

Manual de buenas prácticas para establecimientos gastronómicos y afines

EN EL MARCO DE LA PANDEMIA
SARS-COV-2 (COVID-19)



Concordia
MUNICIPALIDAD

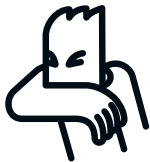
Manual de buenas prácticas para establecimientos gastronómicos y afines

EN EL MARCO DE LA PANDEMIA SARS-COV-2 (COVID-19)

Cuidados



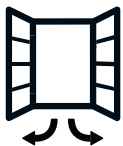
Lavarse las manos con jabón regularmente.



Estornudar en el pliegue del codo.



No llevarse las manos a los ojos, nariz ni boca.



Ventilar los ambientes.

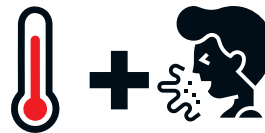


Limpiar los objetos que se usan con frecuencia.



No compartir platos, vasos u otros artículos de uso personal.

Síntomas



fiebre y tos



fiebre y dolor de garganta



fiebre y dificultad para respirar

Si tenés alguno de estos síntomas y estuviste en algún país de circulación del virus o en contacto con algún caso confirmado

no te automediques y consultá al sistema de salud preferentemente por vía telefónica.

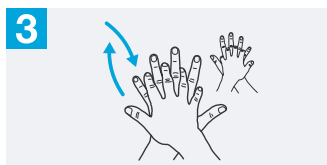
¿Cómo desinfectarse las manos?



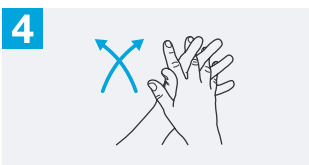
1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



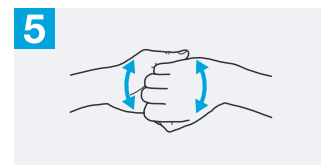
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

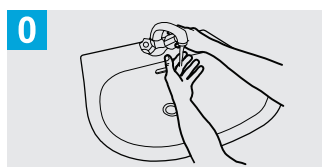


4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

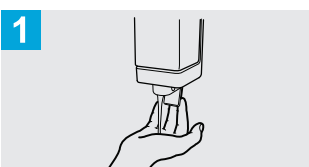


5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

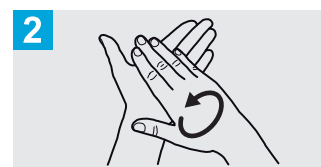
¿Cómo lavarse las manos?



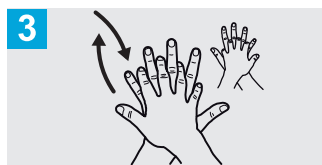
0 Mójese las manos con agua;



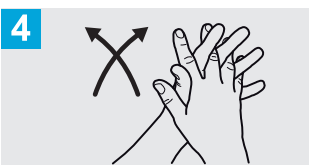
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



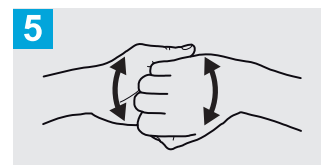
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



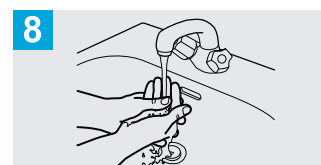
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



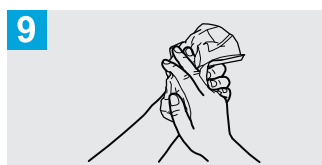
6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



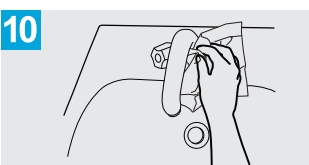
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



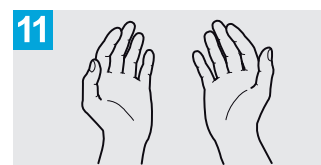
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvasse de la toalla para cerrar el grifo;



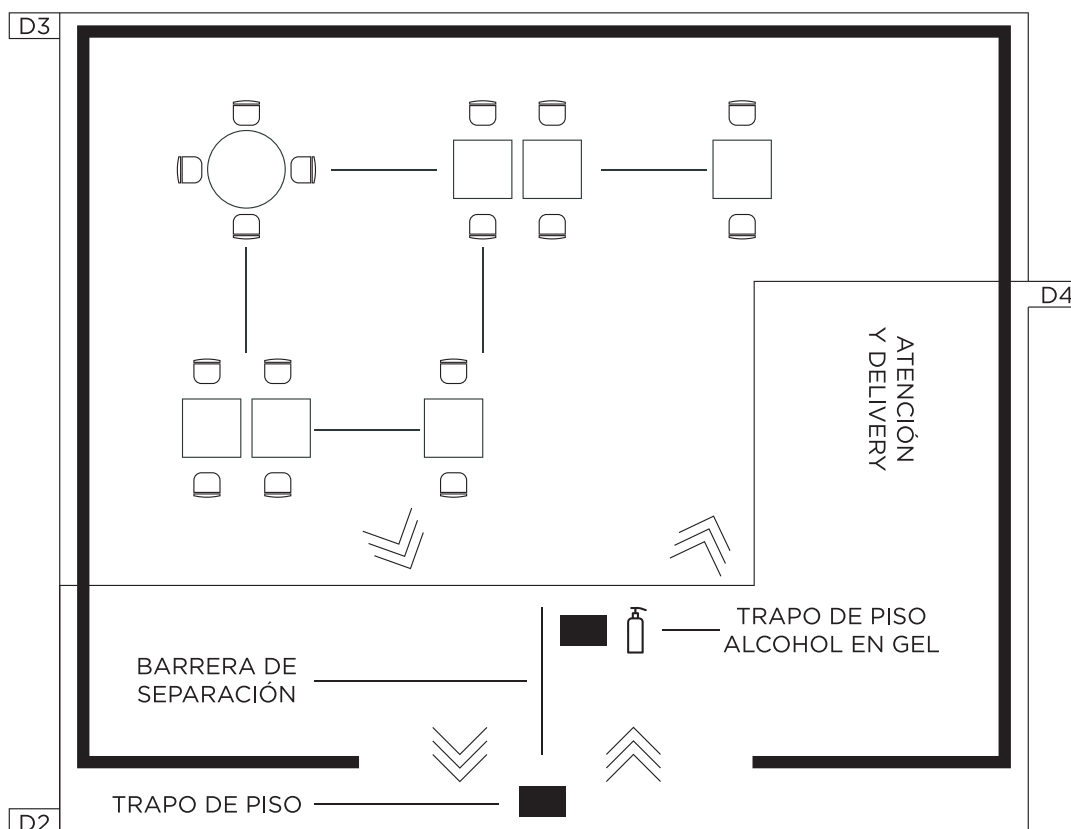
11 Sus manos son seguras.







En el caso de tener **síntomas compatibles** de **COVID-19** se deberá aislar a la persona y comunicarse con el **COES 0800-777-847**, al **107** (emergencias médicas) y con el **Hospital Delicia Concepción Masvernat (0345) 425-1135**.


Recomendaciones generales para el establecimiento

La ocupación del local de atención al público **no debería superar el 50% de la capacidad** de cubiertos disponibles.



-  Se tomarán los datos personales para permitir contactar de manera inmediata en caso que se detectaran comensales que dieran positivo de COVID-19 en el establecimiento, debiendo llevar un registro de clientes que deberán incluir obligatoriamente los siguientes datos: nombre completo, número de documento nacional de identidad, domicilio o residencia actual y teléfono.
-  Se prohíbe realizar eventos o encuentros de todo tipo y shows en vivo.
-  Se debe disponer de alcohol en gel o una solución desinfectante a base de alcohol en todas las mesas.
-  A efectos de evitar la manipulación de papel y otros materiales que puedan propagar el virus, las cartas tradicionales deben reemplazarse 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 que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el establecimiento y al interactuar entre ellos y con los clientes.

Recomendaciones para el personal


En vista de la facilidad de dispersión del virus del COVID-19 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 concurran 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 personal no tenga fácil acceso a un lugar donde lavarse las manos con agua y jabón, debe proveérsele de alcohol en gel o solución de alcohol 70/30.

 Todo personal que tenga contacto con usuarios deberá utilizar barbijo o tapa bocas. Colocárselos previa higienización con agua y jabón o alcohol en 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 (registratoras, 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 el 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. 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 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 metros².

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) 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.

COES 0800 - 777 - 847

EMERGENCIAS MÉDICAS 107

HOSPITAL DELICIA CONCEPCIÓN MASVERNAT (0345) 425-1135

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. Exhibiendo en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono en diferentes idiomas. Incentivando así tanto a los visitantes como al personal a tomar decisiones para cuidarse y cuidar al prójimo, con señalización y cartelera indicativa y persuasiva, con la implementación de técnicas de Wayfinding.

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 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 por la posibilidad de que un cliente de positivo al COVID-19.

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 los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta debido al 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 elementos de protección personal.

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 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 cuente 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 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 con la aplicación de sistema de reserva y la posibilidad de generar dos turnos por

comida, con un 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.


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 desde el punto de ingreso y la vereda del local, considerando, de acuerdo a recomendaciones de la OMS la marcación de puestos de espera cada al menos 1,5 metros lineales, utilizando para ello el elemento gráfico que se 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 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 metros².

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.



 Todas las mesas deberán contar con alcohol en gel o solución desinfectante alcohólica.

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 limpieza y desinfección 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).


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

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 metros².

Señalar 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 elementos de protección personal 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:

 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.

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.


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 desinfectadas 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 metros) 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.

En relación a la infraestructura y equipamiento

Sanitarios

Para ordenar el ingreso a los cuerpos 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 sanitario 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 cartelería explicativa del lavado de manos, y/o cartelería 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.

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 la cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas.

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 mercadería, limpiar 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 aglomeración 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 de un trapo de piso embebido en una solución de agua con lavandina 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 la mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso del 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 personas ajenas a la organización.

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

Establecer rutinas periódicas de limpieza y desinfección en áreas comunes y en especial en perillas, picaportes, biromes y otros objetos de uso compartido. Evitar el intercambio de papel/ cartón.

Mantener ventilados los lugares cerrados favoreciendo la ventilación cruzada.



Limpiar y desinfectar el calzado de quienes provienen del exterior al ingresar.

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%.

Por otra parte, al momento de la re apertura del establecimiento hacer una limpieza y desinfección general.

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 solo 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 deberá contar con todos los equipos de protección personales (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.

Se deben extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente las áreas 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-19.

Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas internas y externas 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.

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 el 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.



Gestión de residuos

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

Si se utiliza ropa de trabajo descartable, proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de equipos de protección personal.

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.