

## **PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD OBLIGATORIO COVID-19**

### **“Confiterías y Restaurantes”**

El presente protocolo pretende la mitigación controlada de sectores donde es posible la convivencia con la afección de la pandemia COVID-19, pretendemos prestar colaboración para que las medidas a adoptar por el “sector gastronómico” de la Provincia de Jujuy sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad del personal y clientes.

El objetivo es brindar recomendaciones en continua actualización que sean de fácil comprensión, y así flexibles en su incorporación.

Entendemos que la **ACTIVIDAD COMERCIAL** es una de las áreas más sensibles y que demanda una pronta reactivación y salida del estancamiento económico por lo cual, resulta necesario la implementación estricta de las **normas de Higiene y Seguridad Laboral**, con la finalidad de proteger al trabajador, que son nuestro recurso más valioso puesto que su trabajo es crucial para el alcance del éxito.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los comercios, trabajadores y consumidores.

Entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus, en post del resguardo de la salud y la economía.

Este protocolo va dirigido a todos los establecimientos GASTRONÓMICOS autorizados por el COE.

#### A) **EXHIBICION:**

Dicho Protocolo, **será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores**, debiendo exponerse al menos uno por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización. Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida.

#### B) **COMUNICACIÓN:**

El Protocolo, será comunicado por el COE a través del **BOLETIN OFICIAL**.

#### C) **SANCIÓN POR INCUMPLIMIENTO:**

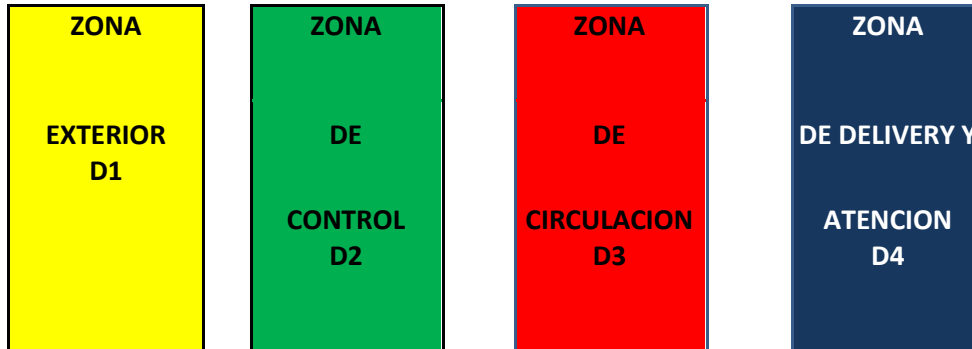


Gobierno de JUJUY  
Ministerio de Desarrollo  
Económico y Producción

El incumplimiento de las obligaciones detalladas, será considerada como **infracción grave**, pudiendo el empleador ser sancionado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto N°741/G-20 y el Decreto N°747/G-20.

## D) CONTROL DE ACCESOS

Se contemplará a perspectiva de bioseguridad laboral en base a las siguientes áreas de control, las mismas deberán señalarse en el plano de distribución y circulación a adjuntar en el Anexo



**D.1 Zona Exterior:** sector externo al establecimiento comercial donde confluyen grupos humanos.

Dentro de la zona exterior las medidas a tomar serán las siguientes:

- 1) **Se priorizarán los clientes que hayan realizado reserva previa.**
- 2) Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.
- 3) Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca. Estas deberán respetar los límites de la fachada del comercio.
- 4) No se permitirá la disposición de mesas de atención en veredas y zonas externas de alto tránsito de personas ajenas a los servicios

**D.2 Zona de control:** Considerada una zona de amortiguación entre la zona exterior y la zona de circulación.

Al situarse personal/clientes en esta zona se controlará y cumplirá con lo siguiente:

- 1) Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino de deberá señalizar con cintas adhesivas u otro método (Ver Anexo).
- 2) Sugerencia: verificar la temperatura de los clientes previo al ingreso a la zona de circulación a través de métodos que no impliquen posibles transmisiones.
- 3) Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua (1 en 100)
  - El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al local. Quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo.

- El segundo, estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies
  - Se deberá proveer de alcohol en gel o alcohol al 70% en agua que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
  - Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 8 a 10 clientes de tránsito continuo o cada 2 horas.
- 3) Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso
  - 4) Limpiar las superficies con agua y lavandina.
  - 5) Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social
  - 6) Deberán exhibirse carteles con las recomendaciones de higiene personal recomendadas.

**D.3 Zona de circulación:** Una vez que la persona haya atravesado las dos zonas anteriores cumplimentando las medidas de bioseguridad podrá permanecer en esta zona siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

1) **EL PERSONAL DE TRABAJO :**

- 1.1 No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador enfermo.
- 1.2 Al **ingresar al establecimiento deberá realizarse un lavado de manos** con abundante agua y jabón líquido durante 30 segundos, deberá secarse con toallas de papel descartable y desecharlas en el basurero; y repetir el lavado cuando las manos se encuentren visiblemente sucias, si no se visualiza esta situación puede usarse alcohol en gel (en contacto con las manos durante 20 segundos) cada vez que requiera dirigirse a otro sector, o termine una tarea, o requiera movilizarse dentro de las instalaciones.
- 1.3 Deberán utilizar ropa de trabajo específica para la tarea a desarrollar y dependiendo del riesgo al que se encuentran expuestos. La ropa de calle incluyendo el calzado debe ser desinfectada al ingresar al establecimiento con solución hidroalcohólica o aerosol desinfectante.
- 1.4 Se dispondrá de un lugar para uso de los trabajadores (vestuario) donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
- 1.5 Todos los trabajadores deberán usar barbijo de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.
- 1.6 Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:
  - 1.6.1 Al hacer el servicio de la mesa.

- 1.6.2 Al llevar platos o utensilios, a los clientes y al retirar los mismos.
- 1.6.3 Antes de tomar los pedidos y después de manipular dinero.
- 1.6.4 Realizar un lavado exhaustivo cada 30 minutos con agua y jabón líquido durante 1 minuto.
- 1.6.5 Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.
- 1.6.6 Se deberá disponer de un sobre para la recepción de las propinas, ya que el mozo no podrá tener contacto con el dinero ni otro medio de pago.

1.7 Deberá realizar el registro de clientes con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Se recomienda utilizar la aplicación “Simmov” para el escaneo del DNI para evitar hacerlo de manera manual.

## 2) EL ESTABLECIMIENTO Y EL SERVICIO:

- 2.1 El establecimiento deberá contar con señalización de circulación y de distanciamiento (Ver plano Anexo)
- 2.2 El comercio deberá asegurar la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies de manera constante.
- 2.3 Dentro del establecimiento se autorizará la permanencia de hasta un 50% de la capacidad total habilitada sujeto a que se cumpla la distancia mínima de 2 metros entre personas, evitando el contacto humano cercano. En el caso de ubicarse en mesas las personas sentadas en sillas deben respetar la distancia mencionada entre los comensales de las mesas más próximas. Dicha distribución de mesas deberá ser exhibida. (Ver Anexo)
- 2.4 Estará disponible para cada mesa alcohol en gel o en solución para el momento que el comensal los solicite.
- 2.5 Se permitirá el uso de Mantel de tela en las mesas solamente si el mismo se cambia por uno limpio por cada uso del servicio, en su reemplazo se podrán usar manteles de materiales desinfectables y/o individuales de papel descartable.
- 2.6 Las mesas, sillas y el piso deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y siempre antes de que se sienta uno nuevo con alcohol al 70% y/o agua con lavandina u otras soluciones desinfectantes autorizadas.
- 2.7 Cada mesa será atendida por un único mozo que tomará la orden y llevará el pedido, éste deberá contar con la ropa de trabajo correspondiente como se mencionó en los puntos 1.2 y 1.3 y deberá desinfectar permanentemente sus elementos de trabajo (Estos no pueden compartirse con el cliente. Ej: lapicera).
- 2.8 El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc.)
- 2.9 Las servilletas deben ser de papel sin excepción.
- 2.10 Se deberá ventilar adecuadamente los espacios de forma natural.



- 2.11 En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero)
- 2.12 Los lugares donde se generen filas, como en los baños, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y un personal que desinfecte las superficies después de cada uso y entre comensales usuarios.
- 2.13 Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, etc) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

### 3) LOS COMENSALES

- 3.1 El comensal deberá respetar el protocolo si decide ingresar al establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- 3.2 Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
- 3.3 Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir.

### 4) LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA

- 4.1 Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
- 4.2 Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.
- 4.3 Mantener distancia entre personas de 1,5 m.
- 4.4 Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- 4.5 Los alimentos deberán ser seguros e inocuos, asegurar: 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.
- 4.6 Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- 4.7 Preparar una solución de agua y lavandina, para la desinfección de las frutas y verduras. (el agua debe ser fría y sumergir las verduras o frutas unos minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable).
- 4.8 En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos., proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- 4.9 Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud, cuando:

- 4.9.1 Al ingresar a la cocina.
- 4.9.2 Al manipular basura.
- 4.9.3 Al toser.
- 4.9.4 Al recibir la mercadería.
- 4.9.5 Al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos.
- 4.9.6 Al regresar del baño.
- 4.9.7 Luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas.
- 4.9.8 Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

#### **D.4 ZONA DE ATENCIÓN Y DE DELIVERY:**

- 1) Aumentar la publicidad y promoción de la opción delivery o take away (llamar por teléfono, hacer el pedido y pasarlo a buscar).
- 2) Deberá contar con una zona exclusiva del personal que presta este servicio en el restaurant y/o confitería.
- 3) Se recomienda la instalación de una barrera física real (vidrio, acrílico, etc) entre personal de atención y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre dos personas).
- 3) Todos los pedidos saldrán con doble bolsa. Asegurarse que la bolsa se encuentre bien cerrada y previamente desinfectada, para evitar contaminación externa

#### **E) MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION AL TRABAJADOR**

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

- Alcohol en gel
- Barbijo social de tela
- Correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel)
- Rociador con alcohol y agua al 70%
- Ropa de trabajo limpia y exclusiva para la atención diaria al cliente. No podrá utilizarla dos días consecutivos.
- Lavandina
- Trapos de piso

F) **DETECCION DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO**

En un supuesto caso de que alguna persona sea considerada como caso sospechoso, por presentar síntomas como tos seca, fiebre de 37,5 °C o más, se realizará la denuncia epidemiológica al **0800-888-4767** y se limpiará las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes.