



PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 1 de 26

PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19 PARA
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
DE LA CIUDAD DE CIPOLLETTI

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



**MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI**
Comprometidos con vos.

	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19</p> <p style="text-align: center;">Servicio Gastronómico</p>	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 2 de 26

INTRODUCCIÓN

En el marco de la normativa vigente (Ley 19.587 y Decreto 351/79, resolución 29/2020 Anexos I y II, Resolución Provincial 3016/2020, Art. 1° y Anexo, y como marco referencial, las Resoluciones Municipales VIGENTES A LA FECHA EN EL CONTEXTO DE PANDEMIA 2021, de las buenas prácticas laborales de salud y seguridad en el trabajo y las leyes vigentes, difundimos las siguientes medidas de protección y prevención para todos los trabajadores.

OBJETIVO

Establecer una base de aplicación de las buenas prácticas de prevención, en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA por PANDEMIA COVID-19, para la continuidad de la apertura de los establecimientos de Servicio Gastronómico, en el ejido de la Ciudad de Cipolletti; como así también aplicar las Normas existentes específicas para la actividad, y llegado el caso se adoptarán aquellas que se dicten de aquí en más.

Preservar la seguridad de la actividad gastronómica, permitiendo satisfacer las necesidades de los clientes y trabajadores que prestan ese servicio.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--



	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 3 de 26

DEFINICIONES / ACERCAMIENTO A CONCEPTOS

CORONAVIRUS: los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y en humanos. En los seres humanos pueden causar infecciones respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves.

COVID-19: la COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto en 2019.

DESINFECCIÓN: reducción del número de microorganismos presentes en las superficies, por medio de agentes Químicos y/o métodos físicos.

Nueva definición de Caso Sospechoso de COVID – 19 1° de agosto de 2020: Las autoridades del Ministerio de Salud de Nación, informaron que se amplió la definición de *“contacto estrecho de COVID – 19 para toda persona que haya proporcionado cuidados a un caso confirmado sin las medidas de protección adecuadas, o que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros durante al menos 15 minutos, mientras el caso presentaba síntomas o durante las 48 horas previas al inicio de los mismos”*.

DILUCIÓN: mezcla de dos o más compuestos, que se presenta generalmente en estado líquido, listo para usar, donde ninguna de las sustancias que lo componen puede distinguirse a simple vista. A este tipo de mezclas se les denomina **disoluciones** o **soluciones**. **Ejemplos:** agua salada, que contiene agua y sal; Alcohol al 70% que contiene 7 partes de alcohol etílico y 3 partes de agua.

ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP): es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo. Ejemplos de EPP: calzado de seguridad, guantes, protector ocular, etc.

INFECCIÓN: 1. Invasión y multiplicación de agentes patógenos en los tejidos de un organismo.

2. Enfermedad causada por esta invasión de agentes patógenos.

LIMPIEZA: eliminación de suciedad visible, tierra, restos de alimentos, grasa, etc. presentes en las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--



	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 4 de 26

PANDEMIA: enfermedad epidémica que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región. Ej: Pandemia por COVID-19.

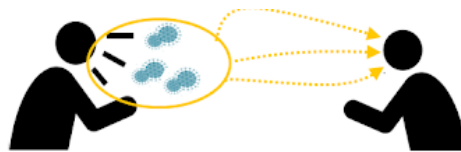
PATÓGENO: que causa o produce enfermedad.

PROTOCOLO: documento que indica cómo actuar en cierta situación.

RIESGO LABORAL: se denomina **riesgo** laboral a los peligros existentes en nuestra tarea laboral o en nuestro propio entorno o lugar de **trabajo**, que puede provocar accidentes o cualquier tipo de siniestros que, a su vez, sean factores que puedan provocarnos heridas, daños físicos o psicológicos, traumatismos, etc.

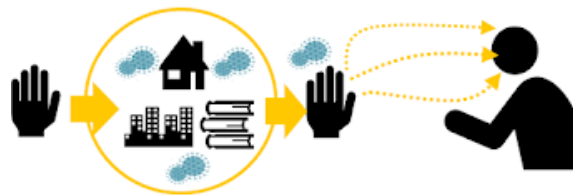
INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL COVID 19

¿Cómo se transmite?



Las secreciones respiratorias (tos, estornudos) de una persona enferma pueden transmitir el virus.

Si entran en contacto estrecho con los ojos, nariz o boca de una persona sana.



La transmisión también se produce al tocar superficies u objetos contaminados con el virus y luego la persona se toca los ojos, nariz y/o la boca.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--





PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 5 de 26

Síntomas del covid-19*

Síntomas más comunes



Tos



Fiebre



Cansancio



Congestión
nasal



Secreción
nasal



Dolor de
garganta



Dolor de
cabeza



Diarrea



Fatiga



Dificultad
para respirar**

VULNERABILIDAD

- Personas Mayores de 60 años.
- Enfermos Diabéticos.
- Trasplantados.
- Enfermos de Cáncer.
- Desnutrición.
- Trabajadores con estas enfermedades preexistentes, no deben formar parte de la dotación de reanudación de la actividad.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21


APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21







MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.

	<p>PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19</p> <p>Servicio Gastronómico</p>	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 6 de 26

ANTE LA APARICIÓN DE SÍNTOMAS

 ✓ Quédese en su hogar, **no asista a ningún centro de salud.**

 **Comuníquese al 109 .** El municipio de Cipolletti, dispuso el correo denunciascovid19@cipolletti.gob.ar

   ✓ Extreme las medidas de prevención para cuidar a su familia.

Medidas de protección básicas para todas las personas.

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, como complemento puede usarse un desinfectante a base de alcohol.
- Mantener el distanciamiento social. Mantenga al menos 2,00 metros de distancia entre usted y las demás personas.
- Cubrirse al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo, no en la mano.
- Evitar tocarse la nariz, ojos y boca sin lavarse las manos previamente.
- Ventilar ambientes.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso frecuente.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--

	<p>PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19</p> <p>Servicio Gastronómico</p>	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 7 de 26

MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL ÁMBITO LABORAL.

Personal del Establecimiento


- Control preventivo
- Implementar medidas de control al personal, previo a su ingreso a trabajar, para la detección de síntomas compatibles con COVID-19.
- Designar responsables, previamente capacitados, para la tarea de control.
- Establecer la medición de temperatura al ingreso al establecimiento, esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo.
- Se deberán establecer medidas para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19. Se sugiere disponer una sala o zona en donde la persona con síntomas no tenga contacto con otras y espere hasta ser evaluada adecuadamente por un profesional de la salud.
- **Completar cada 14 días la DDJJ de Salud (Anexo I) de los empleados.**

Distanciamiento Social

- Comunicar, controlar y hacer cumplir las medidas adoptadas para el distanciamiento social. Capacitar al personal en este aspecto y dejar registro en planillas de capacitación, donde figure:
 - Lugar, fecha y hora
 - Temas tratados
 - Instructor con firma y aclaración
 - Participantes con datos personales, DNI, cargo/tarea y firma
- Contemplar las medidas de **distanciamiento social dentro y fuera del establecimiento**, en todas las áreas, tanto de trabajo como áreas comunes como recepción y/o lobby, salón comedor, pasillos, sanitarios, estacionamientos, y en todo otro sector del establecimiento.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--



	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 8 de 26

- Se deberá fijar el factor de ocupación de acuerdo a lo pactado con la inspección, dejando siempre la distancia de 2,25 m² y una ocupación del 50% del total. **Siendo este porcentaje modificable por Resoluciones futuras.**

Buenas Prácticas de Manipulación

Todo el personal que trabaje en el ámbito de la gastronomía, independientemente de su estado de salud aparente, debe aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación para mantener la seguridad de los alimentos.

El personal del establecimiento, debe recibir instrucciones por parte del empleador sobre cómo prevenir la propagación de COVID-19. Esto es imprescindible, ya que si un trabajador infectado ingresa a su puesto de trabajo, podría introducir el virus en las diferentes áreas, superficies, objetos, utensilios, envases, alimentos, etc.

Temas de Capacitación

Informar y Capacitar a todo el personal del establecimiento desde Empleados hasta Personal Jerárquicos, en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y de las medidas de prevención de COVID-19. Dejar registro de la Capacitación brindada.


- **Lavado y desinfección frecuente de manos**
- **Uso de tapabocas obligatorio**

Personal/Empleados:

- Al ingresar a su turno de trabajo, deben dejar todos sus efectos personales (incluido el tapaboca que utiliza para circular) en un lugar adecuado a tal fin, de ésta manera evitarán que entren en contacto con las superficies de las cocinas, salones de ventas, o demás dependencias utilizadas para la actividad comercial. En caso de que el empleador autorice el uso de teléfono celular, éste debe ser desinfectado correctamente con alcohol al 70%.
- Lavarse las manos.
- Colocarse la ropa reglamentaria de trabajo (lavar la ropa de trabajo diariamente).
- Volver a lavarse las manos, previo a incorporarse a su puesto de trabajo.
- Hacer uso correcto del tapabocas en todo momento.
- Debe evitar tocarse la cara, y en caso de necesitar hacerlo se recomienda lavar minuciosamente las manos previamente.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--



	<p style="text-align: center;">PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19</p> <p style="text-align: center;">Servicio Gastronómico</p>	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 9 de 26

- No podrán compartir refrigerios ni utensilios personales (mate, botellas con bebida, etc).
- En caso de presentar síntomas de enfermedad, no debe concurrir a su trabajo. Debe dar aviso inmediato al su empleador.
- Las computadoras, relojes de fichada y cajas registradoras se desinfectaran rociando un paño o una toalla de papel con alcohol al 70%. Lo mismo para teclados o dispositivos electrónicos utilizados.
- Finalizado el horario de trabajo, los empleados deberán sacarse el uniforme. Retirarse del establecimiento con su ropa habitual y utilizar el barbijo o tapa-boca correspondiente.

Adaptación Operativa en contexto de Pandemia:

El empleador deberá, adaptar su estructura y modalidad de trabajo apuntando a disminuir los riesgos de propagación y contagio del virus entre sus empleados y concurrentes a los establecimientos y locales comerciales, y será obligatorio respetar y cumplir las normas establecidas.

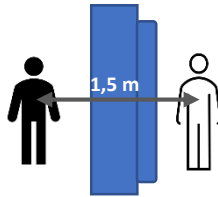
- Realizar evaluación con el fin de identificar e implementar cambios operativos, en pos de dar cumplimiento con el distanciamiento entre las personas que trabajan allí y/o que concurren.
- **Implementar la plataforma <http://registro.cipolletti.gob.ar> con el fin de tener información que facilite trazar nexos epidemiológicos en el marco de la Pandemia generada por el virus Sars-Cov-2 . ESTE REGISTRO TIENE CARÁCTER DE OBLIGATORIO. Se adjunta instructivo en Anexo II**
- Los inspectores harán el control aleatorio en el establecimiento de comensales. En caso de no estar registrado el comensal, se labrarán las actas correspondientes.
- El Dueño o Gerente del establecimiento, cuando inicie la actividad, deberá firmar que **Declara bajo Juramento conocer este Protocolo y se Compromete a dar cumplimiento a lo solicitado y recomendado, mientras dure la pandemia y/ o se modifique este protocolo, al igual que el estado de salud del responsable del establecimiento.**

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--



	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 10 de 26

- Adecuar los espacios de trabajo y de atención al público para mantener siempre una distancia mínima de 1,5 mts. (entre personas a través de un mostrador).



- Organizar turnos y equipos de trabajo fijos, con el objetivo de reducir la interacción entre los operarios (en lo posible asignar tareas definidas). De esta manera se garantiza que frente a un caso sospechoso o positivo, el sistema de salud pueda actuar con rapidez e identificar todos los contactos estrechos.
- Reducir al mínimo la presencia de personal administrativo.

Atención al Público/ Salón Comercial/ Salón Comedor

- **El horario para el funcionamiento deberá adecuarse a lo dispuesto por las resoluciones Municipales para tal fin, por ej.** si el horario autorizado para la atención de comensales fuera hasta las 01:00 Hs. deberá garantizarse que llegado esa hora, el lugar estará sin público. El tiempo de limpieza no deberá extenderse por más de una hora. **De acuerdo a la Resolución Vigente.**
- Se recomienda ofrecer servicio de reserva anticipada a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo prudente de consumo para cada reserva y cumplimiento del distanciamiento social.
- El establecimiento deberá informar a sus clientes sobre las políticas que aplicará para evitar el contagio de COVID - 19 entre las personas cuando permanezcan en el mismo. A su vez, informará las condiciones de la reserva, tales como tiempo de tolerancia, horarios de atención, menú disponible, opciones particulares, cantidad máxima de comensales por cada reserva (**6 PERSONAS DEBIENDO PERTENECER AL MISMO GRUPO FAMILIAR O 4 NO CONVIVIENTES**), condiciones de accesibilidad al local, así como cualquier medida dispuesta para la permanencia en el mismo.
- **Se permitirán reservas de hasta 6 personas del mismo grupo familiar CONVIVIENTE.**

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--





PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 11 de 26

- Las reservas deberán realizarse a través de teléfono, aplicaciones o redes sociales y deberán solicitar la siguiente información:
- Nombre y apellido completo de la persona que reserva.
- Teléfono de contacto.
- Dirección de email.
- Nombre y apellido y DNI de los acompañantes.
- **Será responsabilidad del comerciante VERIFICAR los datos de los concurrentes y CARGAR EN LA APLICACIÓN EN REGISTRO SALUD.**
- Los clientes que no dispongan de ubicación para sentarse, deberán esperar fuera del establecimiento (hasta que llegue su horario de reserva asignado) o en la zona habilitada para tal fin (ésta deberá cumplir con las pautas de distanciamiento social).
- Se recomienda exhibir en un formato visible al ingreso al restaurante, una leyenda que advierta a los clientes el deber de no ingresar al establecimiento si cumple los criterios de caso sospechoso vigente. No cumplir con el aislamiento puede ser sancionado penalmente.
- **Comunicar los clientes las políticas** que el local está tomando para preservar su seguridad y su salud. Si existieran pautas de circulación dentro del local, deberán informarlas a través de cartelería.
- **Requerir durante el ingreso y la permanencia de personas el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón. Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.**
- Definir cuando sea posible, áreas de ingreso y salida separadas, señalizándolas, a fin de evitar el encuentro entre los clientes, personas que ingresan y salen.
- Los clientes/comensales que ingresen al local, serán recepcionados por una persona quién deberá indicarles su ubicación y ofrecer alcohol al 70 % para la desinfección de manos.
- En el caso de personas que solamente retiren pedidos para llevar, serán recepcionados de la misma manera (anteriormente detallada) y orientados a la zona "Take away". Promover pago electrónico a través de los diferentes medios para disminuir las posibilidades de contacto con dinero y/o tarjetas. Para asegurar el distanciamiento (2 metros) entre el personal que atiende la barra de

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.



PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

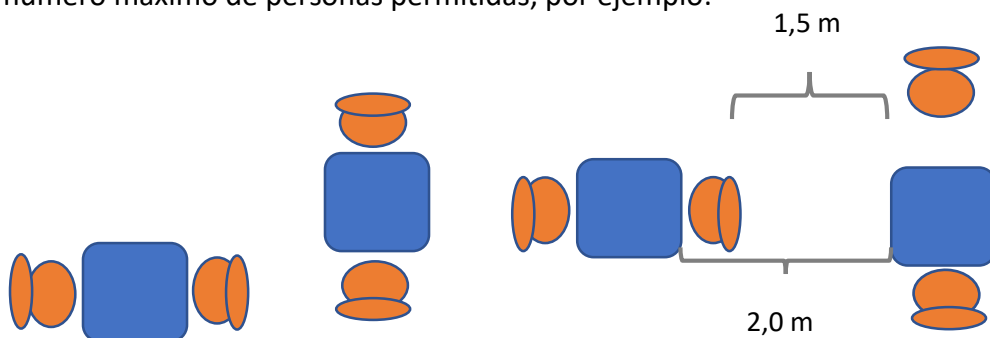
Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 12 de 26

despacho y/o cajas de cobro, respecto al cliente, deberá señalar en el piso una línea bien visible o colocar una barrera física de acrílico, vidrio o plástico (la misma deberá ser limpiada/desinfectada con alta frecuencia).

- **Debe promoverse el lavado de manos previo a ocupar las mesas.** Los clientes además, tendrán a su disposición alcohol al 70 % en cualquiera de sus presentaciones, más instructivo de como utilizarlo correctamente (pudiendo adecuarse puntos estratégicos y visibles para la ubicación de los mismos).
- Señalar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma, cumpliendo las pautas de distanciamiento.
- Siempre que sea posible, el personal de cobro/cajas será exclusivo, en caso de tocar dinero o tarjetas, deberá lavarse las manos inmediatamente o utilizar alcohol al 70%. Se recomienda brindar opciones de pago a través de medios digitales ej. billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.
- Los mozos no deberán manipular dinero ni tarjetas, para esto se podrá disponer de alguna bandeja/recipiente que facilite el traslado de los mismos hasta el sector de caja.
- La capacidad de cada establecimiento gastronómico deberá adecuarse a un 50% de acuerdo a sus dimensiones. Para optimizar el funcionamiento del establecimiento, se reorganizará el salón comedor disponiendo las mesas de tal manera que garanticen una separación aceptable de 2 m (entre sí) y entre silla y mesa 1,5 metros.
- Se recomienda, según los metros cuadrados del establecimiento, establecer un número máximo de personas permitidas, por ejemplo:



CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.



PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 13 de 26

- Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del local, presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección luego de ser utilizada.
- Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. **Reemplazar** las servilletas de tela por servilletas de papel. Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles de tela, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- Implementar un correcto lavado y desinfección de vajilla y utensilios. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- **No disponer utensilios, platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.** Envolver los cubiertos lavados y desinfectados en bolsitas individuales o con un film.
- Se sugiere ofrecer las bebidas en sus envases originales cerrados.
- El "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos, etc.) será provisto al comensal, cuando éste lo solicite. Para evitar su contaminación, no deben quedar en las mesas. El hielo y las piezas de pan deberán ser servidos en los recipientes correspondientes acompañado de pinzas de uso exclusivo para cada producto (no deben tomarse con las manos). Tanto las pinzas como las hieleras y paneras deberán limpiarse y desinfectarse entre cada servicio.
- **No se permitirá el autoservicio de alimentos** (ej. tenedor libre), **ni el servicio de barras** (será para uso de los mozos o para la entrega de viandas de comida con sistema de Take away o delivery) **ni la utilización de sectores de juegos para niños.**
- Cada menú se ofrecerá en platos/bandejas a la carta en porciones individuales o para ser repartidas por cada comensal.

Generalidades de limpieza y desinfección (espacios de uso común).

- Mantener los ambientes/espacios ventilados.
- Limpiar y desinfectar (antes/después de cada servicio y cada vez que sea necesario) las superficies de contacto frecuente como picaportes, llaves de luz,

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.

	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 14 de 26

mesas, sillas y superficies en contacto con comensales con alcohol al 70 % (ver gráficos de preparación de soluciones desinfectantes).

- Limpiar y desinfectar pisos, puertas, etc., del salón antes de abrir, cada vez que sea posible entre turnos, y al finalizar la jornada laboral.
- Es **indispensable asegurar la higiene de los sanitarios**, así como también la existencia de cestos de residuo con bolsa y tapa (accionada a pedal), **así como también la reposición permanente de los elementos de higiene personal, jabón líquido, toallas descartables, papel higiénico y alcohol al 70%** (gel o líquido). Disponer de cartelería con indicaciones del “Correcto Lavado de Manos” (en cocina y baños).
- Deberá garantizar la higiene y buen funcionamiento de los diferentes sectores de aseo/vestuario, baños, salas de elaboración, sectores de cafetería, etc.
- Realizar una adecuada limpieza y desinfección de cada espacio, de acuerdo a los cronogramas establecidos, y en todo momento que sea necesario.
- Llevar un registro de limpieza/desinfección, el cuál le será requerido cuando se realicen las Inspecciones por el Personal de Fiscalización. En dicho registro deberá consignarse con la siguiente información:
- Fecha/ Hora / Espacio desinfectado / Reposición de Insumos / Responsable.

Recepción de mercaderías/ materia prima/ insumos:

- Acordar horarios de recepción con proveedores.
- Recibir un transportista por vez.
- Delimitar la zona de descarga.
- Establecer medidas de distanciamiento y prevención durante la descarga de insumos, mercaderías, etc.
- No permitir ingreso de personal no autorizado dentro del establecimiento.
- Las herramientas utilizadas para la carga y descarga deben ser desinfectadas con solución de lavandina (ver tablas de preparado de soluciones) o alcohol a 70% antes y después de su uso.

Lavado de manos

- Los comercios deben contar con instalaciones sanitarias adecuadas, mantenidas en condiciones operativas de uso y de higiene.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--





PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 15 de 26

- El lavado de manos deberá realizarse cada vez que sea necesario, frecuentemente y de manera correcta, con un tiempo mínimo de 60 segundos y realizando todos los pasos indicados en el gráfico.
- El alcohol al 70% (líquido o gel) se podrá usar de manera complementaria, pero **no deberá reemplazar el lavado de manos.**

¿Cómo lavarse las manos?

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 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo.

11 Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud

Dpto. Capacitación Bromatológica
SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.



PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19
Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 16 de 26

Elementos de Protección Personal (EPP)

- Los EPP son una herramienta útil para reducir los riesgos de contagio del virus, pero sólo si se utilizan de forma correcta y complementan a las otras medidas de prevención. Éstos deben ser adecuados a los riesgos asociados a la actividad laboral o profesional.
- Los operarios deberán ser provistos de todos sus elementos de protección personal (individuales). Cada operario será responsable de hacer un buen uso y aseo de sus EPP.

Barbijos o Tapabocas

- En nuestra localidad, es obligatorio el uso de barbijo o tapabocas (debiendo tapar completamente nariz, boca y mentón).
- Durante las horas de trabajo, los operarios, utilizarán barbijos/tapabocas exclusivo del ámbito laboral. Éstos deberán cambiarse tantas veces como sea necesario.
- El tapaboca que utiliza el operario durante el traslado ida y vuelta a su lugar de trabajo (en la calle) será guardado junto a sus efectos personales.



1- Lávese las manos minuciosamente.



2- Coloque el tapabocas sujetando desde las tiras.



3- Corrobore que el tapabocas esté bien ajustado. La nariz y la boca debe quedar completamente cubierto.



4- Recambie el tapabocas todas las veces que sea necesario.



5- Evite tocar el tapabocas.



6- Retire el tapabocas sujetando desde las tiras, y deséchelo.



7- Lávese las manos minuciosamente.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.

	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 17 de 26

Guantes

- **Los guantes no sustituyen el lavado de manos**, por lo tanto, sólo deberán utilizarse cuando la tarea que realiza lo requiera. El virus de la COVID-19 puede contaminar los guantes desechables de la misma manera que las manos de los trabajadores.
- Los guantes descartables deben cambiarse con frecuencia. Las manos deben lavarse al realizar cada cambio y cuando estos se quiten al finalizar la tarea.
- **El mal uso de guantes, puede generar una falsa sensación de seguridad y llevar a ignorar aquellas medidas preventivas esenciales como el lavado de manos.**

Protector Ocular

- Deberá utilizarse protección ocular (gafas o máscara) cuando por cuestiones de la práctica a realizar sea dificultoso mantener la distancia social recomendada, ej. Mozos al momento de atención a comensales.

Indumentaria/calzado

- Deberá ser acorde a la actividad que realice el operario. Se priorizará la protección hacia los alimentos que manipula, la comodidad y practicidad de la misma (para su lavado). Tanto la indumentaria, como el calzado serán de uso exclusivos para la actividad laboral.
- Deberá garantizarse el aseo diario de todas las prendas.

Limpieza y Desinfección

- Para contrarrestar la propagación del Virus, es indispensable reforzar las medidas de limpieza y desinfección de todos los sectores.
- **LIMPIEZA:** Eliminación de suciedad visible, tierra, restos de alimentos, grasa, etc. presentes en las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc.
- **DESINFECCIÓN:** Reducción del número de microorganismos presentes en las superficies, por medio de agentes Químicos y/o métodos físicos.
- **Para realizar una adecuada desinfección, es necesario realizar limpieza previamente.**

Procedimiento de Limpieza

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--





PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 18 de 26

- El Ministerio de Salud de la Nación sugiere “**Limpieza Húmeda**”. Para esto, se recomienda aplicar una técnica sencilla conocida como “doble balde y doble paño/trapo”, en lugar de la limpieza seca tradicional a través de escobas, cepillos, etc.
- Beneficios de la limpieza húmeda: evita la suspensión de partículas en el ambiente.
- Materiales necesarios: 2 recipientes (balde 1 y balde 2), agua (preferiblemente tibia), detergente de uso doméstico (cantidad suficiente para producir espuma) y 2 trapos.



BALDE 1 + TRAPO 1

- Sumergir el trapo en la solución jabonosa, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que la superficie quede visiblemente limpia.



BALDE 2 + TRAPO 2

- Enjuagar con un segundo trapo sumergido en agua del segundo balde, hasta eliminar toda la espuma.

Importante: En los espacios de elaboración de farináceos tales como pastas, panificados, etc. la operación de limpieza y desinfección deberá realizarse con mucho cuidado, ya que el uso incorrecto del agua podría ocasionar inconvenientes al entrar en contacto con restos de polvo de harina. En estos sectores la acumulación de humedad podría dar inicio a la proliferación de mohos.

Desinfección de superficies

- Diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión del virus por contacto, ej: mostradores, barandas, picaportes, puertas, llaves, etc. La desinfección debe realizarse diariamente, la frecuencia dependerá del tránsito y de la acumulación de personas. además es fundamental complementar con ventilación de ambientes.



CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



**MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI**
Comprometidos con vos.

	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 19 de 26

- **Procedimiento:** luego de realizar la limpieza, se aplicará la solución desinfectante deseada, y se dejará actuar por 10 minutos. **En caso de utilizar solución de lavandina debe enjuagarse.**

Tablas de concentraciones y modos de preparación de Solución Desinfectante

- **Importante:** para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo).
- **La solución de lavandina no deberá ser usada luego de 24 horas de preparada.**
- **Importante:** en caso de utilizar otro producto para la desinfección lea atentamente su rótulo (usos permitidos, modo de preparación, medidas de seguridad, etc).

CARTEL PARA IMPLEMENTAR

CORONAVIRUS
(COVID-19)

!

**PREPARACIÓN DE
SOLUCIONES DESINFECTANTES**






PISOS

*Solución de hipoclorito de sodio al 0,1% de cloro activo por litro de agua (1000 ppm):

LAVANDINA COMERCIAL	CANTIDAD DE LAVANDINA	CANTIDAD DE AGUA
55 g Cl/l	20 ml o 2 cucharas soperas	1 litro
25 g Cl/l	40 ml o 4 cucharas soperas	1 litro

SUPERFICIES
LIMPIAS

*Solución de hipoclorito de sodio al 0,05% de cloro activo por litro de agua (500 ppm):

LAVANDINA COMERCIAL	CANTIDAD DE LAVANDINA	CANTIDAD DE AGUA
55 g Cl/l	10 ml o 1 cuchara sopera	1 litro
25 g Cl/l	20 ml o 2 cucharas soperas	1 litro

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--



	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 20 de 26

CARTEL PARA IMPLEMENTAR



NO ESTÁ PERMITIDA LA TENENCIA DE PRODUCTOS QUÍMICOS CARENTES DE ENVASES Y RÓTULOS ORIGINALES (completamente legibles).

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--





PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 21 de 26

CARTEL PARA IMPLEMENTAR

5 CLAVES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

MANTENGA LA HIGIENE

- Lávese las manos antes, durante y después de preparar alimentos.
- Lávese las manos después de ir al baño y/o cambiar pañales.
- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos
- Adecue las salas de elaboración de alimentos con barreras de exclusión para evitar el ingreso de plagas.

SEPRE LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCIDOS

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y los listos para consumir.
- Utilice diferentes utensilios (tablas, cuchillos, espátulas, etc.) para manipular carnes y otros alimentos.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

Logos: SENAPRA, Ministerio de Salud Presidencia de la Nación, Dpto. Capacitación Bromatológica SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

5 CLAVES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigere alimentos cocidos y perecederos a temperaturas inferiores a los 5°C.
- Mantenga bien caliente la comida lista para servir (sobre los 60° C).
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

USE AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

- Utilice agua segura.
- Seleccione alimentos saludables y frescos.
- Adquiera leche y jugos pasteurizados.
- Lave y desinfecte las frutas y verduras.
- No utilice alimentos vencidos.

Logos: SENAPRA, Ministerio de Salud Presidencia de la Nación, Dpto. Capacitación Bromatológica SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.



PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 22 de 26

5 CLAVES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COCINE COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS

- Cocine bien los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
- Para alimentos a base de carne picada, cuide que no queden partes rojas en el interior. Se recomienda el uso de termómetros.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que alcancen temperaturas superiores a los 70°C.
- Recaliente completamente la comida cocinada antes de consumirla.

ENAPRA
Nacional de Protección de Alimentos

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Dpto. Capacitación Bromatológica
SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



**MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI**
Comprometidos con vos.

	PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19 Servicio Gastronómico	SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN
		Revisión: 04/2020
		Fecha: 21/04/2021
		Página 23 de 26

DECLARACIÓN JURADA DE SALUD PARA EMPLEADOS

ANEXO I

DECLARACIÓN JURADA PARA EMPLEADOS COMPRENDIDOS EN LAS ACTIVIDADES EXCEPTUADAS EN LA RESOLUCIÓN N°379/20 DE LA MUNICIPALIDAD DE CIPOLLETTI, EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR EL VIRUS COVID-19.

En la ciudad de Cipolletti, a los del mes de del año 2021, quien suscribe DNI, con domicilio real en en la ciudad de....., provincia de, teléfono celular, en mi carácter de, del Establecimiento, ubicado en calle, de la ciudad de Cipolletti, Provincia de Río Negro, DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:

- Que no he manifestado síntomas compatibles con COVID-19: tos; fiebre; dolor de garganta; dificultad respiratoria; disgeusia (pérdida del gusto); anosmia (pérdida del olfato); en los últimos catorce (14) días.
- Que ante la primera sospecha de padecer alguno/s de los síntomas compatibles con COVID-19, asumo la obligación de no asistir a mi trabajo, aislarme preventivamente en forma inmediata, comunicar tal circunstancia al número telefónico 109, e informar inmediatamente a mi empleador dicha circunstancia para que adopte las medidas correspondientes.

LA PRESENTE DECLARACION JURADA TIENE UNA VALIDEZ DE CATORCE (14) DIAS CORRIDOS DESDE SU CONFECCION, PUDIENDO EL EMPLEADOR RECONFIRMAR SU CONTENIDO VENCIDO DICHO PLAZO O REALIZAR UNA NUEVA.

FIRMA, ACLARACIÓN Y DNI

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA FECHA: 21/04/21	REVISIÓN: DRA NASIMBERA FECHA: 22/04/21	APROBÓ: CRISTIAN BLANCO FECHA: 23/04/21
--	--	--





PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 24 de 26

ANEXI II

Plataforma de Registro

Con el fin de tener información que facilite trazar nexos epidemiológicos en el marco de la Pandemia generada por el virus Sars-Cov-2 hemos montado una plataforma para que puedan cargar los datos en forma ágil. Los pasos a seguir para su uso son:

- 1: solicitar un usuario y clave a la casilla de mail a la casilla registro@cipolletti.gob.ar
- 2: acceder a la plataforma de registro <http://registro.cipolletti.gob.ar>

Metodología: Al momento de ingresar un cliente (o un grupo de ellos) se pide el DNI de cada uno de los integrantes del grupo y un número de teléfono para la carga de datos. Como el sistema se retroalimenta con su propia base de datos la carga es muy rápida.

Al ingresar el número de documento el resto de los datos (con excepción del teléfono) se completará en la mayor parte de los casos en forma automática. **Si esto no sucediera, deberán cargarlo.** La próxima vez que esa persona asista a su establecimiento, o a otro que también use esta plataforma, bastará con que ingresen el DNI para que se complete automáticamente, esta vez también incluyendo el teléfono.

Resulta **fundamental** que coloquen al menos un número de teléfono por cada mesa. En el hipotético caso que el equipo de Epidemiología detectara un caso en la base de datos, ese teléfono será la forma más rápida de contactar a las personas que estuvieron en cercanías de la persona infectada.

Municipalidad de Cipolletti

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.



PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19
Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 25 de 26

Desde el momento en que cada comercio guarda los datos, sólo pueden ver en su sistema los últimos tres números del DNI, la fecha y la hora de carga.

Nro. Doc.	Código	Fecha Último Registro	Hora Último Registro
***00	20040670	14/01/2020	18:11
***70	20040670	14/01/2020	17:08
***04	20040670	14/01/2020	12:20
***00	20040670	14/01/2020	12:40
***00	20040670	14/01/2020	18:45
***00	20040670	14/01/2020	18:33
***04	20040670	14/01/2020	18:13
***00	20040670	14/01/2020	20:13

Mostrando desde 1 a 8 de 8 filas

La Secretaría de Fiscalización tiene en tiempo real la información de las personas que han ingresado al local. A modo de auditoría los Inspectores pueden pedir los últimos tres números del documento (ellos tampoco pueden ver el total de la información) y corroborar si se están cargando los datos en el momento en que las personas ingresan.

Municipalidad de Cipolletti

1.

CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.



PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO
COVID-19

Servicio Gastronómico

SECRETARÍA DE FISCALIZACIÓN

Revisión: 04/2020

Fecha: 21/04/2021

Página 26 de 26

CORONAVIRUS COVID-19

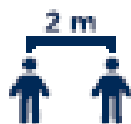
**REFORCEMOS LOS
CUIDADOS**



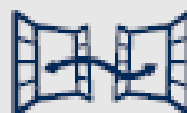
Uso correcto
de tapabocas
o barbijo



Colocación
de alcohol
regularmente



Mantener el
distanciamiento
social



En ambientes
cerrados, realizar
ventilación cruzada

Es tu responsabilidad, es nuestra responsabilidad

Comprometidos con vos



CONFECCIÓN: TEC. VILLALBA
FECHA: 21/04/21

REVISIÓN: DRA NASIMBERA
FECHA: 22/04/21

APROBÓ: CRISTIAN BLANCO
FECHA: 23/04/21



MUNICIPALIDAD
de CIPOLLETTI
Comprometidos con vos.