

## **PROTOCOLO DE SEGURIDAD PARA GASTRONOMICOS**

### **1.OBJETIVO**

Determinar las políticas y medidas de prevención a adoptar para los Establecimientos Gastronómicos de FORMOSA, con el fin de reducir el riesgo de contagio y propagación del virus COVID-19, en el marco de la pandemia que afecta a la población mundial.

Los Empleadores Gastronómicos sean personas físicas o jurídicas, en línea con sus políticas de responsabilidad social, se ajustarán a éste protocolo con el propósito de generar una transformación cultural, tendiente a adoptar buenas prácticas de higiene que perduren en el tiempo.

### **2. Ámbito de Aplicación**

El presente protocolo comprende a todas aquellas personas físicas que presten servicio como trabajadores dependientes o terceros, que ejerzan la actividad relacionada a la Gastronomía, que desarrollen sus actividades reguladas por la Ley y que su beneficio sea obtenido bajo la forma de remuneración y/o ganancia

### **3. Definiciones**

**a. Virus.**

Microorganismo compuesto de material genético protegido por un envoltorio proteico, que causa diversas enfermedades introduciéndose como parásito en una célula para reproducirse en ella.

**b. Coronavirus.**

Los coronavirus son una familia de virus, conocidos por causar enfermedades, que van desde el resfrío común hasta enfermedades graves como el Síndrome Respiratorio por coronavirus de Medio Oriente (MERS-CoV) y el Síndrome respiratorio agudo grave (SARS).

**c. Pandemia.**

Se llama pandemia a la propagación mundial de una nueva enfermedad.

Toda persona que presente fiebre y uno o más de los siguientes síntomas respiratorios: tos, disfonía (dolor al tragar), dificultad respiratoria y que en los últimos 14 días haya viajado a las zonas denominadas de riesgo o estado en contacto con casos confirmados o probables de COVID-19 (MSN al 21/03/2020). La definición de

caso sospechoso se actualiza periódicamente en el siguiente enlace:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/Definicion-de-caso>.

#### 4. Marco Legal

- Decreto de Necesidad y Urgencia N°260/2020.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N°297/2020.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N°355/2020 -Prórroga Decreto N°297/2020-.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/2020.
- Ley N° 19.587/72 “Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo”, y su Decreto Reglamentario N° 351/79 “Reglamentario de la Ley N°19.587/72”.
- Ley N° 24.557/95 “Ley de Riesgos del Trabajo”.
- Ley Provincial N°473/85 y su Decreto Reglamentario N°540/85.
- Decreto Provincial N° 100/2020.
- Resoluciones Anexas de la OMS, OPS, MSAL, SRT.
- Otras resoluciones.

#### 5. Introducción

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. El coronavirus que se ha descubierto más recientemente es el SARS-CoV-2 (Wuham – China diciembre de 2019). El COVID-19 es la enfermedad causada por el SARS-CoV-2. En enero del 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró como emergencia de salud pública de importancia internacional el brote de enfermedad por un nuevo coronavirus en la provincia de Hubei (China). Con fecha 11 de marzo de 2020, la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS), declaró el brote del nuevo coronavirus como una pandemia, luego de que el número de personas infectadas por COVID-19 a nivel global llegara a 118.554, y en número de muertes a 4.281, afectando hasta ese momento a 110 países.

Debido a la velocidad en el agravamiento de la situación epidemiológica a escala internacional se dispuso en el orden nacional, la adopción de medidas inmediatas frente a esta emergencia, que son de importancia.

## 6. Propagación del virus

Cuando una persona con COVID-19, tose o exhala, despiden gotículas de líquido infectado. La mayoría de estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como escritorios, mesas o teléfonos. Otras personas pueden contraer el COVID-19, si tocan estos objetos o superficies contaminados y posteriormente se tocan los ojos, la nariz o la boca; también pueden contagiarse si se encuentran a menos de un metro de distancia de una persona con COVID-19, e inhalan las gotículas que ésta haya esparcido al toser o exhalar. Es decir, el COVID-19, se propaga de manera similar a la gripe. La mayoría de las personas que contraen la enfermedad presentan síntomas leves y se recuperan. El riesgo de desarrollar un cuadro grave aumenta con la edad: las personas mayores de 60 años.

## 7. Indicaciones Generales

Los trabajadores dependientes o que presten servicio en gastronomía, en todos los casos deberán contar con su correspondiente permiso de circulación para movilizarse, la misma deberá contar con la firma del titular del establecimiento Gastronómico, o quien este designe o a quien corresponda.

El personal y/o trabajadores afectado a ésta actividad deberá contar con el permiso de circulación y su desplazamiento deberá limitarse al estricto cumplimiento de las actividades y servicios permitidos.

### **ATENCIÓN PREVIA**

Se debe priorizar la atención telefónica, vía electrónica o por video llamada, videoconferencia, whatsapp, zoom, entre otras.

Todas las interacciones y/o comunicaciones realizadas con sus clientes y/o terceros se brindarán a través de cualquiera de los medios remotos de comunicación referidas.

Se deberá realizar un contacto (preferentemente telefónico) preventivo con los clientes que vayan a ser atendidos con los siguientes objetivos:

Asegurarse de que el cliente no muestre síntomas de infección respiratoria (tos, resfriado) y fiebre (más de 37,5 °C). En este caso, se invita al cliente a quedarse en su casa y a ponerse en contacto con el servicio de emergencia N°107.

Se recomienda realizar una evaluación telefónica o digital al momento de otorgar la reserva, según los criterios acordados oportunamente.

Los clientes deberán informar, vía telefónica (llamadas, Whatshapp, email) si han estado en contacto con personas provenientes del extranjero, o algún caso confirmado o sospechoso de COVID-19, antes de ingresar al establecimiento.

Se dispondrá un sistema de reservas escalonados para la atención.

En caso de otorgar una reserva a los clientes deberá emitir una constancia de atención, por correo electrónico, whatshapp o mensaje de texto, en la que figure día-horario-dirección del Restaurante y/o Establecimiento Gastronómico, nombre y número de DNI del cliente.

El mismo criterio de control se aplicara para las personas (clientes) que asistan de manera espontánea al local o establecimiento gastronómico.

Cada cliente deberá concurrir puntualmente a la reserva en el horario asignado.

El horario establecido para el desarrollo de sus actividades será de viernes, sábados, domingos de 19 hs PM a 01 hs AM, con estricto cumplimiento de las medidas establecidas en este protocolo.

Fomentar el pago electrónico y/o cualquier otro medio que evite la circulación de moneda papel. En el caso de la utilización de tarjetas, posnet y/o cualquier otro instrumento o elemento se procederá a la correcta desinfección de los mismos.

En el caso que los clientes deban realizar el pago en efectivo y por caja deberán mantener el distanciamiento de 2.00 metros, de no ser posible dicho distanciamiento contar con barrera física.

## **INGRESO**

Se deberá llevar a cabo una trazabilidad, control, registro de clientes, trabajadores y/o terceros por medios informáticos o cualquier otro medio eficiente para el cumplimiento de tal fin, que asistan al establecimiento gastronómico donde se detalle nombre y

apellido, DNI, domicilio, teléfono.

Toda persona que ingrese al establecimiento deberá hacer uso obligatorio del barbijo, tapa boca y nariz, en todo momento y mantener el distanciamiento de 2,00 metros de acuerdo a la normativa de la OMS.

Los trabajadores dependientes, deberán tener su propio lugar de trabajo con una distancia mínima de 2,00 metros, deberá contar con barrera física en los casos de no ser posible dicho distanciamiento, que eviten el contacto o acercamiento entre personas.

Al momento del ingreso del personal dependiente, proveedor, cualquier otro tercero como así también de los clientes, se deberá tomar la temperatura previendo medidas de higiene. En el caso de superar los 37.5 °C, se debe impedir el ingreso y aislarlo del contacto del resto, y posteriormente comunicar la situación al servicio de emergencia N° 107.

Deberá contar con punto de desinfección específico, proveer de alcohol en gel, alcohol al 70% al ingresar o bien un sanitario para el correspondiente lavado de manos con agua y jabón y papel

descartable para el secado de manos, disponer de cesto de residuo con pedal.

Se deberá colocar un tapete desinfectante para las suelas de los calzados a la entrada y salida, que se renovara regularmente.

A los efectos de evitar aglomeraciones, serán responsables de garantizar el distanciamiento de 2,00 metros entre personas dentro y fuera del establecimiento.

### **DURANTE LA JORNADA**

El encargado del servicio de cada mesa deberá hacer uso obligatorio del barbijo, tapa boca y nariz, protección facial o lentes de seguridad en todo momento.

Se deberá designar a una persona que se encargue del control estricto del presente protocolo en todo momento.

### **DISPOSICIÓN DE LAS MESAS:**

El tamaño de las mesas deberá ser acorde al servicio que se presta

con el objetivo de mantener el distanciamiento. Se dispondrán hasta un máximo de cuatro personas por mesa.

Deberá existir entre el respaldo de silla y silla respetando una distancia de 2,00 metros.

En barras se aplicará la misma pauta de distanciamiento.

En todos los casos la colocación de las mesas y sillas serán exclusivamente en un espacio abierto. No estando habilitado para la colocación de las mismas (mesas y sillas) en los espacios cerrados de los locales gastronómicos.

Si el establecimiento ha llegado a la capacidad máxima permitida respetando el presente protocolo, y ante la presencia de clientes en espera, se deberá establecer una zona a tal fin cumpliendo las pautas mínimas de seguridad barbijo tapaboca y nariz y distanciamiento social de 2,00 metros.

Los utensilios, cubiertos, vasos, platos, deben ser provisto al momento de cada servicio y previamente desinfectado. No se podrá dejar preparado previamente el servicio.

Una vez culminado el servicio los mismos no podrán quedar en la mesa.

Los elementos auxiliares al servicio de mesa como vajilla, cristalería, cubertería, cestas de pan, deben resguardarse y mantenerse alejados de las zonas de paso de trabajadores y comensales. Los mismos se deben proveer en cada servicio y previamente desinfectado.

Se debe eliminar productos de autoservicio (servilletero, aceitero, vinagreras, etc.) priorizando mono dosis desechables.

Eliminar el uso de manteles y servilleta de tela, remplazarlos por protectores individuales y servilletas descartables que deberán ser retirados luego de cada uso para su limpieza y desinfección, al igual que las mesas y sillas.

La carta o menú deberá ser en lo posible descartable en caso contrario deberá ser plastificado el mismo para el proceso de desinfección entre servicio y servicio, también podrán ser utilizados en forma de carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior e interior del local, u optar por código QR. Se puede optar por el uso

de la tecnología y aplicaciones móviles, en la elección de platos y bebidas, como también para la solicitud del pedido y realización del pago.

Se prohíbe servicios tipo buffet con manipulación directa por parte de los comensales los alimentos.

Los trabajadores deberán utilizar en lo posible de manera exclusiva sus elementos de trabajo, cuando los mismos deban ser compartidos deberán ser desinfectados según protocolo.

En todo momento se debe ventilar natural o artificialmente el establecimiento, inclusive en los casos que tengan ambientación climática.

Establecer un circuito de entrada y salida de los sanitarios con el objetivo de evitar en cruzamiento entre personas y/o aglomeraciones.

**Deberán exhibir lo siguiente:**

- Cartelería de higiene de manos
- Cartelería de síntomas COVID-19

- Carteleria de medidas de Prevención

Deberá estar exhibido el afiche informativo y obligatorio que las ART deben proveer a sus afiliados según Resolución 29/2020, en el caso de que estos cuenten con trabajadores dependientes.

## **EGRESO**

Los Establecimientos Gastronómicos deberán ser desinfectados una vez culminado la jornada.

Designar a una persona de limpieza para realizar la desinfección de los escritorios, teclados, mouse, pasa manos, picaportes puntos de contactos en general, verificar que los mismos se encuentren desenergizados.

Los locales gastronómicos deberán tener cerradas sus puertas fuera del horario establecido de apertura sin que en ellos haya presencia

de trabajadores clientes o terceras personas.

Los mismos recaudos y controles deberán ser aplicados para terceras personas como por ejemplo proveedores que concurran al local gastronómico en horario no habilitados de atención al público.

### **Incumplimiento de protocolos**

En el caso de que se verifique incumplimientos al presente protocolo por parte de un local gastronómicos, se procederá de manera inmediata al cese de la actividad, cierre del local del infractor (BOTON ROJO) y en su caso de corresponder la aplicación de sanciones por parte de autoridad competente.

## **PAUTAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

### **CONSIDERACIONES GENERALES EN LA LIMPIEZA DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS**

Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello hipoclorito y derivados o similares.

Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida las que al finalizar el servicio no se haya utilizado pero haya podido estar en contacto con las manos de clientes, trabajadores y/o terceros.

En área de cocina, limpiar y desinfectar frecuentemente 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 las superficies de los sanitarios que sean de uso público y de los trabajadores, según la frecuencia del uso.

Los elementos que se utilicen para la desinfección de tales superficies, deberán reunir ciertas condiciones de que no sean incompatibles, para evitar que puedan generar un perjuicio mayor (presencia de sustancias que al contacto físico puedan ocasionar una reacción física que afecte a la persona, por su composición

química).

Las personas que realicen las tareas de desinfección deberán contar con los elementos de protección personal como ser (guantes impermeables, protectores oculares y barbijo, tapa boca y nariz) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con la lavandina (hipoclorito) utilizada durante las tareas de limpieza y desinfección con el objeto de prevenir enfermedades profesionales.

Los Empleados y/o trabajadores deberán previo al ingreso a su domicilio y antes de tener cualquier tipo de contacto con su familia u objetos de la casa, proceder a quitarse la ropa de trabajo incluyendo el calzado, lentes, celular u otros objetos personales y colocarlos en una bolsa para su posterior desinfección.

Separar de las otras ropas y luego rociar todos los objetos personales con líquido desinfectante incluyendo el calzado y dejar actuar durante 5 minutos una vez realizado esto, estarán en condiciones de hacer uso su hogar.

Una vez separado de otras ropas, proceder a su lavado, esta estará en condiciones de hacerse uso.

# CONSEJO DE ATENCIÓN INTEGRAL DE LA EMERGENCIA COVID-19

[Decreto N° 100/20]

## CARTELERIA INFORMATIVA:

nuevo

# Coronavirus COVID-19

## saber para prevenir

Produce una enfermedad respiratoria leve 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	síntomas
Lavarse las manos con jabón regularmente	Fiebre y tos
Estornudar en el pliegue del codo	Fiebre y dolor de garganta
No llevarse las manos a los ojos y la nariz	Fiebre y dificultad para respirar
Ventilar los ambientes	
Desinfectar los objetos que se usan con frecuencia	

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 inmediatamente al sistema de salud.**

Para quienes regresan de países afectados, se sugiere permanecer en el domicilio y no concurrir a lugares públicos como ámbitos educativos, laborales, recreativos, deportivos o sociales durante 14 días.

## Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón

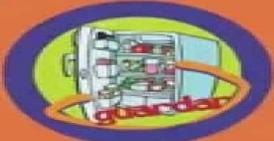
Duración del procedimiento: 40 - 60 segundos.

- MOJARSE LAS MANOS CON AGUA
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.
- DEPOSITAR LA PALMA DE UNA MANO SOBRE LA PALMA DE LA OTRA MANO, ENTRELAZANDO LOS DEDOS Y MOVIÉNDOSE.


**Cúbrete la boca con el antebrazo cuando tosas o estornudes, o con un pañuelo desechable, luego tíralo a la basura y límpiate las manos.**

# CONSEJO DE ATENCIÓN INTEGRAL DE LA EMERGENCIA COVID-19

[Decreto N° 100/20]

<p><b>2</b></p>  <p>LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE IR AL BAÑO</p>	<p><b>3</b></p>  <p>SEPRE LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCIDOS Y DE LOS LISTOS PARA CONSUMIR</p>	<p><b>4</b></p>  <p>COCINE COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS, ESPECIALMENTE CARNES, POLLOS, HUEVOS Y PESCADOS.</p>
<p><b>1</b></p>  <p>NO GUARDE LAS COMIDAS PREPARADAS POR MUCHO TIEMPO, NI SIQUIERA EN LA HELADERA</p>	<p><b>5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS</b></p>	<p><b>5</b></p>  <p>USE AGUA POTABLE . LAVE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ANTES DE CONSUMIRLAS</p>