparación para medianas cantidades	100 ml lavandina	en 5 litros de agua.
Preparación para pequeñas cantidades	20 ml lavandina	en 1 litro de agua.

II - LAVANDINA CON CONCENTRACIÓN 25 g Cl / litro

Preparación para grandes cantidades	400 ml lavandina	en 10 litros de agua
Preparación para medianas cantidades	200 ml lavandina	en 5 litros de agua
Preparación para pequeñas cantidades	40 ml lavandina	en 1 litro de agua

Las infraestructuras serán completamente desinfectadas al final de la jornada laboral o antes de comenzar la jornada siguiente, incluyendo todas las superficies duras no porosas (vidrieras, paredes de superficies limpiables, etc.). Durante el resto de la jornada se desinfectarán aquellas superficies que estuvieron en mayor contacto.

El personal deberá utilizar guantes al momento de la limpieza, y culminar con el correcto lavado de manos.



**COEM**

**DUPLICADO**

PROTOCOLO BIOSEGURIDAD

La base de este protocolo cumple las normas dispuestas en la Ordenanza Nº 67/2020 y 28/2021 (Flexibilización aislamiento social, preventivo y obligatorio para actividades comerciales), pudiendo ser modificado con el avance de la emergencia sanitaria.

Las actividades y recursos descriptos en este protocolo, es exclusiva responsabilidad del establecimiento.

Queda bajo su responsabilidad el control y cumplimiento de las pautas de bioseguridad.

Firmo en conformidad con el Decreto Nacional 260/20, los Decretos Provinciales y Normas sanitarias vigentes (COVID-19).

**-PROTOCOLO DE VENTA AMBULANTE DE ALEMENTOS-**

**Nombre y apellido:**

**Nombre comercial:**

**Dirección:**

**Contacto:**

**Firma:**



**COEM**

PROTOCOLO BIOSEGURIDAD



La base de este protocolo cumple las normas dispuestas en la Ordenanza Nº 67/2020 y 28/2021 (Flexibilización aislamiento social, preventivo y obligatorio para actividades comerciales), pudiendo ser modificado con el avance de la emergencia sanitaria.

Las actividades y recursos descriptos en este protocolo, es exclusiva responsabilidad del establecimiento.

Queda bajo su responsabilidad el control y cumplimiento de las pautas de bioseguridad.

Firmo en conformidad con el Decreto Nacional 260/20, los Decretos Provinciales y Normas sanitarias vigentes (COVID-19).

**-PROTOCOLO DE VENTA AMBULANTE DE ALEMENTOS-**

**Nombre y apellido:**

**Nombre comercial:**

**Dirección:**

**Contacto:**

**Firma:**



ANEXO II

# Coronavirus

## COVID-19

### Recomendaciones generales para prevenir virus respiratorios (incluyendo coronavirus COVID-19)

salud

Argentina unida



- Lavarse las manos frecuentemente, sobre todo antes de ingerir alimentos y bebidas, y luego del contacto con superficies en áreas públicas.
- Al toser o estornudar, cubrirse la nariz y la boca con el pliegue del codo. Lavarse las manos inmediatamente después.
- Evitar contacto directo con personas que tengan enfermedades respiratorias.



El uso de barbijo está recomendado SOLO en caso de presentar síntomas respiratorios.



Ministerio de Salud  
Argentina

[www.argentina.gob.ar/salud](http://www.argentina.gob.ar/salud)

 **0800 222 1002**  
opción 1





COEM

PROTOCOLO BIOSEGURIDAD



nuevo

# Coronavirus COVID-19

## saber para prevenir

Produce una enfermedad respiratoria que solo en algunos casos puede complicarse (principalmente en personas mayores). Se transmite por vía respiratoria cuando el contacto es estrecho o por contacto con superficies contaminadas.

### cuidados



Lavarse las manos con jabón regularmente.



Estornudar en el pliegue del codo.



No llevarse las manos a los ojos, nariz ni boca.



Ventilar los ambientes.



Limpiar los objetos que se usan con frecuencia.



No compartir platos, vasos u otros artículos de uso personal.

### síntomas



fiebre y tos



fiebre y dolor de garganta



fiebre y dificultad para respirar

Si tenés alguno de estos síntomas y estuviste en algún país de circulación del virus o en contacto con algún caso confirmado **no te automediques y consultá al sistema de salud preferentemente por vía telefónica.**

Argentina unida

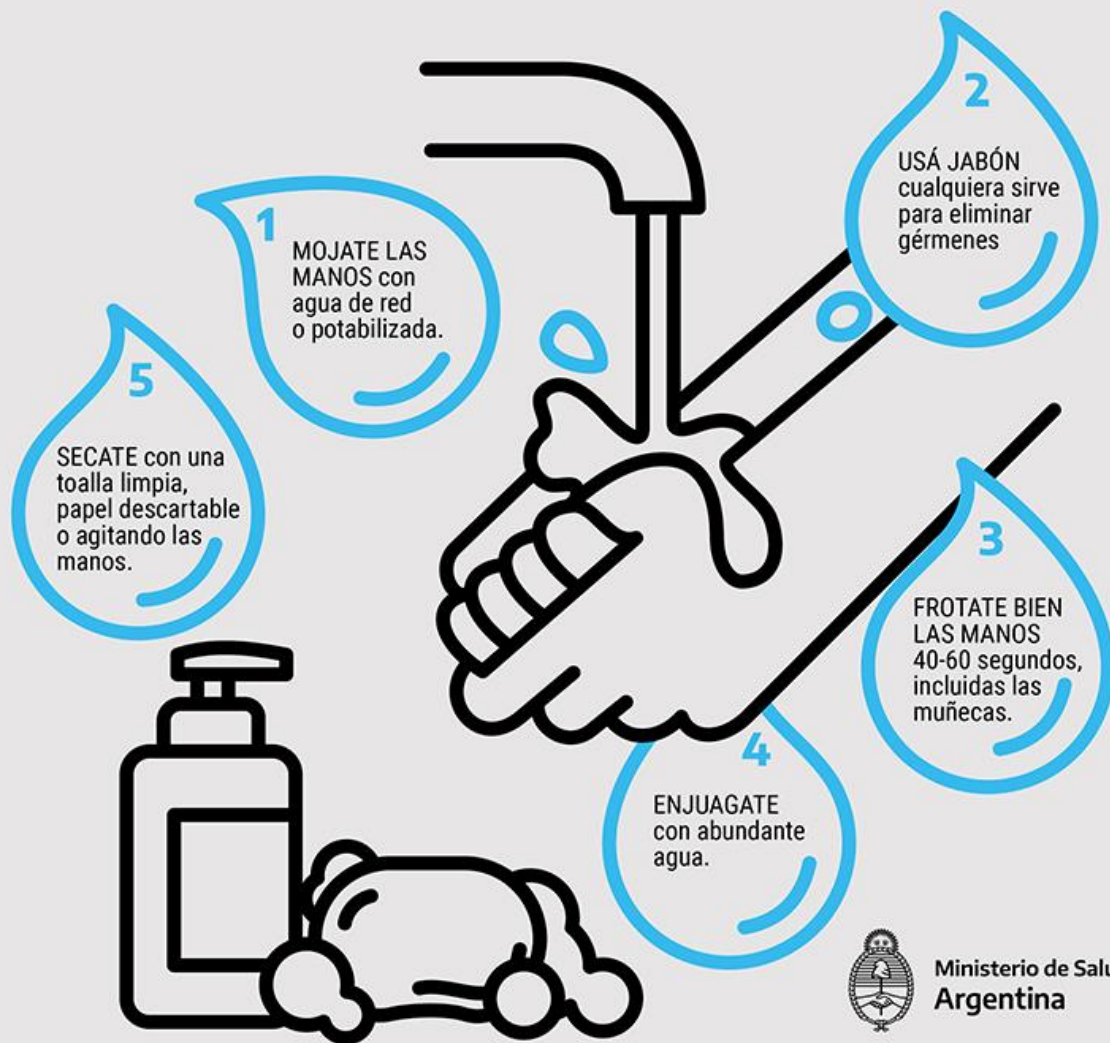


Ministerio de Salud Argentina

+info  
[argentina.gov.ar/salud](http://argentina.gov.ar/salud)  
☎ 0800 222 1002



## ¿Cómo hay que lavarse las manos?



Ejemplo de medidas a tomar en carrito



COEM

PROTOCOLO BIOSEGURIDAD

