



Anexo Nro: 86
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE BARES Y RESTAURANTES
Fecha de vigencia: 19 Jun 21
Fecha de revisión: 17 Jun 21
Cantidad de Páginas: 19
Agregados: - -
Versión: 7

Ministerio de Salud
Provincia de Córdoba

“2020 -Año del General Belgrano”

PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE BARES Y RESTAURANTES

1. INTRODUCCIÓN

En atención a las condiciones de la “nueva normalidad” que impone la evolución de la pandemia de COVID-19, siendo un marco de situación dinámico que nos plantea permanentemente nuevas condiciones y procedimientos preventivos contra el virus, sumado ello a la experiencia tanto provincial, nacional como internacional en la actividad frente a esta nueva normalidad, el Centro de Operaciones de Emergencias de la provincia de Córdoba realiza periódicamente revisiones de sus Protocolos para mantenerlos actualizados y adecuados a esta realidad dinámica.

Esta nueva revisión del Protocolo para la actividad gastronómica de bares y restaurantes de la provincia de Córdoba, se desarrolla sobre la base del preexistente que fuera elaborado por el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación en conjunto con el Instituto de Calidad Turística (ICTA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), y las provincias a través del Consejo Federal de Turismo, modificando algunos aspectos, agregando particularidades que nos enseña el estado actual de evolución de la pandemia y la expertiz que nos va dejando la pandemia a su paso, procurando adecuar la actividad a las mejores condiciones de bioseguridad para los empresarios y trabajadores gastronómicos y para el público en general que disfruta de la actividad.

2. OBJETIVO

Establecer pautas de bioseguridad contra el COVID-19 en la ejecución de la actividad gastronómica de bares y restaurantes de la provincia de Córdoba, procurando la total reactivación de la actividad del sector ajustado a un criterio de trabajo seguro frente al virus.

3. DESTINATARIOS

El Protocolo COVID-19 para Establecimientos Gastronómicos está destinado a todos aquellos establecimientos que brindan servicios de gastronomía en el territorio de la provincia de Córdoba, con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de todo el sector.

Es importante recordar que el/los dueño/s de los comercios destinados al rubro de bares

y/o restaurantes, son responsables, en su comercio, de verificar y cumplir el presente protocolo a efectos de minimizar el riesgo de contagio en sus instalaciones. A tal efecto verificara diariamente que antes de la apertura del local se hayan cumplido los requerimientos de higienización establecidos en el presente protocolo, así como cuidaran que su personal cumpla adecuadamente con las medidas de higiene y prevención personal tanto durante las tareas previas a la atención del cliente cuanto durante el servicio propiamente dicho.

El horario establecido será de 6 a 19 horas de corrido, todos los días de la semana, incluso sábados, domingos y feriados. Luego de las 19 horas, podrán trabajar bajo la modalidad de delivery o take away hasta las 23 horas.

4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES

a. Obligaciones visuales

Colocar en el ingreso del local fácilmente visible, la información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria (uso de barbijo obligatorio para ingresar), y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19.

Esto debe además complementarse con la exhibición de cartelería prevista por la Resolución N° 29/2020 de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo y toda otra que advierta sobre síntomas compatibles con el virus y barreras de higiene para su prevención (lavado de manos, uso de barbijo, etc.).

En cuanto a las características de la definición de caso, la misma se establece en forma dinámica en el sitio: <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

b. Distanciamiento social

- 1) Cuando la persona está esperando para ingresar al local, se debe mantener el distanciamiento de al menos DOS (2) metros, siendo aconsejable contar con señalización horizontal a tal fin. No obstante, ello previendo el sistema de reserva previa conforme se establece en el presente, dicha espera solo es admisible por el mínimo espacio de tiempo para un ingreso ordenado a los fines de realizar el Triage de ingreso.
- 2) La disposición de las mesas debe ser de tal forma que las distancias entre el **respaldo de silla a silla**, de una mesa a otra sea igual o superior a 2 metros. En caso de ser menor se deberá colocar entre ellas barreras físicas de plástico, vidrio o acrílico.
- 3) Recomendar mediante cartelería el evitar el contacto físico al saludar con besos, abrazos u apretones de manos.
- 4) El uso de barbijo o tapabocas no reemplaza las medidas de distanciamiento social ni la necesidad de mantener la distancia interpersonal de seguridad, pero

puede considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima.

- 5) El barbijo no quirúrgico hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19. Debe ser utilizado todo el tiempo salvo en el momento de comer o beber.

c. Higiene de manos

- 1) Todas las personas que desarrollen tareas en los establecimientos, deberán realizar lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:
 - a) Al llegar al lugar de trabajo.
 - b) Antes y después de manipular basura o desperdicios.
 - c) Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
 - d) Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
 - e) Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
 - f) Después de ir al baño o de cambiar pañales.
 - g) Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
 - h) Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.
 - i) Además de las anteriores menciones, el personal que esté abocado exclusivamente a salón o barra, deberá higienizarse las manos de la siguiente manera: Mínimo cada 30 minutos alcohol en Gel y cada una hora, con agua y jabón.
- 2) Cada local o establecimiento habilitado deberá contar con lugares para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel). <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>
- 3) Es responsabilidad de el/ los dueños de la institución proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel). Recordar que debe emplearse soluciones a base de alcohol únicamente cuando las manos se encuentran limpias, en caso contrario debe realizarse el lavado con agua y jabón. Se aconseja el lavado frecuente de manos con una duración de 40-60 segundos. Modelo de recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia de Covid-19. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_lavarse-manos_poster_es.jpg
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/gpsc_desinfectmanos_poster_es.jpg
- 4) Dada la mayor persistencia del virus sobre el látex o nitrilo, no se recomienda el

uso de guantes salvo para tareas específicas (tareas de limpieza, contacto directo con secreciones).

d. Higiene respiratoria

- 1) Utilizar barbijo no quirúrgico que cubra nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo. Su uso, si bien OBLIGATORIO, no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene.
- 2) Promover el lavado del barbijo casero con agua y jabón al menos una vez al día, y cambiarlo inmediatamente si se encuentra sucio o mojado (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/barbijo>).
- 3) Al toser o estornudar, usar un pañuelo descartable o cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo.
- 4) En ambos casos, higienizarse las manos de inmediato. Disponer en área de espera y/o alto tránsito de cestos de basura de boca ancha y sin tapa para desechar los pañuelos descartables utilizados.
- 5) El local deberá contar con barbijos descartables adicionales para clientes o personal.

e. Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

- 1) En cada ingreso del establecimiento se debe colocar alfombra sanitizante o paño con una solución de hipoclorito de sodio al 10%. Además, debe haber un tacho de basura sin tapa.
- 2) Para la limpieza de mesas y sillas entre el servicio de cada cliente, se deberá:
 - a) Primero, limpiar con un paño con la solución de hipoclorito de sodio al 10%.
 - b) Y posteriormente, se usará papel para secar con alcohol puro o una solución del mismo al 70%.
- 3) Se desinfecta antes de comenzar el turno, durante y después que termina el mismo.
- 4) Debe respetarse en todo momento la normativa vigente sobre limpieza y desinfección.
- 5) Proveer de los elementos necesarios para efectuar la limpieza húmeda (balde, trapeador, paño, agua, detergente) y desinfección (recipiente, trapeador o paño, agua, 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). Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.
- 6) Ventilar regularmente de manera natural los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire. No se recomienda rociar o frotar la ropa, el calzado, bolsos, carteras u otras pertenencias con alcohol, lavandina u otras soluciones

desinfectantes. No se recomienda el uso de “cabinas desinfectantes” u otro tipo de dispositivos que impliquen el rociado de soluciones desinfectantes sobre las personas, este tipo de intervenciones no sólo no tienen utilidad demostrada en la prevención de la transmisión de virus respiratorios, sino que su uso puede asociarse a potenciales efectos nocivos.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/limpieza-domiciliaria>

- 7) Evitar sistemas de calefacción y/o acondicionador de aire y/o ventilación que generen circulación de aire, excepto que se provea a la colocación de filtros HEPA. De no disponer de filtros HEPA, el aire no debe recircular y se debe lograr una salida al exterior ya sea por pérdidas naturales o por ductos de salida a los cuatro vientos.
- 8) Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire. Esta ventilación deberá ser “natural” abriendo las ventanas en forma cruzada y por un tiempo no menor a dos horas.
- 9) No se permite el uso de ventiladores de techo, de pared o de movimiento giratorio. Está demostrado que en caso de un enfermo asintomático cuando habla o grita, el ventilar aeroliza sus gotitas y aumenta el riesgo de contagio.

f. Transporte desde y hacia el lugar de trabajo

El personal del establecimiento no debe hacer uso del transporte público de pasajeros. Deberá preverse una organización interna para la movilidad de los trabajadores mediante medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros). Se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo.

g. Al regresar a casa

- 1) Retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar el frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable).
- 2) Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/salir-de-casa>

5. ACCIONES JUNTO A LOS/AS TRABAJADORES/AS

- a. Comité de crisis:** Se debe seleccionar a un responsable por turno, que monitoree el cumplimiento del protocolo y vele por la sanidad de todo el establecimiento.

b. Identificación de personal en riesgo:

- 1) Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están exentas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder

Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N°207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, 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:

- a) Mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”.
- b) Personas gestantes.
- c) Personas con enfermedad respiratoria crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
- d) Personas con enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- e) Personas con inmunodeficiencias y estados de inmunodepresión.
- f) Personas con diabetes
- g) Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
- h) Personas con enfermedad hepática avanzada. Recordar: se debe asegurar el respeto de la privacidad y confidencialidad de la información médica de los trabajadores y las trabajadoras, con especial atención a la información relacionada a patologías que configuren factores de riesgo para formas graves de COVID-19.

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/mayores>

6. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

- a. Armar una planificación de horarios de ingreso/egreso de personal escalonada para evitar la aglomeración de personas en un mismo horario y en el uso del transporte público. Tener en cuenta los horarios de descanso en la misma.
 - b. Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado, conforme el factor de ocupación previsto en el presente Protocolo.
 - c. 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.
 - d. Trabajar con reservas previas tanto para clientes como para proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico/ plataforma propia)
- <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

7. MEDIDAS PARA LA DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS

- a. Ante la presencia de síntomas (fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar,

alteraciones en el olfato o gusto) los/las trabajadores/as no deberán acudir al trabajo, llamar al número de emergencia previsto por el Centro de Operaciones de Emergencias de la provincia de Córdoba (0800-122-1444) y notificarán a la empresa para la adopción de las medidas preventivas correspondientes previa consulta en el mismo número de teléfono indicado. Utilizar como referencia para ello la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación que se actualiza de manera permanente. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>. Del mismo modo en caso de tomar conocimiento de haber tenido contacto estrecho con una persona que tuviere resultado positivo al test de COVID-19, deberá observar el mismo accionar.

- b. En caso que durante la jornada cualquier persona (trabajador, cliente, proveedor, etc.) presentare síntomas compatibles con COVID-19, debe preverse un PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA que debe ser de conocimiento de todo el personal y designar un encargado para poner en marcha el mismo. El procedimiento de emergencia consiste en:
- 1) Mantener el caso sospechoso en aislamiento total y sin contacto con ninguna otra persona dentro del establecimiento. Es aconsejable contar con un espacio predefinido a tal fin.
 - 2) Cerrar el establecimiento de manera tal que nadie más pueda ingresar al mismo y procurar que las personas que hayan tenido contacto cercano con la persona con síntomas sospechosos se mantengan en un mismo lugar y no retirarse.
 - 3) Preferentemente, mantener a la totalidad del personal en sus puestos de trabajo, ya que la persona en crisis por la presencia de síntomas puede no poder brindar información suficiente respecto a su actividad en el día (uso de espacios comunes, baños, etc.), por lo que todo el personal pudo potencialmente haber estado en contacto con el virus.
 - 4) También es aconsejable requerir a los clientes que permanezcan en el lugar y actuar respecto de ellos conforme lo disponga la Autoridad Sanitaria.
 - 5) Llamar inmediatamente a la línea **0800-122-1444** o a los números de emergencia médica previstos en el interior provincial y poner en antecedente del caso, debiendo a partir de allí realizar todo aquello que sea indicado por los profesionales de Epidemiología.
 - 6) Quedará automáticamente suspendida toda actividad prevista para el día hasta que se adopten las medidas que recomienden los especialistas.

8. PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

a. Control preventivo

- 1) Se debe medir la temperatura a todo el personal al ingreso a la institución, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. En caso de no contar con el mismo, se podrán utilizar termómetros digitales o analógicos de contacto siempre que antes y después de cada toma, se sanitice el

mismo con un paño húmedo con alcohol puro. Como alternativa, los trabajadores podrán tomar su temperatura antes de salir de sus casas y denunciar el registro al llegar al establecimiento.

- 2) La persona encargada de la medición de temperatura debe ser el responsable del turno asignado.
- 3) El personal deberá completar por día una declaración jurada. Toda la información recabada respecto de los empleados en este contexto es de uso confidencial y está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales. Esta Declaración Jurada puede ser completada en una hoja diaria de registro o mediante planillas normatizadas en papel o registradas informáticamente, donde se declaren las siguientes circunstancias:
 - a) Ha desarrollado en los últimos 5 días episodios febriles con temperatura mayor a los 37, 5°
 - b) ¿En los últimos 14 días, ha estado en contacto con personas sospechosas o confirmadas de COVID – 19?
 - c) ¿En los últimos 14 días ha permanecido o visitado alguno de los hospitales COVID – 19 en el ámbito de la República Argentina?
 - d) ¿Ha regresado de viaje en los últimos 14 días? ¿De dónde?
 - e) ¿Ha estado expuesto a grupos humanos numerosos, desconocidos, sin respetar la distancia social establecida?
 - f) ¿Participo en una reunión grupal, había una o varias personas que no usaban tapa bocas y nariz?
 - g) ¿Permaneció en lugares cerrados con grupos humanos numerosos por más de 30 minutos seguidos, respetando o no la distancia social?
 - h) ¿Habitualmente utiliza transporte público de pasajeros para trasladarse hacia y desde la empresa?
 - i) ¿En el día de la fecha, Ud. ha utilizado transporte público de pasajeros para concurrir a su trabajo o lo utilizará para regresar a su domicilio?
- 4) Disponer de un espacio en el local donde el personal pueda guardar sus pertenencias que trae del exterior y cambiarse con el uniforme limpio y sanitizado. El guardado de la ropa debe ser en bolsas con nombre de cada empleado.

b. Distanciamiento social

- 1) Comunicar las medidas adoptadas para el cumplimiento del distanciamiento social, capacitar al personal y controlar el mismo.
- 2) Se debe señalizar el piso con cintas de color (que contraste con el piso del local) que delimitan la distancia entre personas ayudando a mantener un flujo de circulación adecuado y ordenado. (Entre el personal abocado a servicio con clientes y entre los clientes mismos).
- 3) Contemplar las medidas de distanciamiento social dentro y fuera del establecimiento,

en todas las áreas comunes como recepción y/o lobby, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos, y en todo otro sector del establecimiento donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

c. Higiene de manos y respiratoria

- 1) Lavarse las manos regularmente asegurando que el tiempo de duración del lavado oscile entre 40 y 60 segundos. 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 barbijos o 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 dada la mayor persistencia de partículas virales viables sobre el látex/nitrilo.
- 2) 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.

d. Capacitación

Se deberá 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 de acuerdo con la información oficial que comunica el Ministerio de Salud de la Nación. Toda la información que se difunda en este marco podrá ser descargada de <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-covid> . Planificar las actividades, asegurándose que todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros.

e. Control de ingreso al personal

- 1) Confeccionar la Declaración Jurada conforme punto 8-a.-3)
- 2) Toma de temperatura según punto 8-a.-1) cuyo registro debe ser inferior a 37,5°. En caso de ser igual o superior, ello revela un síntoma compatible con COVID-19. En tal caso se debe operar conforme el procedimiento de emergencia previsto en el punto 7.b.
- 3) Desinfectar la suela de tus calzados en una alfombra sanitizante o un trapo embebido de una solución de hipoclorito de sodio al 10%.
- 4) Desinfectarse las manos con alcohol en gel antes de ingresar al establecimiento.
- 5) El trabajador debe ingresar al establecimiento con el barbijo no quirúrgico colocado y mantenerlo en todo momento. El empleador debe entregar barbijos no quirúrgicos adecuados en su calidad y cantidad, debiendo cerciorarse que el mismo se mantenga correctamente colocado en todo momento, sin quedar al descubierto boca y nariz al hablar o moverse, si ello fuere así debe cambiarse el barbijo.
- 6) Luego del Triage de ingreso que se detalla, dirigirse al Vestuario/Baño, cambiarse de

ropa por la de trabajo y colocar la ropa de calle en una bolsa dispuesta a tal fin.

f. Durante la jornada de trabajo

- 1) Lavarse las manos y desinfectarlas con Alcohol en Gel mínimo cada 30 minutos (en la medida que sea posible por tu ocupación) y cada 60 minutos un lavado de manos con agua y jabón.
- 2) Independientemente de la frecuencia anterior, lavarse las manos cada vez que:
 - a) Se vaya al Baño.
 - b) Se toque dinero
 - c) Se reciba Mercaderías o productos externos al local
 - d) Se intercambie algún objeto con el Cliente.

g. Al finalizar la jornada

- 1) Sacarse el uniforme y colocarlo en la bolsa.
- 2) Llevarse el uniforme y lavarlo, mínimo cada dos días.

9. ATENCIÓN DEL CLIENTE

a. Servicio de restaurante

- 1) Contar con **lista de reserva** y comunicarlo en plataformas digitales disponibles previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y un cumplimiento del distanciamiento social. Se recomienda que los turnos sean de DOS (2) horas por mesa.
- 2) **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.
- 3) 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. La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que deberá mantenerse actualizada permanentemente. Caso sospechoso: toda persona que presente fiebre (37.5° o más) y uno o más de los síntomas compatibles con COVID-19 (dolor de garganta, tos, dificultad respiratoria, pérdida del olfato o pérdida del gusto de reciente aparición), que resida o haya transitado en zonas de transmisión local en Argentina. Asimismo, no deben ingresar al establecimiento quienes hayan regresado de un país considerado de riesgo en los últimos 14 días, o hayan estado en contacto con algún infectado o con una persona que haya regresado de un país de riesgo en los últimos 14 días, que deban cumplir con el aislamiento obligatorio. Se sugiere recordar que no cumplir con el aislamiento

está penalizado por el DNU art. 205 y 239, y puede ser sancionado acorde al Código Penal de la Nación.

- 4) Mantener dentro del establecimiento un factor de ocupación de una persona cada DOS METROS VEINTICINCO CENTÍMETROS CUADRADOS (2,25 mts²) o en su defecto **no superar un % de ocupación espacial superior al 30%** de las dimensiones del salón y un **distanciamiento entre mesas** conforme lo previsto en el punto 4.- b.-2).
- 5) **La densidad de ocupación de cada mesa deberá ser de una y hasta cuatro personas**, conforme la capacidad natural de la mesa, no pudiendo agregarse sillas de manera tal de forzar a una capacidad superior a la que la mesa prevé ni juntar mesas para exceder el límite máximo de seis personas por mesa.
- 6) Se encuentra prohibido el servicio en barra, no pudiendo haber personas en la misma consumiendo ningún tipo de alimento y/o bebida.
- 7) Al ingreso al local, deberá preverse un Triage consistente en: toma de temperatura, higienización del calzado y de manos, todo ello conforme el punto 8.-a.-1), 8.-e.2), 8.- e.3) y 8.-e.-4). En el mismo momento podrá utilizarse un procedimiento de sanitización de la vestimenta a través de un rociador con una sustancia de alcohol al 70%.
- 8) Tener a disposición del cliente alcohol en gel para la higienización de las manos, de acceso fácil y cercano.
- 9) **Informar el flujo de circulación** dentro del local (cintas en el piso). Señalizar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento.
- 10) **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.
- 11) 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.
- 12) Exigir durante el ingreso y la permanencia de personas **el uso de barbijo no quirúrgico** que cubra la nariz, la boca y el mentón, mientras las normas vigentes en su jurisdicción lo exijan. Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.
- 13) **Evitar la colocación de manteles.** Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección o mejor aún utilizar manteles de papel. 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. Ofrecer a las y los clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de ingresar.
- 14) **La mesa debe prepararse para el consumo en presencia del cliente.** No disponer

- utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de las y los comensales.
- 15) Brindar el servicio con personal del establecimiento, **no brindar el autoservicio** de alimentos. Ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.
- 16) **Desinfectar** los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.

10. ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO

a. Disposición del mobiliario

- 1) Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del establecimiento, respetando las distancias recomendadas.
- 2) Disponer las mesas en el salón de tal forma que las distancias entre el respaldo entre sillas de una mesa y otra sea como mínimo de DOS (2) metros. En caso de boxes que están pegados los respaldos se deberá colocar mamparas, paneles de vidrio de fácil limpieza entre cada uno.
- 3) Indicar la capacidad máxima de personas en las áreas de uso común, según los metros cuadrados del espacio, que permitan cumplir con la distancia social reglamentaria (50 % de la superficie útil).
- 4) En ascensores, sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- 5) Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

b. Zonas de circulación

- 1) Señalizar en el establecimiento, el flujo de circulación con cinta en el piso (que contraste con el color del mismo) y sea visible para generar un sentido de circulación dentro del local.
- 2) Señalizar 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.
- 3) Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y número de teléfono de la línea de emergencia del Centro de Operaciones de Emergencias de la provincia de Córdoba (**0800-122-1444**).

11. ÁREA DE PRODUCCIÓN

a. Área de cocina

- 1) Organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir el distanciamiento obligatorio. De

no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.

- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) 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.
- 5) 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).
- 6) Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- 7) Cubrirse con el pliegue del codo en caso de toser o estornudar, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- 8) 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.
- 9) Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no debe ingresar a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- 10) Si es posible por la estructura del edificio, el cliente debería poder ver la cocina a través de vidrio u otro método. Esto ayuda a tranquilizar al cliente sobre el cuidado del establecimiento.

b. Recepción de mercadería

- 1) Definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- 2) Mantener una distancia mínima de DOS (2) metros con proveedores y/o transportistas.
- 3) Disponer de alfombra o paño sanitizante en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería.
- 4) Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para

la recepción de la mercadería.

- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) 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
- 8) Durante el procedimiento de recepción de mercadería lavar frecuentemente las manos con agua y jabón y/o alcohol al 70%.
- 9) Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Se podrá luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5 ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Antes de consumir, volver a enjuagar con abundante agua.
- 10) 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.
- 11) Verificar que los productos adquiridos cuenten con la autorización de ANMAT. Para mayor información, se puede visitar el sitio: <https://www.argentina.gob.ar/anmat>.
- 12) Asegurar la correcta dosificación, identificación y caducidad de los productos que requieran ser diluidos. Usar según instrucciones del fabricante.
- 13) 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.

12. TAREAS DE LIMPIEZA

a. Generales

- 1) Intensificar la limpieza y desinfección de las áreas de ingreso al establecimiento.
- 2) 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.

- 3) Mantener registro de las tareas de limpieza.
- 4) Ventilar de manera natural y en forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
- 5) Planificar las tareas de limpieza y desinfección de las zonas externas. Aumentar la frecuencia del cambio de manteles. Siempre se recomienda el mantel descartable de papel.
- 6) Lavarse las manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol al 70% inmediatamente después de manipular la mantelería sucia.
- 7) Evitar sacudir la mantelería sucia. Lavar de forma industrial los manteles y cubremanteles, en caso de utilizar mantelería de tela.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) 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.

b. En cocina y sanitarios

- 1) Limpiar y desinfectar frecuentemente **pisos y paredes de cocina y sanitarios** durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.
- 2) 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/los clientes.
- 3) Para el lavado mecánico, la temperatura del agua debe ser superior a 80°C.
- 4) En **área de cocina**, limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y de camareras y camareros.
- 5) Limpiar y desinfectar diariamente las superficies del **sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso**, utilizando un desinfectante que contenga lavandina con concentración de 55 gr/litro diluida (10 ml ó 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua).
- 6) 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.
- 7) La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24hs dado que pierde su

efectividad. Llevar el correspondiente registro.

- 8) En sanitarios, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.
- 9) 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.
- 10) Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza. Mantener constantemente ventilados sectores de cocina y sanitarios.
- 11) En sanitarios se debe colocar señalética que indique la capacidad máxima permitida dentro del baño. Máximo podrán estar dos (2) personas en el área sanitario y se deberá delimitar el área de espera con el distanciamiento correspondiente 2 metros.

13. MANTENIMIENTO

- a. Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable - entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- b. Vigilar el funcionamiento de sanitarios y grifos de aseos comunes.
- c. Comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (superior a 80oC en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.
- d. Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros. Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26oC, asegurando una suficiente renovación del aire.
- e. 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.

14. RESIDUOS

- a. Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b. Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).
- e. 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.
- f. 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>

15. SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR O TAKE AWAY

- a. Establecer el uso obligatorio, tanto para el personal como para terceros, de elementos de protección respiratoria que cubra nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el lugar.
- b. No trabajar con la ropa de calle, contar con uniforme exclusivamente destinado para el trabajo. Cuando esté estipulado su uso, se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60oC.
- 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.
- d. Mantener en todo momento una distancia interpersonal mínima de DOS (2) metros.
- e. La densidad de ocupación no puede exceder en ningún momento una persona cada DOS METROS VEINTICINCO CENTÍMETROS cuadrados (2,25 mts²).
- f. Señalar esa separación en los lugares donde las personas realizan filas para ingresar, solicitar y pagar.
- g. 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.
- h. Evitar la concentración de clientes en el local, teniendo en cuenta los momentos de mayor cantidad de pedidos.
- i. Establecer horarios escalonados de atención.
- j. Mantener un canal de comunicación virtual y comunicar la disponibilidad del pedido, por ejemplo, por SMS/Whatsapp.
- k. Se recomienda considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) en los mostradores o sectores de cajas.
- l. Priorizar la atención de los grupos de riesgo.
- m. Minimizar todo contacto directo.
- n. Evitar la entrega del pedido en mano al cliente.
- o. Chequear que los paquetes estén perfectamente cerrados.
- p. Limpiar con frecuencia las herramientas y maquinaria que se comparta.
- q. Cuando se brinde servicio de compra y entrega desde el vehículo, procurar que el/la cliente no descienda del mismo.
- r. Informar a las y los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta debido a COVID-19.

16. SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO O DELIVERY

- a. El personal de entrega a domicilio deberá ajustarse a las condiciones preventivas

establecidas en el **PROTOCOLO DE TRABAJADORES DE REPARTO DOMICILIARIO – Anexo 46** (<https://www.cba.gov.ar/protocolos-coe/>).

- b. Extremar las condiciones de higiene y seguridad del personal conforme las recomendaciones establecidas.
- c. Cumplir las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos.
- d. Evitar la manipulación de los paquetes una vez que salen de la cocina.
- e. Dar aviso al cliente antes de la llegada, vía chat u otro medio, para evitar tiempos de espera en espacios compartidos.
- f. 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.
- g. El repartidor o repartidora deberá tener alcohol en gel disponible, de fácil acceso.
- h. 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.
- i. 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.
- j. En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas éstas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.
- k. El personal afectado a las tareas de distribución a domicilio deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado estipuladas.
- l. El distribuidor/distribuidora debe evitar el contacto directo en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia preventiva recomendada (2 mts.) de la persona que lo recibe.

17. ACLARACIONES FINALES

a. Recomendaciones específicas para Personas con Discapacidad

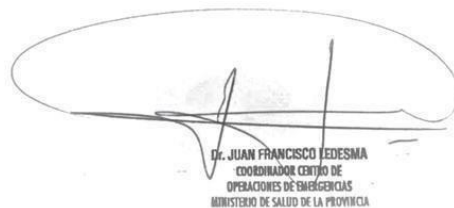
- 1) Ante la presencia de una persona con discapacidad tener en cuenta la comunicación y los sistemas de apoyo.
- 2) Realizar de manera frecuente la limpieza de las ayudas técnicas, como bastones, muletas, andadores, elevadores y silla de ruedas (Ver guía práctica Coronavirus Discapacidad. Protocolo de Circulación de las personas con Discapacidad - Apéndice 4).
- 3) Ante cualquier duda comunicarse de la siguiente manera: Mail: discapacidadcovid19@gmail.com

b. Recomendaciones de aplicación:

Como condición previa para llevar adelante este proceso de flexibilización, los municipios y comunas deberán sostener, en el marco de sus competencias, un estricto control sobre los comercios alcanzados por el presente protocolo.

Cabe señalar que el COE Central se reservará la potestad de modificar y/o tomar las

decisiones necesarias para contener situaciones epidemiológicas puntuales que pudieran surgir. Cómo así también modificar las flexibilizaciones otorgadas en el presente protocolo si la situación sanitaria lo amerita.



Dr. JUAN FRANCISCO TEDESMA
COORDINADOR CENTRO DE
OPERACIONES DE EMERGENCIAS
MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA

INTERVINIERON EN LA CONFECCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO																			
DIR. DE JUR. ASUNTOS LEGALES M.S.	ÁREA LOGÍSTICA M.S.	MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA	SECRETARÍA INDUSTRIA	SECRETARÍA DE PREV. Y PROMOCIÓN DE LA SALUD M.S.	DIR. DE JUR. REGULACIÓN SANIT. Y RUGERESA	SECRETARÍA DE SALUD M.S.	DIR. DE JUR. FARMACIA M.S.	SUBS. DE DISCAPAC., REHABILITACIÓN E INCLUSIÓN M.S.	JEFE DPTO. SIST. PCIAL. SANGRE M.S.	DIR. GRAL. DE SIST. DE GEST. HOSP. M.S.	ÁREA ESTUDIOS ESPEC.	ÁREA COES REGIONALES	ÁREA COORDINACIÓN	POLICÍA PCIAL. CBA.	ÁREA DEFENSA CIVIL	PLANIFICACIÓN SANITARIA	ÁREA PRE-HOSPITALARIA	ÁREA HOSPITALARIA	CRUZ ROJA ARGENTINA
X		X		X				X			X	X	X	X		X			X