ASOCIACIÓN DE HOTELES. RESTAURANTES. BARES. CONFITERIAS Y AFINES DE BAHÍA BLANCA Y REGIÓN DE SUDOESTE

PROTOCOLO PARA LA OPERACIÓN DE RESTAURANTES, SERVICIOS DE TAKE AWAY Y DELIVERY

COVID 19

AHG BAHÍA BLANCA Y REG. SUDOESTE

BAHIA BLANCA

2020

INDICE

3 Introducción

4 Transmisión del COVID-19 a los alimentos

5 Información a los clientes

6 Control de casos de COVID-10 en el personal y conducta frente a un caso sospechoso

7 Protocolo Restaurantes - Instrucciones para proveedores y recepción de mercadería

9 Protocolo Restaurantes - Instrucciones para restaurants - Horarios

15 Protocolo para *take away y delivery*

AHG BAHIA BLANCA

Introducción

La pandemia de COVID-19 representa una crisis con un gran impacto desde el punto de vista sanitario, social, psicológico y económico.

Con el fin de evitar su expansión y de prevenir el desbordamiento de los sistemas sanitarios, los distintos países han ido adoptando medidas centradas en reforzar la respuesta en el ám- bito de la salud y reducir las tasas de contagio mediante la contención de la movilidad de las personas y la separación física en el ámbito social y económico.

COVID-19 es una nueva enfermedad producida por un microorganismo descubierto hace menos de 4 meses. Cada día crece el conocimiento sobre diferentes aspectos del virus, de sus formas de transmisión, de la enfermedad que produce e incluso de las medidas para prevenir su transmisión. Por esta razón, este paquete de recomendaciones está sujeto a modificacio- nes en virtud de nueva información que pudiera surgir.

Las siguientes recomendaciones estarán sujetas a las disposiciones que surjan desde el Ministerio de Salud de la Nación, del Ministerio de Trabajo o de la jurisdicción en la cual se encuentre el local de comidas.

AHG BAHIA BLANCA

Por Transmisión de COVID-19 a través de los alimentos

Esta enfermedad, de transmisión respiratoria, puede ser adquirida a través del contacto cer- cano con una persona infectada o al tocar con las manos superficies contaminadas con secre- ciones respiratorias y llevarlas a la cara sin haberlas lavado previamente.

Por el momento no hay evidencia de que los virus que causan enfermedades respiratorias se transmitan a través de los alimentos o sus envoltorios y es muy poco probable que el COVID 19 se transmita de esta manera.

Sin embargo, existe el riesgo de que un trabajador de la industria alimentaria y gastronómica contamine los alimentos o las superficies que se ponen en contacto con los alimentos a tra- vés de sus manos o secreciones respiratorias contaminadas. A pesar de que los trabajadores que presenten síntomas sugestivos de infección respiratoria deben ser aislados y no partici- par de ninguna actividad laboral, existe evidencia de la transmisión del virus desde 1 a 3 días previos al inicio de los síntomas de la enfermedad (personas pre-sintomáticas).

Por lo tanto, para reducir este riesgo, es necesario que se refuerce la higiene personal y se repasen las medidas de higiene alimentaria en todo el personal.

Los principios generales del Código Alimentario Argentino establecen una base sólida para implementar controles de higiene en cada etapa de la cadena de procesamiento, fabricación y comercialización de alimentos para la prevención de la contaminación de los mismos.

Dentro de este código, las recomendaciones relacionadas con el saneamiento y la higiene personal son medidas importantes para combatir los riesgos relacionados con la propagación de COVID 19. Entre éstas se destacan:

- No permitir el ingreso de personal enfermo.
- El cumplimiento estricto de las pautas adecuadas de lavado de manos.
- La limpieza y desinfección de superficies.

Estas medidas protegerán al personal de la propagación de COVID 19 entre trabajadores y se excluirá a aquellos manipuladores de alimentos que estén infectados.

AHG BAHIA BLANCA

Información para los clientes sobre COVID19

• Asignar una persona de contacto dentro del establecimiento para atender las consultas o inquietudes vinculadas al COVID 19, que realicen los clientes.

• Difundir las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono

AHG BAHÍA BLANCA

Control de casos de COVID 19 en el personal y conducta frente a un caso sospechoso

• Se puede instaurar la solicitud de una declaración jurada de estado de salud a los que traba- jadores como medida de control sanitario obligatorio que deberán presentar ante su emplea- dor. Diferentes actividades laborales lo están implementando.

• Tomar la temperatura de los empleados al ingresar al lugar de trabajo. Si alguna persona tiene temperatura axilar ≥ 37.5˚C debe ser apartado del trabajo y dar aviso al sistema sanitario.

• Todo personal que cumpla con los criterios de **caso sospechoso de COVID 19** de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Salud la Nación Argentina, no debe asistir a su lugar de trabajo y debe contactar al servicio de salud correspondiente a su jurisdicción para seguir sus recomendaciones e informar al empleador (ver anexo 1).

• Si un trabajador presenta síntomas mientras durante la jornada laboral, se le deben otorgar los elementos de protección personal (barbijo), aislarlo o colocarlo en un ambiente cerrado, separado del resto del personal, y contactar al servicio médico correspondiente.

• Capacitar a los empleados en el reconocimiento de síntomas de la enfermedad y los proce- dimientos vigentes (ver anexo 1).

• Coordinar los horarios de los trabajadores colaboradores para evitar la aglomeración de personas en los puestos de trabajo.

AHG BAHIA BLANCA

Durante la pandemia por COVID 19, las empresas vinculadas con alimentos deben tener como objetivo realizar todas las acciones de higiene y saneamiento necesarias que tiendan a man- tener el SARS-Cov2 fuera de sus instalaciones, evitando el ingreso del virus a través de perso- nas infectadas o envases y productos contaminados.

Esresponsabilidad de los proveedores mantener las buenas prácticas de elaboración de ali- mentos y garantizar su correcto traslado.

- Los conductores y empresas proveedoras de alimentos deben garantizar que los contenedores que se utilizan para transportar alimentos se mantengan limpios y sean desinfectados con frecuencia. Los alimentos deben estar cubiertos, separándolos de otros productos que pue- dan causar contaminación y protegiéndolos de cualquier otra contaminación posible durante su traslado.

- Se recomienda que los conductores y el personal externo, que realiza entrega de mercaderías, no efectúe la descarga y permanezca en sus vehículos. Se debe evitar el saludo con contacto físico (besos, abrazos o estrechar manos) con el personal que recibe la mercadería y mantener un distanciamiento físico mínimo de un metro.

- En caso de que el personal externo sea el que realice la descarga, deberá asegurarse de que utilicen tapabocas o máscaras y mantengan el distanciamiento físico. Se les debe entregar un desinfectante para manos como alcohol en gel, para que se higienicen sus manos antes de pasar los documentos y manipular la mercadería que deban entregar.

- El personal que recibe la mercadería debe utilizar tapabocas o máscaras y lavarse las manos antes y después de realizar todas las tareas vinculadas con su manipulación y traslado. El uso de guantes es opcional. En caso de utilizarlos, se los debe descartar luego de finalizar estas tareas, lavándose las manos antes y después de usarlos.

- Se deben desinfectar los empaques externos de los alimentos con soluciones en base a alcohol o lavandina.

- La utilización de envases y empaques descartables ofrecen la ventaja de evitar la necesidad de tener que limpiarlos para su devolución.

AHG BAHÍA BLANCA

LOS CONDUCTORES TAMBIÉN DEBEN SER CONSCIENTES DE LA NECESIDAD DE GARANTIZAR QUE TODOS LOS CONTENEDORES DEL TRANSPORTE SE MANTENGAN LIMPIOS Y SE DESINFECTEN CON FRECUENCIA.
LOS ALIMENTOS DEBEN PROTEGERSE DE LA CONTAMINACIÓN Y DEBEN SEPARARSE DE OTROS PRODUCTOS QUE PUEDAN CAUSAR CONTAMINACIÓN.

AHG BAHÍA BLANCA

1. Instrucciones para Restaurantes

Haga de la tecnología su amiga. Los sistemas de pago sin contacto, los sistemas de pedidos automatizados, las aplicaciones de pedidos móviles, las actualizaciones de sitios web y los mensajes de texto simples pueden ayudarlo a comunicarse con menor necesidad de contacto cercano.

1.1 Medidas de higiene y protección para el personal

Higiene corporal

• El personal debe ducharse antes de iniciar su jornada laboral y luego de concluirla. Si no hubiera instalaciones que lo permitan en la institución deberá hacerlo antes de salir de su domicilio y al regresar.

Vestimenta

• Usar siempre una indumentaria de trabajo que esté limpia. Deberá cambiarse en el estable- cimiento y no concurrir con el uniforme desde el hogar, en la medida de lo posible.

• El personal que prepara los alimentos debe usar las buenas prácticas de manufactura (BPM),

tanto en la preparación, manipulación y finalización de los platos.

Lavado de Manos

El procedimiento de lavado de manos se debe realizar en tres pasos (lavar, enjuagar y secar).

• Arremangar las mangas del uniforme hasta el codo.
• Enjuagar las manos y los antebrazos hasta el codo.
• Frotar las manos con jabón y extender hasta el codo (dentro de lo posible el jabón debe pro- venir de un dispensador cerrado y no jabón solido reusable).
• Frotar manos y uñas vigorosamente (no usar cepillos, por lesiones en las manos).
• Enjuagar bien las manos con agua tibia hasta los codos.
• Secarse las manos con toallas de papel preferentemente.
• Si no dispone de toallas de papel puede usar una toalla de tela que debe ser renovada fre- cuentemente.
• Finalizada la correcta higiene de manos con jabón realizar una desinfección de las manos con productos a base de alcohol en gel al 70%, dispensarse la cantidad necesaria para realizar una buena desinfección.

Momentos de la Higiene de Manos

• Antes de empezar con las actividades diarias.
• Antes y después de ir al baño.
• Antes de manipular utensilios.

1. Instrucciones para Restaurantes

• Antes y después de manipular alimentos. El personal que sirve a los comensales deberá realizar una correcta desinfección de las manos antes de servir los alimentos

• Luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la manipulación de alimentos (tocar picaportes, biromes, dinero, etc)

1.2 Medidas de Distanciamiento

• El empleado debe evitar el contacto estrecho con otras personas y mantener una distancia mínima de más de un metro.

1.3 Elementos de protección personal

• Es obligatorio el uso de tapabocas o máscaras para todo el personal, el uso de ambos de manera simultánea es muy recommendable.

1.4 Higiene respiratoria

• Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos.

• Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

1.5 Desinfección de manos de clientes

El personal que asiste a los comensales deberá incentivar a los clientes a realizar una desin- fección de las manos con los productos que disponga en la mesa. Disponer de pequeños en- vases con válvulas dosificadoras a base de alcohol en gel al 70%, con emolientes en las mesas de los comensales, para realizar la higiene de manos.

Disponer de señalética apropiada con información para los comensales sobre la importancia de realizar una buena higiene de las manos antes y después de comer y antes y después de ir al baño.

1.6 Conducta del personal

• Disponer de material divulgativo en formato de flyers, afiches o cápsulas de contenido au- diovisual sobre la importancia de las buenas prácticas de higiene de manos para el personal.

• Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos. Con agua y jabón o soluciones a base de alcohol en gel al 70% con emolientes, en envases con válvula dispensadoras.

• Tener siempre disponibles elementos tales como alcohol en gel para desinfeccion de manos

• Para evitar contagios del personal, se prohiben los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.

- También se prohibe compartir objetos con clientes u otros empleados, como vasos, botellas, copas, platos o tomar mate.
- Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos, asegurando la dispo- nibilidad de elementos de limpieza para ambos.
- Invitar al comensal a que realice una desinfección de las manos posterior al procedimiento del pago con solución a base de alcohol en gel al 70% con emolientes en el lugar de pago.
- Si es posible, se aconseja mantener una distancia mínima de un metro ante cualquier cliente o persona.
- Ofrecer y recomendar la desinfección de manos a los clientes con alcohol gel a la entrada y salida del comedor

1.7 Cartas de Menú y otros elementos de la mesa

Preferentemente reemplazar las cartas tradicionales para evitar la manipulación entre empleados y clientes, por elementos descartables, letreros visibles en las paredes, u otras opciones que no generen riesgo de contaminación por el contacto manual frecuente. Tambíen es recomendable el uso de códigos QR para que los comensales puedan descargar el menú en sus dispositivos móviles. En caso de utilizar las cartas tradicionales se deben limpiar y desinfectar cada vez que se usen.

- Las mesas permanecerán desarmadas y se armarán al momento de recibir a los clientes.
- Respecto de los cubiertos, estos deberan ser fajinados previamente y de ser posible ensobrados en bolsas de polipropileno.
- Para el pan se puede buscar una solución similar a la de los cubiertos, ensobrarlos y obviamente se deberá descartar todo lo que quede en una mesa.
- Las copas se refajinarán a la vista del cliente.
- Los elementos como pimenteros, saleros, aceiteros, copas, pocillos, vasos, etc. deberan ser fajinados con alcohol al 70%

1.8 Disposición de los clientes

Se debe respetar una **densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados.** La disposición de una línea de mesas debería ser hecha de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro (recomendación de OMS). Asimimismo, el espacio entre

1. Instrucciones para Restaurantes

las distintas lineas de mesas deberá preveer que las sillas de una linea guarden una distancia superior a un metro y medio con las de la otra línea. Las distancias mínimas deben ser respetadas a ultranza, salvo en aquellos locales que utilicen barreras fisicas como separación. En locales que haya barras para uso de clientes, estas deben ser o estar recubiertas de materiales no porosos e incorporar una barera fisica de policarbonato o material similar. Tambien debera marcarse en el piso una distancia entre taburetes mayor a un metro y medio

1.9 Tender evitar o minimizar la interacción entre comensales

- Eliminando la utilización de lugares de uso común como los “salad bars”.
- No permitiendo la utilización de sectores de juegos para niños, o considerando su uso únicamente en caso de poder asegurar una supervisión de personal asignado que pueda mantener el distanciamiento físico entre los niños y una limpieza frecuente de todos los elementos de juego y el piso.

1.10 Materiales y salones: Limpieza y desinfección

Se deberá realizar una limpieza a fondo de todas las superficies sólidas (pisos, concreto, mesadas, muebles metálicos y de madera) con agua caliente y detergente. Luego desinfectar con una solución formada por 1 taza de lavandina por cada 5 litros de agua.

RECORDAR: AGUA Y DETERGENTE SON ADECUADOS SIEMPRE QUE SE REALICE LA APROPIADA FRICCIÓN Y SE ELIMINE TODO MATERIAL O SUCIEDAD VISIBLE. LUEGO DEBERÁ PROCEDERSE A LA DESINFECCIÓN DE OBJETOS Y SUPERFICIES.

- El personal que sirve los alimentos no debe el mismo que hace la limpieza del salón previa a la apertura.
- Utilice siempre los EPP (Equipos de Protección Personal) para realizar la limpieza y desin- fección de las superficies (guantes de tipo doméstico, delantal de plástico y cubrebocas o barbijo social).
- Piso: limpie y desinfecte con productos de un solo paso.
- Utilice elementos de limpieza descartables dentro lo posible.
- Para teléfonos, botoneras de ascensores, control remoto de TV o algún

1. Instrucciones para Restaurantes

elemento electrónico utilice productos que no dañen los equipamientos. Si no dispone de productos de un solo paso puede usar alcohol al 70%.

- Una vez finalizada la limpieza y desinfección de todas las superficies tanto verticales como horizontales, limpie y desinfecte los baldes (deberán permanecer boca abajo hasta su próxi- mo uso), atomizadores y palo de lampazo. Si usa paños reutilizables para la limpieza de las superficies horizontales deben ser enviados al lavadero.
- Los trapos de piso deben quedar limpios y extendidos sobre el balde (boca abajo).

- **Desinfección de las mesas de comer**

a) Realizar una limpieza y desinfección de todas las superficies de las mesas, antes del armado de las mismas, con productos limpiadores desinfectantes de superficie de un solo paso (Ver apéndice).

b) Utilice paños exclusivos humedecidos con el producto limpiador / desinfectante de su- perficies de único uso para desinfectar las mesas.

c) No pulverice directamente sobre la superficie a limpiar sino sobre el paño.

d) Limpie en forma de “zig-zag”.

e) Una vez finalizada esta tarea, el personal debe realizar higiene de manos.

Finalizada la atención al público, limpie y desinfecte todas las superficies de las sillas en los res- paldos y en los bordes superiores con el producto limpiador y el desinfectante de superficies.

- **Lavar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas o a mano**, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes, con productos adecuados para tal fin.
- Evitar, en la mendida de possible, el uso de manteles y servilletas de tela y reemplazarlos por individuales y servilletas de papel descartables.
- En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de plástico o de nylon para facilitar su limpieza o cambiarlos tras cada uso y de esta manera evitar el recambio de los manteles.
- Si se utilizarán manteles y servilletas sin seguir las recomendaciones anteriores, deben ser cambiadas entre cada comensal y deben ser lavados de forma industrial, aumentando la fre- cuencia del cambio de manteles. **En la medida de lo posible, se recomienda la utilización de elementos descartables.**
- Se deben ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas antes de su apertura y al cierre.
- Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, mostradores, mesada y cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

1.11 Capacitación del personal

- Realice capacitación del personal adicional en la preparación, manipulación, aplicación y almacenamiento de productos alimenticios.
- Higiene de manos.
- Limpieza y desinfección de superficies ambientales.

1.12 Horario de atención

Los establecimientos podrán abrir al público a partir de las 07.30 hs hasta las 24 hs. Se prohibe el ingreso de los clientes los negocios partir de las 00 hs.

Buenas prácticas de elaboración y manipulación de alimentos

- Mantener la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de acuerdo al **Código Alimentario Argentino**, haciendo hincapié en el transporte.
- Respetar y mantener la cadena de frio para la conservación de los alimentos.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70 ºC.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento: dentro de exhibidores, envueltos con film o en envases cerrados.
- Los contenedores de los alimentos deben estar en lugares alejados al tránsito del personal,

para evitar la contaminación de partículas ambientales o cubiertas.

- El papel estraza o "craft" o film deben estar en lugares limpios y protegidos dentro de un contenedor.

2.1 Manejo de superficies y organización del lugar

- Los mostradores deben ser de material resistente a los productos de limpieza y desinfección de superficies (no deben ser materiales porosos).
- Limpiar y desinfectar todas las superficies tanto horizontales como verticales con productos destinados para tal fin.
- Dejar ventilar el sector antes de abrir o de cada servicio.
- El uso de los ventiladores no sería lo adecuado por las dispersiones de las partículas ambientales a los alimentos.
- Si dispone de máquinas para cortar fiambre, la cuchilla, la base y las perillas deben ser limpiadas y desinfectadas luego de cada uso.
- Definir una zona específica para la entrega de pedidos con los espacios necesarios para que tanto el personal como los clientes puedan cumplir con las medidas de distanciamiento social y permita una adecuada distribución del flujo de despacho, asegurando la operatividad y la pre- vención del riesgo de contagio de COVID 19.

2.2 Medidas de higiene y protección personal

- El personal que manipula los alimentos debe usar gorro tipo descartable, cubre boca-nariz- mentón y realizar la higiene de manos con alcohol en gel al 70% con emolientes para evitar la contaminación cruzadas entre el medio ambiente y los alimentos. El uso de guantes (es más efectivo mantener una adecuada higiene de manos) no está recomendado para la preparación de alimentos pero si para el emplatado.

AHG BAHIA BLANCA

- Realizar siempre higiene de manos con agua y jabón y secarse con papel descartable luego realizar una desinfección de las manos con alcohol en gel al 70% con emolientes.
- Extremar la higiene durante la manipulación de alimentos, evitar toser o estornudar sobre los mismos.
- **Si alguna persona tose o estornuda sin utilizar las medidas de bioseguridad establecidas, se paralizará la operación para que todo el personal expuesto se lave las manos, brazos y rostro y realice la desinfección del área.** Si alguna manipula, tose o es- tornuda sobre los alimentos sin cumplir las medidas de bioseguridad establecidas, se deberá descartar todos los productos alimenticios

- **En caso de que los trabajadores presenten cualquier tipo de síntoma** de enfermedad deben evitar el contacto con los alimentos y comunicarlo a la brevedad.
- Cuando el cliente realice el pedido en forma telefónica **debería solicitarse al cliente la utilización obligatoria de la mascarilla facial** durante la recepción del pedido. **Colocar carteles en el local de manera visible indicando esta medida**.

2.3 Manejo de los elementos de pago

- Proteger el tubo del teléfono de los pedidos con film transparente para facilitar la limpieza.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia la botonera de la caja registradora de pedidos.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia las superficies del posnet con productos adecuados para tal fin.
- Cuando el cliente realice el pedido en forma telefónica, se le recomendará el pago anticipado

por métodos electrónicos para minimizar la manipulación de dispositivos de pago en el mo- mento de la entrega o de dinero en efectivo

2.4 Disposición de la zona de despacho

- **Procurar disponer en lavamanos de jabón líquido en envases no rellenables y alcohol en gel al 70% con emolientes y sistema de secado de manos de papel descartable en la zona de des- pacho.** Se aconseja evitar el uso de envases de jabón recargables debido a que se contamina muy fácilmente el producto durante la manipulación. En caso de no poder prescindir del uso de estos recipientes, se recomienda vaciar completamente el envase, lavarlo, enjuagarlo y secarlo antes de llenarlo nuevamente. Además se deberá lavar y enjuagar, asegurándose de eliminar los restos de jabón de la válvula de aplicación.
- Asegurar que el despachador y el repartidor realicen un correcto lavado de manos previo a la preparación del despacho, antes y después de la entrega de cada pedido.

AHG BAHIA BLANCA

- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen el pedido de alimento, guarniciones y salsas
- Embalar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad para garanti- zar que el pedido no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- Mantener una distancia mínima de un metro al momento de la entrega de los alimentos.
- Aplicar con mayor frecuencia y adecuadamente los procedimientos de limpieza y desinfec- ción en especial a superficies en la zona de despacho y a los contenedores de alimentos antes y después de cada reparto.
- Definir que la zona de entrega al cliente sea externa, se respete el distanciamiento social y por ningún motivo ingrese a la empresa.
- Asegurarse que la interacción entre el personal de cobro y cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.
- Como medida adicional de seguridad cada local podrá colocar barreras transparentes de acrílico u otro material que cumpla la misma función en el sitio de entrega.
- El repartidor debe restringir su ingreso a la empresa a la zona de entrega asignada. La empresa informará al cliente que debe utilizar mascarilla facial durante la entrega del pedido..
- Si la empresa terceriza el servicio de reparto, el proveedor deberá demostrar la capacitación en temas sanitarios y de bioseguridad, siguiendo los lineamientos definidos para el personal propio.

2.5 Después de la recepción y entrega de pedidos

- Desinfectar superficies horizontales con productos adecuados para tal fin de un solo paso, ma- teriales y equipos que entraron en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
- Lavarse las manos agua y jabón o solución a base de alcohol en gel al 70% con emolientes al término de la operación.
- Se pueden utilizar guantes descartables de único uso.

2.6 Antes de la actividad de repartidor

- Limpiar y desinfectar el cubículo de la unidad de transporte, con productos adecuados para transporte de alimentos.
- Realizar la higiene de las manos antes de recoger el pedido con solución desinfectantes de gel alcohólico al 70% con emolientes.
- Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.
- Verificar que el repartidor lleve mascarilla facial y dispensador portátil con solución de alco- hol en gel al 70% con emolientes para realizar la adecuada higiene de manos previa y poste- rior a la entrega del pedido.
- Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Limpiar y desinfectar los manubrios de los vehículos en caso de que se transporte en bicicleta o moto.

AHG BAHÍA BLANCA

- Puede cubrir con film transparente las manijas del manubrio de los rodados.

2.7 Durante la actividad de reparto

- Asegurarse que la entrega del pedido sea realizada directamente al cliente, en el caso de departamentos y condominios, el repartidor hará entrega en el área de recepción o ingreso.
- En caso de pago con POSNET, desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizado durante el pago.
- El dispositivo móvil puede cubrir con un film para facilitar la limpieza y desinfección del mis- mo y preservar la vida útil del elemento.
- Si el pago es en efectivo, realizar lavado de manos luego de manipular el dinero
- Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso.
- Evitar tocarse la boca, nariz, cara ni manipular la mascarilla por el borde externo
- Verificar que el cliente utilice la mascarilla antes de la entrega del pedido, entendiéndose que la entrega del producto difícilmente pueda hacerse con distanciamiento físico suficiente. De no contar con la misma, no se debería entregar el pedido hasta que se realice la acción correctiva.

2.8 Luego de la actividad de reparto

- Limpiar y desinfectar todas las superficies del vehículo o rodado y el contenedor y el cubícu- lo de la heladera de transporte al retornar a la empresa. Lavar y desinfectarse las manos antes de recoger el nuevo pedido.

AHG BAHIA BLANCA

ASOCIACIÓN DE HOTELES. RESTAURANTES. BARES. CONFITERIAS Y AFINES DE BAHÍA BLANCA Y REGIÓN DE SUDOESTE

Anexo 1

Definición de Caso Sospechoso

El nuevo coronavirus llamado SARS-CoV-2 provoca la enfermedad COVID-19.

El día 16 de abril, las autoridades sanitarias del Ministerio de Salud de la Nación, actualizaron la definición de caso sospechoso de COVID-19 e incluyeron entre los criterios para sospechar la enfermedad la dificultad de las personas para detectar el gusto y los olores; así como fiebre a partir de los 37.5 grados centígrados.

Específicamente, la nueva definición de caso sospechoso de COVID-19 incluye a **toda persona que presente fiebre de 37.5 Cº o más y uno o más de los siguientes síntomas: tos, dolor de gar- ganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia) sin otra enfermedad que explique completamente el cuadro clínico.**

Además, a estas características clínicas se le debe sumar el hecho de que esa persona haya estado en los últimos 14 días en contacto con casos confirmados de COVID-19 o tenga un his- torial de viaje o residencia en nuestro país en zonas de transmisión local de COVID-19, ya sea comunitaria o por conglomerados.

También se establece que el equipo de salud debe sospechar de COVID-19 en todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

Dentro de los nuevos criterios establecidos por las autoridades sanitarias, a partir de ahora, **todo paciente que sólo presente anosmia/disgeusia, de reciente aparición y sin otra causa definida, se le indicará aislamiento durante 72 horas** y la toma de muestra para diagnóstico para PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

Cuadro clínico

El cuadro clínico, puede incluir un espectro de signos y síntomas con presentación leves como: fiebre y tos, malestar general, rinorrea, odinofagia, asociados o no a síntomas graves como dificultad respiratoria, taquipnea. Pueden presentarse como neumonía intersticial y/o con compromiso del espacio alveolar.

Tratamiento

No existe un tratamiento antiviral específico recomendado para la infección COVID-19. Las personas infectadas con COVID-19 deben recibir atención para

AHG BAHÍA BLANCA

aliviar los síntomas. Para casos severos, el tratamiento debe incluir soporte de las funciones vitales.

Teléfonos de emergencias porcoronavirus
Si está en **CABA 107.** En **Provincia de Buenos Aires 148.** Si está en otras provincias de la Argentina Si tiene **PAMI 138 Opción 9.**

SÍNTOMAS FRECUENTES DE COVID-19:

- FIEBRE (MAYOR A 37,5°)
- TOS
- DOLOR DE GARGANTA AL TRAGAR
- DIFICULTAD PARA RESPIRAR
- PÉRDIDA DEL GUSTO DEL OLFATO SIN CAUSA

OTROS SÍNTOMAS: ESCALOFRÍOS, TEMBLORES, RASH, DOLORES MUSCULARES, TRASTORNOS GASTROINTESTINALES.

AHG BAHÍA BLANCA

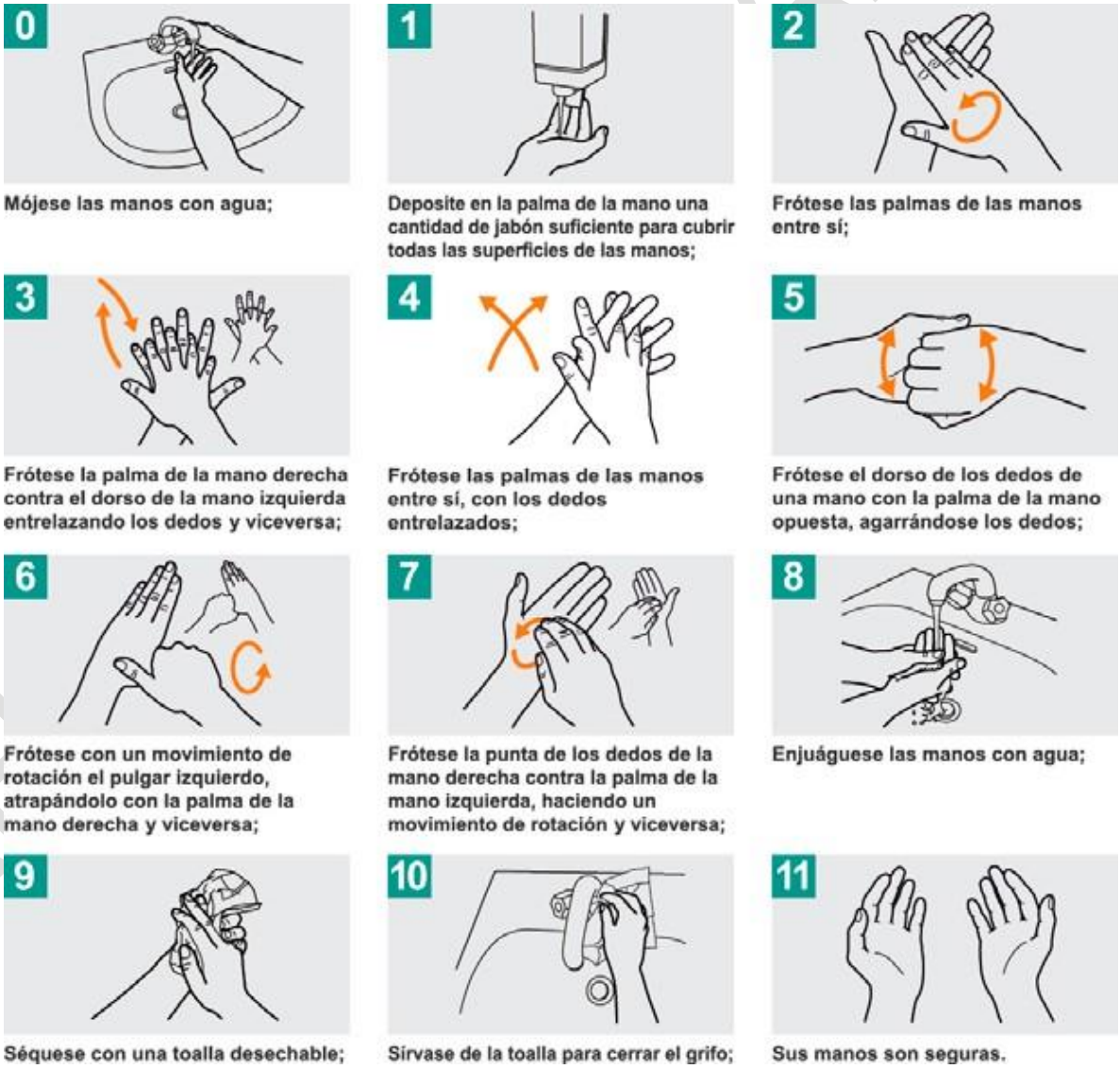
ASOCIACIÓN DE HOTELES. RESTAURANTES. BARES. CONFITERIAS Y AFINES DE BAHÍA BLANCA Y REGIÓN DE SUDOESTE

Anexo 2

Técnica de lavado de manos

El Sars Cov2, microorganismo responsable del COVID-19, se transmite a través de las gotas que emite una persona infectada (con o sin síntomas) al hablar, estornudar o toser y que pue- den ingresar por la nariz, la boca o los ojos de otra. También se puede adquirir la infección al tocar superficies u objetos contaminados y luego llevar las manos a la boca, la nariz o los ojos, que es por donde ingresa el virus al cuerpo.

Por eso es tan importante adoptar las medidas de prevención general como el distanciamien- to social, el uso de *"cubrebocas"* y el lavado frecuente de manos con agua y jabón (este procedimiento debería durar entre 40 y 60 segundos) o una adecuada higiene de manos con alcohol en gel.



Técnica de lavado de manos

Medidas generales de prevención

- Lavar las manos de manera frecuente y adecuada con agua y jabón o con alcohol en gel.
- No llevar las manos a la nariz, la boca o los ojos (por estas vías ingresa el virus al organismo).
- Al toser o estornudar cubrir la nariz y la boca con el pliegue del codo o con un pañuelo des- cartable.
- Reducir el contacto físico con otros, evitar el saludo
- con besos o abrazos.
- Mantener la distancia de al menos un metro y medio.
- Evitar reuniones y concentraciones de gente.
- Ventilar bien los ambientes.
- Limpiar y desinfectar objetos de uso frecuente.
- No compartir vajilla ni mate.
- Permanecer en el domicilio durante el aislamiento y seguir disposiciones nacionales vigentes.

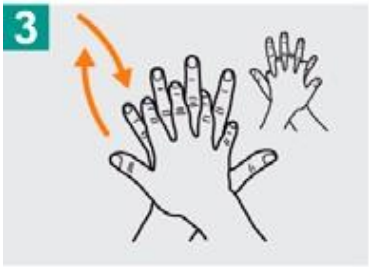
AHG BAHÍA BLANCA

Técnica de higiene de manos con alcohol en gel

Este procedimiento debería durar de 20 a 30 segundos.

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

Frótese las palmas de las manos entre sí;



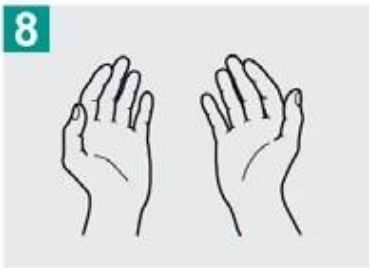
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

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

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

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

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



Una vez secas, sus manos son seguras.

Apéndice

¿Qué tipos de productos de higiene y desinfección domiciliaria pueden utilizarse para saniti- zar los ambientes y las superficies?

El coronavirus SARS-CoV2, responsable de producir la enfermedad COVID-19, tiene membra- nas proteínicas y grasas (lípidos). El palmitato de sodio es el elemento básico de cualquier detergente y jabón. El palmitato disuelve la membrana grasa y el virus se vuelve inactivo.

Tabla 1*: Ingredientes activos y concentración efectivos sobre COVID 19

Ingredientes activos	Concentración efectiva sobre COVID 19
Peroxido de Hidrogeno	0,5%
Cloruro de Benzalconio	0,05%
Alcohol Etilico	70%
Hipoclorito de Sodio	0,05-0,5
Clorito de Sodio	0,23%
Cloroxylenol	0,12%#
Iodocomolodoformo	50ppm#
Isopropanol	50%#
iodopovidona	1%#

 # No existen productos en argentina con estos activos.

Higiene y desinfección

Superficies y pisos

1. Lavar con una solución de agua y detergente.
2. Enjuagar con agua limpia.
3. Desinfectar con una solución de 10 ml (2 cucharadas de postre) de lavandina (con concen- tración de 55 gr/litro), en 1 litro de agua.

Nota: si se usa lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección. Preparar la solución el mismo día que se usa para que no pierda poder desinfectante.

AHG BAHÍA BLANCA

Apéndice

Otras superficies, celulares, teclados, plásticos
Usar solución alcohólica al 70% (en un rociador, 7 partes de a de alcohol con 3 partes de agua destilada o hervida).

AHG BAHÍA BLANCA

Apéndice

Tabla 2*: Productos con agentes activos contra Coronavirus para usar en superficies

Ingredientes activos	Concentración efectiva sobre COVID 19
Agua lavandina aditiva. Gel	Hipoclorito de sodio 3,5 libre
Antibacterial baño - cocina limpiador líquido desinfectante	Cloruro de benzalconio 0,75% alcohol etoxilado c13 12 de1.5%
Antibacterial 2 en 1- pisos. Limpiador líquido sanitizante	Peróxido de hidrogeno 2%, alcohol
Desinfectante multisuperficies	Cloruro de benzalconio (80%) 1.44%, alcohol etílico (96) 0.8%
Fluido desinfectante	Cloruro de benzalconio (80%) 2%, ortodiclorobenceno 0.024%
Limpiador inodoro gel	Ácido fosforico 4%. Cloruro de benzalconio. 500 cm3 (80%) 1.25%
Limpiador inodoro. Gel desinfectante	Hipoclorito de sodio 3%, oxido de amina, lauril éter sulfato de sodio y ácido laurico
Limpiador inodoro desinfectante active power	Hipoclorito de sodio 3%
Limpiador cremoso desinfectante crema ultra blanco	Carbonato de calcio y magnesio 45%, carbonato de sodio 3.2%, lauril éter sulfato de sodio 3%, hipoclorito de sodio 1.4% alcohol polietoxilado
Limpiador desengrasante desinfectante de superficies	Alcohol laurico etoxilado 9 moles 3%, cloruro de benzalconio 1.36%
Limpiador desinfectante	Cloruro de benzalconio (80%)1.75%
Limpiador desinfectante	Cloruro de benzalconio (80%) 2%, nonilfenol 10 m
Limpiador líquido desinfectante	Nonilfenoxi Pentraoxietilen etanol 0.88%, cloruro de benzalconio (80%) 0.875%
Limpiador líquido desinfectante	Tensioactivo aniónico 10%, alcohol etílico 5%, dietilenglicol monobutil éter 0.8%
Limpiador líquido desinfectante anti hongos con lavandina y cloro	Hipoclorito de sodio 1.26%, fragancia, hidróxido de sodio, lauril éter sulfato de sodio
Limpiador líquido desinfectante baño	Cloruro de benzalconio 0.3%
Limpiador líquido desinfectante baño	Cloruro de benzalconio 80%, 0.3%. Isotridecanol etoxilado, coadyuvanes

AHG BAHIA BLANCA

Apéndice

Limpiador líquido desinfectante blanco	Cloruro de benzalconio 80%, 0.556%
Limpiador líquido desinfectante cocina	Cloruro de benzalconio 80%, 0.3%
Limpiador líquido desinfectante extra power	Cloruro de benzalconio 80%, 0.3%, isotridecanol etoxilado
Limpiador líquido desinfectante	Cloruro de benzalconio y nonil fenol
Limpiador líquido desinfectante	Tensioactivo no iónico, cloruro de benzalconio 80%, 1.75%
Limpiador líquido desinfectante	Cloruro de benzalconio 80%, 1.75% y lauril polietilen glicol eter 1.5%
Limpiador líquido concentrado	Cloruro de benzalconio 80%, 1.75%, alcohol c12-14 etoxilado 1.5%
Toallitas húmedas desinfectantes de superficies	Alcohol etílico 20%, cloruro de benzalconio (80%) 5%, fragancia y coadyuvantes

Fuente: Ministerio de Salud de la Nación

Rodolfo José Perata
Secretario

Dr. Francisco José Costa
Presidente

AHG BAHIA BLANCA

Bibliografía

1) Manual de capacitación para manipulación de alimentos. OPS. Página 16-19.

2) Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector: Interim guidan- ce. Interim guidance 31 March 2020. World Health Organization.

3) COVID-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020 World Health Organization

4) Código Alimentario Argentino: https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario

5) Curso virtual (Provisorio) para la manipulación segura de alimentos, Ministerio de Agricultura Ga- nadería y Pesca: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos-virtuales/ curso-manipulacion/

6) COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias, OMS (abril 2020): https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safe- ty-2020.1-spa.pdf

7) Recomendaciones para la limpieza domiciliaria y productos de uso domiciliario activos, Ministerio de Salud de la Nación (abril 2020): http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001882cnt-20200403-recomendaciones-pro- ductos-limpieza-domiciliaria.pdf

8) Recomendaciones para la Manipulación Higiénica de Alimentos - Ministerio de Salud de la Nación (2/4/2020): http://www.msal.gob.ar/images/stories/ryc/graficos/0000001472cnt-covid19-recomendaciones-manipu- lacion-higienica-alimentos.pdf

9) Norma IRAM 14201; Buenas Prácticas de Manufactura en el servicio de alimentos: https://catedraali-mentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/3n-iram-14201-bpm-en-servicios-de-alimentos.pdf

AHG BAHÍA BLANCA