

PROTOCOLO  
SANITARIO

**Restaurantes,  
bares y cafés en  
el marco de la  
pandemia por  
COVID-19**

---

## ÍNDICE

Índice.....	ii
Introducción .....	1
Sobre la pandemia y Paraná.....	3
Modelo de protocolo sanitario y dinámico para restaurantes, bares y cafés.....	5
Exhibición .....	5
Medidas específicas para la habilitación y reapertura de la actividad .....	5
Consideraciones previas.....	7
Control de acceso de las personas.....	9
Comunicación con los clientes.....	9
Medidas sanitarias y de seguridad generales en restaurantes, bares y cafés..	10
Medidas de prevención de las personas .....	12
Implementación de zonas de bioseguridad.....	13
Medidas específicas de protección.....	15
Vestimenta – Elementos de Protección Personal.....	16
Plan de contingencia.....	17
Referencias bibliográficas .....	17
Páginas web consultadas.....	18

## INTRODUCCIÓN

Durante una reunión en la Organización Mundial de la Salud en Ginebra a principios de 2018 un grupo de expertos acuñó el término “enfermedad X” (*disease X*) en su listado de patógenos infecciosos. Se hablaba de “la próxima pandemia”, una gran amenaza para la salud global por su potencial epidémico (<https://gacetamedica.com>, 2020).

El COVID-19 es una enfermedad respiratoria nueva. Se transformó en pandemia el 11 de marzo del corriente año y tan rápidamente que los organismos sanitarios no han tenido tiempo de reflexionar sobre lo dicho en el párrafo antecedente (OMS, 2020).

Un extracto del diario La Nación del 18 de marzo de 2020 sobre un artículo de John Ioannidis, profesor de medicina, epidemiología y salud de la población refería a nivel global:

*“[...] carecemos de evidencia confiable sobre cuántas personas han sido infectadas con SARS-CoV-2 o que continúan infectadas. Se necesita mejor información para guiar las decisiones y acciones de importancia monumental y para monitorear su impacto.*

*En ausencia de datos, el razonamiento de preparación para el peor escenario conduce a medidas extremas de distanciamiento social y bloqueos.*

*Allanar la curva para evitar abrumar al sistema de salud es conceptualmente sólido [...]*

En Argentina, por el Decreto N°260/20 se amplió en nuestro país la emergencia pública en materia sanitaria establecida por la Ley N°27.541 por el plazo de un año. A través del Decreto N°297/20, se estableció una medida de “aislamiento social, preventivo y obligatorio”, que ha sido prorrogada sucesivamente por los Decretos N°325/20, N°355/20, N°408/20, N°459/20 y N°493/20 hasta el 7 de junio de 2020, inclusive.

A partir de los Decretos Nacionales N°520 y N°576 se establece la medida de “distanciamiento social, preventivo y obligatorio” que incluye nuevas reglas generales de conducta y para la autorización de nuevas actividades económicas.

En Entre Ríos, el Decreto N°603/20 del Poder Ejecutivo adhiere a las medidas nacionales. A su vez, se vale de la Constitución Provincial, el Art. N°240, inc. 21, ptos. b) y c) y de la Ley Provincial N°10.027, Art. N°11 inc. c), ptos. 1, 2 y 5.

La evolución de la tasa de contagios en Argentina es un buen ejemplo de lo importante que es actuar con precisión y de forma temprana, lo que ha valido el propio reconocimiento de la OMS (Dinatale, 2020).

Las estrategias de respuesta sanitaria, o el conjunto de políticas públicas han sido estrictas y de una gestión rápida de la crisis (Baruj *et al*, 2020). Se adoptaron medidas restrictivas con la aparición de los primeros casos. Además de la cuarentena, otras medidas implementadas fueron: distanciamiento personal, cancelación de ciertas actividades, teletrabajo y suspensión de clases, prohibición de

---

circulación a nivel general o por zonas, uso de barreras físicas personales (máscaras faciales, barbijos y guantes).

## **SOBRE LA PANDEMIA Y PARANÁ**

En el **DECNU N°605** se plantean las reglas de conducta y medidas necesarias que este distanciamiento supone con el objeto de contener el impacto de la epidemia en cada jurisdicción y, al mismo tiempo, facilitar la habilitación de actividades económicas en forma paulatina. La **escala geopolítica de análisis en esta etapa es de índole departamental**.

La **aplicabilidad** de del distanciamiento depende actualmente de tres criterios correspondientes al Art. N°3 del mencionado Decreto:

- El sistema de salud debe ser capaz de atender la potencial demanda.
- La zona no puede tener transmisión comunitaria sostenida.
- El tiempo de duplicación de casos no puede ser menor de 15 días.

Ante el reciente brote suscitado en la ciudad desde mediados de junio, es oportuno citar el análisis de factores de importancia epidemiológica en Paraná para la selección de las actividades económicas, horarios de habilitación y cronograma (gradual) de flexibilización. La habilitación de todas las actividades hasta la fecha autorizada se solicitó de manera coherente con la aprobación y contexto provinciales, atendiendo al programa gubernamental y COES provincial.

En primera instancia, la ciudad cuenta con una densidad neta aproximada de 4.337 hab/km<sup>2</sup> al año 2015, lo que es un valor medio comparable con otras ciudades medianas de la región y, lógicamente, muy por debajo de los 14.315 hab/km<sup>2</sup> de Buenos Aires de ese momento.

Sin embargo, para el caso interesa el hecho de que Paraná presenta un crecimiento histórico catalogado como de muy baja densidad y un valor de densidad bajo en relación con un estándar teórico. Eso expresaría la realidad de una ciudad extendida y de baja altura. En la comparación a escala de las huellas urbanas de otras ciudades semejantes en población, Paraná es de muy baja densidad y con una geometría irregular en la periferia, siguiendo los ejes viales hacia Oro Verde, Colonia Avellaneda y San Benito (BID, 2015).

Por otra parte, el desarrollo económico de Paraná se vale, primeramente, de su rol como capital provincial; la ciudad administrativa genera gran cantidad de empleos en el sector gubernamental, al mismo tiempo que cuenta con un sector de comercio y servicios fuerte y dinámico. También alberga un importante desarrollo industrial que representa más de la mitad de su producto (55,6% del PBG 2012) y oportunidades en sectores dinámicos como logística y tecnologías de la información, con universidades públicas y privadas de gran nivel (BID, 2015).

Expuesta la importancia relativa de la ciudad de Paraná en términos económicos y administrativos y la baja densidad relativa como nodo urbano estratégico hace que su realidad difícilmente sea comparable en escala, por un lado, con las de restantes ciudades de la provincia y, por el otro, con las de otras capitales provinciales.

Para evitar el aumento de los casos sobre la base del brote local y luego de una primera reunión con máximas autoridades sanitarias de Provincia (20/06/2020), se adoptó un conjunto de medidas con los siguientes e inminentes objetivos:

- Reducir el contacto y exposición recientemente alcanzados entre las personas.

- Intensificar los controles de carga de personas admisibles en los espacios habilitados.

Las inmediatas medidas específicas fueron:

- Decreto N°904/2020: suspensión de actividades por 7 días.
- Decreto N°939/2020: protocolo caso sospechoso.
- Decreto N°940/2020: prórroga de la suspensión de actividades por Decreto N°904/2020 y uso obligatorio de tapaboca en vía pública.

Sancionado el Decreto Provincial N°624, en su Art. N°1, se autoriza el desarrollo de las actividades comerciales, servicios y oficios. Por el Art. N°2 del mencionado decreto se dispone que las referidas actividades han de ser habilitadas por acto expreso de las autoridades municipales, las que deberán prever un protocolo de seguridad sanitaria.

La Municipalidad de Paraná se propone como objeto del presente texto presentar un Protocolo Sanitario complementario al provincial para el funcionamiento de los restaurantes, bares, cafés de la ciudad.

## **MODELO DE PROTOCOLO SANITARIO Y DINÁMICO PARA RESTAURANTES, BARES Y CAFÉS**

*Todo Protocolo Sanitario es **dinámico** por cuanto el conocimiento sobre la enfermedad COVID-19 y el estado de situación local frente a ella pueden cambiar a cada momento.*

Frente a la pandemia actual por COVID-19 resulta necesaria la implementación estricta de normas de **higiene y seguridad laboral**, con la finalidad de proteger a las personas involucradas. La eficacia de las medidas a cumplimentar depende de la **concientización, responsabilidad y solidaridad de todos**.

Teniendo en cuenta la diversidad del rubro, es oportuno adoptar los criterios y procedimientos del presente protocolo de forma tal que resulten coherentes. Esto supone evaluar el **cómo** de dicha implementación en función de la cantidad de trabajadores y el volumen y la distribución de los elementos en el interior del establecimiento, entre otras variables. Además, se valorará positivamente elaborar y poner en funcionamiento un protocolo propio para aquellas tareas de mayor especificidad; será complementario al presente.

El funcionamiento del presente rubro se encuentra habilitado exclusivamente para el desarrollo de la actividad de **lunes a domingo de 6 a 19 horas al aire libre y en el interior del establecimiento a un 30% de la capacidad total habilitada**.

**Al aire libre solamente** mediante uso de sus propios **espacios descubiertos interiores como patios, balcones y terrazas** o del **espacio público**. En este último caso, se tratará de **veredas, plazas o el espacio de calzadas** cuando el estacionamiento en éstas sea permitido.

El **uso de su espacio interior quedará condicionado** a la demostración de una **capacidad de ventilación natural necesaria y suficiente** para renovar el aire.

### **Exhibición**

El Protocolo es de **exhibición obligatoria** en el establecimiento debiendo exponerse en un lugar destacado que permita su visualización a todos aquellos que ingresan. Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de la información en caso de deterioro, pérdida o actualización.

### **Medidas específicas para la habilitación y reapertura de la actividad**

- 1) Se deberá habilitar la **actividad**:
  - I. Completar el **formulario online** cargado en la página web de la municipalidad: <https://covid19.parana.gob.ar/info/habilitaciones-rbc/>.
  - II. Generar la D.D.J.J.
  - III. Imprimir los dos archivos en formato *pdf* que se recibirán en el mail declarado.
  - IV. Hacer visible en el establecimiento el código QR y firmar el documento resumen restante.
- 2) Se permitirán **hasta un máximo de 4 personas por mesa**.
- 3) Se podrá pasar música, pero sólo a **intensidad baja a muy baja**; fuerza a las personas a elevar la voz, lo que, a su vez:

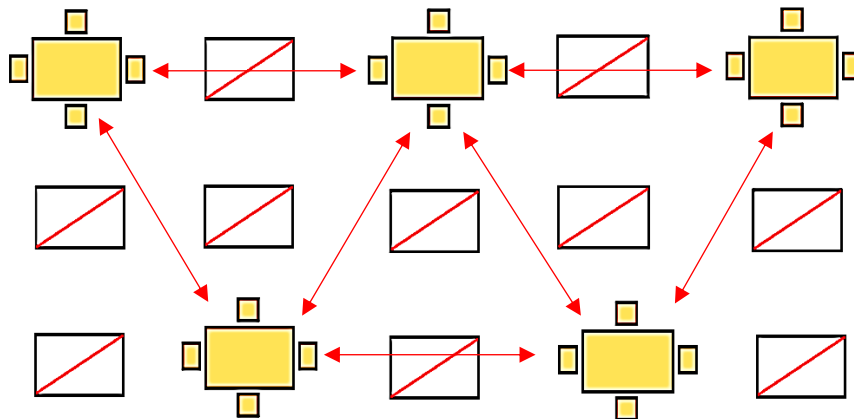
- **Aumenta la probabilidad de liberar gotículas al hablar y de alcanzar que las últimas alcancen una distancia mayor.**
- **Hace que las personas sientan la necesidad y tentación de aproximarse unas a otras para comunicarse.**

4) En la medidas de las posibilidades, el establecimiento dispondrá personas del personal cuya función sea la de relevar el cumplimiento por parte de los clientes de las medidas de prevención.

En el interior del local

4) Se autorizará la **permanencia de hasta un 30%** de la **capacidad total de ocupación de las mesas existentes**, según se pueda mantener **estrictamente una distancia mínima de 2 m entre comensales** de las **mesas** disponibles más próximas **y el control de dicha distancia** por parte del personal.

Esto significará que **una de cada tres mesas** será funcional (tal como se ilustra en el esquema). No se removerán **las mesas vacías ya situadas según la distribución habitual del establecimiento**. Deberá exponerse la indisponibilidad de dichas mesas **mediante el empleo de una cinta o barrera física** que indique que las últimas **no pueden ser usadas**.

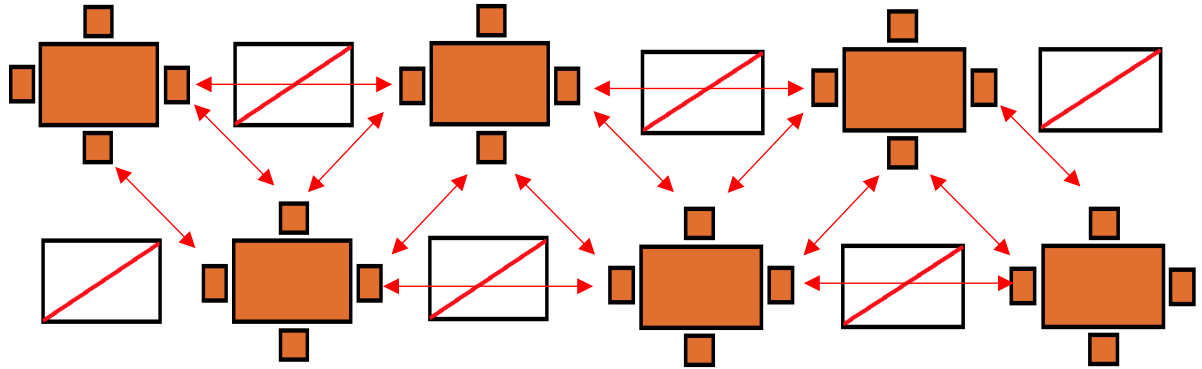


Al aire libre:

5) a. Se autorizará la **permanencia de hasta un 50%** de la **capacidad total de ocupación de las mesas existentes exteriores**, según se pueda mantener **estrictamente una distancia mínima de 2 m entre comensales** de las **mesas** disponibles más próximas **y el control de dicha distancia** por parte del personal.

Esto significará que **una de cada dos mesas** será funcional (tal como se ilustra en el esquema). No se removerán **las mesas vacías ya situadas según la distribución habitual del establecimiento**. Deberá exponerse la indisponibilidad de dichas mesas **mediante el empleo de una cinta o barrera física** que indique que las últimas **no pueden ser usadas**.





b. Cuando las mesas **vayan a ser situadas en el espacio público de manera excepcional** (y **si no hay antecedentes de ocupación de esa superficie**), se colocarán sólo las mesas disponibles para uso. Ello implicará la estricta verificación de que la distancia de 2 m entre comensales sea mantenida en toda situación:

- 2 m **entre mesas alineadas**;
- 2 m **entre respaldos** de sillas más próximas (**y cómo se las utilizan**);
- 2 m entre personas también en las disposiciones en **zigzag**.

## Consideraciones previas

Se recuerdan aquí consideraciones básicas tanto para los consumidores como para los elaboradores/manipuladores de alimentos a fin de minimizar el riesgo de contraer el virus del COVID-19.

Para el consumidor

- 1) Priorizar en la elección de alimentos a aquellos que requieran cocción.

*Verificar fuente: establecimiento/local conocido o de confianza con personal capacitado.*

- 2) Atenerse a posibles indicaciones del local respecto de los desechos (servilletas, nylon de los cubiertos, etc.).
- 3) Verificar la cocción de alimentos tales como hamburguesas, huevos y otros que posiblemente puedan generar alguna otra enfermedad.
- 4) Consideraciones adicionales:
  - a. Con posterioridad al pago tener especial precaución de higienizarse las manos.

Para el manipulador

- 1) Elementos de protección personal: barbijos, cofia, delantal, zapatos diferenciados.
- 2) Remoción de objetos personales: reloj, anillos, aros, etc.
- 3) Trabajo sobre superficies metálicas (acero inoxidable, aluminio) lisas, de fácil lavado.
- 4) Mantener la independencia entre zonas de trabajo: de elaboración, de depósito, de atención, sanitarios-vestuarios, etc.
- 5) Reducir al mínimo posible la cantidad de personal trabajando en el sector de cocina.
- 6) **Distribuir las tareas**, que cada persona tenga una función designada:

Ejemplo: una persona encargada de la cocina, otra encargada del lavado de superficies, otra encargada de la recolección de residuos, etc.

- 7) Favorecer **la iluminación natural** y asegurar la **buena ventilación** del lugar de trabajo.
- 8) Almacenamiento:
  - i. Mínimo en la zona de trabajo.
  - ii. Adecuado (repisas, sobre pallets, etc.). Nunca sobre el suelo.
- 9) Generar un orden en el trabajo que evite la contaminación cruzada.
- 10) Lavado con alta periodicidad:
  - i. de superficies (siempre antes de cocinar y al finalizar).
  - ii. de manos.
  - iii. de verduras y frutas.
  - iv. de vajillas, mesas, sillas.
- 11) Contar con materias primas de origen seguro y confiable.
- 12) Verificar condiciones del servicio:
  - a. Condiciones del plato (higiene e integridad).
  - b. Condiciones del personal del salón (higiene personal).
- 13) Controlar la cocción adecuada.
- 14) De presentar algún síntoma, haber viajado o haber estado en contacto con personas que reúnan alguna de las condiciones anteriores, abstenerse de trabajar.

## Control de acceso de las personas

Se deberán observar y mantener los siguientes 4 criterios:

- Se deberán otorgar **licencias especiales** a empleados comprendidos en los grupos de riesgo: adultos mayores (mayores de 60 años), personas con factores de riesgo y embarazadas con anterioridad al inicio de las actividades laborales.
- Se deberá controlar que la temperatura corporal sea menor que 37,5°C, previendo medidas de higiene del termómetro, y **constatar la ausencia** de otros **síntomas** en los clientes y el personal. Otros síntomas son: tos, problemas respiratorios, disgeusia, anosmia, odinofagia.
- Si algún empleado presentase síntomas, deberá: abstenerse de concurrir, informar a la empresa a la brevedad, seguir el “*Plan de contingencia*”.
- Se deberá llevar un **registro de los clientes** con: nombre completo, DNI, domicilio, número de teléfono y fecha y horas de atención a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Todos los datos de contacto del cliente deberán ser documentados con su consentimiento.

## Comunicación con los clientes

En primera instancia, se deberá fortalecer el uso de los servicios de *delivery* y para llevar (*take away*) y los canales para realizar los pedidos en forma online o telefónica. En segundo lugar, será obligatorio **el uso del servicio de reserva de mesas** por cualquiera de las formas anteriormente mencionadas.

Siempre priorizar las reservas. Ellas **favorecen el mantenimiento de una distribución espacial segura de las personas y el funcionamiento óptimo del servicio brindado**. No obstante lo anterior, las personas podrán asistir sin reserva siempre y sólo si se cuenta con espacio suficiente para cumplir estrictamente el protocolo.

Por lo dicho anteriormente, es recomendable **analizar y planificar la operatoria del servicio** según:

- a. Tiempo requerido para elaborar los productos ofrecidos.
- b. Tiempo requerido para brindar el servicio al cliente. Prever el tiempo de atención, elaboración de productos y, finalmente, pago y entrega.
- c. Circulación y disposición de las personas manteniendo la distancia mínima de 2 m y según se encuentren: tomando el pedido, circulando entre mesas, limpiando la mesa, etc.

Al momento de atender al horario acordado, a los clientes se les deberá:

- Recordar no acudir al establecimiento y cancelar su orden si presentan cualquier síntoma compatible con COVID-19.
- Informar de todas las medidas de prevención, desinfección y limpieza que se llevan a cabo.
- Informar sobre la preferencia de una **menor exposición** producto de **respetar el sistema de reservas y permanecer sólo el tiempo necesario para realizar el consumo**.
- Recomendar no acudir (ofrecer servicio de *delivery* o *take away*).

- Informar sobre los servicios que se realizarán y los que no se realizarán durante el periodo de contingencia sanitaria actual.

## **Medidas sanitarias y de seguridad generales en restaurantes, bares y cafés**

1) Se deberán **adoptar y mantener todos los mecanismos para que la distancia mínima de 2 m** entre personas sea respetada. El **control del cumplimiento de dicha distancia y de las medidas sanitarias también son responsabilidad del local.**

2) El establecimiento deberá contar con: **señalización de circulación.** El **espacio** deberá estar **despejado**, con la menor cantidad de obstáculos posible.

3) En el establecimiento se deberá asegurar la **limpieza con agua y lavandina** de todas las superficies de manera **constante.**

4) El establecimiento deberá contar con **carteles informativos sobre higiene de manos e higiene respiratoria**, los cuales, además de encontrarse en lugares visibles de la superficie empleada, en los sanitarios y mesas no disponibles. Se deberá asegurar su visibilidad. Igualmente, se deberá informar acerca del modo en que se adoptarán las medidas del presente protocolo a través de redes sociales y vía web.

5) Se recomienda implementar medidas complementarias para que **los clientes no manipulen ningún producto o elemento perteneciente al local.** Suprimir, por ejemplo, saleros y pimenteros. El fin de ello es evitar riesgo de transmisión viral a través del contacto con superficies.

6) Como excepción de la medida anterior o atentos a casos inadvertidos, se deberá disponer en todo momento de **dispensadores de alcohol en gel** o en **aerosol al 70%** en las distintas zonas del local y a la entrada y salida del establecimiento para uso del personal y los clientes, si llegaran a requerir utilizar el baño. Además, se deberá **entre turnos cliente-cliente higienizar y sanitizar** todo lo que pueda haber estado en **contacto**, incluso si no existe evidencia de ello.

7) Se deberá **ventilar adecuadamente** y de **forma natural todas las áreas cerradas;** en lo posible, mediante la abertura **periódica y programada** de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

8) La concurrencia a las **zonas de aseos o baños será siempre individual** y se **higienizará tras cada uso.** No utilizar toallas textiles; en su lugar, proveer de servilletas de papel. En el caso de los clientes, es conveniente disuadirlos de utilizar los sanitarios; implementar medidas para que hagan uso excepcional de los últimos. Sólo por emergencias.

9) En caso de que el pago por el servicio se realice a través de **tarjetas de crédito o débito**, se deberán **desinfectar** la tarjeta y el *posnet* con solución de agua y alcohol. Se deberá tener precaución al manipular aparatos electrónicos. Se recomienda emplear alcohol isopropílico.

---

10) Si el establecimiento cuenta con dos o más áreas de trabajo y servicio, se deberá **suprimir o reducir al máximo la circulación** de empleados y personas entre ellas.

## Medidas de prevención de las personas

Las **medidas generales** para reducir la probabilidad de contagio del virus son:

- Mantener una **actitud alerta** sobre la distancia mínima de 2 m y emplear **tapabocas obligatorio**.



- **No tocar: los ojos, la nariz o la boca/tapaboca/barbijo.**



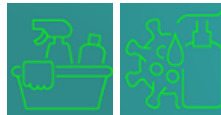
- **Estar informado** y cumplimentar con las medidas de adecuada **higiene de manos e higiene respiratoria**.



- **Al toser o estornudar la higiene respiratoria implica cubrirse la nariz y la boca con el codo flexionado o con un pañuelo.**



- Concurrir a las **zonas de aseos o baños** individualmente e higienizar tras cada uso. No utilizar toallas textiles; en su lugar, proveer de servilletas de papel.



- Cumplir estrictamente con las tareas mencionadas de **limpieza, higiene y buena ventilación en cocinas y áreas laborales**.
- Se recomienda **reducir el uso de celular** en estas zonas de trabajo. En caso de que el personal lo utilice, deberá desinfectarse correctamente, periódicamente y siempre luego de su uso.
- Es recomendable que los empleados tengan **sus propias viandas y su propia bebida**; no se podrán compartir y se deberán tomar todos los recaudos higiénicos del caso.

## Implementación de zonas de bioseguridad

Es recomendable y conveniente delimitar los espacios con base en distintas áreas que facilitan el control:

- **Zona externa o exterior al área descubierta habilitada para uso**
- **Zona de control de acceso y recepción**
- **Zona de atención y servicios**
- **Zona de vestuarios/sanitarios**
- **Zona de elaboración/almacenamiento de alimentos**

Además, se aconseja que el personal asignado a las distintas tareas pueda ser fácilmente diferenciado. No deberá, en lo posible, hacer más de un tipo de tarea, esto es, que el personal de limpieza no sea al mismo tiempo personal de salón, que el personal de la caja no sea también el mismo que controla el ingreso.

### Zona externa o exterior al área descubierta habilitada para uso

Es el **sector externo al establecimiento** cuando este cuente con patios, balcones o terrazas aptos **o a la superficie pública** habilitada para la realización de la actividad. En esta zona las medidas serán las siguientes:

- Desde el punto o los puntos de control del acceso se deberá **formar fila respetando 2 m de distancia** entre personas y disponer de **una persona asignada por punto de control de acceso a controlar** el/los ingresos según reservas u ocupación.
- Las **distancias** serán **delimitadas en el piso** por el establecimiento con la forma que éste establezca. Se deberán respetar los límites de la fachada del comercio.
- Para minimizar la cantidad de clientes en el exterior se deberá **comunicar con precisión el horario de atención** y ser lo más **eficiente** posible sin descuidar de las medidas de precaución establecidas **en la atención al público**.
- Se dará **prioridad de ingreso** a embarazadas, personas con discapacidad y adultos mayores.

### Zona de control de acceso y recepción

Es una zona de amortiguación entre la anterior zona y la zona de atención y servicios al aire libre y/o al interior del establecimiento. En esta zona:

- Se evaluará la posibilidad de instalar una mampara, división o, al menos, alguna señalización que **separe esta zona de la/s de atención y servicios**. Las áreas de movimiento se deben indicar claramente mediante marcas en el suelo o barreras.
- **Se retirarán:** plantas, cualquier elemento que se pueda manipular, dispensadores de agua, sorbetes, etc.

Al situarse el personal o clientes en esta zona:

- Se efectuará el mencionado **control de acceso** de las personas, comprobando la ausencia de síntomas compatibles con COVID-19. Sólo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social, tapabocas.

- Cuando se deba ingresar al establecimiento, se colocarán 2 **trapos de piso con lavandina** diluida en agua. El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al establecimiento y quien vaya a ingresar deberá realizar la limpieza de los pies en él. El segundo trapo de piso estará dentro del local y, nuevamente, se deberá realizar la limpieza de pies. Los trapos de piso con lavandina **se lavarán** en promedio cada 8 a 10 clientes de tránsito continuo o cada 2 horas. Los mismos deberán estar siempre limpios y extendidos.
- Al mismo tiempo que se realiza la tarea anterior, se **proveerá de alcohol en gel o en aerosol al 70%**. Deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos. Esta tarea corresponderá ser realizada tanto al ingreso como egreso.
- Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.
- Se **orientará y dirigirá al cliente** hacia la zona de atención y servicios que le correspondiere.

#### Zona de atención y servicios

Espacio o espacios en los que se prestan los servicios concertados.

- Se deberá valorar el espacio de forma tal que se asegure la **distancia mínima de 2 m entre personas y de 2 m en la disposición de las sillas de mesas ocupadas más próximas**. Ello podrá implicar efectuar una **redistribución del mobiliario y un cambio en el aprovechamiento de espacios** para poder ofrecer los servicios. Será recomendable incluir mamparas de separación. Se deberá cumplimentar **siempre** con el punto 2 de “Medidas específicas para la habilitación y reapertura de la actividad”.
- Cada uno de los integrantes del equipo de trabajo deberá disponer de sus **propios materiales de trabajo**. Se deberán higienizar dichos materiales con frecuencia.
- La **atención** al cliente será a través de **un mismo empleado** y utilizando siempre **un mismo espacio**. El personal que atiende las mesas deberá ser diferenciado del designado a la limpieza.
- **Finalizada la atención** al público y previo al próximo turno acordado, se **deberán limpiar y desinfectar todas las superficies** que puedan haber estado en contacto con el cliente, mesas, bordes y respaldos de sillas.
- Se emplearán **manteles de plástico para facilitar la limpieza**; se desea evitar emplear manteles y servilletas de tela. De no ser lo anterior posible, se emplearán individuales de plástico o descartables con el mismo fin y servilletas/toallas de papel descartables.
- Se recomienda que, al comunicarse con el cliente, se brinde **tranquilidad** respecto del servicio.

#### Zona de sanitarios/vestuarios

Espacio de baños de clientes y zona de cambio de ropa para los empleados.

- Se colocarán **alfombras sanitarias y/o trapos con lavandina** en la puerta de los baños/vestuarios, los cuales deben ser cambiados con la misma frecuencia que los trapos del ingreso al establecimiento.
- Se tendrán elementos de limpieza exclusivos de cada sanitario.



- Cada sanitario deberá contar con **toallas de papel descartables**, jabón líquido y alcohol en gel. Estos elementos no podrán faltar en ningún momento; el personal de limpieza deberá realizar una **inspección visual**, constatará su presencia y, en caso de faltante, realizará su **reposición** inmediata con posterioridad al uso de un cliente.
  - Cada vez que una persona utilice el baño, el personal designado, hará una **limpieza superficial** con un rociador de alcohol al 70% de todas las superficies que podrían haber sido manipuladas, esto incluye picaportes, canillas, pisos, paredes cerca de la pileta de lavado de manos. Además, cada 2 o 3 personas que acudan, se realizará una limpieza profunda.
    - Primero con agua y detergente,
    - Luego un enjuague con agua limpia,
    - Y finalmente con una mezcla diluida de lavandina. Se sugiere emplear:
      - Si se usa lavandina concentrada (55 gr/l):  
10 ml (2 cucharadas de postre) en 1 litro de agua fría.
      - Si se usa lavandina comercial (25 gr/l):  
20 ml (4 cucharadas de postre) en 1 litro de agua fría.
- Cabe aclarar que **nunca se debe mezclar detergente y lavandina**, ya que generan vapores corrosivos y tóxicos para el usuario.
- Se colocará **cartelería** en todos los sanitarios sobre el correcto lavado de manos.

#### Zona de elaboración/almacenamiento de alimentos

Espacio en el que se elaboran los platos a servir y área de recepción de mercadería.

- Se emplearán **elementos de cocina** correctamente **higienizados y desinfectados** con las soluciones de detergente y soluciones de lavandina correspondientes.
- Los alimentos se realizarán bajo estricto cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y de sus POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento). Se les adjuntarán las medidas presentes en este protocolo.
- El **personal de cocina no estará en contacto con otros sectores**.
- Cada uno de los integrantes del equipo de trabajo deberá disponer de sus propios materiales de trabajo. Se deberán higienizar dichos materiales con **frecuencia**.
- Se recomienda elaborar un **sistema de turnos rotativos**. El objetivo de ello es asegurar el **mínimo de personal de cocina necesario presente** para su correcto funcionamiento. Esto también supone el cumplimiento de aquellas medidas que le permitan mantener la distancia de 2 m. Se recomienda, además, delimitar dichas zonas con **marcas en el suelo** o señalizaciones para evitar un movimiento involuntario inesperado.

#### Medidas específicas de protección

- Elaborar un **plan de limpieza**. La frecuencia de limpieza será alta y dependerá del tránsito y de la cantidad de personas que admite el local, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes de

trabajo. Se sugiere implementar una limpieza húmeda (mediante técnica del “*doble balde y doble trapo*”) y, luego, la desinfección de la superficie. Contemplar en dicho plan que los utensilios, las mesas, sillas y sanitarios deberán ser higienizados constantemente con los elementos de limpieza adecuados.

- Disponer, en lo posible, de un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la exposición y circulación de personas.
- Establecer horarios especiales de atención exclusivos para mayores de 65 años.
- Disponer de **personal que controle el acceso y cambio de clientela**. Evitar toda posible aglomeración de personas. Sobre todo, al retirarse las personas de un grupo, controlar la adecuada limpieza antes de admitir a otro grupo.
- **Fortalecer los sistemas de vinculación:** *online*, por teléfono, redes sociales, recomendar constantemente el servicio de entrega a domicilio.

## Vestimenta – Elementos de Protección Personal

Del equipo de trabajo

El empleador proveerá obligatoriamente de los siguientes insumos y elementos de protección al personal:

- Alcohol en gel y/o en aerosol.
- Barbijo social de tela, tapabocas, mascarilla. Se puede incorporar el uso de una pantalla de protección facial plástica. De uso individual.
- Anteojos de protección. De uso individual.
- Guantes (látex, nitrilo o vinilo). De uso individual.
- Buen funcionamiento de sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel).
- Rociador con alcohol y agua, soluciones desinfectantes aconsejadas, lavandina.
- Trapos de piso.
- Manoplas de nylon. De uso individual.

El uso de mascarilla, barbijo o tapabocas será obligatorio por toda la jornada.

Se recomienda que la ropa de trabajo sea de algodón. La ropa se deberá lavar cada día a 60 grados. También se recomienda usar un calzado especial, que sea fácilmente lavable. Se deberá evitar joyas en la zona de las manos como pulseras, relojes, anillos. Se deberá llevar el cabello recogido.

El material de protección desechable individual se ubicará en contenedores, preferentemente con tapa y pedal en la zona de empleados y dentro de una bolsa.

Del cliente

El cliente deberá asistir con **tapabocas, mascarilla o barbijo**, cumplimentando así el **Decreto Municipal N°940**. Sólo se lo quitará **al consumir**. Recomendar esperar los platos o bebidas con el barbijo puesto.

---

## Plan de contingencia

### Detección de un caso sospechoso

Se deben prever medidas al manifestarse síntomas de COVID-19 (tos seca, fiebre, insuficiencia respiratoria, disgeusia o anosmia). La persona debe aislarse en una sala o zona donde no tenga contacto con otras personas, hasta comunicarse con las autoridades locales de salud pertinentes. Para ello, se debe realizar la denuncia epidemiológica al **0800 777 8476**.

Se deberán limpiar las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes.

### Otros

Es importante poder proponerse el personal:

- Discutir el Protocolo Sanitario y la importancia de no acudir al trabajo de observarse síntomas leves.
- Contemplar las consecuencias sociales y de salud mental que podría generar un caso de COVID-19.

Para más información y recomendaciones **sobre higiene de manos y respiratoria**, se sugiere consultar a:

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico#4>

Para más información y recomendaciones sobre los productos de limpieza pertinentes, se recomienda visitar:

<http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001882cnt-20200403-recomendaciones-productos-limpieza-domiciliaria.pdf>

Banners, cartelera y material de consulta y difusión:

<https://covid19.parana.gob.ar/info/descargas.php>

[http://www.entrerios.gov.ar/msalud/?page\\_id=35991](http://www.entrerios.gov.ar/msalud/?page_id=35991)

<http://www.msal.gov.ar/images/stories/ryc/graficos/0000001454cnt-coronavirus-banner-pie-cuidados-sintomas.pdf>

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Banco Interamericano de Desarrollo. (2015). *Paraná emergente y sostenible*. Paraná, Argentina. Disponible en:

<https://www.mininterior.gov.ar/planificacion/pdf/planes-loc/ENTRERIOS/Parana-emergente-y-sostenible.pdf>

Baruj, A.; Ratto, C. y otros. (2020). Cómo impactaron las medidas del gobierno argentino en la contención del coronavirus en *Página/12*. Universidad del Comahue, Argentina. Disponible en: <https://www.pagina12.com.ar/259193-como-impactaron-las-medidas-del-gobierno-argentino-en-la-con>

Dinatale, M. (2020). Para la OMS la Argentina tomó medidas rápidas en *Infobae*. Buenos Aires, Argentina. Disponible en:

<https://www.infobae.com/coronavirus/2020/03/21/para-la-oms-argentina-tomo-medidas-rapidas-y-audaces-que-pueden-cambiar-la-curva-del-coronavirus/>

INDEC. (2010). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010*. Buenos Aires. Disponible en: <https://www.indec.gov.ar/indec/web/Nivel4-CensoProvincia-3-6-30-084-2010>

## **PÁGINAS WEB CONSULTADAS**

[https://argentina.as.com/argentina/2020/04/25/tikitakas/1587850709\\_676223.html](https://argentina.as.com/argentina/2020/04/25/tikitakas/1587850709_676223.html)

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/provincias>

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/exceptuados>

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico#4>

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/medidas-gobierno>

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/recomendaciones-uso-epp>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227401/20200403>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227694/20200411>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/228215/20200424>

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/228261/20200426?busqueda=2>

[https://www.bundesgesundheitsministerium.de/fileadmin/Dateien/5\\_Publikationen/Gesundheit/Flyer\\_Poster\\_etc/Corona/Corona\\_Information\\_D\\_BMG.pdf](https://www.bundesgesundheitsministerium.de/fileadmin/Dateien/5_Publikationen/Gesundheit/Flyer_Poster_etc/Corona/Corona_Information_D_BMG.pdf)

<https://www.cira.org.ar/es/normativas/decision-administrativa-524-2020>

<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html>

<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

<https://www.ign.gob.ar/NuestrasActividades/Geografia/DatosArgentina/DivisionPolitica>

<https://gacetamedica.com/investigacion/covid-19-cuando-la-realidad-supera-la-premonicion/>

<https://www.lanacion.com.ar/sociedad/coronavirus-avance-frio-nid2341791>

<https://www.mininterior.gov.ar/planificacion/pdf/planes-loc/ENTRERIOS/Parana-emergente-y-sostenible.pdf>

<http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001882cnt-20200403-recomendaciones-productos-limpieza-domiciliaria.pdf>

<http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001899cnt-covid-19-recomendaciones-limpieza-desinfeccion.pdf>

<http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001937cnt-covid-19-recomendaciones-atencion-odontologica-programada.pdf>

<https://www.nature.com/articles/d41586-020-01003-6>

<https://www.paho.org/es/documentos/infografia-covid-19-enfermedad-por-coronavirus-2019-conocelo>

<https://www.telam.com.ar/notas/202004/450411-alberto-fernandez-aislamiento-extension-filminas-diapositivas-coronavirus-presentacion.html>