



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** . MP.-

PARANÁ, **28 MAY 2020**

**VISTO:**

Los Decretos 728 GOB/20 y 736 GOB/20; y

**CONSIDERANDO:**

Que por los precitados Decretos el Poder Ejecutivo Provincial adhirió al Decreto de necesidad y urgencia del Poder Ejecutivo Nacional N° 493/20 -APN-PTE, estableciéndose la extensión del aislamiento social, preventivo y obligatorio declarado, hasta el día 07 de junio de 2020 inclusive; y

Que por el artículo 6° del Decreto N° 736/20 GOB, se designan a este Ministerio de Producción y al Ministerio de Salud, a dictar las resoluciones correspondientes para la aprobación de los protocolos de seguridad sanitaria, a los efectos de las autorizaciones referidas en el artículo 3° del citado Decreto; y

Que resulta necesario para minimizar el impacto sanitario que pueda tener la aparición de casos en el territorio que hasta el momento no se ha constatado la presencia del virus SARS-CoV-2, extremar las medidas de precaución y avanzar con lentitud en la habilitación de actividades que generen mayor circulación de personas y por lo tanto más riesgo; y

Que el artículo 1° del Decreto N° 736/20 GOB, autoriza para el desarrollo en todo el ámbito de la provincia las actividades gastronómicas y hoteleras; y

Que el protocolo presentado por los requirentes del sector interesado, ha sido minuciosamente analizado y aprobado por las autoridades pertinentes de este Ministerio; y

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del Ministerio de Producción ha tomado la intervención de su competencia; y



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

Por ello

EL MINISTRO DE PRODUCCIÓN

RESUELVE:

**ARTÍCULO 1°.-** Apruébese como único y obligatorio el protocolo sanitario de buenas prácticas para establecimientos que brindan servicios gastronómicos y afines en el marco de la pandemia SARS-COV-2 (COVID-19), cuyo texto forma parte del presente como ANEXO I.-

**ARTÍCULO 2°.-** Comuníquese, publíquese y archívese. -  
*Msm/Jmf/Jlc.*



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** . MP.-

## ANEXO I

### PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y AFINES EN EL MARCO DE LA PANDEMIA SARS-COV-2 (COVID-19)

#### Acrónimos

**COVID-19:** De acuerdo a la explicación de la OMS, el nuevo nombre se toma de las palabras "corona", "virus" y disease (enfermedad en inglés), mientras que 19 representa el año en que surgió (el brote se informó a la OMS el 31 de diciembre de 2019).

**EPP:** Equipo de Protección Personal

**L&D:** Limpieza y desinfección

**OMS:** Organización Mundial de Salud

**SARS:** Síndrome Respiratorio Agudo Grave (por sus siglas en inglés)

**SARS-CoV-2:** Denominación otorgada al virus por el Comité Internacional de Taxonomía, un miembro de la familia de los SARS-CoV.

**SEM:** Servicios de Emergencias Médicas (Prehospitalarias)

#### Definiciones para este manual

**COMITÉ DE GESTION DE RIESGO:** Mesa de trabajo conformada por la dirección del establecimiento y representantes de las diferentes áreas operativas, encargada de definir el plan operativo de funcionamiento y elaborar las herramientas de control para llevar el mismo adelante

**CONTACTO ESTRECHO:** Se considera contacto estrecho a toda persona que permaneció por lo menos 15 minutos a una distancia de menos de 2 metros de un caso sospechoso o confirmado de COVID-19.

**COVID-19:** Enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

**DISTANCIAMIENTO FÍSICO:** Distancia de al menos un metro de distancia con otras personas que es recomendada por la OMS para prevenir el contagio. Es una



**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION N° 0344 MP.-**

medida general que todas las personas deberían adoptar incluso si se encuentran bien y no han tenido una exposición conocida a la COVID-19.

**EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP):** A efectos de este documento se entiende por EPP el equipo de protección personal frente a riesgo de contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. (p.ej. barbijos, tapabocas, guantes de goma, delantales plásticos, protección ocular, etc.)

**GRUPOS NATURALES:** Conjunto de personas que realizan una misma reserva y se movilizan en una misma unidad de transporte (p.ej. unidad familiar, convivientes).

**HIGIENE RESPIRATORIA:** cubrirse la boca y la nariz con el codo o pañuelo doblado cuando se tosa o estornude y desecharlo en forma segura (en un cesto con tapa accionada a pedal o sin tapa, en bolsa personal para luego descartar en cesto).

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

**RIESGO ESPECÍFICO:** Posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

**Marco de referencia**

**COVID-19**

El brote del nuevo coronavirus SARS-CoV-2 es informado en diciembre de 2019 con una veloz propagación y el 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud (OMS) declara la nueva Pandemia. En Argentina se conoce el primer caso el 3 de marzo, el Gobierno Nacional tempranamente implementa medidas de contención sanitaria progresiva. El 20 de marzo se decreta el Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio el que se extiende progresivamente según el avance de la pandemia y con una salida administrada del aislamiento según el grado de exposición al riesgo de cada región.

na salida administrada del aislamiento según el grado de exposición al riesgo de cada región.

**Características de dispersión del virus**

Modo de contagio: las investigaciones realizadas hasta el momento indican que las gotículas dispersadas al toser y estornudar precipitan dentro del metro de distancia a la persona que las expelle por su tamaño, salvo que las acarree una corriente de aire. Dichas gotículas se depositan luego en diversos materiales con los siguientes tiempos de actividad<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dr. van Doremalen et al, 2020



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

- entre 2 y 3 días en superficies de plástico y de acero inoxidable
- hasta 24 horas en las de cartón
- 4 horas en las de cobre
- en el aire hasta 3 horas después de la aerosolización

El virus ingresa al cuerpo por las mucosas de ojos, nariz y boca.

Por esto, además de las medidas mencionadas y públicamente conocidas, se sugiere proceder a:

- Mantener ventiladas las habitaciones y lugares cerrados favoreciendo la ventilación cruzada.
- Establecer rutinas periódicas de L&D en áreas comunes y en especial en perillas, picaportes, biromes y otros objetos de uso compartido.
- Evitar el intercambio de papel / cartón
- Cubrir con material plástico (film, bolsa) los equipos y papeles (control remoto, posnet, teclados, menú, instructivos) para facilitar su limpieza y desinfección continua (L&D) en caso de no poder digitalizar o eliminar su uso.

### Grupos de riesgo

Conformado por personas mayores de 60 años, embarazadas, personas de cualquier edad con enfermedades cardíacas (Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas), respiratorias crónicas (enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo), diabetes en tratamiento con fármaco, insuficiencia renal moderada, grave o crónica (en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses), enfermedades de la sangre moderadas a graves (como hemoglobinopatías o anemias), personas sin bazo, con enfermedades hepáticas graves, enfermedades neuromusculares graves, inmunosuprimidos (incluye el VIH-SIDA o a causa de fármacos que tienen que tomar personas trasplantadas), terapias contra el cáncer y la obesidad mórbida (índice de masa corporal de 40 o más).

**El personal que conforma dichos grupos se encuentra exento 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**

### Síntomas



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

- **Síntomas más comunes:** temperatura de 37,5°C<sup>2</sup> o más, tos seca, cansancio, disnea (falta de aire).
- **Síntomas ocasionales o específicos:** Dolor de garganta, congestión nasal y rinorrea, diarrea, pérdida del gusto y el olfato.

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>, ya que la definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica.

### Definición de Caso Sospechoso

A la fecha de edición de este manual, el Ministerio de Salud de la Nación establece los siguientes criterios para la definición de **caso sospechoso**:

**Criterio 1:** Toda persona que presente

- a) fiebre de 37.5°C o más
- 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

<sup>2</sup> Es de mencionar que si bien varios estudios hablan de considerar para este punto temperaturas superiores a los 37°C, el Ministerio de Salud de la Argentina ha definido hasta el momento los 37,5°C como punto de inflexión (20-5-2020)



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** - MP. -

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<sup>3</sup>.

**Criterio 5:** referido a la transmisión del virus en la jurisdicción de aplicación y que contempla:

- o En jurisdicciones definidas con transmisión local<sup>4</sup>: Todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.
- o En Jurisdicciones definidas sin transmisión local: Pacientes con infección respiratoria aguda grave (IRAG) (fiebre y síntomas respiratorios, con requerimiento de internación)

Para la determinación de la existencia de un caso sospechoso, deberá por tanto considerarse en primera instancia la presencia de pautas que se correspondan con los primeros tres criterios mencionados

### Actuación ante sospecha de contagio

Para evitar la propagación del virus se necesita se debe estar atento a los posibles síntomas, en caso de algún síntoma positivo, colocarse un barbijo quirúrgico o tapa bocas, aislarse o distanciarse más de 2 metros.

En el caso de tener un usuario o trabajador con síntomas compatibles de covid-19 se deberá aislar y comunicarse con el COES 0800-777-847, al 107 (Emergencias médicas) y con el hospital más cercano

Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria lavado de manos y aislamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se recomienda que el posible infectado permanezca en una habitación a solas, en calma, con buena ventilación, preferiblemente al

<sup>3</sup> 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

<sup>4</sup> De momento la Provincia de Entre Ríos se encuentra contemplada dentro de las jurisdicciones SIN transmisión local. La pertenencia a una u otra categoría puede verificarse ingresando a <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/zonas-definidas-transmision-local>



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

exterior y con la puerta cerrada. Si esto no es posible se deberá permanecer en un extremo de la sala a más de 2 metros de otras personas y si es posible con separación física mediante mamparas o pantallas y barbijo quirúrgico puesto.

**Trabajador con síntomas compatibles** Se sugiere que todo trabajador/a notifique inmediatamente a su empleador la presencia de síntomas respiratorios, fiebre, tos, falta de oxígeno y/o de contacto estrecho con personas con COVID 19 o sospechadas de poseer el virus. El personal sanitario deberá evaluar en cada caso la aptitud del trabajador/a 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. Se recomienda que todo trabajador/a que haya estado en contacto con caso sospechoso o confirmado de COVID-19 se mantenga en aislamiento con pautas de alarma estrictas, por 14 días desde el último contacto o hasta que se descarte la enfermedad en el caso fuente. Debe disponerse de un **espacio de aislamiento** dentro del ámbito laboral para permitir que ante un trabajador/a que inicie con síntomas durante la jornada pueda aislarse en dicho lugar (con un barbijo quirúrgico colocado, para eso el establecimiento debe contar con los mismos para esta circunstancia) hasta ser evaluado por el equipo de salud y determinar su condición como posible "caso sospechoso". En caso de **nuevas incorporaciones** de personal: La persona a ingresar **debe NO CUMPLIR criterios de caso sospechoso ni de contacto estrecho de caso sospechoso**. De encontrarse dentro de este último grupo, deberá haber cumplido con el aislamiento social obligatorio de 14 días. Toda la información recabada respecto de los empleados en este contexto es de uso confidencial y está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales.

**Medidas preventivas**  
**Distanciamiento Físico**  
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





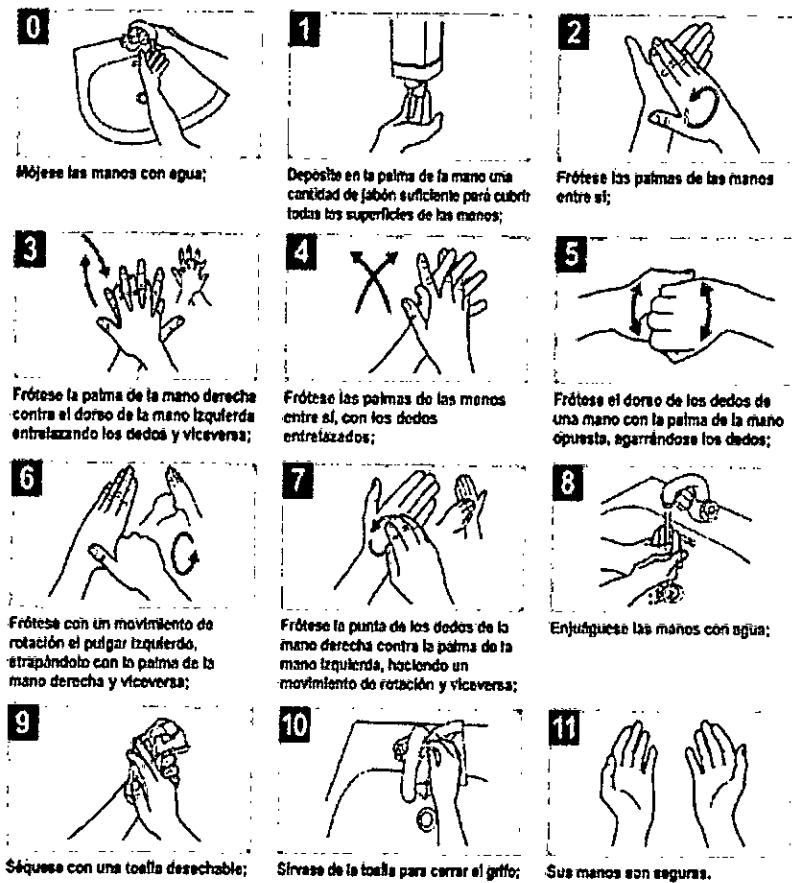
MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° 0344 MP.-

ocupación recomendada, establecida en 1 persona cada 2,25 metros² Contemplar las medidas de distanciamiento físico dentro y fuera del establecimiento, en todas las áreas (recepción, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos) donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea. **Medidas de Higiene Personal** Como se ha indicado, las vías de contagio del coronavirus son a través de las mucosas de los ojos, la nariz y la boca. Por lo que se sugiere evitar tocarse la cara ya que las manos facilitan su transmisión. Como medida de protección y a los efectos de disminuir la posibilidad de contagio por parte de personas asintomáticas, se sugiere cubrirse la boca y la nariz con tapabocas o barbijos, mascarillas

y/o protectores faciales al interactuar con otras personas.

Se indica además la utilización de pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos de manera inmediata con el procedimiento indicado por la OMS, cuando no se cuenta con pañuelos, la tos o estornudo en el pliegue del codo. Los pañuelos utilizados deberán ser desechados en cestos de residuo con bolsa, utilizando preferentemente aquellos que cuentan con tapa accionada a pedal.



Crédito: OMS

Se sugiere asimismo aumentar la frecuencia de lavado de manos, utilizando agua y jabón/detergente durante entre 40 y 60 segundos, siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), en su defecto realizar la desinfección utilizando alcohol en gel o alcohol al 70% durante entre 20 y 30 segundos, siguiendo las recomendaciones de la OMS.

Handwritten signature or mark on the left margin.



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

Como medidas específicas para fomentar el cuidado y la aplicación de medidas de higiene personal entre los trabajadores/as, el establecimiento deberá:

- Proveer de dispensadores de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón y establecer procesos de lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su cumplimiento efectivo.
- Fomentar el lavado frecuente de manos.
- Fomentar el uso de guantes en tareas específicas tales como manejo de dinero y limpieza, procediendo a desinfectar los mismos con alcohol en gel o solución de alcohol 70/30 después de cada manipulación

Tener presente que el uso de guantes **no reemplaza** de forma alguna **al lavado de manos**.

- Considerar, para los casos que se requiera, la protección de los ojos (mediante gafas o careta).
- Lavar el uniforme de trabajo con mayor frecuencia y a temperaturas superiores a los 60°C
- Recomendar la utilización del uniforme exclusivamente dentro del establecimiento. En caso que, indefectiblemente, se deba salir, el empleado/a deberá cambiarse previamente.
- Destinar en lo posible un espacio para vestuario en el que el personal pueda dejar sus pertenencias y colocarse el uniforme, a efectos de evitar el contacto de elementos del establecimiento con los de uso personal.

**Desplazamiento del personal**

- Se sugiere que, en la medida de lo posible, el empleador facilite medios de transporte específicos para su personal.
- En lo posible, utilizar vehículo particular: se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.
- En lo posible, evitar el uso del transporte público, sobre todo para viajes cortos. En los casos de que el desplazamiento del trabajador hacia el lugar de trabajo requiera la utilización de dichos medios 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) y utilizar los productos desinfectantes luego de tocar las superficies del transporte utilizado (SUBE, efectivo, respaldos, pasamanos, manillas, timbre, etc.)
  - Respetar, en la medida de lo posible, las pautas de distanciamiento físico indicadas. En especial al momento de acceso al transporte público

**Recomendaciones generales para el establecimiento**



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

- La ocupación de local de atención al público **no debería superar el 50% de la capacidad de cubiertos disponible** manteniendo como mínimo una distancia de 2 metros con otras personas.
- Se prohíbe realizar eventos y encuentros.
- Se debe disponer de alcohol en gel o una solución de 70% de alcohol y toallas de papel desechables para uso del comensal tanto en la recepción y mostrador, como a solicitud en las mesas
- A efectos de evitar la manipulación de papel y otros materiales que puedan propagar el virus, las cartas tradicionales deben remplazarse por cartas virtuales disponibles mediante la lectura de código QR, en el caso de no ser posible prescindir de la carta en papel, las páginas de la misma deberán ser plastificadas para facilitar la desinfección luego de cada uso.
- Se sugiere envolver en film los controles remotos y posnet para su mejor desinfección.
- El personal del establecimiento debe contar con adecuada provisión de barbijos debiendo utilizar dichos elementos de protección personal (EPP) que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el establecimiento y al interactuar entre ellos y con los huéspedes
- Se debe llevar un registro, digital en lo posible, de acciones que se tomen indicando fecha, hora y responsable. Guardar partes de limpieza, mantenimiento, bajas laborales, etc.

### Recomendaciones para el personal

En vista de la facilidad de dispersión del virus del COVID por medio de pacientes asintomáticos y la facilidad de contagio, el **personal debería:**

- Proceder a la toma de su temperatura corporal antes de salir de su domicilio con destino a su trabajo, y mantener su certificado de DDJJ de salud vigente de la APP **CuidAR**, presentándola al ingreso de su turno laboral.
- Presentar de manera diaria y en forma virtual ante su empleador su declaración jurada de estado de salud como medida de control sanitario obligatorio. El mismo procedimiento deberá solicitarse a los trabajadores de empresas tercerizadas que concurren al establecimiento.
- Mantener las manos alejadas de la cara, especialmente los ojos, la boca y la nariz.
- Asegurarse de seguir las pautas de una buena higiene respiratoria
- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, frotándose toda la superficie de la mano, (el dorso, el espacio entre los dedos y debajo de las uñas) durante al menos 40-60 segundos siguiendo los procedimientos de la OMS.
  - Recordar hacerlo inmediatamente al llegar al establecimiento; después de tomar el pedido, hacer el servicio, limpiar una mesa proceder al cobro y tocar superficies de contacto como pasamanos, manijas de las puertas, barras, mostradores, etc. En los puestos de trabajo donde el empleado/a no tenga fácil acceso a un lugar donde



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

lavarse las manos con agua y jabón, debe proveérsele de alcohol en gel o solución de alcohol 70/30 Ej.: cajero.

- Todo personal que tenga contacto con usuarios deberá utilizar barbijo o tapa bocas. Colocárselos previa higienización con agua y jabón o alcohol gel. Se puede considerar la protección de las manos (guantes descartables) y ojos en aquellos espacios que lo requieran (gafa o careta). El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar
- Siempre que sea posible, el personal deberá mantener las distancias mínimas de seguridad tanto entre empleados como en la interacción con los clientes.
- Evitar el saludo físico, incluido dar la mano, tanto con el resto del personal como con los clientes.
- Realizar la desinfección de todos los objetos que se comparten con otros empleados o con clientes (registradoras, posnet, teclados de PC, calculadoras, teléfonos, impresoras, etc.) luego de cada interacción. Cubrir aquellos que así lo permitan con film de plástico para su más rápida desinfección.
- Se recomienda al personal no compartir artículos personales y cubrir heridas o cortes con un apósito impermeable.
- No beber de la misma botella, siempre utilizar botellas o vasos personalizados y no intercambiar artículos con otros empleados.
- En el caso de que sea permitido tomar mate, cada empleado deberá tener su propio equipo, pudiéndose compartir excepcionalmente el termo.
- Exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar.
- El uniforme de trabajo deberá ser lavado con mayor frecuencia y en líneas generales no se debería permitir la salida del personal a la calle en horario laboral portando e mismo.

La administración debería tomar la temperatura de los empleados al ingresar al establecimiento. Si alguna persona arroja temperatura elevada, se deberá dar aviso al sistema sanitario.

### Recomendaciones para la administración

La administración deberá:

- Capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención de COVID-19 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación<sup>5</sup>.
- Planificar las actividades de capacitación en horarios laborales; asegurándose que todo el personal se capacite, pudiendo ser brindadas por la misma empresa o por una entidad externa.
- Realizar dichas capacitaciones preferentemente en forma remota o, si fuera

<sup>5</sup> Toda la información que se difunda en este marco podrá ser descargada de <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-covid>



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° 0344 MP.-

presencial, mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de 1,5 metros e ideal de 2 metros, la densidad de ocupación del espacio donde se dicte el curso no puede exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros<sup>2</sup>

- Coordinar los horarios de los Empleado/as para evitar la aglomeración de personas en los puestos de trabajo.
- Implementar un protocolo de uso de los elementos de protección personal (EPP) que facilitará al personal.
- Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento.
- Difundir las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono.
- Organizar un comité de crisis con los responsables departamentales (si los hubiere), para gestionar todas las acciones a realizar desde la implementación de medidas preventivas hasta políticas de comunicación y supervisar su cumplimiento.
- Definir a través del comité de crisis, ante cualquier situación que afecte al establecimiento en el contexto de la actual situación epidémica por coronavirus COVID-19, generando una política clara y coordinada de información a los diferentes públicos.
- Fomentar por diversos medios la utilización de medios electrónicos de pago

### Comunicación

La administración debe contemplar la definición de pautas de comunicación en dos niveles

**Interna:** manteniendo una fluida comunicación con el personal a través de carteleras y por medios digitales para recordar los procedimientos y en caso de cualquier cambio en la dinámica de la pandemia.

**Externa:** difundiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Y exhibiendo en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono en diferentes idiomas. Incentivando así a visitantes y personal a tomar decisiones para cuidarse y cuidar al prójimo, con señalización y cartelera indicativa y persuasiva y la implementación de técnicas de Wayfinding<sup>6</sup>.

En este contexto, la administración del establecimiento debe:

- Asignar una persona de contacto dentro del establecimiento, para atender las consultas o inquietudes de clientes o personas externas al establecimiento y vinculadas al COVID 19.
- Dar a conocer al personal a la persona que actuará como único portavoz oficial ante los medios de comunicación (puede ser el Gerente General o la

<sup>6</sup> Palabra inglesa que alude a la aplicación de tónicas referidas a la orientación y movilidad de las personas para la consecución de una finalidad, implica "orientarlo a..."



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° 0344 MP.-

persona designada del establecimiento) y dejar en claro que otros empleados no pueden aceptar entrevistas con los medios ni hacer ningún comentario a los mismos.

- Tener preparada una declaración a medios y clientes por la posibilidad de que un cliente de positivo al Covid19
- Mantener comunicación actualizada y continua con los empleados. Es importante que todos conozcan la existencia de los problemas de salud vinculados con los síntomas previstos para el COVID 19.
- Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta debido a COVID-19.
- Colocar información visible para clientes y colaboradores de cómo y cuáles son sus medidas de prevención y cuidado específicas por áreas. Ampliar la comunicación electrónica y verbal.
- Informar mediante cartelera fija, a empleados y usuarios, sobre su correcta manipulación y uso de los EPP.
- Informar, mediante cartelera fija, la cantidad máxima de capacidad del salón respetando el distanciamiento físico
- Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local. En el caso de exhibirlo en atriles, y contar con varias hojas, las mismas deberán estar plastificadas y deben ser desinfectadas por el personal del establecimiento luego de detectar cada consulto o manipulación

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 presenta alguno de los criterios de caso sospechoso vigentes, definidos por el Ministerio de Salud de la Nación.

#### Atención al cliente

Se fomentará la prestación del servicio gastronómico mediante la aplicación de diversas modalidades, a saber: servicios de Restaurante en salón (promoviendo la realización de reserva anticipada), Delivery, y Take Away

Para la prestación de servicios bajo cualquiera de las modalidades, el establecimiento debería:

- Cumplir las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.
- 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.
- Disponer a un lado de la puerta de ingreso y tanto en el exterior como en el interior, un dispenser de alcohol en gel y expendedor de toallas de papel, así como un cesto de residuos para el descarte de los mismos. Este punto de desinfección podrá ser omitido cuando el establecimiento



**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION N° 0344 MP.-**

- cuenta con puertas corredizas que hagan innecesario la manipulación de picaportes, barras y/o cristales para ingresar y egresar del establecimiento
- Disponer en el piso del lado exterior del establecimiento a modo de felpudo, de un trapo de piso embebido en una solución de agua con lavandina (ver apartado desinfección) para que quien ingresa pueda proceder a desinfectar la suela de sus zapatos. Se sugiere la colocación de un segundo trapo, 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)
  - En caso de ingresar personas con silla de ruedas, se deberá brindar asistencia para la desinfección total de la circunferencia de las ruedas
  - Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón.

**Servicio de Restaurante**

En vista de los requerimientos de distanciamiento físico indicados en este manual, y a los efectos de aumentar la capacidad en cubiertos del establecimiento, se sugiere que los servicios de gastronomía en el salón sean brindados en dos turnos con la aplicación de sistema de reserva y la posibilidad de generar dos turnos por comida, con una período intermedio de entre 15 y 30 minutos para desinfectar local y mobiliario entre ambos turnos.

Al tomar la reserva para la utilización de mesa en el salón, el establecimiento deberá asegurarse de:

- Informar a los usuarios 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.
- Tomar los datos personales que permitan contactarlo de manera inmediata en caso que se detectaran comensales que dieran positivo de Covid-19 en el establecimiento y que hubieran compartido tiempo de estadía con el viajero.

Deberá contemplarse que por el sistema de turnos puede darse la posibilidad de generación de filas para el ingreso al establecimiento, previendo ello deberá contemplarse la demarcación espacial de la fila de ingreso desde el punto de ingreso y la vereda del local contemplando, de acuerdo a recomendaciones de la OMS la demarcación de puestos de espera cada al menos 1,5 mts lineales, utilizando para ello el elemento gráfico que considere conveniente (líneas horizontales, cubiertos, platos, etc.) La demarcación realizada no debería superar en ninguno de los casos la extensión del establecimiento de referencia

Al momento del servicio se deberá

- Determinar, exhibir y controlar que no se supere el aforo del



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° 0344 MP.-

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<sup>2</sup>.

La modalidad de utilización de reservas y turnos, permitirá optimizar el uso de los espacios al poder considerar la conformación de grupos naturales que compartiendo mesa posibiliten un mayor aprovechamiento del espacio sin dejar de respetar los parámetros de distanciamiento con otras personas y/o grupos.

- Colocar kits de desinfección al ingreso del salón (alcohol en gel o solución de alcohol 70%, agua 30%, pañuelos descartables y basureros con tapa a pedal o sin tapa)
- Disponer sillas y mesas de los comedores de tal manera que los respaldos de las sillas (ocupadas) estén a al menos 1,5 mts de distancia entre sí
- Evitar utilizar manteles, o en su caso cubrirlos con un protector de nylon cristal que facilite su desinfección
- En el caso de usar individuales, cambiarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección
- Utilizar servilletas de papel para el servicio, sin excepción.
- No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.
- Presentar la carta en formato digital (página web, código QR) o plastificada para facilitar su desinfección y el cumplimiento del distanciamiento social.
- Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales y ofrecer bebidas cerradas en botella o lata
- Eliminar la opción de buffet autoservicio en el caso de brindarse, el mismo será asistido por el personal del establecimiento utilizando elementos de protección y sirviendo a cada uno de los clientes evitando así la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los comensales
- Implementar una adecuada política de lavado de vajilla evitando utilizar vasos, platos y cubiertos descartables.
- Realizar la L&D de cada mesa entre comensales.
  - o De no implementarse el sistema de turnos: desinfectar con alcohol al 70% cuando se recibe otro comensal en forma inmediata (la lavandina necesita un tiempo mayor de contacto para actuar, se rocía y se deja actuar 5 minutos).
- Se recomienda 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.

**Servicio de comida para llevar o Take Away**





**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION N° 0344 MP.-**

Si el establecimiento define prestar servicios bajo la modalidad de comidas para llevar deberá:

**Para la realización del pedido**

- Gestionar los sistemas de realización de pedidos, y tener controlados los tiempos de demora de cada platillo para poder informar al cliente el horario previsto para el retiro de su encargo evitando aglomeraciones y manteniendo el distanciamiento físico indicado. Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual y utilizar el mismo para informar sobre la disponibilidad del pedido, por ejemplo Whatsapp o SMS.

**Al momento de la entrega**

- 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<sup>2</sup>
- Señalizar desde el exterior y en el interior del establecimiento, esa separación en los lugares donde las personas realizan filas para ingresar, retirar y pagar
- Establecer el uso obligatorio de EPP que cubran nariz, boca y mentón, tanto para el personal como para terceros que deban ingresar y/o permanecer en el lugar
- 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. Dichas superficies deberán desinfectarse de ambos lados pasada la atención de cada cliente.
- 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.
- Priorizar la atención de los grupos de riesgo.
- Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega o pedido.
- Minimizar todo contacto directo. Evitar la entrega del pedido en mano al cliente.
- Chequear que los paquetes estén perfectamente cerrados.
- Limpiar con frecuencia las herramientas y maquinaria que se comparta.
- Cuando el retiro del pedido se realice con vehículo, procurar que el/la cliente no baje del mismo.

**Servicio de entrega a domicilio o Delivery**

Al ofrecer servicios de comida para llevar el establecimiento deberá:

**Realización del pedido y normas generales**

- Fomentar la realización del pedido con anticipación, ya sea a través de



**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION N° 0344 MP.-**

teléfono o de aplicaciones de reparto a fin de que el repartidor o la repartidora acudan al local únicamente a retirar el pedido.

- Gestionar los sistemas de realización de pedidos, y tener controlados los tiempos de demora de cada platillo para poder informar al cliente el horario previsto para el envío de su pedido evitando
- Evitar la manipulación de los paquetes una vez que salen de la cocina.

**Al momento de la entrega**

- En caso de utilizarse mochilas o cajas de traslado en delivery, las mismas deben ser desinfectados previamente a la carga de cada pedido con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas.
- En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas estas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.
- El repartidor deberá tener alcohol en gel disponible, de fácil acceso.
- Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual y utilizar el mismo para informar sobre la entrega antes de la llegada del pedido, por ejemplo Whatsapp o SMS; evitando así la posibilidad de generar tiempos de espera en espacios compartidos.
- El personal afectado a las tareas de distribución casa por casa deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado estipuladas. Debiendo 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.
- 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.

**Gastronomía dentro del establecimiento hotelero**

**En el salón**

Cuando el establecimiento brinda servicios de alimentación en sus instalaciones, la administración deberá tomar los siguientes recaudos para la prestación de servicio:

- Colocar kits de desinfección al ingreso al desayunador/comedor (alcohol en gel o solución de alcohol 70%, agua 30%, pañuelos descartables y basureros con tapa a pedal o sin tapa)
- Los huéspedes deberán arribar al salón desayunador/comedor con barbijo social y retirarse el mismo únicamente para consumir alimentos.
- Ampliar el horario de desayuno propiciando un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del distanciamiento social y/o implementando turnos
- De implementar turnos de desayuno, ofrecer la reserva previa de horario,
- Evitar utilizar manteles, o en su caso cubrirlos con un protector de nylon cristal



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** .MP.-

- que facilite su desinfección
- En el caso de usar individuales, cambiarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección
- Utilizar servilletas de papel
- Trabajar las comidas bajo el sistema de turnos con reservas con la posibilidad de generar dos turnos por comida, con una período intermedio de entre 15 y 30 minutos para desinfectar local y mobiliario entre ambos turnos
- Fomentar el servicio de room service
- Servir platos a la carta que puedan ser encargados con antelación, limitando el aforo y estableciendo horarios diferenciados.
- Utilizar menús digitalizados mediante código QR, si esto no es posible, se plastificarán los mismos para poder proceder a su L&D.
- Los salones destinados a la gastronomía se utilizarán al 50% de su capacidad.
- Disponer sillas y mesas de los comedores de tal manera que los respaldos estén a 1,5 mts de distancia entre sí
- No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.
- Eliminar la opción de buffet autoservicio (tanto en comidas como en desayunos) en el caso de brindarse, el mismo será asistido por el personal del establecimiento utilizando elementos de protección y sirviendo a cada uno de los clientes evitando así la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes
- Realizar la L&D de cada mesa entre comensales.
- De no implementarse el sistema de turnos: desinfectar con alcohol al 70% cuando se recibe otro comensal en forma inmediata (la lavandina necesita un tiempo mayor de contacto para actuar, se rocía y se deja actuar 5 minutos).
- En caso que el desayuno y/o la comida no esté incluido en la tarifa y deba ser facturado, sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación o tarjetas, para evitar la manipulación de manipular dinero.
- Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos

### En relación a la infraestructura y equipamiento

#### Acceso al establecimiento

El establecimiento dispondrá a un lado de la puerta de ingreso y tanto en el exterior como en el interior, un dispenser de alcohol en gel y expendedor de toallas de papel, así como un cesto de residuos con bolsa y tapa a pedal o sin tapa para el descarte de los mismos. Este punto de desinfección podrá ser omitido cuando el establecimiento cuente con puertas corredizas que hagan innecesario la manipulación de picaportes, barras y/o cristales para ingresar y egresar del establecimiento.

En el piso del lado interior del establecimiento se ubicará, a modo de felpudo, una



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

alfombra o paño embebido en una solución de agua con lavandina (ver apartado desinfección) para que quien ingresa pueda proceder a desinfectar la suela de sus zapatos. Se sugiere la colocación de un segundo trapo, 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)

En caso de ingresar personas con silla de ruedas, se deberá brindar asistencia para la desinfección total de la circunferencia de las ruedas.

### Mobiliario

Con el objeto de cumplir con los requisitos de distanciamiento físico y aforo de salones mencionados ut supra, el establecimiento deberá:

- 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
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición
- Disponer el mobiliario de los distintos espacios 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.
- Disponer las mesas en el salón de tal forma que las distancias entre el respaldo entre sillas (Ocupada) de una mesa y otra sea superior a 1,5 m.
- De existir ascensores en el establecimiento, Sugerir (mediante indicaciones legibles y ubicadas en lugar visible) el uso individual de los ascensores o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina.

### Circulaciones

Por las características de dispersión del virus, por contacto y/o aerosolización, se recomienda prestar especial atención a las áreas de circulación del establecimiento. Para aplicación las mismas el establecimiento deberá contemplar las siguientes medidas:

- Ver la posibilidad de generar circuitos de circulación de un solo sentido disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- No permitir el ingreso a áreas de juegos, en principio. Esto podría variar según la fase de la pandemia.
- Evitar todo tipo de actividad que reúna gran cantidad de personas.



**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION Nº 0344 MP.-**

reuniones, fiestas, celebraciones y actividades sociales, que no permiten cumplir con el distanciamiento social reglamentario.

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

**Sanitarios**

- Para ordenar el ingreso a los cuerpos de sanitarios se recomienda la demarcación de zonas de espera bajo la modalidad de fila, con espacios señalados en el piso mediante elementos visuales a elección (líneas, logos, etc.)
- Cada cuerpo de sanitarios dispondrá a un lado de la puerta de ingreso un dispenser de alcohol en gel y expendedor de toallas de papel, así como un cesto de residuos con bolsa y tapa accionada a pedal o sin tapa, para el descarte de los mismos.
- Se recomienda en los lavamanos la utilización de grifería de accionamiento no manual (con sensor) o a presión.
- En cada lavamanos se colocará cartelera explicativa del lavado de manos, y/o cartelera sobre curiosidades de la ciudad, el establecimiento, curiosidades gastronómicas, la zona o la provincia cuya lectura lleve al menos 40 segundos, indicando que el tiempo de su lectura es el que debe durar el lavado de manos.

**Área de cocina**

Para el funcionamiento del área de cocina de un establecimiento se recomienda

- Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas al tiempo que se mantienen las distancias interpersonales mínimas recomendadas (al menos 1,5 metros e idealmente 2 metros) y considerando que la densidad de ocupación no puede exceda a 1 persona cada 2,25 metros<sup>2</sup>.
- 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.
- Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos al inicio y durante las tareas
- 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.



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

- 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).
- Cumplir con las medidas de higiene respiratoria indicadas por la OMS
- Higienizarse las 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.
- Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

#### Recepción de mercadería

- Se sugiere definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega de pedidos que evite la aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- Evitar el contacto con los transportistas. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros
- Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso embebido en una solución de agua con lavandina (ver apartado desinfección) en la puerta de ingreso. El mismo será lavado y/o reemplazado al menos cada 2 horas.
- El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería y disponer de un lavatorio exclusivo que no debe estar compartido con la pileta de lavado de vajilla o vegetales para realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón
- En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso al establecimiento.
- Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento se debe proceder a la desinfección de la misma. Desinfectar los envases originales, luego almacenar en cámaras o depósitos.
- 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
- 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



**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION N° 0344 MP.-**

- gr/litro). Antes de consumir, volver a enjuagar con abundante agua.
- 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.
  - Asegurar la correcta dosificación, identificación y caducidad de los productos que requieran ser diluidos. Usar según instrucciones del fabricante.
  - 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.

### **Procedimientos de limpieza**

La limpieza y desinfección son actividades fundamentales al momento de plantear acciones preventivas ante el Covid-19. A modo de introducción en el tema se aclararán algunos conceptos de referencia

Se recomienda llevar un registro de las actividades de limpieza realizadas en cada una de las áreas

### **Consideraciones generales**

Estudios científicos indican que el coronavirus puede permanecer activo

- Entre 2 y 3 días en superficies de plástico y de acero inoxidable
- hasta 24 horas en las de cartón y papel
- 4 horas en las de cobre
- hasta 3 horas después de la aerosolización (Las gotículas dispersadas al toser y estornudar precipitan dentro del metro de distancia a la persona que las expelle por su tamaño, salvo que las acarree una corriente de aire)

Por esto, además de las medidas mencionadas y públicamente conocidas, las medidas sugeridas a continuación incitan a:

- Establecer rutinas periódicas de L&D en áreas comunes y en especial en perillas, picaportes, biomes y otros objetos de uso compartido.
- Cubrir con material plástico (film, bolsa) los equipos y papeles (control remoto, posnet, teclados, menú, instructivos) para facilitar su limpieza y desinfección continua (L&D) en caso de no poder digitalizar o eliminar su uso.
- Evitar el intercambio de papel/ cartón.
- Mantener ventiladas las habitaciones y lugares cerrados favoreciendo la ventilación cruzada.
- Limpiar y desinfectar el calzado de quienes provienen del exterior del hotel al ingresar.



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° 0344 MP.-

**Limpieza:** El primer paso para prevenir la dispersión del coronavirus es limpiar las superficies en húmedo con una solución jabonosa (la estructura lipídica del coronavirus lo hace soluble en soluciones jabonosas). Evitar la limpieza en seco (escoba, plumero, aspiradora) para que no se disperse el virus en el aire. Una vez limpio se pasa a la desinfección.

**Desinfección:** Utilizar siempre dilución recién preparada. Verificar fecha de vencimiento de la solución clorada (lavandina). Para lograr las concentraciones recomendadas a partir de cloro comercial de debe diluir, según su concentración, de la siguiente manera:

- Cloro al 5-6% (50-60 g/L): añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua.
- Cloro al 4% (40g/L): añadir 30 ml de cloro en 1 litro de agua. Como ejemplo: una cuchara de sopa equivale a 15ML.
- En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizará etanol al 70%.

El establecimiento deberá contar con suministro suficiente de:

- Materiales de limpieza descartables, como paños y toallas de papel.
- Delantales, barbijos y guantes descartables. Recordar que estos se usan y descartan ante el primer uso.
- Productos de limpieza y desinfección. En lo posible contar también con productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos (evitan deterioro).
- Contar con aspiradora en el caso de tener el establecimiento superficies alfombradas

#### El personal de limpieza

- Las personas que realicen estas tareas deberán contar con todos los EPP (guantes, delantal y cubre bocas) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados y evitar el posible contacto con el virus.
- Los mozos y camareras deben lavarse las manos antes y después de cada interacción con un huésped y una habitación.
- El procedimiento específico de limpieza y desinfección de la habitación será efectuado primero con agua y detergente, y posteriormente con un desinfectante.

#### Procedimientos generales

Se deben extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente las aéreas de mayor flujo y circulación de personas.

- Se recomienda mantener 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.
- Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas internas y externas





**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION N° 0344 MP.-**

- del establecimiento.
- Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida
  - Limpiar y desinfectar 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
  - Limpiar y desinfectar: las manijas de las puertas, las placas de empuje, las barandas, ascensores, escaleras, marcos de ventanas, mesas, sillas, mostradores, computadoras, teléfonos, teclados, mouse, pantallas táctiles, superficies de recepción y conserjería.
  - Desinfectar y limpiar los filtros del sistema de aire fresco mensualmente. Rociar con desinfectante las salidas del aire acondicionado.
  - Implementar una adecuada política de lavado de vajilla

Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar para pisos y otras superficies la "**técnica de doble balde - doble trapo**". Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente e hipoclorito de sodio (lavandina), dos baldes y dos trapos:

1. Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común
2. En el balde N° 1 agregar agua y detergente.
3. Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
4. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
5. Enjuagar con trapo N° 2 sumergido en balde N° 2 con agua
6. Desinfección: Balde N° 2 (limpio) colocar el agua con lavandina recién preparados sumergir trapo N° 2 y escurrir y friccionar en las superficies.
7. Dejar seca.

**Limpieza de oficinas**

- Desinfectar diariamente el monitor de la computadora, el teclado, el mouse y el teléfono.
- Desinfectar las manijas de las puertas y escritorios.
- Cubrir el teclado de la computadora con un film transparente, haciendo más fácil su limpieza y desinfección

**Área de salón**

- En caso de utilizar manteles, aumentar la frecuencia de cambio de los mismos y cubrirlos con un protector de nylon cristal que facilite su desinfección; en el caso de usar individuales, cambiarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

- El personal debe lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.
- En caso de utilizar mantelería de tela, lavar los mismos de forma industrial
- Desinfectar 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.

#### Cocina

- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de la cocina durante y finalizado el servicio, utilizando para ello el sistema de doble balde – doble trapo.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas con temperaturas superiores a los 80°C en el aclarado, incluida aquella que, al finalizar el servicio, no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de 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.
- 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 el sector de cocina.

#### Sanitarios

El cuerpo de sanitarios deberá contar con un responsable de limpieza que controle el cumplimiento de las pautas de higiene y desinfección indicadas en este manual, debiendo:

- Proceder a la desinfección del equipamiento sanitario luego de cada utilización;
- Proceder a realizar una limpieza y desinfección total del cuerpo de sanitarios al menos cada hora (ver procedimientos de limpieza y desinfección).
- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de los cuerpos de



**MINISTERIO DE PRODUCCION**

**RESOLUCION N° 0344 MP.-**

- sanitarios utilizando para ello el sistema de doble balde – doble trapo.
- 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.
  - Reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.
  - Mantener constantemente ventilados el sector de sanitarios.
  - Controlar la disponibilidad permanente de suministros de higiene dentro de los sanitarios (jabón, alcohol en gel, toallas de papel).

**Gestión de residuos**

El establecimiento debería contemplar las siguientes pautas para el tratamiento de residuos especiales generados en el marco de la Pandemia:

- Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP.
- Cerrar y reemplazar las bolsas cuando las mismas lleguen al 80% de su capacidad
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca). Proceder a la desinfección de los cestos antes de colocar nuevas bolsas
- Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.
- Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

**Fuentes consultadas**

**Argentina** (2020). Protocolo COVID 19 para gastronomía y afines (versión borrador) Ministerio de Turismo y Deportes de la República Argentina

**AHT** (2020). Buenas Prácticas para la hotelería Argentina. Covid 19. Buenos Aires

**Argentina** (2020) Video: COVID19 / Uso adecuado de EPP para atención de pacientes. Ministerio de Salud. Mayo. Disponible en [https://www.youtube.com/watch?v=5GSitiUliDU&list=PLwad1oRGFEgCTwDZgYfDcDPNRLp\\_jHncC&index=1](https://www.youtube.com/watch?v=5GSitiUliDU&list=PLwad1oRGFEgCTwDZgYfDcDPNRLp_jHncC&index=1)

**Argentina** (2020). Guía de recomendaciones para un destino turístico seguro Post COVID-19-Propuesta preliminar. Ministerio de Turismo y Deportes. Buenos Aires



MINISTERIO DE PRODUCCION

RESOLUCION N° **0344** MP.-

**Argentina** (2020). Pautas del Ministerio de Salud de la Nación en el marco del COVID-19. Ministerio de Salud de la República Argentina. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

**Argentina** (2020). Protocolo COVID 19 para alojamientos turísticos (versión borrador) Ministerio de Turismo y Deportes de la República Argentina

**Dr. van Doremalen et al, M. B.** (2020). Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. Massachusetts: The New England Journal of Medicine.

**Gobierno de Misiones.** (2020) Protocolo Sanitario Gobierno de Misiones. Mayo. Ministerio de Turismo y Ministerio de Salud Pública

**Gobierno de Jujuy** (2020) Protocolo de Recomendaciones Prácticas Covid-19 – Protocolo de Higiene y seguridad Obligatorio COVID 19 "Confiterías y Restaurantes". Mayo

**Gobierno de Salta** (2020). COVID-19 Guía de Buenas Prácticas para el Sector Turístico y Deportivo. Ministerio de Turismo y Deportes.

**Kwok YL1, G. J.** (2015). Face touching: a frequent habit that has implications for hand hygiene. Sydney, Australia: School of Public Health and Community Medicine, UNSW Medicine, UNSW.

**OMS.** (2020.). Coronavirus. Disponible en: <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

**UTHGRA** (2020) Medidas preventivas para la actividad hotelera gastronómica. Hoteles UTHGRA. Reapertura Post Covid-19.

**UADER.** (2020). Protocolo de Actuación y Plan de Contingencia COVID-19. Paraná: UADER.