



Logo  
establecimiento

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

# ANEXO I

## MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES

### PROTOCOLO ESPACIO DE ENCUENTRO

### MODALIDAD GASTRONOMÍA

01 de junio 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 del comercio, para así minimizar la diseminación viral frente a la Emergencia Sanitaria COVID-19.

### 1. MODALIDAD

El establecimiento funcionará a modo de gastronómico, en caso de que tenga habilitación comercial para ese rubro, o brindará un espacio para consumir alimentos elaborados por un tercero. Trabajarán con la modalidad aprobada para **gastronomía** en lo referido a los horarios permitidos, capacidad de comensales por mesa y demás normas sanitarias por COVID-19.

Se destinará el establecimiento para un grupo de personas, no pudiendo ingresar aquellas que no estén en lista.

De igual manera que un gastronómico, se ubicarán mesas a dos metros de distancia una de otra, o 1,5mt entre espada y espalda, no pudiendo moverlas, juntarlas o agregar más de lo expresamente permitido (según capacidad real del espacio).

Se contará con un veedor encargado de favorecer el cumplimiento de las medidas de bioseguridad.

La capacidad del lugar será conforme a la capacidad establecida para gastronómicos, entendiéndose que los clientes permanecerán sentados. No se permitirán las actividades que generen aglomeración o favorezcan el contacto físico.

Los espacios de juegos para niños deberán ser inhabilitados o sacados del lugar.



COEM

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

### 2. MEDIDAS GENERALES PARA LOS TRABAJADORES

Las medidas serán de carácter obligatorio, constituyendo responsabilidad de cada uno de los actores intervinientes (comercio, empleados y clientes) quienes tendrán que cumplir estrictamente con las mismas.

#### Ingreso al establecimiento

- En caso de brindar alimentos, todo el personal que esté en contacto con éstos, debe contar con su correspondiente libreta sanitaria.
- 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 con agua y jabón. No tocar ni apoyar objetos personales en ninguna parte del local, servicio, cocina, salón, etc. Este sitio, deberá ser usado sólo por el personal, no teniendo acceso los clientes.
- 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 de 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 ante cualquier persona.
- Para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etcétera) a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable, para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características, esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios.
- En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil y frecuente limpieza.
- No saludar con abrazos, besos, ni estrechar las manos con otros trabajadores. No está permitido compartir objetos y utensilios. No mantener contacto físico.
- Evitar tocarse la cara.
- No está permitido 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 obligatorio el uso de tapabocas. El “barbijo casero, cubrebocas o tapabocas” deben ser dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón. Deberá instruirse sobre el uso correcto (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>).



COEM

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

- Las computadoras, relojes de fichada y cajas registradoras se desinfectarán rociando un paño con alcohol al 70% y pasándolo sobre la superficie de teclados.
- El personal dedicado a la limpieza del local debe usar elementos de protección personal cuando realice actividades de limpieza como delantal, guantes y máscara facial. La ropa protectora y tapaboca deben lavarse con frecuencia y a 60°C o más.

*No se permitirá el ingreso a toda persona que **presente síntoma** alguno de COVID-19 (temperatura mayor a 37.5°C, tos, dolor de garganta, resfrío, pérdida de olfato y/o gusto), si debe cumplir con el aislamiento preventivo por ser **contacto estrecho o si es positivo** de COVID-19.*

*En tal caso de aparición de síntomas, se procederá al aislamiento inmediato y simultáneamente se dará aviso al Hospital Zonal Esquel al +54 2945 534654 o llamar inmediatamente al 0800 222 CORO (2676), para que procedan conforme lo dispuesto por las disposiciones de la Autoridad Sanitaria.*

### Pautas para mozos y mozas

- Se recomienda que el personal de servicio use tapaboca al comunicarse con los clientes y con el personal de la cocina. El tapaboca será reemplazado luego de observarse húmedo o sucio.
- No se recomienda atender con guantes desechables. 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 de manos con una duración de 40-60 segundos.
- Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:
  - ✓ Al hacer el servicio de la mesa.
  - ✓ Al llevar platos o utensilios a los clientes y al retirar los mismos.
  - ✓ Antes de tomar los pedidos
  - ✓ Luego de manipular dinero
- Realizar un lavado de manos exhaustivo cada 30 minutos e higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.

## 2. MEDIDAS ZONA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Trabajar con la modalidad de **reservas**. Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida



COEM

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

dispuesta para la permanencia en el mismo. En caso de establecer tiempo de permanencia en el local, se informará al cliente. De esta forma, se favorece a que más personas hagan uso del servicio.

- Se recomienda, luego del ingreso o egreso de las personas, limpiar la superficie de la puerta con alcohol al 70% o lavandina diluida.
- Al ingreso de cada cliente, el personal del establecimiento asignado le proveerá de alcohol en gel o alcohol al 70%, que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- No permitir el ingreso a áreas de juego.

### Salón. Pautas para el servicio gastronómico

- **Se prohíbe el uso de los buffets autoservicio.** De esta manera se pretende evitar la manipulación de utensilios y fuentes, entre otros.
- La distancia mínima entre comensales que **NO compartan** la mesa debe ser de 1.5m (espalda con espalda), bajo este criterio se autorizará la permanencia de hasta un 50% de la capacidad total habilitada, siempre y cuando se respeten las medidas mínimas de distanciamiento, de lo contrario la reducción puede ser mayor al 50%.
- Se recomienda disponer las mesas de tal manera que queden separadas por una distancia de dos metros (2m) y que no se permita cambiarlas de lugar. Así mismo, colocar las sillas en la cantidad justa, atendiendo a la capacidad del 50% del local y a los fines de no superarla.
- Las mesas deberán armarse para ser usadas como máximo, por seis personas en el caso de mesas grandes.
- Todas las mesas deberán tener un dispenser con alcohol en gel para el consumidor.

**ADJUNTAR CROQUIS DE USO DEL SALÓN.** Indicar medidas del espacio, ubicación de mesas con la cantidad de sillas, distancia entre mesas, ubicación de baños, sector cocina y demás espacios a ser utilizados.

### EN CASO DE BRINDAR EL SERVICIO DE CATERING:

- Las servilletas de tela deberán ser reemplazadas por servilletas de papel. Se sugiere el uso de individuales de papel descartables que deberán ser desechados luego de cada servicio. En caso de tener manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- Colocar una cinta roja o azul en el piso que marque la distancia considerada entre la barra de despacho y/o cajero con los clientes. Para este espacio del establecimiento se recomienda barrera física de acrílico, vidrio o plástico.



Logo  
establecimiento

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

- Evitar el uso de cartas impresas. Se pueden utilizar cartas digitales con aplicaciones móviles o códigos QR, exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras a la vista de todo el salón.
- El "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) será provisto al comensal en el momento, para evitar su contaminación. No deben quedar en las mesas. Las piezas de pan y el hielo no deben tomarse con las manos. Deberán ser servidos en los recipientes correspondientes mediante el uso de pinzas de uso exclusivo para cada producto. Tanto las pinzas como las hieleras y paneras deberán limpiarse y desinfectarse entre servicios. Se sugiere entregar los sobres de aderezo justos para cada servicio, de modo tal que éstos no vuelvan a otra mesa, en el caso de que sobren desinfectar cada sobre antes de llevarlo a otra mesa. 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 visuales y/o pagos con códigos QR se deberán desinfectar tanto el plástico como el posnet utilizando con solución de agua y alcohol.
- 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 mesas del salón antes de abrir, cada vez que se pueda entre turnos y al finalizar el turno con la dilución de lavandina (tabla 1).
- Asegurar la limpieza y desinfección de mesas y superficies en contacto con comensales. Las mesas y sillas deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y siempre antes de que se sienta uno nuevo, con alcohol al 70%.
- Se recomienda mantener los espacios ventilados o la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros, a pesar de que estos no protegen del COVID.

**PRESENTAR HABILITACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA MUNICIPAL para el uso de la cocina, para de ese modo, asegurar la salubridad e higiene de ese espacio.**

### **3. ZONA DE RECEPCIÓN DE LA MERCADERÍA o EN CASO DE QUE EL CATERING PROVENGA DE UN TERCERO**

Se pondrá énfasis en que se garantice el cumplimiento de normativas de inocuidad e higiene en las instalaciones. Se solicitará la incorporación de nuevas medidas en la recepción, embalaje, logística y transporte que se detallan a continuación:



COEM

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

- Se recomienda establecer y comunicar horarios para la recepción de mercaderías. Los mismos no deberán coincidir con los de atención al público. Si el local lo permite se recomienda utilizar un ingreso diferenciado de proveedores. En caso de no contar con acceso diferenciado y, ante la dificultad de coordinar horarios diferenciados de proveedores, tomar todos los recaudos necesarios para que ni el proveedor ni la mercadería tomen contacto con las áreas de servicio o con los comensales.
- Los proveedores podrán ingresar a las instalaciones únicamente con tapaboca y deberán necesariamente lavarse las manos o desinfectarse con alcohol en gel.

*Pauta sugerida:* Se habilitará una “zona sucia” para recepción de mercadería y será la única zona a la que podrá acceder el proveedor. Éste acceso será controlado por una persona de recepción de mercaderías, quien deberá higienizar, etiquetar y almacenar las mismas.

- La persona designada del establecimiento para la recepción 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.).

## 4. 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.
- Proporcionar elementos de trabajo necesarios como tapaboca, chaquetas, cofias, etc.
- 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 y de camareras y camareros.



**COEM**

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- Los alimentos deberán ser seguros e inocuos. Asegurar: 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.
- En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos., proceder a lavarse y/o desinfectar 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.
- Procurar que el personal que no está involucrado en la preparación de alimentos, no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

## 5. ZONA DE BAÑOS

Los baños son un lugar de especial cuidado. No sólo el personal de limpieza del establecimiento deberá encargarse de ésta tarea, sino que se debe fomentar que cada cliente cuide la limpieza de los baños.



Logo  
establecimiento

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

- Colocar cartelería de lavado de manos, según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud.
- En la puerta del baño antes de ingresar y dentro del baño, se recomienda colocar cartelería para que cada usuario del baño adopte buenas prácticas de uso para cuidar no sólo su higiene, sino la limpieza del baño para proteger a los demás usuarios.
- Se deberá proveer de forma permanente jabón líquido y toallas de papel.
- 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. La limpieza se realiza con algún producto jabonoso como el detergente. Se enjuaga y luego se desinfecta con lavandina diluida (tabla1).

## 6. RECOMENDACIONES PARA CONSUMIDORES

- Los consumidores deberán cumplir con lo determinado al ingreso del establecimiento y luego durante su permanencia.
- Sugerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, hasta el momento de comer o beber.
- En la mesa: no compartir copas, vasos o tazas, utensilios para comer, alimentos o bebidas con otras personas y respetar la máxima distancia posible entre los que comparten la mesa.
- En caso de toser o estornudar, realizarlo en el pliegue del codo.

## 7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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 hipoclorito de sodio al 0.5% (tabla 1).

Las superficies que no puedan ser mojadas, se desinfectarán con alcohol diluido al 70% (70% de alcohol de 96°, con 30% agua).



Logo  
establecimiento

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Los locales serán completamente desinfectados al final de la jornada laboral o antes de comenzar la jornada siguiente, incluyendo todas las superficies duras no porosas (pisos, vidrieras, paredes de superficies limpiables, etc.).

Respetar las instrucciones de uso del producto según recomendaciones del fabricante (concentración, método de aplicación, tiempo de contacto, fecha de expiración, etc.).

El personal deberá utilizar guantes y proceder al correcto lavado de manos una vez finalizada la limpieza.

### Mantelería

Evitar sacudir la mantelería sucia.

Lavar de forma industrial los manteles y cubremanteles.

Tabla 1: concentración de lavandina para desinfección

#### I - LAVANDINA CON CONCENTRACIÓN 55r / 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

## 9. VENTILACIÓN

El virus se transmite por el aire en espacios mal ventilados, por lo que es necesario contar con ventilación cruzada constante en estos ambientes.

Mantener abierta de manera **constante** al menos una ventana o puerta. Abrir una ventana o puerta del otro lado del salón, y así facilitar que el aire circule naturalmente. La apertura debe ser de al menos 5cm.



## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

La climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros, a pesar de que estos no protegen del COVID.

### 10. INFORMACIÓN VISUAL

Colocar en lugares fácilmente visibles, información sobre:

- ✓ las medidas de distanciamiento social,
- ✓ la adecuada higiene de manos,
- ✓ la apropiada higiene respiratoria,
- ✓ Señalizar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento,
- ✓ las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19.
- ✓ Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación. La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que deberá mantenerse actualizada permanentemente. 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.
- ✓ En caso de decidir un tiempo de permanencia máximo en el local, informarlo a la entrada del establecimiento, o como forma de recordatorio por parte de mozos o mozas al momento de recepción de pedidos.



**COEM**

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

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.

Este documento no exime de tramitar los permisos correspondientes en el Departamento de Bromatología y otros exigidos por Ordenanzas Municipales.

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 ESPACIOS DE ENCUENTRO-

Nombre del establecimiento:

Capacidad de personas máximo:

Presenta croquis: SI

Presenta habilitación comercial acorde: SI

Dirección:

Contacto:

Nombre y apellido responsable del establecimiento:

Firma:



COEM

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Logo  
establecimiento

**DUPLICADO**

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.

Este documento no exime de tramitar los permisos correspondientes en el Departamento de Bromatología y otros exigidos por Ordenanzas Municipales.

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 ESPACIOS DE ENCUENTRO-

Nombre del establecimiento:

Capacidad de personas máximo:

Presenta croquis: SI

Presenta habilitación comercial acorde: SI

Dirección:

Contacto:

Nombre y apellido responsable del establecimiento:

Firma: