



**PROTOCOLO  
COVID-19  
MINISTERIO DE TURISMO  
PROVINCIA DE CORRIENTES.  
RESTAURANTES**



# **PROTOCOLO COVID-19 PARA RESTAURANTES Y AFINES**

**(BORRADOR SUJETO A APROBACION DEL COMITÉ DE CRISIS DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES. 27 DE MAYO 2020)**

## **INTRODUCCIÓN**

## **OBJETIVOS**

## **DESTINATARIOS**

## **CAPITULO 1. MEDIDAS GENERALES**

- 1.1. Gestión del Personal**
- 1.2. Medidas Preventivas**
- 1.3. Personas consideradas grupo de riesgo**
- 1.4. Desplazamiento del personal**
- 1.5. Disposición laboral**
- 1.6. Protección personal -Equipamiento**

## **CAPITULO 2. CAPACITACION OBLIGATORIA**

- 2.1.1. Capacitación.**
- 2.1.2. Distanciamiento social**
- 2.1.3. Seguridad e higiene**

### **2.2. ATENCION AL CLIENTE**

- 2.2.1. Condiciones del Salón**
- 2.2.2. Gestion del Servicio de Restaurante.**
- 2.2.3. Servicio de comida para llevar**
- 2.2.4. Servicio de entrega a domicilio – Delivery**

### **2.3. GESTION ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO**

- 2.3.1. Disposición del mobiliario**
- 2.3.2. Zonas de circulación**

### **2..4. AREA DE PRODUCCION**

- 2.4.1. Area de Cocina**
- 2.4.2. Recepción de mercadería**

### **2.5. TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

- 2.5.1. Pautas Generales**
- 2.5.2. Limpieza en cocina y sanitarios**

### **2.6. MANTENIMIENTO**

### **2.7. RESIDUOS**



## INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación viene trabajando conjuntamente con las Provincias a través del Consejo Federal de Turismo y del sector privado, a través de la Cámara Argentina de Turismo, el “Protocolo COVID-19 para Restaurantes y afines”, en un documento para todas las jurisdicciones provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en que se haya habilitado el funcionamiento de la actividad Turística.

En tal sentido, el Ministerio de Turismo de la Provincia de Corrientes ha generado distintos espacios de intercambios de Documentos, sugerencias y recomendaciones respecto de la necesidad de elaborar Protocolos y Buenas Practicas, con los Municipios y las Cámaras y Asociaciones que nuclean servicios turísticos siguiendo las normas y lineamientos del Ministerio de Salud de la Nación y de la Provincia y sujeto a aprobación de las Autoridades de Salud y Comité de Crisis una vez autorizado se establecerá como un procedimiento valido para el fin de dar servicio de alimentación a quienes se encuentren encuadrados dentro de las personas exentas del “Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio”, artículo 6 del D.N.U. 297/2020 y concordantes con las resoluciones administrativas dictadas por Jefatura de Gabinete Nacional 429,450/2020.

Este Documento tiene como fin generar nuevos hábitos de conducta que garanticen mayor seguridad y confianza a toda la Comunidad y Turistas, mejorar los procesos de higiene y salubridad que contribuyan a lograr DESTINOS SEGUROS permaneciendo atentos a la evolución del COVID-19.

Las pautas contenidas en el presente siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación y de la Provincia, 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.

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.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> El Presidente de la Nación, Dr. Alberto Fernández firmó el día 12 de marzo del 2020 el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260, el cual contempla la ampliación de la Emergencia Sanitaria (establecida por Ley N° 27.541) en virtud de la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en relación con el coronavirus COVID-19, por el plazo de un (1) año a partir de su entrada en vigencia.

Asimismo, establece en su artículo 15º que “la autoridad de aplicación, conjuntamente con el Ministerio de Turismo y Deportes dispondrán la implementación de las medidas preventivas para mitigar la propagación del COVID-19, respecto de los y las turistas provenientes de zonas afectadas. También podrán disponer que las empresas comercializadoras de servicios y productos turísticos difundan información oficial que se indique para la prevención de la enfermedad”.

Complementariamente se dictó el Decreto 355/20, que en su Artículo 2º dice:

“ARTÍCULO 2º.- El Jefe de Gabinete de Ministros, en su carácter de Coordinador de la “Unidad de Coordinación General del Plan Integral para la Prevención de Eventos de Salud Pública de Importancia Internacional” podrá, previa intervención de la autoridad sanitaria nacional, y a pedido de los Gobernadores o de las Gobernadoras de Provincias o del Jefe de Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, exceptuar del cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio” y de la prohibición de circular, al personal afectado a determinadas actividades y servicios, o a las personas que habiten en áreas geográficas específicas y delimitadas, siempre que medien las siguientes circunstancias:

a. Que el Gobernador, la Gobernadora o el Jefe de Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires lo requiera por escrito, previa intervención y asentimiento de la máxima autoridad sanitaria local, en atención a la situación epidemiológica respectiva.

b. Que, junto con el requerimiento, se acompañe el protocolo de funcionamiento correspondiente, dando cumplimiento a las recomendaciones e instrucciones sanitarias y de seguridad nacional y local.

Que en función de este Decreto las autoridades jurisdiccionales podrán elaborar sus propios protocolos en tanto y en cuanto los mismos aseguren las recomendaciones y pautas aquí establecidas.”

Que el Gobierno de la Provincia de Corrientes a través del Dcto 527/20 ha declarado la Emergencia Sanitaria y determinara en forma conjunta con el Comité de Crisis y los Intendentes la metodología y alcances de la actividad y la implementación de este Protocolo de acuerdo a la evolución del COVID-19.

## 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 de la Provincia de Corrientes, con el fin de asegurar la salubridad en todos los procesos de la prestación contribuyendo a la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la seguridad sanitaria de los prestadores de servicios.

## IMPORTANTE

En virtud del anuncio realizado por el señor Gobernador Dr. Gustavo Valdés, sobre la habilitación de restaurantes, bares, alojamientos en todo el territorio Provincial, cada Municipio con su Comité de Crisis o de Salud Local deberá elaborar un protocolo de gestión y autorización de actividades considerando la capacidad de fiscalización de los servicios en su jurisdicción.

Se prevé la apertura de servicios de alojamiento para viajantes, o por cuestiones de tratamiento de salud, o actividades comerciales productivas diferenciando para los que reciban huéspedes de zonas rojas (aquellos que provengan de regiones con casos y circulación de virus COVID-19) y los que reciban huéspedes de zonas blancas (aquellos que provengan de regiones sin casos y sin circulación de COVID-19)<sup>2</sup>

De ninguna manera significa abrir a la actividad turística hasta tanto no lo habiliten las Autoridades Provinciales.

---

<sup>2</sup> Consulta: <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

<https://www.corrientes.gob.ar/>



## CAPITULO 1. MEDIDAS GENERALES

### 1.1. GESTION DEL PERSONAL

- Ningún trabajador debe concurrir al trabajo si tiene síntomas de enfermedad de acuerdo a la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>.
- Será de carácter obligatorio la aprobación del Curso de información del COVID-19 dictada por autoridad sanitaria a todos los trabajadores y patronal sin el cual no se podrá atender al público.
- La medida de distanciamiento social recomendada es 2 metros ideal y 1,5 metros como mínimo aceptable.
- Cubrir la nariz y boca al toser o estornudar con un pañuelo descartable y desecharlo inmediatamente en un lugar adecuado o realizarlo en el pliegue del codo. Posterior a eso se deberá realizar lavado de manos con duración recomendada para el lavado de manos de 40-60 segundos.
- Es responsabilidad del establecimiento proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel).
- No se recomienda rociar la ropa, el calzado, el bolso o la cartera y pertenencias con lavandina ni alcohol (solución de agua y alcohol).
- En todo momento que se haga referencia a soluciones desinfectantes, debe aclararse dilución de lavandina para concentración de cloro equivalente a 500 a 1000 ppm o alcohol al 70%. La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs dado que pierde su efectividad.
- Se deberá coordinar con el sistema de salud local la medición de temperatura al personal, si no se cuenta con termómetros infrarrojos. NO debe permitirse el ingreso de personas con temperatura mayor o igual a 37,5°C o síntomas sospechosos.
- El personal sanitario deberá evaluar en cada caso la aptitud del trabajador o la trabajadora para concurrir al trabajo o de lo contrario deberá licenciarse hasta o confirmarse o descartarse COVID-19. El periodo de licencia debe estar cubierto por el empleador.
- Ventilar de ambientes: debe realizarse al menos una vez al día.
- No consumir bebidas o alimentos de forma compartida.
- Las toallas deben ser de uso individual o descartable para cada empleado y lavarse con agua caliente (al menos 60°) y jabón.

### 1.2 –MEDIDAS PREVENTIVAS

- En toda ocasión que se haga mención sobre los síntomas de enfermedad remitirse a la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>, La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica.
- A la fecha el Ministerio de Salud establece los siguientes criterios para la definición de caso sospechoso
  - **Criterio 1:** Toda persona que presente
    - a) fiebre de 37.5°C o

b) uno o más, de los siguientes síntomas: tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia) sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica.

c) En los últimos 14 días

- Tenga un historial de viaje fuera del país
- Tenga un historial de viaje o residencia en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina

**Criterio 2:** Todo personal de salud, residentes y personal que trabaja en instituciones cerradas ó de internación prolongada\*, personal esencial\*\*, y habitantes de barrios populares\*\*\* y pueblos originarios\*\*\* que presente dos o más de los siguientes síntomas: fiebre (37.5°C o más), tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia (\*penitenciarias, residencias de adultos mayores, instituciones neuropsiquiátricas, hogares de niñas y niños; \*\*se considera personal esencial: Fuerzas de seguridad y Fuerzas Armadas y Personas que brinden asistencia a personas mayores; \*\*\*Se considera barrio popular a aquellos donde la mitad de la población no cuenta con título de propiedad, ni acceso a dos o más servicios básicos. Fuente: Registro Nacional de Barrios Populares)

**Criterio 3:** Toda persona que sea contacto estrecho de caso confirmado de COVID-19 ante la presencia de 1 o más de estos síntomas: fiebre (37.5°C o más), tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia.

**Criterio 4:** Todo paciente que presente anosmia/disgeusia, de reciente aparición y sin otra etiología definida y sin otros signos o síntomas.

NOTA: Ante la presencia de este como único síntoma, se indicará aislamiento durante 72 horas, indicando toma de muestra para diagnóstico por PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

**Criterio 5:** a-Jurisdicciones definidas con transmisión local\*: Todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

b-Jurisdicciones definidas sin transmisión local: Pacientes con infección respiratoria aguda grave (IRAG) (fiebre y síntomas respiratorios, con requerimiento de internación)

\*<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/zonas-definidas-transmision-local>

### 1.3. PERSONAS CONSIDERADAS EN RIESGO

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están exentas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N°207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, las siguientes personas incluidas en los grupos de riesgo y aquellas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente. A saber:

- Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”.
- Trabajadoras embarazadas.
- Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional. Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:
  - Enfermedades respiratorias crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.



- Enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- Inmunodeficiencias.
- Diabéticos.
- Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
- Cirrosis hepática.

#### **1.4. DESPLAZAMIENTO DEL PERSONAL**

- Se sugiere que el empleador en la medida de lo posible facilite medios de transporte específicos para su personal.
- En lo posible, se debe evitar el uso del transporte público, sobre todo para viajes cortos.
- Si bien se recomienda evitar, en lo posible, el uso de transporte público, para los trabajadores y las trabajadoras que deban hacer uso del mismo para dirigirse a sus lugares de trabajo, se aconseja:
  - Uso de cubrebocas
  - Recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar.
  - Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos).
  - Respetar las distancias recomendadas de (como mínimo 1,5 metros).
  - Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.
  - Cubrir la nariz y boca al toser o estornudar con un pañuelo descartable y desecharlo inmediatamente en un lugar adecuado o realizarlo en el pliegue del codo.
- En lo posible, utilizar vehículo particular: se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.

#### **1.5. DISPOSICION LABORAL**

Se debe garantizar y mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente al menos 2 metros en cumplimiento de las pautas de distanciamiento social. Para lograr este fin se sugiere el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento en base a turnos rotativos de trabajo y disposición de descansos, de manera tal de garantizar, durante toda la jornada de trabajo, la distancia entre personas de al menos 1,5 metros, garantizando la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico, entre otros.
- Controlar el uso de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón.
- La asignación de turnos realizarla en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico). Se recomienda llamado telefónico previo a la visita para constatar que cliente, proveedor o visitante no presente síntomas respiratorios y/o fiebre en el momento de la visita.
- Cuando se haga referencia a la ocupación de espacios comunes (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etcétera), se debe mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

## 1.6. PROTECCION DEL PERSONAL (Equipamiento)

- Cuando se hable de dispositivos tapabocas o protección respiratoria, referirse a los mismos como “cubrebocas, tapabocas o barbijos caseros”, aclarar que deben lavarse al menos una vez al día, cambiarse si se encuentran visiblemente sucios o mojados y que deben cubrir completamente la nariz, boca y mentón. El cubre bocas debe lavarse luego del uso diario con agua y jabón al llegar al domicilio.
- Higienizar las máscaras faciales de ambos lados luego del uso diario con alcohol al 70 % y luego de la higiene realizar lavado de manos con agua y jabón.
- El uso de tapabocas no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero puede considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima.
- En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
- Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones) se desaconseja el uso de guantes dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo. No se recomienda el uso de guantes para manipulación de documentación sino el lavado frecuente de manos.
- Aclarar que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.

## CAPITULO 2. CAPACITACION OBLIGATORIA DEL PERSONAL.

2.1.1- Informar y capacitar a los trabajadores y las trabajadoras en reconocimiento de síntomas de la enfermedad (de acuerdo con lo establecido en el Decreto 260/2020 art 15) y de las medidas de prevención de COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Provincia o al siguiente link:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-covid>

- b. Planificar las actividades de capacitación en horarios laborales, asegurándose que todo el personal se capacite.
- c. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por una externa.
- d. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros, la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

### 2.1.2. DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- a. Capacitar al personal y controlar el cumplimiento del distanciamiento social establecido.
- b. Mantener, en todo momento, una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros. No exceder en ningún momento la densidad de ocupación recomendada, establecida en 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- c. Contemplar las medidas de distanciamiento social dentro y fuera del establecimiento, en todas las áreas comunes como en la recepción y/o lobby, salón comedor, pasillos, sanitarios,

estacionamientos, y en todo otro sector del establecimiento donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

### **2.1.3. SEGURIDAD E HIGIENE**

- a. Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos.
- b. Disponer de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.
- c. Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento.
- d. Todo personal que tenga contacto con clientes deberá utilizar barbijos o tapabocas.
- e. 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.
- f. Considerar la protección de los ojos (gafa o careta) en tareas puntuales. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.
- g. Lavar el uniforme con mayor frecuencia y utilizarlo exclusivamente dentro del establecimiento. En caso que, indefectiblemente, se deba salir, cambiarse previamente. Lavar el uniforme, cuando esté estipulado, dentro del ámbito laboral. Realizar el lavado a temperatura mayor a 60°C. Destinar un lugar, cuando sea posible, para que el personal deje su ropa (vestuario), para evitar mezclar con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral
- h. No compartir vasos, tazas, cubiertos y objetos de uso personal. No compartir mate.

## **2.2. ATENCION DEL CLIENTE**

### **2.2.1-CONDICIONES DE INGRESO AL SALON.**

- a. 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).
- b. En caso de ingresar personas con silla de ruedas, se deberá brindar asistencia para la desinfección total de la circunferencia de las ruedas.
- c. 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.
- d. Mantener registro de las tareas de limpieza.
- e. Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- f. Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas.

## 2.2.2. GESTION DEL SERVICIO EN RESTAURANTE

- a. 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, 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.
- b. 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 vigentes, definidos por el Ministerio de Salud de la Provincia.

Se sugiere recordar que no cumplir con el aislamiento está penalizado por el DNU art. 205 y 239, y puede ser sancionado acorde al Código Penal de la Nación.

La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que deberá mantenerse informado permanentemente.
- c. 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.
- d. Determinar, exhibir y controlar que no se supere la capacidad de atención 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.
- e. 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, **en caso de manipular dinero en efectivo utilizar guantes descartables que será cambiado cada 10 clientes.**
- f. Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local. Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección para facilitar el cumplimiento del distanciamiento social.
- g. 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.
- h. Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente. Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.
- i. Implementar una adecuada política de lavado de vajilla y evitar utilizar vasos, platos y cubiertos descartables ya que genera mucho residuo.
- j. Ofrecer a las y los clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar.
- k. No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales.
- l. Brindar el servicio con personal del establecimiento. Evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos.
- m. Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- n. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- o. Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.

### **2.2.3. SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR**

Si el restaurante brinda servicio de comida para llevar, deberá:

- a. Establecer el uso obligatorio (tanto para el personal como para terceros) de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el lugar.
- b. No trabajar con la ropa de calle, contar con uniforme exclusivamente destinados para el trabajo.
- c. Mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros. La densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados. Señalizar esa separación en los lugares donde las personas realizan filas para ingresar, solicitar y pagar.
- d. Contar con solución a base de alcohol al 70% en cada sector de atención.
- e. Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega o pedido.
- f. Evitar la concentración de clientes en el local, teniendo en cuenta los momentos de mayor cantidad de pedidos. Se sugiere establecer horarios escalonados de atención.
- g. Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual. Comunicar la disponibilidad del pedido, por ejemplo, por SMS.
- h. Colocar separadores de acrílico o plásticos transparentes a la altura de los rostros para reducir la posibilidad de contagios en los mostradores o sectores de cajas.
- i. Priorizar la atención de los grupos de riesgo.
- j. Minimizar todo contacto directo. Evitar la entrega del pedido en mano al cliente.
- k. Chequear que los paquetes estén perfectamente cerrados.
- l. Limpiar con frecuencia las herramientas y maquinaria que se comparta.
- m. Cuando el retiro del pedido se realice con vehículo, procurar que el/la cliente no baje del mismo.
- n. Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta debido a COVID-19.

### **2.2.4. SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO (delivery)**

Si el restaurante brinda servicio de comida para llevar, deberá:

- a. Extremar las condiciones de higiene y seguridad del personal conforme las recomendaciones establecidas en el Capítulo 2, inciso 2.1.3. de Seguridad e Higiene.
- b. Cumplir las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.
- c. Evitar la manipulación de los paquetes una vez que salen de la cocina. Se sugiere incorporar el sellado del empaque.
- d. Dar aviso al cliente antes de la llegada, vía chat u otro medio, para evitar tiempos de espera en espacios compartidos.
- e. Preferentemente debe evitarse la manipulación de dinero en el reparto, trabajando de ser posible, con un sistema de entrega prepago u optar por medios de pagos electrónicos.
- f. El repartidor deberá tener alcohol en gel disponible, de fácil acceso.

- g. Fomentar la realización del pedido con anticipación, ya sea a través de teléfono o de aplicaciones de reparto a fin de que el repartidor o la repartidora acudan al local únicamente a retirar el pedido.
- h. En caso de utilizarse mochilas o cajas habituales de traslado en delivery (entrega a domicilio), estos deben ser desinfectados previamente con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas.
- i. En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas, las mismas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.
- j. El personal afectado a las tareas de distribución casa por casa deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado estipuladas.
- k. El distribuidor debe evitar los contactos directos en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia preventiva recomendada (1,5 mts) de la persona que lo recibe.

## **2.3. GESTION DE ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO**

### **2.3.1. DISPOSICION DEL MOBILIARIO**

- a. Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse distancia mínima de seguridad (2 metros ideal, mínimo 1,5 metros) entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.
- b. Disponer las mesas en el salón de tal forma que las distancias entre el respaldo entre sillas de una mesa y otra sea superior a 1,5 m.
- c. Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria.
- d. En ascensores, sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- e. Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

### **2.3.2. ZONAS DE CIRCULACION**

- a. 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.
- b. Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- c. Señalar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d. No permitir el ingreso a áreas de juegos, en principio. Esto podría variar según la fase de la pandemia.

- e. Queda prohibido 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.
- f. Exhibir en espacios de circulación común información OFICIAL de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Provincia y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.

## **2.4. AREA DE PRODUCCION**

### **2.4.1. Área de cocina**

- a. Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- b. Limpiar y desinfectar superficies y equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, entre otros. al inicio y durante las tareas.
- c. Mantener distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e idealmente de 2 metros; la densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- d. Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- e. Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- f. Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%. Preparar una solución de agua y lavandina, para la desinfección de las frutas y verduras (el agua debe ser fría y sumergir las verduras o frutas unos minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable).
- g. Cubrirse con el pliegue del codo en caso de toser o estornudar, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- h. Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, 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 de realizar otras tareas.
- i. Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

### **2.4.2. Recepción de mercadería**

- a. Definir y acordar con los proveedores un posible cronograma de entrega de pedidos.
- b. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros con proveedores y/o transportistas, siendo la medida de distanciamiento ideal de 2 metros.
- c. Disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería.

- d. Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.
- e. En caso de que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, desinfectar las ruedas del mismo previo al ingreso.
- f. Proceder a la desinfección de los envases originales de mercaderías antes de su almacenamiento en cámaras o depósitos. Es importante que el lugar de recepción se encuentre alejado del sector de elaboración para evitar el ingreso de contaminantes (suciedad, contacto con el exterior, personal ajeno al establecimiento, entre otros) a la cocina.
- g. Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización
- h. Realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón. Disponer de un lavatorio exclusivo, no debe estar compartido con la pileta de lavado de vajilla o vegetales.
- i. Enjuagar con agua frutas y verduras para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5 ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Antes de consumir, volver a enjuagar con abundante agua.
- j. 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.
- k. Verificar que los productos adquiridos cuenten con la autorización de ANMAT Para mayor información, se puede visitar el sitio:<https://www.argentina.gob.ar/anmat>.
- l. Asegurar la correcta dosificación, identificación y caducidad de los productos que requieran ser diluidos. Usar según instrucciones del fabricante.
- m. Asegurar la inalterabilidad y uso adecuado de productos que requieran ser reenvasados, etiquetando el nuevo envase de manera visible, indicando su contenido y, en los casos que corresponda, su fecha de caducidad. Asimismo, evitar la utilización de botellas de bebidas o refrescos que puedan inducir a confusión.

## 2.5. TAREAS DE LIMPIEZA

### 2.5.1. PAUTAS GENERALES

- Aumentar la frecuencia del cambio de manteles.
- 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 o antes del siguiente cliente.



- 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.

## 2.5.2. LIMPIEZA DE 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 80°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 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.

## 2.6. 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.
- Comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.

- d. Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- e. Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
- f. 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.
- g. Disponer de un registro de estas acciones.

## **2.7. MANEJO DE RESIDUOS**

- a. Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte proveniente de Usos Públicos o de Usos Personales y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b. Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).
- e. Realizar la disposición y la gestión de residuos y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: “COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena” (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).