

PROCOLO DE BIOSEGURIDAD

ANEXO I MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES PROCOLO GASTRONOMÍA

30 de julio 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.

CONSIDRACIONES GENERALES

Todas las personas deberán utilizar tapabocas, a excepción de los consumidores, mientras se encuentren en la mesa. Al momento de circular por el local, deberá tener el tapabocas puesto.

Todas las personas deberán mantener el distanciamiento entre personas, a excepción de quienes compartan una misma mesa.

Los espacios deberán estar ventilados, asegurando una renovación del aire suficiente. Para ello deberán mantener una puerta o ventana abierta (al menos 5cm), de manera constante. La circulación deberá ser cruzada.

Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros, a pesar de que estos no protegen del COVID.

1. MEDIDAS GENERALES PARA LOS TRABAJADORES

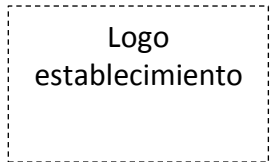
Ingreso al establecimiento

- Todo el personal que esté en contacto con los alimentos debe contar con su correspondiente libreta sanitaria.



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

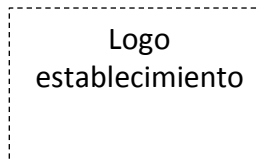


- Todo empleado que tenga síntomas como fiebre, tos seca o dolor de garganta, no deberá asistir al lugar de trabajo. Tampoco deberá asistir si debe realizar el aislamiento preventivo por ser contacto estrecho, o ser positivo de COVID-19.
- Al ingresar al establecimiento el trabajador deberá dirigirse 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.
- 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.
- El personal debe mantener las uñas cortas y limpias.
- 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.
- Reducir las reuniones laborales a las imprescindibles.
- 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>).
- 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.



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



Pautas para Mozos y mozas

- Será obligatorio 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.

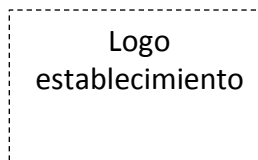
2. MEDIDAS ZONA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Se recomienda trabajar con la modalidad de **reservas**. **Se debe evitar** que los clientes hagan fila o esperen a que se desocupe un lugar. Si esto no es posible, los clientes deberán esperar afuera del establecimiento o en zona habilitada para tal fin que cumpla las pautas de distanciamiento. 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 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 sugiere **dividir la zona de ingreso y egreso**. Para ello, señalar con cintas adhesivas u otro método, a fin de evitar el encuentro entre los clientes u otras personas que ingresan y salen. ***En los casos que sea posible por la disposición del local, utilizar puertas distintas para el ingreso y egreso.***
- 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.



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



- No permitir el ingreso a áreas de juego.

Salón. Pautas para el servicio gastronómico

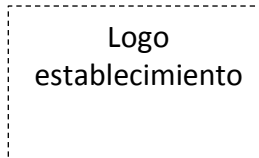
El salón será el área de mayor concurrencia del establecimiento es por ello que hay que prestar especial atención en el protocolo de seguridad:

- **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 (6) personas en el caso de mesas grandes.
- Todas las mesas deberán tener un dispenser con alcohol en gel para el consumidor.
- 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.
- 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



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



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 permitirá el uso del espacio de juegos hasta cinco (5) menores.

SALAS DE JUEGO

- Se garantizará un espacio para juegos para cada burbuja, no permitiendo el ingreso de personas de burbujas diferentes.
- Trabajar con la modalidad de **reservas**. Asimismo, informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, 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.
- 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.
- Al tratarse de un grupo familiar/burbuja no se exigirá el uso de tapabocas en los menores mientras permanezcan en la sala de juegos.
- Los espacios de juegos para niños deberán ser acondicionados de tal forma que permitan la desinfección rápida y efectiva. Eliminar pelotas, objetos pequeños y todos aquellos que por su forma, tamaño o material impidan el aseo y desinfección correctos.
- Se contará con un veedor encargado de favorecer el cumplimiento de las medidas de bioseguridad.

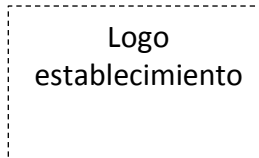
3. ZONA DE RECEPCIÓN DE LA MERCADERÍA

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



- 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

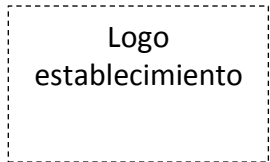
Deberá cumplirse lo establecido en *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*, en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.

- 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.
- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



- 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.

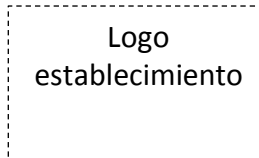
5. ZONA DE BAÑOS

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.



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



- Colocar cartelera 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 cartelera 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. PAUTAS PARA EL SERVICIO DE DELIVERY

- Difundir entre los repartidores el protocolo preestablecido.
- Se fomentará el pago por medios electrónicos para evitar el intercambio de dinero. En caso de no tener estos medios, se brindará una billetera para uso laboral únicamente, a fin de evitar utilizar objetos personales.
- Se establecerá con el cliente un lugar donde dejar el pedido, como puerta de entrada, hall, u otros para evitar el contacto entre las personas.
- El personal deberá usar barbijo social o tapaboca.
- Deberá disponer de alcohol en gel o alcohol al 70%, para desinfectarse a las manos previamente al recibir el pedido, al entregar el pedido al cliente y al recibir el pago.
- Al final de la jornada, se desinfectará billetera, moto, conservadora/receptáculo de alimentos y vestimenta.

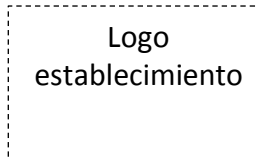
7. RECOMENDACIONES PARA CONSUMIDORES

- Los consumidores deberán cumplir con lo determinado al ingreso del establecimiento y luego durante su permanencia.
- Tener en consideración el tiempo de permanencia (si es que el local así lo decide) para que otras personas también puedan disfrutar del servicio.
- **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.



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



- En caso de toser o estornudar, realizarlo en el pliegue del codo.

8. 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).

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

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

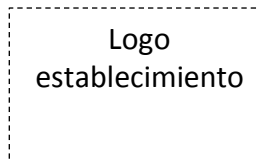
Los locales serán completamente desinfectados al final de la jornada laboral o antes de comenzar la jornada siguiente, incluyendo todas las superficies duras no porosas (pisos, vidrieras, paredes de superficies limpiables, etc.).

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



COEM

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD



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.

9. 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 se 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 (37.5° 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.

10. 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.

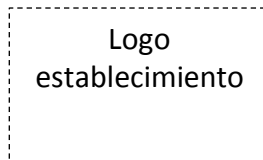
Mantener abierta de **manera constante** al menos una ventana o puerta. Abrir una ventana o puerta del otro lado del salón, y así facilitar que el aire circule naturalmente. La apertura debe ser de al menos 5cm.

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.



COEM

PROTOCOLO DE 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 GASTRONOMÍA-

Nombre comercio:

Dirección:

Contacto:

Capacidad máxima de personas (separadas por sectores):

Posee espacio de juego: SI NO

Espacio de juegos: máximo 5 menores

Adjunta croquis: SI NO

Nombre y apellido responsable/referente:

Firma del responsable/referente:



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.

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 GASTRONOMÍA-

Nombre comercio:

Dirección:

Contacto:

Capacidad máxima de personas (separadas por sectores):

Posee espacio de juego: SI NO

Espacio de juegos: máximo 5 menores

Adjunta croquis: SI NO

Nombre y apellido responsable/referente:

Firma del responsable/referente: