



COVID 19

Guías Técnicas

Recomendaciones

Para personal de ESTABLECIMIENTOS
GASTRONOMICOS

RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

1. COVID-19: Contagio y prevención

El virus se contagia por vía aérea, cuando una persona portadora del virus tose o estornuda y segrega pequeñas gotas. Al entrar en contacto con los ojos, la boca o la nariz de otras personas se produce el contagio. El virus no permanece suspendido en aire, pero sí puede vivir por ciertos períodos de tiempo sobre cualquier tipo de superficies.

El virus presenta una estructura lipídica (la cubierta que lo envuelve) que lo hace muy soluble a soluciones jabonosas. Por eso, la principal medida de prevención individual es el lavado de manos (complementada, en forma secundaria, por el alcohol al 70%) y la principal medida colectiva es la limpieza y desinfección con la “técnica de doble balde - doble trapo”:

2. RECOMENDACIONES GENERALES

- Reforzar todas las medidas de higiene personal.
- Lavado frecuente de manos durante la jornada y especialmente:
 - Antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos o de comer.
 - Luego de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), manipular dinero, tarjetas de crédito / débito, llaves, animales, etc.
 - Después de utilizar instalaciones sanitarias.
 - Después de estar en contacto con otras personas.
- Mantener una distancia mínima de 2 metros entre personas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Usar protección (barbijo y/u ocular) cuando haya riesgo de salpicaduras o gotas (por ejemplo: sangre, fluidos del cuerpo, secreciones y excreciones).
- No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene, etc.) en comedores o durante la jornada laboral.
- Mantener todos los lugares ventilados.
- Reforzar las rutinas de limpieza y desinfección de los locales antes de comenzar a trabajar y al terminar.
- Limpiar todas las superficies de trabajo y pisos con agua y jabón, solución con lavandina o alcohol al 70%, incluyendo todas aquellas superficies que se tocan (picaportes, botoneras de ascensores, teclados, cajas, etc.).
- Limpiar y desinfectar las herramientas y materiales de trabajo antes y después de trabajar o frente al cambio de turno. Lo mismo con los vehículos y otros elementos de uso compartido (limpiar y desinfectar frente al cambio de personal). En lo posible, evitar el uso compartido.
- Las tareas de fumigación o limpieza y desinfección deben seguir las medidas de seguridad e higiene propias de la tarea.
- Garantizar la provisión de agua potable en cantidades suficientes para hidratarse, higienizar y desinfectar.
- Reducir al mínimo la dotación.

- Mantener la distancia de 2 metros entre los trabajadores en todo momento.
- Separar al trabajador de otras personas o del público mediante mamparas, pantallas o cortinas adecuadas, en la medida en que sea posible.
- Limitar el ingreso de público a lugares de atención o de visitantes (familiares de detenidos, personas que ingresan a una sala de espera, etc.). Hay que indicar que aguarden en la vía pública manteniendo la distancia, no permitir el ingreso de acompañantes innecesarios, establecer cupos máximos de ingreso, son algunas de las medidas a evaluar.
- Proveer a los trabajadores de elementos de higiene (agua y jabón, alcohol en gel, otros) y seguridad según corresponda a sus actividades (guantes descartables, barbijo descartable, protección ocular, otros) y capacitarlos en su correcta colocación, retiro, disposición, mantenimiento.
- Los EPP (elementos de protección personal) son individuales, no se comparten.
- Los EPP de protección contra el coronavirus deben ser descartables, en lo posible, y no interferir con otros EPP necesarios para realizar la tarea en forma segura.
- Higienizar y desinfectar los guantes descartables, especialmente cuando hay interacción con público o intercambio de objetos (tarjetas, dinero, mercadería).
- Reducir al mínimo el traslado de personal, realizando la higiene y desinfección antes y después de cada traslado. Minimizar el uso de transporte público.
- Reforzar las condiciones de higiene de los espacios comunes particularmente comedores y sanitarios, aumentando la frecuencia de higiene y desinfección. Establecer turnos para que haya menos personas utilizándolos en forma simultánea. No compartir utensilios.
- En caso de ser necesario el acercamiento por entrega de materiales/mercancías y/o alimentos, se debe asignar un lugar para dejarlos con un mecanismo de aviso a fin de que otro trabajador espere y lo retire oportunamente, minimizando el acercamiento y contacto entre personas. Este lugar se deberá higienizar constantemente.
- Para mercadería transportada en camiones: coordinar ingresos y egresos de los mismos para evitar congestiones y minimizar los tiempos de carga, descarga y espera. Se recomienda que la espera del chofer sea dentro del camión.
- Mantener la limpieza de los depósitos de residuos, higienizándolos con agua y jabón, o soluciones desinfectantes. Establecer protocolos específicos de acción en caso de tratamiento de residuos contaminados. Señalizar lugares destinados a la disposición de los elementos de higiene, desinfección y EPP descartados.

Los servicios de Higiene y Seguridad en Trabajo, y de Medicina Laboral deberán evaluar las condiciones particulares del establecimiento y recomendar las medidas específicas que correspondan implementar en cada caso, así como también analizar los procesos de trabajo y otros elementos del sistema de gestión para sugerir adaptaciones. Los servicios serán responsables de la capacitación al personal.

3. RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

- Desarrollar actividades de identificación de potenciales casos mediante la medición de temperatura corporal, fomentando el autorreporte y la realización de cuestionarios sencillos para la detección de posibles síntomas previo al ingreso al lugar de trabajo.

- Si se instaura la medición de temperatura al ingreso a la institución, 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 permitir el ingreso a los locales o establecimientos donde se desarrolla la actividad de personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C o que presenten los síntomas propios del COVID-19.
- Evitar la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.
- Establecer medidas a adoptar en el local o establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19 para lo cual se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras personas y espere hasta ser evaluada adecuadamente.
- Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud.

Control preventivo del Personal del Establecimiento

- Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19 y designar responsables, previamente capacitados, para la tarea. La detección se puede lograr a través de varias técnicas incluyendo equipo de detección (tal como termómetros sin contacto) y/o cuestionarios sencillos.
- Si se establece la medición de temperatura al ingreso al establecimiento, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. Las personas encargadas de la medición de temperatura deben contar con equipo de protección personal apropiado.

Distanciamiento social

- Comunicar las medidas adoptadas para el cumplimiento del distanciamiento social, capacitar al personal y controlar su observancia.
- Mantener, en todo momento, la distancia interpersonal mínima establecida.
- No exceder en ningún momento la densidad de ocupación recomendada, establecida en 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- Contemplar las medidas de distanciamiento social dentro y fuera del establecimiento, en todas las áreas, tanto de trabajo como áreas comunes como recepción, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos, etc.

Medidas de higiene, protección y capacitación

- Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración.
- Disponer de alcohol en gel en los puestos de trabajo donde el personal no tenga acceso al lavado de manos con agua y jabón.
- Todo personal que tenga contacto con clientes deberá utilizar tapabocas, de acuerdo a la fase y las medidas dictadas en su jurisdicción.
- Excepto en tareas específicas (limpieza, contacto directo con secreciones), evitar el uso de guantes. Desestimar el uso de guantes para manipulación de documentación reforzando, en su lugar, el lavado frecuente de manos. Tener presente que el uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.
- Considerar la protección de los ojos (gafas o máscara facial) en tareas puntuales. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.
- Informar y capacitar a los trabajadores y las trabajadoras en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención de COVID-19. Planificar las actividades, asegurándose que

todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida.

Traslado desde y hacia el local

- Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público.
- En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo.
- Para el uso del transporte público, siempre que no esté prohibido, se recomienda: uso de barbijo casero, cubrebocas o tapabocas en todo momento; recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar; desplazarse provisto de un kit de higiene personal; respetar las distancias mínimas establecidas; evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar; al regresar a casa retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar el frente y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable) y realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

Personal de riesgo y exento

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están exentas del deber de asistencia al lugar de trabajo aquellas personas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado de niños, niñas o adolescentes y las siguientes personas incluidas en los grupos en riesgo:

- Mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”.
- Personas gestantes.
- Personas con enfermedad respiratoria crónica.
- Personas con enfermedades cardíacas.
- Personas con inmunodeficiencias y estados de inmunodepresión.
- Personas con diabetes
- Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis.
- Personas con enfermedad hepática avanzada.

Organización del trabajo

- A los fines de contribuir al distanciamiento social o distancia de seguridad vigente, se sugieren alternativas o formas de organización del trabajo.
- Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.
- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida.
- Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.
- Escalonar el horario de ingreso/egreso de trabajadores/as cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.
- Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de los trabajadores y las trabajadoras en los lugares de trabajo.

- Cuando corresponda y de ser posible, asignar turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

Servicio de restaurante

- Se recomienda ofrecer servicio de reserva anticipada a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social.
- Informar las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva, condiciones de accesibilidad del local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.
- Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente, definido por el Ministerio de Salud de la Nación.
- Comunicar a las y los clientes las políticas que el local está tomando para preservar su seguridad y salud. Informar, si están estipuladas, pautas de circulación dentro del local.
- 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.
- 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.
- Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección, para facilitar el cumplimiento del distanciamiento social.
- Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas lo exijan. Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.
- Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere 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 bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- Implementar una adecuada política de lavado de vajilla.
- Ofrecer a las y los clientes solución desinfectante antes de ingresar.
- No disponer utensilios, platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales.
- Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata.

Servicio de comida para llevar o take away

- Establecer el uso obligatorio, tanto para el personal como para terceros, de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el lugar, según medidas vigentes en su jurisdicción.
- No trabajar con la ropa de calle, contar con uniforme exclusivamente destinado para el trabajo. Cuando su uso esté estipulado se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro

del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.

- Mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida.
- Contar con solución a base de alcohol al 70% en cada sector de atención.
- Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel antes y después de cada entrega o pedido.
- 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.
- Se sugiere mantener un canal de comunicación virtual e informar la disponibilidad del pedido, por ejemplo, por SMS o Whatsapp.
- Se recomienda considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) en los mostradores o sectores de cajas.
- Priorizar la atención de los grupos de riesgo.
- 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 se brinde servicio de compra y entrega desde el vehículo, procurar que el/la cliente no descienda del mismo.
- Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta debido a COVID-19.

Servicio de entrega a domicilio o delivery

- Extremar las condiciones de higiene y seguridad del personal afectado a las tareas de entrega a domicilio, el mismo deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado estipuladas.
- Cumplir las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.
- Evitar la manipulación de los paquetes una vez que salen de la cocina.
- Se sugiere dar aviso al cliente antes de la llegada, vía chat u otro medio, para evitar tiempos de espera en espacios compartidos.
- 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.
- El repartidor o la repartidora deberá tener alcohol en gel disponible, de fácil acceso.
- 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.
- En caso de utilizarse mochilas o cajas habituales de traslado en delivery, estos deben ser desinfectados previamente con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas.
- En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas éstas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.
- El distribuidor/distribuidora debe evitar el contacto directo en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia mínima establecida de la persona que lo recibe.

Espacios y mobiliario

- Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse la distancia mínima establecida entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.

- En salones la disposición de mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas establecida.
- Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia de seguridad vigente.
- En 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.
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.
- Generar, en la medida de lo posible, un sólo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Incorporar señalética que organice la circulación de las personas e identifique los diferentes espacios.
- Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- No permitir el ingreso a áreas de juegos, en principio. Esto podría variar según la fase de la pandemia.
- Cuando estén permitidas las reuniones sociales, respetar la cantidad máxima de asistentes autorizada por la autoridad Sanitaria, respetando el distanciamiento social establecido.
- Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales.

Área de cocina y producción

- Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.
- 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.
- Limpiar y desinfectar superficies y equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, entre otros. al inicio y durante las tareas.
- 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.
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- 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.
- Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.
- 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, de ser posible, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- 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 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.
- 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.
- Durante el procedimiento de recepción de mercadería lavar frecuentemente las manos con agua y jabón y/o alcohol al 70%.
- Lavar las frutas y verduras como se indica en punto anterior.
- 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.

Limpieza y desinfección

- Intensificar la limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento.
- Mantener limpias y desinfectadas las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
- Mantener registro de las tareas de limpieza.
- Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas.
- Aumentar la frecuencia del cambio de manteles.
- Lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.
- Evitar sacudir la mantelería sucia.
- Lavar de forma industrial los manteles y cubremanteles, en caso de utilizar mantelería de tela.
- Desinfectar constantemente las mesas en cada recambio, eliminando los residuos y rociando con solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.

- Ventilar salones y comedores luego de cada servicio permitiendo la circulación y renovación del aire y, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, considerar esta práctica durante el servicio.
- Durante y luego de cada servicio, reforzar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, cartas de menús, mostradores de bares, y en general, de cualquier otra superficie que haya podido ser tocada con las manos.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que, al finalizar el servicio, no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de las y los clientes.
- Para el lavado mecánico, la temperatura del agua debe ser superior a 80°C.
- En área de cocina, limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal.
- Limpiar y desinfectar diariamente las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso. Llevar el correspondiente registro.
- En sanitarios, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.
- Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.
- Mantener constantemente ventilados sectores de cocina y sanitarios.

Mantenimiento

- Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- Vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.
- Comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.
- Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.
- Controlar periódicamente la temperatura de las cámaras de conservación, refrigeración y/o congelación de alimentos, anotando el registro de control de temperatura y cualquier incidencia detectada.
- Disponer de un registro de estas acciones.

Residuos

- Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.
- Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).
- Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio

de Salud de la Nación: “COVID-19. Recomendaciones para la gestión de residuos domiciliarios de pacientes en cuarentena” (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

Fuentes:

SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DEL TRABAJO - RECOMENDACIONES ESPECIALES PARA TRABAJOS EXCEPTUADOS DEL CUMPLIMIENTO DE LA CUARENTENA: <https://www.argentina.gob.ar/srt>

Ministerio de Salud de la Nación. Covid-19 Recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia. 26 de mayo de 2020.

FEHGRA. Covid-19 Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector hotelero y gastronómico Covid-19.

FEHGRA /FUNCEI. Covid-19 Recomendaciones para la operación de Restaurants, servicios de take away y delivery.

UTHGRA. Medidas preventivas para la actividad hotelera gastronómica COVID-19.

