



Protocolo de Higiene y Seguridad (Covid-19)
LOCALES DE GASTRONOMÍA
FASE 3 (EXTERIOR) y FASE 4 y 5 (EXTERIOR E INTERIOR)
EN EL MARCO DEL AISLAMIENTO SOCIAL, PREVENTIVO Y OBLIGATORIO

17 de septiembre de 2020



CONTENIDO

1. Objetivo
2. Alcance
3. Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en todo el establecimiento gastronómico.
4. Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del establecimiento gastronómico.
5. Medidas generales de higiene y/o protección a los comensales que concurren al establecimiento gastronómico.
6. Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con Covid-19.
7. Actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “casos sospechosos” o posean confirmación médica de haber contraído Covid – 19.
8. Actuación ante un caso positivo de Covid-19.
9. Anexos



1. Objetivo

El objetivo del presente documento es establecer la metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por el nuevo coronavirus 2019 (Covid-19).

En virtud de la situación de emergencia sanitaria originada por la pandemia de COVID-19, resulta necesario **proteger la salud de los trabajadores, empresarios, comensales, y proveedores del establecimiento** e implementar procedimientos y medidas adecuadas de higiene y seguridad en el trabajo para minimizar las posibilidades de contagio de COVID-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos de higiene.

Se efectúan recomendaciones generales para que los titulares de los **Locales Gastronómicos** tomen las acciones necesarias con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 **respecto de sus empleados y comensales al establecimiento** y puedan, asimismo, tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y/o confirmado dentro del local gastronómico.

A tal fin, deberá darse cumplimiento a lo establecido por las áreas competentes respecto a la tramitación de permisos, seguros y toda aquella norma que sea aplicable al municipio.

2. Alcance

El presente protocolo es de aplicación al **personal, sea propio o contratado, afectado a los locales gastronómicos e incluye a las autoridades** de aquel como a los **comensales/concurrentes** al mismo.

Este protocolo se conforma como una referencia que posee un compendio de medidas de seguridad y prevención, y utiliza de guía de buenas prácticas de fácil comprensión.

Su virtud y cumplimiento dependerá de la responsabilidad y solidaridad, tanto de empleadores, trabajadores y comensales que acudan al establecimiento.



3. Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en todo el Establecimiento

Gastronómico

3.1. Reservas

- **Se recomienda que todos los clientes acudan al establecimiento con reserva previa**, la que debe ser **realizada de manera remota (teléfono, página web, app celular, etc.)**. El local deberá comunicar por algún medio fehaciente la confirmación de la reserva, previendo un tiempo prudente de permanencia en el espacio para cada cliente/reserva y cumplimiento del distanciamiento social.
- Comunicar a las y los clientes las políticas que el local está tomando para preservar su seguridad y salud. Informar, si están estipuladas, las pautas de circulación del local a la que accederá previa reserva. Informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local. **Se sugiere evitar la asistencia de personas en grupos de riesgo a los establecimientos. (Anexo III)**
- **Señalar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma** cumpliendo las pautas de distanciamiento. Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, **1 persona cada 2,25 metros cuadrados**.
- La/os clientes/comensales deberán concurrir por sus **propios medios de transporte**.
- La persona que **efectuó la reserva será responsable por el cumplimiento** de las normas por parte del resto del grupo asistente.
- **Los establecimientos deberán registrar los datos personales de todos los clientes** que concurran al establecimiento, determinando fehacientemente día y hora de permanencia, los que deberán ser registrados por los comercios gastronómicos en el **“Registro de Clientes” (Anexo II)** con un mínimo de 30 días corridos de historia, para llevar a cabo una trazabilidad suficiente en el caso de producirse un contagio.



- Se recomienda notificar en **tiempo real el estado de la reserva para evitar aglomeraciones por espera,** que **siempre debe ser fuera del establecimiento.**
- **Demarcación de áreas (distancia mínima 2 metros),** para ingreso y egreso de los clientes, evitar el contacto cercano.

3.2. **Ingreso al interior del local (sólo municipios en fase 4 y fase 5)**

- **El empleador** deberá dividir la **zona de ingreso y egreso.** En lo posible que sean independientes. Caso contrario se deberá señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, **alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70% o sanitizante apropiado a toda persona que ingrese, quien deberá desinfectarse las manos obligatoriamente.**
- **Se dispondrá de todas las medidas para evitar aglomeraciones y controlar que comensales y trabajadoras/es mantengan la distancia de seguridad establecida a fin de evitar posibles contagios,** y diagramará espacios - a través de indicaciones- para evitar que no se generen largas filas; evitar que se genere proximidad entre personas que no respeten la **distancia mínima de distanciamiento interpersonal y en el caso de mucha espera,** brindarles sillas o lugares de espera **adecuados en el exterior proporcionado distanciamiento adecuado(2 metros).**
- **Se recomienda señalar y colocar a disposición del público información y cartelaría** sobre las líneas de atención ciudadana en relación a las recomendaciones y medidas generales de protección y prevención, principalmente en lugares fácilmente visibles para el público general.
- **En los pisos de ingreso se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000).** El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del local, y se deberá repetir la limpieza del calzado. **Los trapos de pisos con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.** La concentración utilizada será 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 24 hs, dado que pierde su efectividad.**

Llevar el correspondiente registro escrito de su recambio.

- Se sugiere que al **ingreso al local gastronómico se realice la medición de la temperatura corporal a toda/os lo/as que ingresen.** Esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. La persona encargada de la medición de temperatura debe contar con equipo de protección personal apropiado. No se permitirá el ingreso a los locales o establecimientos donde se desarrolla la actividad de personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C.
- Al ingresar al establecimiento, todo/as lo/as clientes y asistentes deberán **higienizar su calzado y sus manos.**
- Se deberá **usar de forma obligatoria el tapaboca nariz según lo mencionado en el Dec. 255/2020 PBA,** ya sean las personas que **utilicen transporte privado** (máx. 2 personas por vehículo automotor) y las personas que se encuentren en **espacios cerrados de acceso público. (excepto la/os comensales en sus mesas ingiriendo alimentos y/o bebidas)**
- Arbitrar las medidas para desinfectar las superficies y objetos de uso frecuente, antes de la apertura, periódicamente durante el horario en el que las instalaciones permanezcan abiertas y al cierre.
- **Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras dispuestos en el exterior y/o interior del local,** presentar **la carta en formato digital o plastificada** para facilitar su desinfección.

3.3. Disposición de las mesas (en el exterior del local de cada establecimiento los municipios en fase 3; y en el interior y exterior del local de cada establecimiento en fase 4 y 5)

- La disposición de las mesas deberá ser **de tal manera de garantizar un mínimo de 2 metros entre comensales, que será contabilizado a través de la posición normal u habitual de un comensal/cliente.**
- **Los establecimientos gastronómicos podrán funcionar hasta el 50% de su capacidad habitual, manteniendo la proporción estipulada en base a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.** Se debe



respetar al máximo las capacidades previstas de cada salón. Asegurar que la densidad de ocupación no exceda en ningún momento lo mencionado.

- **Gestión de los espacios: disposición de la clientela de manera de evitar la saturación. Está prohibido ubicar a más de 4 personas por mesa.**
- Se debe permitir entre la rotación de mesas, un **tiempo mínimo para desinfectar e higienizar las mesas.**
- **El distanciamiento es válido tanto para mesas en el interior como en el exterior de los locales gastronómicos.**
- Será de **exhibición obligatoria** por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (**pisos y paredes**), **cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales** que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.
- En caso de haber **ascensores se deberá sugerir el uso individual** o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina, **salvo en caso de grupos familiares.**
- Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible. Esta medida es extensiva en la gestión de espacios de vereda y patios internos. En su defecto se **deberán instalar medios físicos de separación (mamparas, tabiques de separación, paneles divisores, etc.).**
- **En los establecimientos de gastronomía que cuenten con patios internos al aire libre, jardines, halls externos, galerías al aire libre, etc. habilitados en fase 3, 4 y 5, deberán cumplimentar con todas las medidas de higiene y salubridad. El ingreso al sector deberá ser ordenado, demarcando los sentidos de circulación, y no se podrán realizar movimientos que no sean exclusivamente para ubicarse en la mesa en el exterior o bien para ir a los sanitarios con autorización.**
- Anular **todo lugar de uso común** que no sean las mesas establecidas para los comensales.
- Será obligatorio disponer de un **recipiente con alcohol en gel o solución sanitizante autorizado por ANMAT sobre cada mesa** para uso de lo/as clientes y el mozo será quien sanitizará previamente al sentarse a la/os comensales



- Se deberá **antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección** de todos los elementos y espacios utilizados por cada uno de ellos. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua).
- **Se debe realizar esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia.** El elemento utilizado para la **realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable.** En el caso que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

3.4. Recomendaciones Generales

- Se deberá realizar una **capacitación inicial** para **todo el personal** de los establecimientos previo a la **reapertura de los locales** acerca de los alcances **del presente documento.**
- Se **prohíbe el uso de lugares de uso común como los “salad bars” e islas de autoservicio de alimentos, solo platos a la carta, en porciones individuales.**
- Uso **obligatorio de manera correcta** por parte del personal del establecimiento de los elementos de protección que **cubran nariz, boca y mentón.**
- Señalar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre sí.
- **Evitar la colocación de manteles.** Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, **cubrirlos con un protector de nylon cristal** para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente. **Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.**
- Implementar **una adecuada política de lavado de vajilla, individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección.**
- **Se recomienda mantener los espacios infantiles cerrados y no permitir el ingreso a áreas de juegos.**
- No compartir utensilios para comer con otras personas.



- Se recomienda revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en **base a turnos rotativos de trabajo**, disposición de descansos, de manera tal de garantizar las **medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo**, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico y respetar el uso de tapaboca nariz en todo momento por las/los trabajadora/es
- Se sugiere, en la medida de lo posible, **controlar la temperatura de la/os trabajadora/es** previo a la entrada al local gastronómico, la cual debe **ser menor de 37.5°C**.
- Estimular el uso individual (sin compartir) de computadoras, teléfonos fijos y celulares. Higienizar los mismos cada vez realizado su uso. **Realizar la limpieza de teclados, posnet, registradora, scanner, computadoras** con un paño humedecido con alcohol isopropílico o un paño de microfibra o alcohol al 70%. Con aquellos dispositivos que no son resistentes al agua se podrán utilizar toallitas limpiadoras que indiquen expresamente que son seguras para equipamientos electrónicos.
- Se reitera que para mantener el distanciamiento social **se debe limitar la densidad de ocupación de espacios** (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etc.) **a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable**. Para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. **Cuando por sus características esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios**.
- **Comunicar diariamente a las trabajadoras y trabajadores** acerca de las medidas de **prevención dispuestas por las autoridades competentes** y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo.
- El empleador **extremará medidas de higiene, reforzará protocolos de limpieza y desinfección en los espacios de trabajo y de alta circulación** según lo establecido por las autoridades sanitarias, por ejemplo, los **cestos de residuos, baños, mesas comunes, picaportes, baranda, etc.** así como de las áreas comunes, tales como la **zona de cajas, salas de espera y accesos al establecimiento por los/las trabajadore/as y los comensales**.
- Se deberá **distribuir alcohol en gel, sanitizantes varios e insumos de higiene en espacios comunes del local gastronómico**, además de mesas e ingresos.
- Las bebidas se expendrán cerradas en botella o lata.



- Los insumos correspondientes al “servicio de mesa” (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al comensal por el personal de servicio en el momento del mismo. Para evitar su contaminación, estos elementos no deben quedar en las mesas. Las piezas de pan y el hielo no deben tomarse con las manos. Deberán ser servidos en los recipientes correspondientes mediante el uso de pinzas de uso exclusivo para cada producto. Tanto las pinzas como las hieleras y paneras deberán limpiarse y desinfectarse entre servicios. No permanecerán en la mesa una vez finalizado el mismo y en cada recambio deberán ser desinfectado con solución de alcohol 70/30.
- **Realizar higiene de manos frecuentemente (Según Anexo I). Recomendar el lavado de manos periódicamente.** En la organización del trabajo, establecer garantías para que durante la jornada laboral se pueda realizar el **lavado de manos frecuente con agua y jabón** y, en defecto de estos, con una solución hidroalcohólica. En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos por el desempeño de la tarea, se deberá disponer de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo y así mantener la higiene adecuada.
- **Es importante hacer el lavado de mano frecuentemente, sobre todo:**
 - Antes y luego de haber tocado superficies de uso público: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
 - Antes y después de manipular basura o desperdicios.
 - Antes y después de comer, manipular alimentos.
 - Después de manipular dinero, llaves, etc.
 - Después de ir al baño, etc.
- **Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.**
- **Mantener la distancia de 2 metros entre TODAS las personas.**
- No tener contacto con personas que están cursando infecciones respiratorias.
- Al toser o estornudar **cubrirse la boca con el pliegue del codo**, o con un pañuelo desechable.



- **Ventilar los ambientes:** En período invernal o de bajas temperaturas **debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire.** Las medidas preventivas a adoptar en **zonas comunes** son: la **adecuada ventilación, limpieza y desinfección** de los mismos tras cada uso.
- **Limpiar y desinfectar las superficies y los objetos que se usan con frecuencia cada 2 horas, y dejar constancia escrita de dicha limpieza en todos los sectores.**
- Se recomienda, de manera general, **prestar especial atención a la limpieza y desinfección** de todas las máquinas y elementos que se utilicen y desinfectar los mismos tras cada uso así como la higiene de manos antes y después de su uso.
- **Se recomienda evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, bolígrafos, etc.) con comensales u otros empleados.** En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará siempre una desinfección de manos después de dicho intercambio y del objeto utilizado.
- Asegurar y proveer todos los recursos necesarios para dar cumplimiento con el protocolo: **garantizar provisión de Elementos de protección personal y un kit de higienización (alcohol en gel o alcohol al 70%)** y desinfección de acuerdo a la demanda laboral.
- **Los Elementos de protección personal serán provistos por el empleador. Al respecto, se debe tener en cuenta que:**
 - Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
 - Las máscaras transparentes de protección faciales deberán ser individuales y no se podrán compartir. (Mantener una buena higiene de la misma diariamente con alcohol al 70% o producto sanitizante y no manipular constantemente la misma) será usada por el personal que este en contacto con el público.
 - Los elementos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables.
 - Se recomienda el uso de guantes de nitrilo o plásticos (en el manejo de efectivo, tarjetas de crédito, entrega de mercaderías, etc.) y se debe realizar la higiene y desinfección de estos, en forma frecuente en el día, serán descartables.
- **Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 0,5% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua o alcohol**



al 70%.) Puede utilizarse un envase con pulverizador y secar con un paño limpio. Hacer uso del mismo cada 2 horas, y a la apertura y al cierre del local de todas las superficies.

- **Importante: las preparaciones de desinfectantes es conveniente que sea efectuada en el día para que no pierda efectividad con el paso del tiempo.**
- Los trabajadores/as cuya actividad alcance **la atención o contacto con otras personas deberán utilizar protectores faciales de manera obligatoria, además del tapaboca-nariz.**

4. Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del Establecimiento Gastronómico

4.1. Grupos de riesgo

- El empleador verificará respecto a toda/os sus **trabajadoras/es si lo/as mismo/as pertenecen a alguno/as de los grupos de riesgos** y/o se encuentran entre las **personas exceptuadas del deber de asistencia** en los términos de la Resolución del MTEySS N° 207/2020. **(Anexo III - Listado)**
- Asimismo, el/la trabajador/a que se encuentre comprendida/o en alguno/s de los grupos de riesgos y/o entre las personas exceptuadas del deber de asistencia conforme a la Resolución del MTEySS N° 207/2020, y/o en situación de aislamiento obligatorio en los términos del art. 7º del Decreto N° 260/2020, **deberá comunicar tal situación** a su empleador en forma inmediata por cualquier medio, incluso virtual, electrónico y/o telefónicos, **a fin de evitar el traslado al lugar de trabajo.**
- El empleador, en caso de corresponder, podrá **solicitar la documentación** que acredite la condición invocada, la cual podrá ser remitida por medios digitales, electrónicos y/o telefónicos.
- Ante la **presencia de temperatura igual o mayor de 37,5°C** acompañada de tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, dolor muscular, cefalea, diarrea y/o vómitos. O si tenés solo pérdida brusca de gusto u olfato, NO concurrir al lugar de trabajo, y contáctese en forma inmediata con el sistema de salud.



- **En caso de ser un contacto estrecho de un caso confirmado de COVID-19, No concurrir al lugar de trabajo hasta que le sea otorgado el fin del aislamiento preventivo (14 días desde el último contacto).**

4.2. **Relativo a la prestación de tareas**

- El empleador **dará aviso a la ART del personal** que cumple sus **funciones con normalidad** desde el/los establecimientos/s y también **de aquellos que lo hacen desde sus hogares** y quienes **no concurren por diferentes motivos.**
- **El empleador propiciará** y adoptará las medidas pertinentes para que el lugar de trabajo se encuentre limpio y ordenado, **debiendo realizar desinfección y limpieza (con productos habilitados y recomendados para realizar la misma) cada 2 horas en lugares de mayor contacto, y cada cambio de turno de todo el establecimiento (pisos, mostradores, estanterías, etc).** Se recomienda **dejar constancia escrita y diaria del mismo.**

4.3. **Recomendaciones para desplazamientos hacia y desde el lugar de trabajo – transporte**

- Conforme lo dispuesto por el artículo 5° del DNU N° 459/APN/2020, el **empleador deberá garantizar el traslado de los trabajadores mediante la contratación de los servicios de transporte automotor urbano y suburbano de oferta libre, de vehículos habilitados para el servicio de taxi, remís o similar siempre que se transporte a sólo un pasajero por vez, o bien acudir al uso de transporte propio.**
- Recomendar desplazarse provisto de un **kit de higiene personal.**

4.4. **Procedimiento para el ingreso al lugar de trabajo y durante el trabajo**



- Antes de ingresar al lugar de trabajo, **el empleador**, por sí o a través de personal especialmente designado a tal fin deberá estar munido de elementos de protección personal adecuados, **consultará por estado de salud del trabajador y su familia u otras personas con las que mantenga un contacto estrecho, siendo dable utilizar un cuestionario preestablecido (Anexo IV)**
- En caso de manifestar posibles síntomas no se permitirá el ingreso recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico.
- **El empleador podrá realizar un control de temperatura diario de todos los trabajadores al momento de su ingreso** al lugar de trabajo, prohibiéndose el ingreso a **quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°C.**
En caso que el trabajador al momento de su ingreso registre la mencionada temperatura y asimismo manifieste síntomas compatibles con COVID-19 (“caso sospechoso”), se apartará al trabajador de los lugares comunes, y deberá contactarse en forma inmediata con el sistema de salud (**Línea 148 - Provincia de Buenos Aires y/ aquellas que se dispongan en cada municipio.**)
- La/os empleada/os deben presentar diariamente una declaración jurada de su estado de salud como medida de control sanitario obligatorio.
- **Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de tapabocas nariz y según la zona en la que desarrolle su labor se dispensarán otros tipos de elementos de protección personal como es habitual.**
- El empleador deberá disponer en los accesos al establecimiento un **felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante**, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá **limpiar la suela del calzado en felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), además deberá realizar limpieza de las manos en seco** (gel o soluciones alcohólicas).
- **Toda persona** que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, **debe realizar la limpieza del celular y llaves con toallas de papel y solución desinfectante.**



- El empleador podrá establecer **horarios de entrada y salida escalonados**, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.
- **Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada. Se recomienda el no uso de maquillajes, lápiz de labios, como también anillos, pulseras y cadenas.**
- **Usar protección ocular** cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de **salpicaduras o gotas de secreciones nasofaríngeas.**
- **No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, tazas, etc.).**
- **No utilizar celular en la zona de trabajo. Si por extrema necesidad es utilizado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.**
- **Reducir y evaluar la suspensión de las reuniones presenciales con terceros.** En caso de celebrarse, limitar el número de presentes y llevarlas a cabo en espacios que permitan cumplir con la distancia mínima de 2 metros. Los participantes deberán higienizarse las manos previo a la reunión y utilizar el tapabocas nariz durante todo el tiempo que dure la misma. Se deberá llevar registro de las reuniones realizadas con listado de participantes y sus contactos personales.
- **Limitar al mínimo indispensable las reuniones entre lo/as trabajadora/es.** En caso de extrema necesidad de encuentros presenciales, realizar los mismos en espacios que permitan una distancia de 2 metros entre cada asistente siempre tomando los recaudos mínimos de uso de tapabocas nariz.
- **Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el local,** el uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal.
- Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.
- **Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser sanitizados o lavados con agua y jabón a una temperatura entre 60-90° C.**
- Se reitera que el lavado de manos (Anexo I) para todos la/os Trabajadore/as debe realizarse frecuentemente (antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra



actividad no relacionada con la comida). **El secado de manos debe ser realizado con material descartable.**

- Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.
- Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica y no vaya cambiando la actividad internamente.
- Se deberá **disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores de vestuario y sanitarios**, donde deberán quitarse la **ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.**
- En caso de que el personal almuerce o cene en el establecimiento, el mismo deberá cumplimentar con la distancia social de 2 metros entre trabajadora/es, debiendo alimentarse por turnos en grupos reducidos y si es posible, estables en el tiempo. Se debe realizar la ventilación e higiene del espacio luego de cada grupo.
- Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido salir con el uniforme del trabajo.

4.5. **Área de Cocina**

Higiene alimentaria

- Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- Cocinar los **alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío**, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho y hacer un buen lavado de manos. (Anexo I). Siempre lavar las manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
- Utilizar diferentes **tablas de cortar y diferentes cuchillos para la carne cruda y los alimentos cocidos.**
- Utilizar únicamente recipientes cerrados para los residuos.



- Se recomiendan **lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 80 °C.**
- La tarea diaria comenzará con el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, realizando una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.
- Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- Se deberá mantener el distanciamiento social, mínimo de 2 metros.
- Se deberá organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- Cada trabajador/a en lo posible deberá tener sus propios utensilios y serán de uso personal.
- **Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas.** Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- En caso de **toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo**, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- Hacer hincapié y cumplir con las determinaciones de lavado de manos según lo determina el presente protocolo: al ingresar a la cocina, al manipular basura, al toser, al recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas. **Se deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.**



- Las mesadas, los equipos, especialmente sus manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina, se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad (alcohol al 70%)
- También se deberá limpiar mediante un trapo humedecido con solución desinfectante a base de lavandina al 5% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en la cocina.
- Dar estricto cumplimiento a las normas de **manipulación de alimentos, para evitar que los productos desinfectantes usados en esta emergencia no afecten ni los insumos ni los platos preparados.**
- Procurar que **el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.**

4.6. **Requisitos para los moza/os: Área de Salón**

- Se le deberá asignar a cada mozo un conjunto de mesas de las cuales será el Único responsable por jornada de trabajo, debiendo: realizar el registro de clientes con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Dicha información deberá ser resguardada mediante el correspondiente Registro.
- Las mesas, sillas, utensilios y el piso deberán desinfectarse antes y después de que se retire cada comensal y siempre antes de que se sienta uno nuevo con alcohol al 70% y/o agua con lavandina u otras soluciones desinfectantes autorizadas.
- Los vasos y platos de entrada serán ubicados en la mesa durante el armado en el momento de ocupar la mesa, y se ubicarán hacia abajo, los cubiertos se colocarán en la mesa dentro de una bolsa plástica de uso único. En el caso de ser posible que se asignen siempre a la misma mesa los utensilios a utilizar por los comensales.
- Cada **mesa deberá contar con un dosificador de alcohol en gel,** y en los casos en que se usen pequeñas servilletas de papel, se ubicará en el centro de la **mesa un recipiente apropiado para que los comensales dejen allí las servilletas usadas.** Se recomienda utilizar **únicamente servilletas**



descartables, en el caso de no ser posible asegurar la correcta higiene de la misma con lavados a 60-90 grados de las servilletas de tela.

- El personal de servicio **deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos** que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc.)
- Se deberá evitar el uso de manteles y productos no descartables, en cada servicio los cubre manteles y servilletas serán retirados para su lavado y las mesas desinfectadas con una solución alcohol al 70% u otro desinfectante de probada eficacia.
- De igual forma, después de cada consumición servida en el mostrador internamente (fase 4 y 5) el lugar utilizado por el comensal que se retira deberá ser desinfectado con trapo limpio embebido en una solución de lavandina al 5%.
- En la eventualidad de que el/la mozo/a o el/la camarero/a toquen dinero o tarjeta de pago, se deberá desinfectar inmediatamente las manos con alcohol en gel.
- Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- El/La mozo/a deberán estar atentos respecto a la mesa, **ya que serán lo/as que autoricen a los comensales a ingresar al baño o a pararse**, siempre con tapaboca nariz mentón.
- El uso de la **carta papel deberá ser reemplazado por un medio electrónico a definir por cada establecimiento**. Se sugiere: envío de la carta por whatsapp en el momento, por mail, exhibición en cartelería, entre otros, o lectura de código QR.

4.7. **Requisitos para el personal de limpieza**

- Colocar trapos de piso humedecidos con agua y lavandina en las entradas para evitar la posible propagación del virus hacia el interior de los espacios de trabajo.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente cada día todas las zonas del establecimiento. **Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, utilizando lavandina y derivados.**
- También se deberá limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante a base de alcohol al 70% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en el salón.



- Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza deberá lavar y desinfectar los pisos según el tipo de piso: Pisos de material lavable, pisos de madera lustrados o plastificados.
- El personal de limpieza deberá usar Elementos de Protección Personal: Barbijo o tapaboca nariz, mentón, uniforme en lo posible de manga larga, protección ocular, guantes.
- Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros.
 - La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.
- **Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes:** Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. El procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del establecimiento.
- No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto.
- Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios.
- La frecuencia de limpieza es de al menos cada 2 horas los lugares con mayor contacto, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias.
- El material utilizado que sea descartable se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.
- **Limpieza en seco:** Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, puede optarse por una primera limpieza en seco. En este caso no es recomendable el barrido con escoba o escobillón, pues este tipo de barrido esparce polvo, y eventualmente puede haber partículas infectadas con COVID-19 que se hayan depositado en el suelo, por saliva, estornudos, o tos. Por lo



tanto si es necesaria una limpieza en seco, es recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.

No se deberá tocar nunca la boquilla de aspiración ni el interior de los tubos de succión. Si eso ocurriese se deberá lavar las manos inmediatamente con agua y jabón más desinfectante.

- Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.
- **Limpieza húmeda:** La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.) Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo. Explicada en el 4.10.
- **Desinfección de las superficies;** Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.
- El proceso es sencillo y requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico:
 - 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua.
 - 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
 - 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección.
 - 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.
- **Sanitarios destinados a Comensales:** se deberá asignar personal de limpieza al sanitario el cual deberá velar por que **ingrese al mismo de a 1 solo comensal asegurando la limpieza y desinfección de las áreas destinadas a uso, antes y después de su ingreso.** El resto de los sectores



que no sean destinados al uso deberán ser anulados. **Asimismo, asegurar el distanciamiento social en el caso de que haya dos o más comensales en espera.**

4.8. Requisitos para el personal de Recepción/Caja:

- **Evitar el uso de dinero efectivo y en el caso de que no haya otra opción, el personal** que manipule el mismo **se desinfectará las manos** después del **manejo de billetes o monedas**, y antes de empezar la siguiente transacción.
 - **El procedimiento para el manejo de dinero en efectivo deberá ser de la siguiente forma: el comensal depositará el dinero en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto**, y el cajero levantará la misma desde la superficie, dicha superficie se desinfectará por cada operación realizada. Es recomendable el uso de guantes de nitrilo para el manejo con dinero en efectivo.
- Se recomienda la instalación de **mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección**, de forma que quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Se recomienda el **uso obligatorio de máscaras faciales por parte del personal de caja y atención al público.**
- **Fomentar el pago con tarjeta de débito y crédito o medios electrónicos** para realizar operaciones, trámites y compras por dichos medios, **billetteras virtuales y/o pagos con Códigos QR. (Colocar señalización en el ingreso).**
- **Se recomienda evitar firmar el voucher en el caso de pago con tarjeta, de manera de minimizar el contacto con superficies.** Si el mismo es esencial para su realización automáticamente se hará la desinfección del elemento tocado con alcohol al 70%.

4.9. Proveedores

- Se recomienda restringir el **ingreso de proveedores** a los **ambientes internos del local**, disponiendo de un área de recepción de mercadería, extremando las medidas de higiene.



- Toda persona que ingrese y permanezca debe someterse a la medición de la temperatura. De presentar síntomas que se corresponda con el coronavirus se activará el protocolo para casos sospechosos.
- La totalidad de las visitas deberán higienizarse las manos con alcohol al momento del ingreso.
- Se sugiere, de ser posible, definir y acordar con los **proveedores un cronograma de entrega diferente a la atención del establecimiento gastronómico** que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- En caso de superposición indebida, garantizar que, en los **momentos de mayor aglomeración de comensales**, se deben viabilizar todos los medios necesarios para una rápida atención.
- Mantener la distancia mínima establecida con proveedores y/o transportistas.
- Disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería
- **Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.**
- En caso de que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, desinfectar las ruedas del mismo previo al ingreso con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua.
- **Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales.** Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.
- 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.
- **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. Verificar que los productos adquiridos cuenten con la autorización de ANMAT. Para mayor información, se puede visitar el <https://www.argentina.gob.ar/anmat>.

- 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.



4.10. Limpeza de ambientes de trabajo y desinfección de objetos

- Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la **“técnica de doble balde - doble trapo”**. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, **dos baldes y dos trapos**.

Consiste en dos fases:

- **1° fase: Proceso de limpieza**

- a) Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
- b) En el balde N° 1 agregar agua y detergente.
- c) 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.
- d) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- e) Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N°2 con agua.



- **2° fase: Proceso de desinfección:**

- a) En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
- b) Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
- c) Dejar secar las superficies.

El personal que ejecute dicha tarea deberá poseer todos los Elementos de protección personal (protección respiratoria, guantes impermeables y protectores oculares) **a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas** utilizados durante las tareas de limpieza y desinfección.

4.11. Capacitación y concientización del personal

- **El empleador difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto al presente Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Emergencia Sanitaria Covid-19.**
- **Comunicar diariamente a las/los trabajadoras/es por Encargados, Supervisores, Gerentes o Dueños, acerca de las nuevas medidas de prevención dispuestas por las autoridades competentes** y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo en tal sentido.
- **El empleador deberá colocar el afiche informativo** sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19 provisto por la ART (conforme Resolución SRT N° 29/2020).
- El/La trabajador/a debe estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los Elementos de protección personal brindados por el empleador.

- **Se recomienda que el personal trabajador reciba los siguientes documentos de interés publicados por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación:**
 - [Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena](#)



[- Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo](#)

[- Elementos de Protección Personal](#)

- **Brindar conocimiento a los trabajadores y trabajadoras** sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19 y estar actualizados con la información brindada por las páginas web:

[- https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19](https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19)

[- https://portal-coronavirus.gba.gob.ar/es](https://portal-coronavirus.gba.gob.ar/es)

- **Generar una constancia escrita por el empleador (Anexo V) que conste la entrega de la información a los trabajadores/as de los documentos relacionados con:**
 - Protocolo de Higiene y Seguridad de la actividad.
 - Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena
 - Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo

Dicha constancia deberá ser archivada por el empleador y en caso de solicitud ser exhibida.

5. Medidas generales de higiene y/o protección a los comensales del Establecimiento Gastronómico

- Se deberá estar atento de los comensales que presenten **síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, aspecto febril)**. En caso de detectar que un comensal cuenta con síntomas, previo al ingreso tomar los recaudos necesarios para no exponerse y realizar una desinfección inmediata de todos los puntos que haya manipulado o tenido contacto.
- Solamente **se podrá atender a comensales que accedan con tapabocas” SIN EXCEPCIÓN.** (Dec. 255/2020 PBA) Se recomienda que la persona ingrese al establecimiento con el tapaboca y sólo se podrá quitar el mismo cuando se encuentre en su mesa sentado.

Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.

Procederá nuevamente a colocárselo luego de encontrarse parado, al ingresar a sanitarios del establecimiento como también en el caso de acercarse a la caja o al mostrador de manera excepcional. El mozo deberá autorizarlo y asistirlo en todo momento para poder ingresar a los baños o a los sectores mencionados anteriormente.



- **Se deberá colocar cartelera visible en el lugar**, con información actualizada sobre métodos de Prevención ante el COVID- 19.
- Estarán **identificadas las zonas de circulación por cartelera** y se le informará al comensal verbalmente las pautas de circulación.
- **Todos los sectores se desinfectarán con los elementos de higiene pertinentes, pisos, mostradores, estanterías, y productos, con solución al 70% de alcohol o 1/10 partes de agua lavandina al 50gr/lit cada 2 hs de trabajo.**
- Toda persona que se encuentre en el establecimiento deberá contemplar las **medidas de distancia 2 metros para la espera e ingreso al local gastronómico.**
- **Frotarse las manos antes de entrar al local con alcohol en gel provisto por el establecimiento.**
- El comensal deberá respetar el protocolo si decide ingresar al establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
- Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. **Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir. En caso de solicitar ir a los baños el/la moza/o será quien lo autorice a poder ir, cada vez que alguna persona se pare deberá hacer uso del tapaboca nariz.**

6. Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con Covid-19.

- El empleador y/o el/la trabajador/a afectado/a deberán comunicarse con los números de teléfonos indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia. (Provincia de Buenos Aires = 148)



- Se deberá dar **asistencia a todo/a trabajador/a y/o tercero/a ajeno/a al establecimiento que** presente síntomas compatibles con COVID-19 que se encuentre en el mismo. Todo el personal que lo asista deberá utilizar barbijo, protección ocular y guantes.



- **(Se deberá tener un kit de seguridad para estos casos con dichos elementos en el botiquín de primeros auxilios del local gastronómico con varios elementos de cada uno).**
- **Se deberá aislar al trabajador/a o tercero y proporcionarle un barbijo.**
- Se deberá evitar el contacto personal con otros trabajadores y/o persona que se encuentre en el establecimiento. **Se le solicitará a la persona que identifique a las personas con las que tuvo contacto.**
- Se realizará una desinfección de todo el local donde el trabajador o tercero ajeno al establecimiento estuvo en contacto.
- **En caso de que sea el/la trabajador/a** quien presente síntomas se organizará el traslado a dónde indique el servicio sanitario. **Se deberá dar aviso a la ART,** y estimar los pasos a solicitar por la misma para su atención. Aislar a la persona hasta la llegada del servicio médico.
- **Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros,** al momento de su ingreso al lugar de trabajo, principalmente de aquellos trabajadore/as que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con COVID-19, se deberá consultar con el servicio sanitario las medidas a seguir por estas personas. Ante la situación antedicha, no se permitirá el ingreso de quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°C y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación y/o de la Provincia de Buenos Aires.

7. Actuación ante un caso positivo de Covid-19.

En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar “Positivo”) que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, **el empleador cumplimentará**



inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad del área a la mayor brevedad posible:

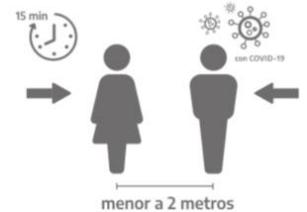
- **Etapa 1:** Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción. **(Llamar al 148)**
 - a) Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del Municipio para el seguimiento epidemiológico del caso.
 - b) Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del Municipio.
 - c) Se seguirán las indicaciones de limpieza y desinfección emanadas de la **autoridad sanitaria**, que podrán incluir la ejecución de un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total del local que permita reiniciar las tareas del local en el menor plazo posible y la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el/la trabajador/a Positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una **solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente)**.
 - d) El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.
 - e) Si el **contagio tuvo lugar en el ámbito laboral, deberá denunciarse ante la ART** el infortunio laboral, acompañándose el diagnóstico confirmado emitido por entidad debidamente autorizada, a fin que el/la trabajador/a damnificado/a reciba, en forma inmediata, las prestaciones previstas en la Ley N° 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.
- **Etapa 2:** Sí y solo sí la autoridad sanitaria local lo habilita, y una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área mencionada en el punto d. de la Etapa 1, el empleador podrá convocar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.



- a) La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.
- b) El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

8. Actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “casos sospechosos” o posean confirmación médica de haber contraído Covid – 19

- **Contacto estrecho** es toda persona que estuvo sin las medidas de protección personal adecuadas a **menos de 2 metros distancia de un caso confirmado durante 15 minutos o más desde las 48 horas previas al inicio de los síntomas del caso.**
- Al **trabajador o trabajadora con “contacto estrecho”** con personas que posean confirmación médica de haber contraído COVID – 19 (además quien comparta habitación, baño o cocina), se le autorizará el retiro del establecimiento en forma inmediata o a no concurrir, y se le indicará se contacte con carácter urgente con el sistema de salud (a las líneas telefónicas antedichas). Capacitar al personal para que no tenga ni presencia en el trabajo y avise por vías no presenciales y comience el aislamiento total y la cuarentena.
- Como los contactos estrechos tienen un alto riesgo de haber adquirido la enfermedad, **deben cumplir 14 días de aislamiento preventivo**, aunque no tengan síntomas.



El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y municipales; y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emita nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA COVID-19.

2020 AÑO DEL BICENTENARIO
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



BICENTENARIO
PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

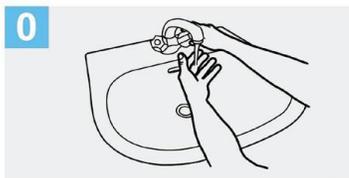


9. Anexos

ANEXO I

LAVADO CON AGUA Y JABÓN

Información de la OMS – USANDO JABON (duración mínima 40 segundos)



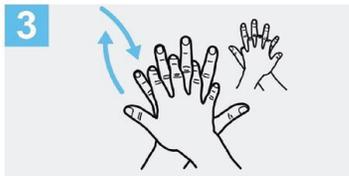
0 Mójese las manos con agua;



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



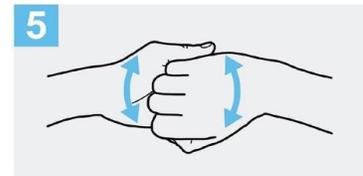
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



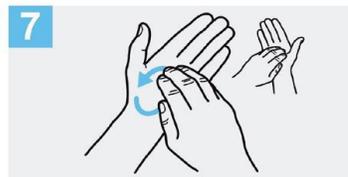
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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;



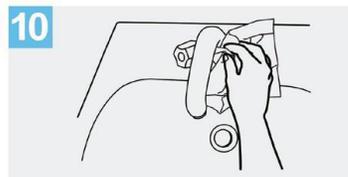
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



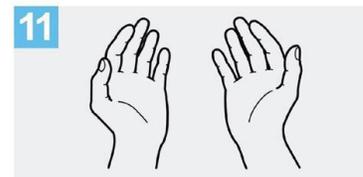
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

LAVADO CON ALCOHOL EN GEL



Información de la OMS – USANDO ALCOHOL EN GEL (duración mínima 20 segundos)

1a

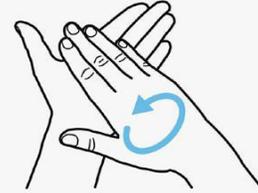


Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b

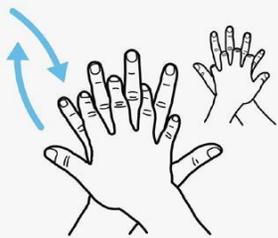


2



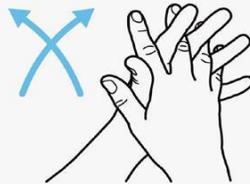
Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



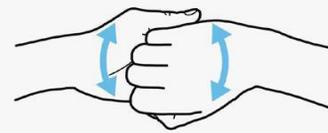
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

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



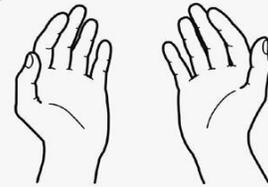
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

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



Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS





ANEXO III

- a. **Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad**, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”. Se considerará “personal esencial” a todos los trabajadores del sector salud.
- b. **Trabajadoras embarazadas.**
- c. **Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.**

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. **Enfermedades respiratorias crónica**: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. **Enfermedades cardíacas**: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. **Inmunodeficiencias.**
4. **Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.**
5. **Obesidad (Índice de masa corporal mayor a 35 kg/m²)**

Además, mientras dure la suspensión de clases en las escuelas establecida por Resolución N° 108/2020 del Ministerio de Educación de la Nación o sus modificatorias que en lo sucesivo se dicten, se considerará **justificada la inasistencia del progenitor, progenitora, o persona adulta responsable a cargo, cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente.** La persona alcanzada por esta dispensa deberá notificar tal circunstancia a su empleador o empleadora, justificando la necesidad y detallando los datos indispensables para que pueda ejercerse el adecuado control. Podrá acogerse a esta dispensa solo un progenitor o persona responsable, por hogar.

ANEXO IV

Cuestionario Ejemplo de Seguridad al Ingreso de el/la trabajador/a-



COVID-19

Nombre y Apellido:

DNI:

Empresa:

- **Marque con una cruz en caso de respuesta afirmativa:**

1.	¿Se encuentra dentro del grupo de riesgo: mayores de 60 años, diabéticos, enfermedades respiratorias, embarazadas, ¿entre otros? Indique cuál/es:	
2.	¿Usted o algún miembro de su familia ha regresado en los últimos 14 días de algún país extranjero? País:	
3.	¿Usted o algún miembro de su familia tenga un historial de viaje o residencia de zonas de transmisión local, (ya sea comunitaria o conglomerados) de COVID-19 en Argentina? ¿Tiene dentro de su núcleo cercano personal sanitario o abocado a la pandemia? Indique:	
4.	¿Usted o algún miembro de su familia ha estado con alguna persona con COVID-19 confirmado en los últimos 14 días?	
5.	¿Usted o algún miembro de su familia posee alguno de los siguientes síntomas: ¿fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, falta del olfato o gusto? Indique cuál/es:	

Lugar y Fecha:

Firma:

Aclaración:

ANEXO V



CONSTANCIA DE ENTREGA DE INFORMACIÓN A LA/OS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

EMPRESA/ESTABLECIMIENTO/RAZON SOCIAL:

TEMA: Protocolo de Higiene y Seguridad de la actividad. Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena. Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo. Elementos de protección personal.

LUGAR:

FECHA:

Completar todos los datos solicitados

Nº	DNI	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexo IV - Protocolo de locales de gastronomía

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 38 pagina/s.