



# PROTOCOLO DE HIGIENE Y FUNCIONAMIENTO DE BARES Y RESTAURANTES

Compilado por la Secretaría de Comercio Interior y Servicios con el aporte de cámaras y entidades del sector, y en base a lo establecido en la Res. 41/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de Santa Fe.



### **1. OBJETO:**

Determinar y difundir las medidas preventivas en materia de Higiene y Condiciones de los establecimientos y personal para el desarrollo de los servicios que prestan bares y restaurantes, y están autorizados a funcionar en el marco de la emergencia sanitaria por la Pandemia de Coronavirus (COVID-19).

### **2. ALCANCE:**

Aplicable a locales y empleados de las actividades y servicios contemplados en el objeto y que se desarrollen en el territorio de la provincia de Santa Fe.

### **3. REFERENCIAS:**

- Aportes de distintas entidades de los servicios arriba consignados.
- Resolución MTEySS Santa Fe N° 41/2020

### **4. PROTOCOLO:**

El coronavirus (COVID-19) es un virus nuevo, desconocido anteriormente en las patologías humanas, se transmite por vía respiratoria a través de las gotas de más de 5 micras por tos, estornudos, contacto directo entre personas y el periodo de incubación puede variar 2 a 14 días.

Teniendo en cuenta la gravedad de los hechos de público conocimiento respecto a la pandemia y las reglamentaciones definidas por las autoridades Nacionales, Provinciales y Municipales, la Secretaría de Comercio Interior y Servicios del Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología del Gobierno de la Provincia de Santa Fe, presenta este modelo de Protocolo con las medidas de Higiene y Condiciones necesarias para el desarrollo de los servicios de bares y restaurantes.

Las siguientes recomendaciones se encuentran en revisión continua, por lo que podrían modificarse teniendo en cuenta la nueva evidencia que surjan en el transcurso de la pandemia por SARS-CoV-2 (Versión N°1).

#### **a) MEDIDAS DE PROTECCIÓN INDIVIDUALES Y COLECTIVAS:**

- Modalidad de reserva previa, garantizando el debido distanciamiento social entre los comensales, los que deberán concurrir por sus propios medios, pudiendo ocuparse simultáneamente hasta un máximo del 50 % de la capacidad de los locales.
- Arbitrar medidas para desinfectar el calzado de los asistentes; y la limpieza y desinfección de las superficies y objetos de uso frecuente, antes de la apertura, periódicamente durante el horario en el que las instalaciones permanezcan abiertas y al cierre.
- Uso obligatorio de manera correcta por parte del personal del establecimiento de los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón.
- Organizar a los clientes en el espacio exterior de forma tal que exista al menos 1,5 metros de distancia entre si y cualquier otro dispositivo de reunión entre grupos de personas.
- En caso de recibir clientes en el local, distanciar las personas 2 metros entre ellas como mínimo, y no disponer elementos de uso sobre las mesas (si la espera es dentro del establecimiento).
- Señalizar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre sí.
- Los empleados de cocina no saldrán de dicho espacio a entregar los pedidos.
- La reserva servirá como comprobante de autorización para circulación.



- A tal efecto el local deberá comunicar por algún medio electrónico la confirmación de la reserva.
- La persona que efectuó la reserva será responsable por el cumplimiento de las normas por parte del resto del grupo.
- En todos los casos, los establecimientos deberán registrar a los clientes y sus acompañantes, determinando fehacientemente día y hora de permanencia, los que deberán ser registrados según la ficha adjunta del presente protocolo.
- Las fichas confeccionadas para la registración de los clientes deberán ser mantenidas en custodia por el local por un plazo de treinta días.
- Se sugiere evitar la asistencia de personas mayores y/o incluidas en los denominados grupos de riesgo.
- Se sugiere la asistencia a los comercios de proximidad.
- Horarios de atención: cada Municipio y Comuna establecerá días y horarios de concurrencia.
- Los clientes deberán concurrir y utilizar adecuadamente el tapabocas, durante todo el tiempo que resulte posible.
- Igual criterio se utilizará para veredas en caso de corresponder.
- Las mesas deberán guardar entre sí una distancia mínima de 2 metros. (Lo mismo vale para las mesas de las veredas).
- Las mesas se dispondrán, como máximo, para seis(6) personas.
- La disposición de las mesas deberá ser 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).
- Será obligatorio disponer de un recipiente con alcohol en gel o solución sanitizante sobre cada mesa para uso de los clientes.
- Exhibir cartelera referida a las principales medidas preventivas (aseo de manos, distanciamiento social, estornudar y toser cubriendo nariz y boca, etc.)
- Mantener los espacios ventilados

## RECOMENDACIONES

No realizar degustación de alimentos y/o bebidas.

No se podrán habilitar los espacios de juegos infantiles.

Reemplazar servilletas de tela por servilletas de papel.

No compartir utensilios para comer con otras personas.

El personal del establecimiento deberá sugerir a los clientes higienizar manos antes y después de consumir alimentos con los productos que disponga en la mesa.

Los insumos correspondientes al "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al cliente por el personal de servicio en el momento.

Para evitar su contaminación, estos elementos no deben quedar en las mesas.

Tender a evitar o minimizar la interacción entre comensales (marcando vías diferentes o separadas para el ingreso y egreso del local, así como para los baños, eliminando la utilización de lugares de uso común como los "salad bars" y NO permitiendo la utilización de sectores de juegos para niños)

Ofrecer solución sanitizante en la entrada del establecimiento para garantizar la higiene de manos.

Disponer en espacios comunes de dispenser de alcohol en gel y/o rociadores de solución sanitizante para trabajadores y clientes, (respetar las concentraciones de solución alcohólica al 70% )

Se sugiere tomar la temperatura de los clientes al ingreso mediante el uso de termómetros infrarrojos homologados.



Evitar en la medida de lo posible la utilización de dinero en efectivo, debiendo preferirse los medios electrónicos de pago.

Evitar agrupamientos, esto es, mantener la distancia de seguridad, y en caso de producirse filas las mismas deberán ser en las veredas respetando el distanciamiento social.

#### **b) INGRESO DE VISITAS/PROVEEDORES/CLIENTES:**

- Toda persona que ingrese y permanezca debe someterse a la medición de la temperatura. De presentar síntomas que se corresponda con el coronavirus se activará el protocolo para casos sospechosos. Personas mayores de 60 años, embarazadas o con las enfermedades de riesgo establecidas no podrán ingresar a los espacios comunes y de trabajo.
- La totalidad de las visitas deberán higienizarse las manos con alcohol al momento del ingreso.

#### **c) SECTOR DE OFICINAS**

- Se deberá evitar el ingreso a los sectores de oficina a todo personal ajeno.
- Se deberán suspender las reuniones presenciales de todo tipo en oficinas.

#### **d) RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

Las superficies de alto contacto con las manos o superficies “altamente tocadas”, deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia que las superficies que tienen mínimo contacto con las manos o “poco tocadas”.

- La higiene de espacios físicos requiere friccionar las superficies para remover la suciedad y los microorganismos presentes, necesitando un proceso de desinfección exclusivamente en aquellas zonas que tomaron contacto con manos del personal.
- Previo a todo proceso de desinfección, es necesaria la limpieza exhaustiva.
- La limpieza debe ser húmeda, se prohíbe el uso de plumeros o elementos que movilicen el polvo ambiental. No se utilizará métodos en seco para eliminar el polvo.
- Las soluciones de detergentes y los agentes de desinfección como hipoclorito de sodio (lavandina) deben prepararse inmediatamente antes de ser usados.
- No se debe mezclar detergente u otros agentes químicos con hipoclorito de sodio (lavandina), ya que se podrían generar vapores tóxicos, irritantes para la vía respiratoria, entre otros efectos y se inactiva la acción microbicida.
- La limpieza del área deberá comenzarse desde la zona más limpia concluyendo por la más sucia. Siguiendo el siguiente orden:
  - Proceso de limpieza y desinfección de superficies “poco tocadas”
  - Pisos y zócalos
  - Paredes en general
  - Techos
  - Puertas
  - Ventanas
  - Vidrios
  - Proceso de limpieza y desinfección de superficies “altamente tocadas”
  - Artefactos (inodoros, lavatorios, duchas, otros) y cerámicos del baño
  - Teléfonos
  - Picaportes
  - Llaves de luz



- Baños

#### e) DOTACIÓN DE PERSONAL.

Tal cual estableció la autorización de estas actividades y servicios, el personal de bares y restaurantes no deberá ser más de 1 o 2 personas por área o servicio de prestación, siempre teniendo en cuenta las medidas de distanciamiento social y la disponibilidad de espacio para los trabajadores en los sectores de cocina, preparación, entrega.

#### 5. TÉCNICAS DE LIMPIEZA:

- 1- Limpieza con detergente: prepare una solución con cantidad de detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma y agua tibia, en un recipiente de volumen adecuado.
- 2- Sumerja un paño en la solución preparada, escurra y friccione las superficies a limpiar, en una sola dirección desde arriba hacia abajo, o de lado a lado, sin retroceder. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- 3- Descarte la solución de detergente.
- 4- Reemplace por agua limpia.
- 5- Enjuague el paño, embéballo en agua limpia y enjuague la superficie.
- 6- Limpieza y Desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina). Para realizar la desinfección prepare solución de hipoclorito de sodio 1 % v/v, embeba el paño y páselo por la superficie a desinfectar. Pase el paño embebido por toda la superficie a desinfectar.

##### Para preparar una solución al 1%

50 ml. (1/2 Taza) de lavandina.....5 L de agua

100 ml. (1 Taza) de lavandina.....10 L de agua

- 7- Finalizada alguna de estas técnicas de limpieza/desinfección: Lave los baldes, guantes, paños y trapos de piso. Coloque baldes boca abajo para que escurran el líquido residual y extienda los trapos de piso y paños para que se sequen. Seque los guantes o déjelos escurrir. Lávese las manos con agua y jabón común.

#### 6. DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS DE COVID-19

##### Objetivo

Detectar previo al ingreso al establecimiento, aquellas personas con posibles síntomas de infección.

##### Alcance

Todo el personal que requiera el ingreso a instalaciones de los espacios laborales(trabajadores en relación de dependencia, subcontratados, proveedores, clientes).

##### Responsabilidades

- Brindar los recursos necesarios para el cumplimiento de los requerimientos indicados en el presente documento y mantenerlos durante la situación de emergencia.
- Es responsabilidad de todo el personal cumplir y hacer cumplir el presente procedimiento

##### Definiciones



**Casos sospechosos de infección:** Considerar que la definición de caso sospechoso es dinámica de acuerdo a la evolución de la pandemia en nuestro país.

- Presenten síntomas (fiebre y tos, dolor de garganta, falta de aire)
- Hayan viajado internacionalmente en los últimos 14 días
- Hayan tenido contacto estrecho con un caso confirmado o una persona bajo investigación por COVID-19

**Contacto estrecho:** Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros (ej. convivientes, visitas) con un caso probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas.

#### **Desarrollo**

- Al ingresar al establecimiento y previo al inicio de las actividades el personal encargado / Higiene y Seguridad realizará al personal la declaración Jurada de salud requerida por de la Resolución MTEySS Santa Fe N° 41/2020. Anexo I del presente protocolo.
- Si ha respondido afirmativamente alguna de las preguntas anteriores, el trabajador es considerado como un posible caso sospechoso.
- Si todas las respuestas fueron negativas el trabajador no es considerado como caso sospechoso por ende podrá ingresar al establecimiento y comenzar con su jornada laboral.

#### **Casos sospechosos**

En caso de detectar caso sospechoso se deberá:

- a) Aislar al trabajador
- b) Entregar barbijo y guantes descartables al trabajador
- c) Evitar tocar sus pertenencias
- d) Llamar al 0800 555 6549, e informar que hay una persona considerada caso Sospechoso de Coronavirus.
- e) Evitar contacto con el trabajador hasta que el sistema de emergencia de las indicaciones correspondientes.
- f) Lavar las manos con agua y jabón, y/o alcohol en gel.

#### **Acciones posteriores**

- Una vez que el trabajador considerado sospechoso se retiró de las instalaciones, se deberá realizar la limpieza y desinfección de todas las cosas que hayan estado en contacto con el trabajador ej: (picaportes, sillas, escritorios, etc).
- El Jefe de Obra / departamento de Higiene y Seguridad deberá comunicar a las Autoridades de la Empresa y ART sobre lo acontecido.
- De corresponder Los Representantes Técnicos reportarán a las inspecciones correspondientes el cuadro clínico manifestado, el protocolo implementado y su posterior evolución.

#### **DOCUMENTOS ASOCIADOS:**

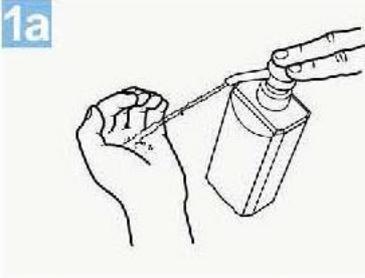
**Anexo I:** DDJJ de salud, Resolución MTEySS Santa Fe N° 41/2020

**Anexo II:** Registro de control de temperatura del personal y encuesta de síntomas.

## Procedimiento de lavado de manos

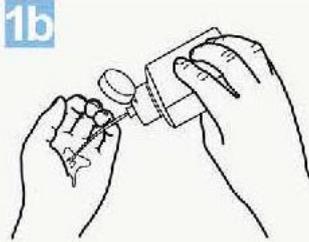
Utilización de alcohol en gel / líquido al 70%

1a

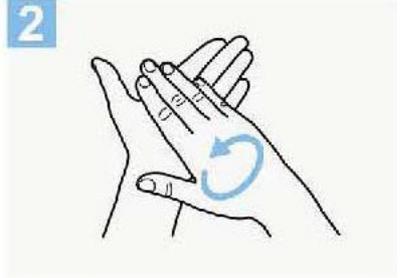


Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b

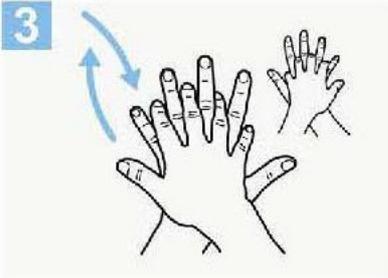


2



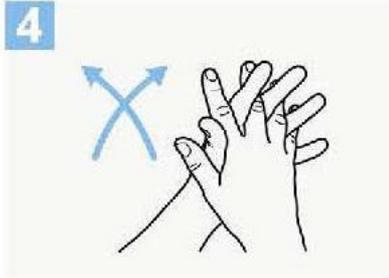
Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



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

4



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

5



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

6



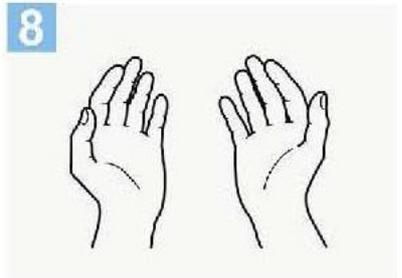
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



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

8

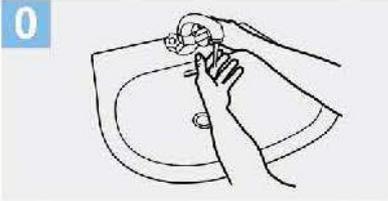


Una vez secas, sus manos son seguras.



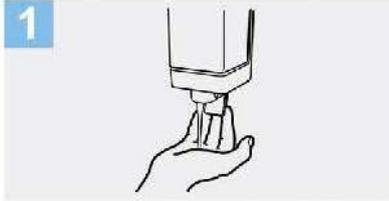
### Utilización de agua y jabón

0



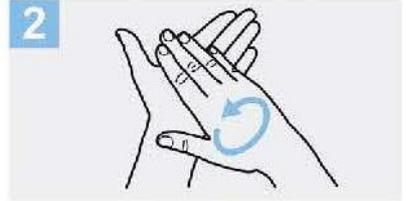
Mójese las manos con agua;

1



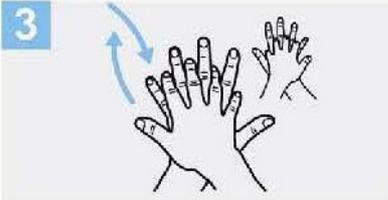
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



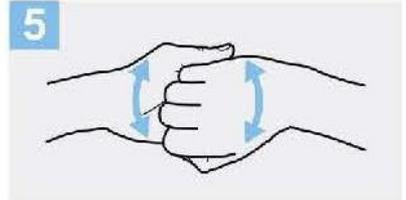
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



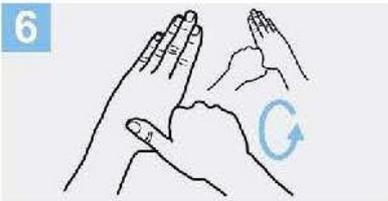
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



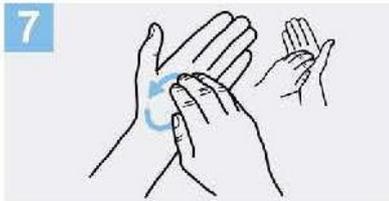
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



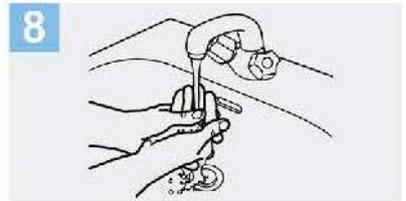
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



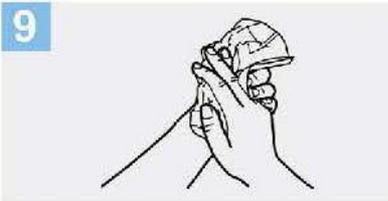
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



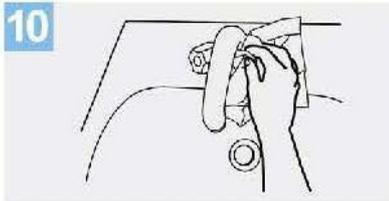
Enjuáguese las manos con agua;

9



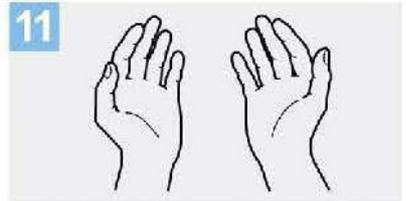
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.