

## **PROTOCOLO DE SEGURIDAD PARA LA** **ACTIVIDAD HOTELERA**

### **1. OBJETIVO**

Determinar las políticas y medidas de prevención a adoptar por la actividad Hotelera de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica FORMOSA, con el fin de reducir el riesgo de contagio y propagación del virus COVID-19, en el marco de la pandemia que afecta a la población mundial.

Los Empresarios, en línea con sus políticas de responsabilidad social, se ajustarán a éste protocolo con el propósito de generar una transformación cultural, tendiente a adoptar buenas prácticas de higiene que perduren en el tiempo.

### **2. Ámbito de Aplicación**

El presente protocolo comprende a todas aquellas personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades hoteleras en la Provincia de FORMOSA, durante el período de aislamiento social, preventivo y obligatorio dispuesto por el Gobierno Nacional a través del Decreto

N°297/2020 y en todo momento que se requiera la implementación de las medidas preventivas

### **3. Definiciones**

#### **a. Virus.**

Microorganismo compuesto de material genético protegido por un envoltorio proteico, que causa diversas enfermedades introduciéndose como parásito en una célula para reproducirse en ella.

#### **b. Coronavirus.**

Los coronavirus son una familia de virus, conocidos por causar enfermedades, que van desde el resfrío común hasta enfermedades graves como el Síndrome Respiratorio por coronavirus de Medio Oriente (MERS-CoV) y el Síndrome respiratorio agudo grave (SARS).

#### **c. Pandemia.**

Se llama pandemia a la propagación mundial de una nueva enfermedad.

Toda persona que presente fiebre y uno o más de los siguientes síntomas respiratorios: tos, disfonía (dolor al tragar), dificultad respiratoria y que en los últimos 14 días haya viajado a las zonas

denominadas de riesgo o estado en contacto con casos confirmados o probables de COVID-19 (MSN al 21/03/2020). La definición de caso sospechoso se actualiza periódicamente en el siguiente enlace: <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/Definicion-de-caso>.

#### 4. Marco Legal

- Decreto de Necesidad y Urgencia N°260/2020.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N°297/2020.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N°355/2020 -Prórroga Decreto N°297/2020-.
- Decreto de Necesidad y Urgencia N° 459/2020.
- Ley N° 19.587/72 “Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo”, y su Decreto Reglamentario N° 351/79 “Reglamentario de la Ley N°19.587/72”.
- Ley N° 24.557/95 “Ley de Riesgos del Trabajo”.
- Ley Provincial N°473/85 y su Decreto Reglamentario N°540/85.
- Decreto Provincial N° 100/2020.
- Resoluciones Anexas de la OMS, OPS, MSAL, SRT.
- Otras resoluciones.

## 5. Introducción

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. El coronavirus que se ha descubierto más recientemente es el SARS-CoV-2 (Wuham – China diciembre de 2019). El COVID-19 es la enfermedad causada por el SARS-CoV-2. En enero del 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró como emergencia de salud pública de importancia internacional el brote de enfermedad por un nuevo coronavirus en la provincia de Hubei (China). Con fecha 11 de marzo de 2020, la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS), declaró el brote del nuevo coronavirus como una pandemia, luego de que el número de personas infectadas por COVID-19 a nivel global llegara a 118.554, y en número de muertes a 4.281, afectando hasta ese momento a 110 países.

Debido a la velocidad en el agravamiento de la situación epidemiológica a escala internacional se dispuso en el orden nacional, la adopción de medidas inmediatas frente a esta emergencia, que son de importancia.

## 6. Propagación del virus

Cuando una persona con COVID-19, tose o exhala, despiden gotículas de líquido infectado. La mayoría de estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como escritorios, mesas o teléfonos. Otras personas pueden contraer el COVID-19, si tocan estos objetos o superficies contaminados y posteriormente se tocan los ojos, la nariz o la boca; también pueden contagiarse si se encuentran a menos de un metro de distancia de una persona con COVID-19, e inhalan las gotículas que ésta haya esparcido al toser o exhalar. Es decir, el COVID-19, se propaga de manera similar a la gripe. La mayoría de las personas que contraen la enfermedad presentan síntomas leves y se recuperan. El riesgo de desarrollar un cuadro grave aumenta con la edad: las personas mayores de 60 años.

### **HOTELERIA**

#### **1- BUENAS PRACTICAS DE PREVENCION PARA EL COVID-19**

Se debe evitar tocar ojos, nariz o boca con las manos (fuente de transmisión) especialmente si ha pasado mucho tiempo desde la última vez que lavaron sus manos. Se recomienda lavar las manos

con una frecuencia menor a 2 horas.

Si un trabajador va a estornudar o toser es preferible que lo haga en un pañuelo desechable, cuando este no esté disponible lo hará sobre la tela de su manga a la altura del antebrazo; nunca debe utilizarse la mano.

## **7. Indicaciones Generales**

Los empleados y/o trabajadores y colaboradores de la actividad relacionada a la Hotelería no podrán trasladarse a otras jurisdicciones, ciudades y localidades con motivo de su labor, salvo por la situación o por la naturaleza o tipo de trabajo o servicio que deban realizar, sea imprescindible su traslado a jurisdicciones, ciudades o localidades distintas en la Provincia, en todos los casos los empleados y/o trabajadores y terceros deberá contar con su correspondiente permiso de circulación para movilizarse en toda la jurisdicción del territorio Provincial, la misma deberá contar con la firma del titular de la explotación, propietario del establecimiento, o quien estos designe.

El trámite para la autorización para circular será expedido y/o tramitado por ante las personas mencionado precedentemente.

El personal y/o trabajadores afectado a ésta actividad deberá contar con el permiso de circulación y su desplazamiento deberá limitarse al estricto cumplimiento de las actividades y servicios permitidos.

## **CONSIDERACIONES GENERALES DE LA ACTIVIDAD**

Dada la magnitud de la situación, el personal de los establecimientos hoteleros al regresar a sus puestos de trabajo deberán recibir y notificarse en forma escrita por parte del propietario o titular de la explotación, acerca de cuales son sus responsabilidades respecto a la gestión de las medidas preventivas COVID 19 que se llevaran a cabo, y precisar aunque sea una obviedad, sobre la buena higiene personal, la importancia del lavado de manos con frecuencia, en particular cuando haya estado en contacto con otras personas, y la obligatoriedad del uso del barbijo tapa boca y nariz de acuerdo a la regulación vigente.

De manera simultanea los establecimientos deberán ofrecer

información detallada al huésped y clientes mediante folletos, cartelarias visibles, notas, etc., respecto a los procedimientos internos que se llevan a cabo en cada lugar para garantizar la seguridad y calidad del servicios que se ofrecen.

### **Organizacion del trabajo**

Se debera organizar al personal en grupo de trabajos o equipos de manera que se permita el distaciamiento minimo.

Escalonar el horario de ingreso y egreso de trabajadores cuya tareas deba realizarse de forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de accesos a los establecimientos.

## **GESTION DE RECURSOS HUMANOS**

### **INGRESO DEL PERSONAL DEPENDIENTE**

En esta primera etapa se recomienda como medida preventiva antes de ingresar al puesto de trabajo, realizar un control diario del estado de salud de los trabajadores, tanto al ingresar como al finalizar la jornada laboral.



El personal que ingrese al establecimiento deberá hacer uso obligatorio del barbijo tapa boca y nariz, gafas de seguridad o lentes, en todo momento y mantener el distanciamiento social de 2,00 metros de acuerdo a la normativa de la OMS.

Al momento del ingreso del personal dependiente, se deberá tomar la temperatura previendo medidas de higiene. En el caso de superar los 37.5 °C, se debe impedir el ingreso y aislarlo del contacto del resto, y posteriormente comunicar la situación al servicio de emergencia N° 107.

El personal a cargo de tomar la temperatura debe utilizar guantes de protección y barbijo tapa boca y nariz, gafas de seguridad o lentes, mantener limpio y desinfectado el sector y los materiales de uso.

Registrar la temperatura corporal que presenta cada trabajador. Si la temperatura corporal es superior a 37.5°C, se debe impedir el ingreso y aislarlo del contacto del resto, y posteriormente comunicar la situación al servicio de emergencia N° 107.

Deberá contar con punto de desinfección específico, proveer de alcohol en gel, alcohol al 70% al ingresar o bien un sanitario del lugar para el correspondiente lavado de manos con agua y jabón y papel descartable para el secado de manos, disponer de cesto de residuos con pedal

Se colocara previo al ingreso una alfombra embebida en solución desinfectante para toda persona que ingrese al establecimiento se proceda a desinfectarse la suela del calzado.

Con cada ingreso reiterar sobre la utilización de productos desinfectantes y difundir la información correspondiente.

Cada trabajador debe completar la DDJJ de su estado de salud, - decreto 260/20 - Como medida de control sanitario obligatorio al ingresar al establecimiento.

## **INFORMACION SOBRE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS AL PERSONAL**

Generar un procedimiento para el regreso a los puestos de trabajo que optimice la organización de las tareas de tal forma que los trabajadores cumplan con el distanciamiento social en sus puestos

de trabajo y minimice la circulación del virus, a través de:

Brindar a los trabajadores formación sobre cómo realizar las tareas diarias y como utilizar los equipos de protección personal individual e higiene de manera segura.

Capacitar a los trabajadores en el reconocimiento de los síntomas de la enfermedad.

Previo al ingreso y frecuentemente durante toda la jornada laboral cada trabajador deberá realizar un correcto lavado de manos, especialmente antes de comer y después del servicio sanitario.

Mantener una distancia de 2,00 metros entre personas en un mismo sector o area de trabajo con otras personas, contar con barrera fisica de no ser possible dicho distanciamiento.

Se prohíbe compartir el mate, tereré, taza o utensilios de cocina.

Se deberá tener en cuenta el tamaño del establecimiento, y el factor de ocupación otorgada por la autoridad competente reducida al 50%, a fin de permitir las medidas de distanciamiento social de 2,00 metros.

### **REUNIONES DE TRABAJO:**

Desestimar reuniones con muchas personas, y reducir los tiempos de las mismas, siempre utilizar barbijo, tapa boca y nariz, mantener una distancia de 2,00 metros entre cada persona y ventilar la sala de ser posible.

### **COMEDOR PERSONAL:**

Ingresar por grupos respetando la distancia estipulada, en distintos turnos. Cada vez que finalice un servicio, debe desinfectarse completamente el lugar según los criterios de limpieza establecidos para todas las áreas del establecimiento, y los cubiertos deben esterilizarse a alta temperatura de limpieza.

Realizar una buena gestión de residuos sera fundamental para minimizar posibles impactos secundarios sobre la salud y el medio ambiente. Se debe evitar el manejo inadecuado de los desechos comunes y patológicos para no desencadenar un efecto de rebote y otras consecuencias.

### **ATENCION PREVIA**

Se deberá realizar un contacto (preferentemente telefónico, electrónico email) previo con los clientes que vayan a ser alojados con los siguientes objetivos:

Asegurarse de que el cliente no muestre síntomas de infección respiratoria (tos, resfriado) y fiebre (más de 37,5 °C). En este caso, se invita al cliente a quedarse en su casa y a ponerse en contacto con el servicio de emergencia N°107.

Los clientes deberán informar, vía telefónica (llamadas, WhatsApp, email) si han estado en contacto con personas provenientes del extranjero, o

algún caso confirmado o sospechoso de COVID-19, antes de ingresar al establecimiento.

Se recomienda realizar una evaluación telefónica o digital al momento de otorgar la reserva, según los criterios acordados oportunamente.

## **INGRESO DE HUESPEDES Y CLIENTES AL ESTABLECIMIENTO:**

Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud. Se deberá establecer un lugar específico para la espera de su Check- In Check- out.

Implementar en la medida que sea posible medios digitales al proceso de Check-In Check-out, tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.

Minimizar la utilización e intercambio de objetos.

Asegurar la entrega de llaves tarjetas magnéticas y controles

remotos previamente desinfectados.

Evitar en lo posible el servicio de BEELL BOY y VALET PARKING.

Al momento del ingreso, se deberá tomar la temperatura previendo medidas de higiene. En el caso de superar los 37.5 °C, se debe impedir el ingreso y aislarlo del contacto del resto, y posteriormente comunicar la situación al servicio de emergencia N° 107.

Deberá contar con punto de desinfección específico, proveer de alcohol en gel, alcohol al 70% al ingresar o bien un sanitario del lugar para el correspondiente lavado de manos con agua y jabón y papel descartable para el secado de manos, disponer de cesto de residuos con pedal.

Disponer de una alfombra con solución desinfectante para la limpieza del calzado antes del ingreso al lugar.

Incorporar nuevas tecnologías para efectuar pagos, check in, reservas, para minimizar el contacto entre personas.

## **GESTION DE RECURSOS MATERIALES**

Señalar las zonas de riesgo y distribuir cartelarias con consejos preventivos, en todas las areas y puntos criticos del establecimiento.

Las cartelarias informativas deben ser exhibidas a través de materiales que permitan su desinfección.

Incrementar la limpieza y desinfección relacionada con cada zona o sector del establecimiento.

Brindar toda la información preventiva actualizada al cliente interno y externo de las acciones que se llevan a cabo para prestar los servicios con seguridad.

Distribuir difusores con producto desinfectante de manos en distintas areas públicas del establecimiento.

Aislar, mediante un plástico protector transparente, aquellos elementos que se manipulan constantemente y que son dificultosos para mantener limpios, como son: Botonera de los ascensores, mandos a distancia, teclados, etc. Los plásticos protectores serán renovados cuando estén dañados.



## **INTERIORISMO DE CONFIANZA:**

Hacer más seguros é higiénicos todos los espacios del establecimiento y adaptar el diseño interior como transmisor de seguridad y confianza.

## **GESTION PARA MEJORAR PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS INTERNOS DE DISTINTAS AREAS DEL ESTABLECIMIENTO**

Reforzar el procedimiento del plan de limpieza del establecimiento en cuánto a la regularidad y efectividad de los productos a emplear.

Establecer procedimiento para disponer de dispositivos con producto desinfectante para manos en todas las areas públicas del establecimiento.

Establecer procedimiento con indicaciones para desinfectar equipajes de los clientes con un pulverizador con producto desinfectante (alcohol 70%-30% agua) al ingresar al hotel.

Reforzar el procedimiento para incrementar la frecuencia de limpieza de los filtros de ventilación de todo el lugar.

Establecer procedimiento para ventilar y renovar el aire diariamente en los espacios de áreas públicas y oficinas, por un lapso mínimo de 30 minutos y repetir esta operación si el flujo de personas lo amerita.

Establecer procedimiento con indicación de “No compartir ascensores” con otras personas fuera del grupo familiar.

Mediante un procedimiento identificar, analizar y modificar todos los procesos internos donde la interacción entre empleado y cliente pueda ser minimizada y/o evitarse. (ej.: maleteros, bellboys, room-service, recepción y conserjería, etc.). Lo recomendable es realizar el mínimo contacto imprescindible sin mermar el grado de atención correspondiente a la categoría del establecimiento.

Reforzar y aplicar las mismas medidas preventivas al procedimiento de ingreso al establecimiento del personal externo - clientes, huéspedes y proveedores – a zonas internas del hotel.

Revisar el procedimiento de gestión de residuos para reforzar su

cumplimiento.

Armar un comité de trabajo, que sera responsable de actualizar, informar y notificar de cada nuevo procedimiento que se aplique e incorpore en materia sanitaria a nivel nacional, provincial o local.

## **CONSIDERACIONES ESPECIFICAS SECTOR HOTELERO**

### **RECEPCION**

Es el sector con mayor concurrencia de clientes y/o huéspedes por lo tanto deberán disponer de productos para desinfectar con frecuencia las zonas de apoyo:

Disponer de un cofre o urna para que los huéspedes depositen las llaves o tarjetas magneticas de las habitaciones. Si son reutilizables, realizar limpieza de desinfección de las mismas.

Cada persona de esté sector deberán poseer pulverizador desinfectante pequeño para trabajar con comodidad.

Disponer al ingreso al hotel un kit de higiene cortesia para cada

huésped que contenga: llave de la habitación, información importante del hotel, barbijo tapa boca y nariz descartable, y mini pulverizador de alcohol 70%/30%agua y/o gel hidroalcohólico.

Disponer de dosificadores con alcohol en gel en el mostrador y areas comunes y pulverizadores con solución desinfectante para el público en general.

Disponer de pulverizador para desinfectar equipajes antes de ingresar al hotel.

Disponer de franelas y pulverizadores desinfectantes individuales para mantener desinfectados picaportes de puertas de acceso al establecimiento.

Disponer de pulverizador desinfectante individual, guantes y barbijo tapa boca y nariz para el traslado de vehículos.

Mantener siempre la distancia de 2,00 metros con el huésped y colaboradores, contar con barrera fisica de no ser posible dicho distanciamiento.

Desinfectar frecuentemente útiles y utensilios que tengan contacto con el huésped (ej. lapiceras, posnet, papelería).

Ventilar oficinas y áreas públicas.

## **AREAS COMUNES**

### **CIRCULACION**

Generar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.

Señalar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.

Sugerir a las y los huéspedes evitar circular innecesariamente por

lass areas publicas.

Se recomienda seguir el plan de limpieza habitual, focalizandose especialmente en las superficies de contacto y de mayor asistencia de público, reiterando las acciones de limpieza tantas veces, según lo requiera el movimiento y desplazamiento de personas en el lugar. Aumentar la frecuencia y desinfección de pasamanos, manijas, picaportes del lugar. Se recomienda no compartir ascensores.

Para los muebles de superficies blandas como sofas, almohadones, tapizados y cortinas; aplicar pulverización con solución desinfectante.

Áreas de baños públicos, incrementar los ciclos de limpieza y desinfección cada ingreso de huepedes, la presencia de personal de limpieza en estas areas debe ser constante y se recomiendan los expendedores automáticos de jabón, toallas y papel sanitario, como el registro en planillas de sus ciclos de higiene. Se debe poner acento en los puntos clave de contacto como lo son, manijas, picaportes, interruptores, dispensadores, griferias, inodoros (tablas y tapas).

## **PERSONAL DE PISO**

### **RECOMENDACIONES**

Las habitaciones son una de las zonas más sensibles del establecimiento, ya que diferentes características de huéspedes habitan temporalmente en ellas, y el personal de limpieza es el que estará en contacto con sus pertenencias y espacio físico. En este punto debemos extremar las medidas de prevención por seguridad del colaborador y del huésped.

En esta 1er. etapa el uso de equipamiento de protección individual debe ser apropiado y obligatorio para realizar la limpieza.

### **UNIFORME:**

Se sugiere ambo compuesto por casaca y pantalón, camisolín protector descartable, zapatos cerrados impermeables y antideslizantes, guantes de goma, guantes de latex descartables, cofia, barbijo tapa boca y nariz.

Aprender el correcto proceso de colocación y retiro de los equipos

de protección personal es crucial para evitar la posible contaminación del trabajador. Tanto el camisolín protector descartable, como guantes se retiran quedando la superficie interna del elemento (“limpia”) hacia afuera y siempre quitando el elemento en dirección al suelo.

Realizar la higiene de manos con agua y jabón, una vez retirado todo el equipo de protección individual.

Utilizar las técnicas de barrido humedo, lavar, enjuagar y secar, para limpieza de pisos.

Todos los productos desinfectantes que se utilicen deben estar debidamente registrados por la autoridad nacional.

Utilizar preferentemente paños de limpieza descartables. En caso de usar paños reutilizables se debe prevenir la contaminación cruzada, por lo cual, deben enviarse a lavar una vez finalizada la limpieza de la habitación. El lavado debe ser en máquina, el secado con calor es el proceso que desinfecta los paños.

Se debe utilizar un paño por habitación, a su vez, el paño que esta



en contacto con el baño no toca el equipamiento de la habitación.

## **CARACTERÍSTICAS DE LIMPIEZA EN HABITACIONES:**

### **VENTILACIÓN:**

Es una condición primordial dejar circular el aire previo a la limpieza de la habitación, para ello abrir ventanas y dejar ventilar la habitación al menos 30 minutos.

En ningún momento se debe trabajar o manipular elementos dentro de la habitación sin guantes. Se utilizarán guantes de goma para la limpieza del baño y guantes de latex descartables para el resto de la habitación, los cuales serán desechados al finalizar la rutina de limpieza y reemplazados por un par nuevo en la siguiente habitación.

Se debera en todo momento evitar llevarse las manos a la cara mientras se esté trabajando dentro de la habitación. En caso de hacerlo, se recomienda lavar nuevamente las manos y la cara de forma inmediata.

Es altamente recomendable para esta primera etapa de re apertura de establecimientos hoteleros, el uso de barbijo tapa boca y nariz, reutilizables que impiden tocar las distintas partes de la cara.

Una vez terminada la limpieza de la habitación se procede a limpiar y desinfectar los elementos utilizados.

### **HABITACIONES OCUPADAS**

Antes de ingresar a la habitación, el personal de piso debera lavarse las manos según recomendaciones, se colocará guantes, barbijo tapa boca y nariz, cofia.

Se dispondra en cada habitacion una bolsa para lavanderia

Para el caso que el huésped solicite un cambio de toallas adicional, se le solicitará que depósite las toallas usadas dentro de la bolsa de lavanderia y que la cierre. Las mismas serán recogidas por el personal de piso, quien le repondrá toallas limpias.

### **HABITACIONES A LIMPIO**

Antes de ingresar a la habitación el personal de piso deberá lavarse las manos según recomendaciones. Se colocará guantes, cofia, barbijo tapa boca y nariz gasfas de seguridad o lentes.

Se sugiere proteger colchones con cubre colchon o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario, lavarse como procedimiento de lavado estandar o limpiarse en seco.

Cuando el huesped abandone la habitacion definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higienico, bolsas de residuos, entre otros.

Almacenar las sabanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y trasportar por separado de la ropa usada.

Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones

No sacudir la ropa para lavar

Cuando se realiza el desmantelado de la habitación, es prioridad realizar la apertura de las ventanas para ventilación y luego realizar el retiro de los residuos.

La ropa blanca debe ser manipulada y lavada en forma segura, según recomendaciones, evitando en todo momento el contacto con el cuerpo de la trabajadora/trabajador.

Almohadas, almohadones, colchones y alfombras deberán ser desinfectados según protocolo.

Colocar la ropa sucia en la bolsa del carro destinada a tal fin inmediatamente después de ser retirada, evitando el contacto con el cuerpo del personal de piso y/o con otros elementos de la habitación.

### **CONSIDERACIONES ESPECIFICAS**

#### **SECTOR GASTRONOMIA (SERVICIO EXCLUSIVO PARA PERSONAS ALOJADAS)**

##### **RESTAURANTES DESAYUNADOR/SECTOR**

Colocar y distribuir difusores con producto desinfectante de' manos en distintas áreas del lugar.

Limpiar y desinfectar con frecuencia las zonas de mayor uso o paso de clientes como barras, mostradores, entradas.

Ampliar el horario de atención del comedor.

Se sigue retirando los productos de frigobares de las habitaciones y reemplazarlos por cartas plastificadas o en código QR que presente los productos a disposición en la recepción, restaurant o desayunoador.

Debe existir entre respaldo y respaldo de cada silla una distancia mínima de 2,00 metros, esta medida es extensiva en la gestión de espacios de veredas y patios internos.

En barras se aplicará la misma pauta de distanciamiento.

Si el establecimiento ha llegado a la capacidad máxima permitida según las distancias indicadas en el presente protocolo, y ante la presencia de clientes en espera, se deberá establecer una zona apta a fin de cumplir con las pautas de distanciamiento social de 2,00 metros.

El servicio de mesa deberá ser provisto al momento de cada servicio, no podrá dejar preparado previamente, los mismos no podrán quedar en la mesa después de cada servicio.

Los cubiertos se entregaran desinfectados en cada servicio.

Los elementos auxiliares al servicio de mesa como vajilla, cristalería, cubertería, cestas de pan, deben resguardarse y mantenerse alejados de las zonas de paso de trabajadores y clientes. Los mismos se deben proveer en cada servicio.

Se debe eliminar productos de autoservicio (servilletero, aceitero, vinagreras, etc.) priorizando mono dosis desechables.

Eliminar el uso de manteles y servilleta de tela, remplazarlos por protectores individuales y servilletas descartables que deberán ser retirados luego de cada uso para su limpieza y desinfección.

Se prohíbe servicios tipo buffet con manipulación directa por parte de los clientes los alimentos.

Mantener el distanciamiento en todo momento con los clientes y compañeros de trabajo, respetando la distancia de 2,00 metros establecida.

Se recomienda evitar el servicio de buffet y ofrecer los distintos servicios a la carta y con previa reserva de lugar para no sobrecargar los espacios.

De ser necesario se dispondrá de mamparas protectoras para la separación de mesas, o bien mamparas protectoras para aislar la zona de comida - restaurantes del resto de áreas cercanas.

## **SECTOR COCINA**

### **ALIMENTOS:**

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que

debe garantizar especialmente seguridad y ofrecer a los huéspedes y/o clientes tranquilidad al consumirlos.

El principal objetivo será garantizar la salud de los trabajadores para que todos puedan continuar desempeñando su actividad de manera efectiva, por lo tanto, se llama a la responsabilidad de todos los involucrados para minimizar los riesgos y asegurar que se esta libre de cualquier síntoma de contagio que pueda poner en riesgo al personal y el servicio que se ofrece.

En cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, la buena cocción de las carnes y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interaccion reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de proteccion sanitaria.



Cocinar los alimentos por encima de los 70° C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.

Proceso de desinfección de vajillas y menaje con temperaturas superiores a 80 grados centígrados.

Lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo a temperaturas superiores a los 60 grados centígrados.

Preservar la cadena de frío y mantener los alimentos conservados protegidos físicamente en todo momento mediante recipientes.

No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena a este servicio o que perteneciendo al servicio no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas de comprobación e inspección del funcionamiento de la actividad, siempre que estén autorizadas y equipadas con la indumentaria adecuada, podrán acceder a las áreas de elaboración.

## **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (AA&BB)**

Al ingresar la mercadería a este sector, se procederá al correcto lavado, limpieza y sanitización, según corresponda.

Mantener un correcto estado de limpieza de instalaciones y utensilios equipos y superficies. Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de todas las superficies que hayan podido ser manipuladas.

Cada vez que se cambie de materia prima o producto, se procederá a limpiar y desinfectar los equipos y utensilios con los detergentes y desinfectantes habituales o alcohol diluido con agua (alcohol 70%-30% agua).

No debe quedar humedad en la superficie una vez finalizado el procedimiento. No se requiere un tratamiento especial para la vajilla. Se debe lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lava vajillas.

Cada vez que ingresa mercadería, materias primas o productos, en sus envases o envoltorios, volver a limpiar y desinfectar correctamente.

Se usarán paños de cocina de un solo uso, evitando usar un solo paño para todo. Cuando se utilicen verduras y hortalizas crudas para la elaboración de ensaladas, siempre que se consuman en frío, se procederá a su lavado y sanitización, según se ha definido anteriormente.

En el área de “emplatado” sera obligatorio el uso de barbijo tapa boca y nariz, gafas de seguridad o lentes.

Mantener extrema higiene en bachas y mesadas quedando lo más despejadas posible, para hacer el trabajo más seguro.

Ventilar frecuentemente los espacios.

### **RECOMENDACIONES:**

El uniforme debe mantenerse limpio y utilizarse dentro de la cocina exclusivamente.

El personal de salón deberá usar barbijo tapa boca y nariz, proteccion facila, gafas de segurida o lentes. Debera mantener una

adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos, como se ha citado anteriormente y desinfectar el calzado al ingresar a la cocina.

mantener la distancia establecida de 2,00 metros ante cualquier persona.

El personal de salón debe conocer los procedimientos de seguridad alimentaria que se utilizan en la cocina para brindar y transmitir tranquilidad a los comensales ante posibles requerimientos.

## **SECTOR COMPRAS Y RECEPCION DE MERCADERIA**

Se sugiere, de ser posible, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.

Evitar el contacto con los transportistas. Mantener la distancia mínima establecida.

Utilizar guantes descartables y barbijo tapa boca y nariz, gafas de seguridad o lentes durante la recepción de mercadería a

proveedores.

Evitar el contacto con los transportistas y mantener en todo momento una distancia mínima de 2,00 metros.

Limpiar y desinfectar el área de trabajo, zonas de recepción de mercaderías, carros de transportes y plataformas de apoyo.

## **SANITIZACION**

A toda mercadería que ingrese recibirá un proceso de, lavado, limpieza y sanitización, según corresponda. Este proceso se realiza mediante un lavado con abundante agua

De red y el agregado de solución de hipóclorito de sodio (5 gotas por litro de agua).

## **DESINFECCION GENERAL**

### **PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS:**

Aplicar con mopa o paño. Dejar actuar durante 10 minutos, secar el piso al aire o recoger los excesos de producto del piso antes de permitir el paso a las personas, dado que el piso estará resbaloso

hasta que se seque.

Si va a aplicar un acabado o restaurador de brillo, es necesario enjuagar el piso.

### **PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALFOMBRAS:**

Pulverizar la alfombra con el producto elegido por el establecimiento, aspirar (nunca barrer en seco) y luego limpiar según el procedimiento estándar.

Toda limpieza debe ser realizada acorde al procedimiento del establecimiento, teniendo en cuenta que se ejecuta desde arriba hacia abajo: iniciando por techos, paredes, puertas y por ultimo el piso, y desde adentro hacia fuera: iniciando del lado opuesto a la entrada a la habitación, de forma sistemática y ordenada según procedimiento.

**IMPORTANTE:** Dejar las superficies lo más secas posibles, recordar que la humedad favorece la multiplicación de micro organismos.

Se procederá a desinfectar con los rociadores o pulverizadores que contendrán solución de lavandina al 1% en agua, alcohol en gel

alcohol al 70% y friccionar en las superficies de contacto, como picaportes, pasamanos, escritorios, teclados, mouse y las superficies de contacto en general.

Los elementos que se utilicen para la desinfección de los mismos deberán reunir ciertas condiciones de que no sean incompatibles y evitar que puedan generar un perjuicio mayor (presencia de sustancias que puedan reaccionar física o químicamente).

No olvidar que las personas que realicen estas tareas deberán contar con los elementos de Protección Personal o EPP (guantes impermeables, protectores oculares y tapaboca y nariz), a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con la lavandina (hipoclorito) utilizada durante las tareas de limpieza y desinfección con el objeto de prevenir enfermedades profesionales.

Los trabajadores o quienes presten servicio previo al ingreso a su domicilio y antes de tener cualquier tipo de contacto con su familia u objetos de la casa, procederá a despojarse de su ropa de trabajo incluyendo el calzado, lentes, celular u otros objetos personales y colocarlos en una bolsa para su posterior desinfección.

Separar de las otras ropas del resto de la familia y una vez hecho esto proceder a su lavado.

Luego rociar todos los objetos personales con líquido desinfectante y dejar actuar durante 5 minutos, una vez realizado esto, estarán en condiciones de hacer uso de su hogar.

## **6- RECOLECCION DE RESIDUOS**

Proveer de bolsas/cestos/recipiente de acumulacion del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.

Identificar y señalizar lugares destinados a la disposicion de residuos.

Recoger las bolsas de residuos de los recipientes cuando el 80% de su capacidad esté llena o siempre que sea necesario evitando el desborde.



Transportar los residuos recogidos en carros, manteniendo la tapa cerrada sin que haya desborde.

Utilizar guantes para todos los procesos de manipulación que se realicen.

Al ingresar a una habitación es indispensable la ventilación de la misma por un espacio no menor a 30 minutos.

### **3- LAVADO DE ROPA**

Utilizar guantes descartables al manipular ropa sucia y nunca apoyar sobre la superficie corporal.

Lavar las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

No sacudir la ropa sucia a fin de no dispersar el virus por el aire.

Para el proceso de lavado la mejor opción es aplicar desinfección térmica teniendo en cuenta la normativa local.

Estas difieren según el país, pero las mas seguras son:

Proceso térmico 1: 90°C durante 10 minutos.

Proceso térmico 2: 85°C durante 15 minutos.

Proceso térmico 3: 70°C durante 25 minutos.

Procederá un correcto y total secado de la ropa una vez lavada.

Los colchones deberán limpiarse pulverizando la superficie con solución hidroalcohólica.

Desinfectar los cestos que se utilicen para el desplazamiento de ropa blanca cada vez que sea necesario, se recomienda colocar la ropa dentro de una bolsa desechable, para que una vez que se saque la ropa se pueda descartar.

Alternativamente, utilizar un desinfectante autorizado, y aplicar el proceso químico - térmico requerido.

## **1- LAVADO DE VAJILLA, ENSERES DE COCINA, ALIMENTOS Y MANTELERIA**

El proceso de lavado de vajilla y menaje debe incluir un proceso de desinfección, con temperaturas superiores a 80°C, con los productos recomendados (detergentes con derivados del amonio cuaternario o con sustancias reconocidas por su poder de eliminar virus).

Fajinar toda la vajilla con solución hidroalcohólica (alcohol 70%/30% agua), como ultimo proceso.

El lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo se realizará en maquina a no menos de 70°C.

**Nota:** La mayor eficacia del hipoclorito de sodio tiene lugar durante los primeros minutos. No es necesario superar los 5 minutos de tiempo de contacto para conseguir el efecto bactericida. Aplicar tiempos superiores de contacto incrementa el riesgo de generar trihalometanos y otros productos nocivos que se generan en el proceso de sanitización.

También es posible utilizar productos sanitizantes homologados y aprobados por ANMAT para dicha tarea. Los mismos garantizan la inocuidad de los alimentos.

## **2- DECALOGO DE ORO DE LA OMS PARA LA PREPARACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS.**

Tener en cuenta estas reglas para mantener una buena higiene y seguridad alimentaria.

Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados higiénicamente.

Cocinar correctamente los alimentos.

Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados (en caso de no hacerlo no dejarlos nunca a temperatura ambiente sino refrigerarlos).

Un alimento cocinado, es un alimento higienizado.

Calentar suficientemente los alimentos cocinados.

Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados (contaminaciones cruzadas).

Asegurar una correcta higiene de las personas que manipulan los alimentos y una limpieza adecuada de todas las superficies de la cocina.

Mantener la zona de los alimentos desinfectada, sin roedores.

Utilizar exclusivamente agua potable.

No consumir alimentos perecederos que estén expuestos a temperaturas ambientes.

## **COVID-19 Positivos**

### **1- HABITACIONES QUE ALOJARON PASAJEROS CON COVID-19**

En caso de declararse un caso de COVID-19 durante el transcurso de un alojamiento se debera:

Designar previamente al personal que realizara estas tareas, y distribuir las por area de trabajo.

El personal asignado a la operatoria debera usar EPP (elementos de protección personal) barbijo N95 gafas de seguridad o facial camisolín o capa protectora pantalon descartable, cubre calzados o en su personal especializado de la salud.

Asegurar que todo el personal que participe de esta operatoria esté debidamente capacitado a tal fin.

Asegurar y disponer de todos los materiales y productos químicos necesarios para realizar la tarea.

Los productos de limpieza que se utilicen deben tener la capacidad suficiente para inactivar el virus.

Los productos probados para eliminarlo son: Hipoclorito de sodio 500-1000 ppm., clorados alcoholes al 62-70%, compuestos de amonio cuaternario y Peróxido de hidrógeno 0,5%.

La dilución correcta del hipoclorito de sodio para desinfección de areas criticas es de 20cc. de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies previamente limpias y enjuagadas.

En caso de usar productos compuestos de amonio cuaternario para la desinfección de superficies deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- Evitar contacto con ojos y piel.
- Usar guantes y protección facial.
- Ante el menor contacto lavar no menos de 15 minutos con agua limpia.

En tales circunstancias la habitación quedará inhabilitada para su uso durante las 72 horas siguientes contadas al momento de la desinfección.

## **2- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y AMBIENTES**

Los Coronavirus son virus envueltos por una capa lipídica lo que los hace ser especialmente sensibles a los desinfectantes de uso habitual.

El procedimiento de limpieza y la desinfección de superficies, se hará según política habitual del establecimiento.

Primeramente, una buena ventilación, con retiro de ropa blanca.

No se deben rociar las superficies con desinfectante, se recomienda rociar previamente sobre un paño limpio y seco y empaparlo lo suficiente, las superficies deben limpiarse a fondo durante mas de un minuto.

Se emplearán detergentes y desinfectantes autorizados, sustancias con efecto virucida, como paños de material textile desechable.

Ventilar la habitación por un tiempo no menor a 2 horas.

Realizar la limpieza en humedo, desde zonas más limpias a las más sucias.

El material que se utilice para la limpieza debe ser desechable.

### **3- LAVADO DE ROPA**

La ropa blanca sera separada, colocada en bolsa de lavanderia en la misma habitación con minima manipulacion para evitar contaminar aire, superficies y personas.



# CONSEJO DE ATENCIÓN INTEGRAL DE LA EMERGENCIA COVID-19

[Decreto N° 100/20]

Para el proceso de lavado la mejor opción es aplicar desinfección térmica teniendo en cuenta la normativa local.

Estas difieren según el país, pero las más seguras son:

Proceso térmico 1: 90°C durante 10 minutos

Proceso térmico 2: 85°C durante 15 minutos

Proceso térmico 3: 70°C durante 25 minutos

Las cortinas serán desinfectadas de acuerdo con el tipo de material.

## CARTELERIA INFORMATIVA:

nuevo

# Coronavirus COVID-19

## saber para prevenir

Produce una enfermedad respiratoria leve que solo en algunos casos puede complicarse (principalmente en personas mayores). Se transmite por vía respiratoria cuando el contacto es estrecho o por contacto con superficies contaminadas.

### cuidados

- Lavarse las manos con jabón regularmente
- Estornudar en el pliegue del codo
- No llevarse las manos a los ojos y la nariz
- Ventilar los ambientes
- Desinfectar los objetos que se usan con frecuencia

### síntomas

- Fiebre y tos
- Fiebre y dolor de garganta
- Fiebre y dificultad para respirar

Si tienes alguno de estos síntomas y estuviste en algún país de circulación del virus o en contacto con algún caso confirmado **no te automediques y consultá inmediatamente al sistema de salud.**

Para quienes regresan de países afectados, se sugiere permanecer en el domicilio y no concurrir a lugares públicos como ámbitos educativos, laborales, recreativos, deportivos o sociales durante 14 días.

## Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón

**Duración del procedimiento: 40 - 60 segundos.**

1. MOJARSE LAS MANOS CON AGUA.
2. DEPOSITE EN LA PALMA DE LA MANO UNA CANTIDAD DE JABÓN SUFICIENTE PARA COBRIR TODAS LAS SUPERFICIES DE LAS MANOS.
3. FROTARSE LAS PALMAS DE LAS MANOS ENTRE SÍ.
4. FROTAR LA PALMA DE LA MANO DERECHA CONTRA EL DORSO DE LA MANO IZQUIERDA ENTRE LOS DEDOS Y YERBUJOS.
5. FROTAR LA PALMA DE LA MANO IZQUIERDA CONTRA EL DORSO DE LA MANO DERECHA ENTRE LOS DEDOS Y YERBUJOS.
6. FROTAR EL DORSO DE LOS DEDOS DE UNA MANO CONTRA LA PALMA DE LA MANO OPUESTA AGARRÁNDOSE LOS DEDOS.
7. FROTAR CON UN MOVIMIENTO DE ROTACIÓN EL PUNTO DE UNIÓN DEL PUNTO DE LA MANO IZQUIERDA AGARRÁNDOSE CON LA UÑAS DE LA MANO DERECHA Y VICEVERSA.
8. FROTAR LA PUNTA DE LOS DEDOS DE LA MANO DERECHA CONTRA LA PALMA DE LA MANO IZQUIERDA, HACIÉNDOLO EN MOVIMIENTO DE ROTACIÓN Y VICEVERSA.
9. ENJUAGARSE LAS MANOS CON AGUA.
10. SEQUESE CON UNA TOALLA DE SECADO.
11. SEQUESE DE LA TORNILLA PARA CERRAR EL AGUA.
12. LAS MANOS SON LIMPIAS.

# CONSEJO DE ATENCIÓN INTEGRAL DE LA EMERGENCIA COVID-19

[Decreto N° 100/20]

