



*Municipalidad de General Roca  
(Río Negro)*

## **RESOLUCIÓN N° 1535 /2020 (Cont.)**

### **ANEXO I**

## **PROTOCOLO PARA RESTAURANTES, BARES (COVID-19)**

### **ASPECTOS BÁSICOS DEL COVID-19 Y SUS SÍNTOMAS**

**1- Aspectos básicos:** Los coronavirus en seres humanos pueden causar infecciones respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves, como el síndrome respiratorio de Medio Oriente (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS-SARS)

El nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, que fue descubierto recientemente, causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

Se transmiten de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados con dichas gotas. Por eso es importante el distanciamiento social y la limpieza y desinfección de superficies de contacto común

Su período de incubación es de 1 a 14 días.

Lavarse las manos, cubrirse con un pañuelo descartable o con el pliegue del codo al toser o estornudar, una buena limpieza y ventilación de los ambientes y el distanciamiento físico son acciones importantes para prevenir infecciones respiratorias.

**2- Síntomas:**

- Fiebre (37.5 o más)
- Tos
- Dolor de garganta
- Dificultad respiratoria
- Pérdida del sentido del olfato
- Alteración del sentido del gusto

Ante la presencia de síntomas llamar al 911

### **HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL**

#### **1- HIGIENE**

##### **1.1 Lavado y desinfección de manos**

Por la forma en que se transmite el virus, el lavado frecuente de las manos, el uso de alcohol en gel o solución de alcohol al 70% para su desinfección y el estornudar o toser sobre la cara interna del codo, son medidas clave para disminuir las probabilidades de contagio.

- Disponer de dosificadores de jabón y dispensadores de toallas desechables, en cantidad suficiente. Deben estar presentes en cocina, vestuarios y baños públicos del local comercial

- La disponibilidad de jabón y toallas desechables debe ser controlada con una frecuencia determinada. Se recomienda registrar dicho control con firma del responsable.

- Disponer de dosificadores de alcohol en gel, en cantidad suficiente. Deben estar presentes a la salida de los vestuarios, ingreso de cocina, barra de despacho, salida de baños públicos y en cada mesa

- La disponibilidad de alcohol en gel debe ser controlada con una frecuencia determinada. Se recomienda registrar dicho control con firma del responsable.



*Municipalidad de General Roca  
( Río Negro )*

## **RESOLUCIÓN N° 1535/2020 (Cont. Anexo I)**

• Colocar en baños y frente a los dispensadores de alcohol en gel, la cartelería correspondiente a formas adecuadas de lavado y desinfección de manos. El procedimiento de lavado y desinfección de manos a implementar debe ser el recomendado por el Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro.

### **Recomendaciones para el personal y proveedores**

- Contar con un dosificador de alcohol en gel para el traslado hacia y desde el trabajos.
- Al ingresar desde la calle, desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución al 70%.
- Siempre antes de salir del vestuario o baño, lavarse las manos con agua y jabón. Una vez fuera del vestuario o baño, desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución al 70%.-

### **Recomendaciones particulares para el personal de cocina**

- Lavarse las manos luego de manipular productos cárnicos crudos, huevos o vegetales sin lavar.
- Lavarse las manos antes de iniciar y al finalizar una preparación.
- Lavarse las manos antes de servir y despachar un plato.
- No compartir herramientas ,utensilios y zonas de apoyo, luego de su uso deben ser lavados y desinfectados.

### **Recomendaciones particulares para el personal de barra y salón**

- Antes de tocar la vajilla limpia, paneras u otros elementos destinada a los clientes, desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución al 70%.
- Desinfectarse las manos luego de manipular dinero o tarjetas.
- Desinfectarse las manos después de tocar superficies de uso común como cafetera, chopera, puerta de heladera, etc.
- El uso de alcohol en gel no reemplaza el lavado de manos con agua y jabón, es recomendable lavarse las manos aunque no estén visiblemente sucias, una vez cada dos horas.

### **Recomendaciones para los clientes**

- Recomendar el lavado de manos con agua y jabón antes de ocupar la mesa.
- Cada mesa deberá contar con un dispensador de alcohol en gel (uno cada 4 personas)

### **1.2 Higiene respiratoria**

La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar.



*Municipalidad de General Roca  
(Río Negro)*

## **RESOLUCIÓN N° 1535/2020 (Cont. Anexo I)**

En el ingreso del personal y en el salón comercial deberá exhibirse la información gráfica referida a higiene respiratoria recomendada por las autoridades de la provincia de Río Negro

### **1.3 Arcos de desinfección y pediluvios para desinfección de calzado**

A la fecha no hay información oficial que recomiende la implementación de éstas prácticas, su utilización pueden generar una falsa sensación de seguridad e incrementar los riesgos para la comunidad.

Los desinfectantes requieren un período de tiempo de contacto, no contamos con evidencia que acredite que la aspersión durante 20-30 segundos de un desinfectante en un túnel, desinfecte la superficie deseada. No hay evidencia que indique que la ropa sea un vector importante para la transmisión.

Los distintos agentes virucidas, la concentración del desinfectante, el tiempo de exposición y la vulnerabilidad de la persona que ingresa al túnel, considerando factores como la edad, condiciones preexistentes, embarazo, etc. pueden contribuir al desarrollo de irritación respiratoria y de las conjuntivas.

### **1.4 Limpieza y desinfección de superficies**

Dada la naturaleza del virus y al igual que con otras enfermedades, los protocolos de limpieza y desinfección cumplen un rol fundamental como herramienta de prevención. Realizar nuestras tareas en lugares limpios y ventilados, disminuye las probabilidades de contraer enfermedades respiratorias.

#### **Procedimiento básico de limpieza y desinfección**

Luego de cada limpieza de ambiente y superficies, siempre realizar desinfección.

En caso de no usar solución de lavandina, verificar el poder desinfectante del producto utilizado con su ficha técnica y/o consultar al fabricante. Respetar las concentraciones de uso y los tiempos de aplicación.

- Limpieza húmeda
- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente (respetando las condiciones de uso del fabricante referidas a concentración y tiempo de acción) suficiente para producir espuma.
  - Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia y de arriba hacia abajo.
  - Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
  - Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua.

#### **Desinfección de las superficies con solución de lavandina**

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.



*Municipalidad de General Roca  
(Río Negro)*

## **RESOLUCIÓN N° 1535/2020 (Cont. Anexo I)**

### **Para pisos**

<b>Concentración presente en etiqueta de lavandina</b>	<b>Modo de preparación</b>
55 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante
25 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante

### **Para superficies y objetos de uso cotidiano (Mesas, Barandas, Picaportes, Autoelevadores, Zorras, etc)**

<b>Concentración presente en etiqueta de lavandina</b>	<b>Modo de preparación (½ Taza-100 ml aprox)</b>
55 g Cl/litro	100 ml lavandina + 5 litros de agua fría a
25 g Cl/litro	200 ml lavandina + 5 litros de agua fría

- Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar la superficie, **NO ENJUAGAR**
- Manténgase dicha preparación alejada de la luz y el calor. Utilizarlo dentro de las 24 hs
  - Solución de alcohol al 70%: 7 partes de alcohol líquido al 96% + 3 partes de agua potable fría. La solución de alcohol se puede utilizar en superficies metálicas que serían afectadas por el cloro
  - Rotule el envase indicando el producto que contiene.

#### **1.5 Ventilación de ambientes:**

La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. Se recomienda que se asegure el recambio de aire al menos dos veces por día durante 15 minutos.

En ambientes con acondicionador de aire se deberá mantener un eficiente funcionamiento del sistema de ventilación del mismo y asegurar la periódica y efectiva limpieza de los filtros.

#### **2- PROTECCIÓN PERSONAL**

La protección personal comprende el desarrollo de tres ejes

- Reconocimiento de síntomas
- Distanciamiento físico
- Uso de elementos de protección



*Municipalidad de General Roca  
( Río Negro )*

## **RESOLUCIÓN N° 1535/2020 (Cont. Anexo I)**

### **2.1 Reconocimiento de síntomas**

**Reconocer los síntomas comunes del COVID - 19, permite implementar medidas que contribuyen a disminuir los riesgos de circulación del virus. El auto aislamiento ante la aparición de síntomas y el control de síntomas en los ingresos a los locales con y sin atención al público, ambas medidas sumadas al llamado al 911, evitan que tengamos contacto estrecho con personas que tienen síntomas pero no tienen un diagnóstico confirmado.**

**Los síntomas mas comunes de COVID-19 son:**

- Fiebre (37.5 o más)
- Tos • Dolor de garganta
- Dificultad respiratoria
- Pérdida del sentido del olfato
- Alteración del sentido del gusto

**El empleado que presente cualquiera de estos síntomas no debe presentarse a trabajar y siguiendo las directrices nacionales y provinciales, deberá llamar al 911 para recibir instrucciones y notificar al empleador.**

**Si un empleado o cliente manifiesta síntomas característicos de COVID 19 en el ámbito del establecimiento comercial:**

- Debe ser trasladado a un área alejada de otras personas (oficina con puerta y ventilación natural)
- Evitar tocar personas, superficies y objetos, debe permanecer con el barbijo de uso obligatorio a la espera de consejo médico.
- El responsable del local comercial debe llamar al 911 y seguir las recomendaciones.

### **2.2 Distanciamiento físico**

**El distanciamiento físico es una de las medidas de prevención mas importantes, si bien el virus no se transmite por el aire, viaja en las microgotas que expulsamos al toser, estornudar y en algunos casos al hablar. Antes de precipitarse a superficie, las microgotas pueden recorrer distancias menores a 2 m, por lo que la recomendación actual es mantener una distancia mínima de 2 m entre persona y persona.**

**Si las dimensiones edilicias y las características de las instalaciones no permiten garantizar una distancia mínima de 2 entre empleados, es responsabilidad del empleador presentar un plan de acción para la disminución de riesgos, dicho plan deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente.**

**Medidas alternativas para cumplir con el distanciamiento:**

**Para el personal y proveedores**

- Respetar la distancia mínima de 2m
- Incrementar la distancia entre las estaciones de trabajo.



*Municipalidad de General Roca  
( Río Negro )*

## **RESOLUCIÓN N° 1535/2020 (Cont. Anexo I)**

- **Limitar la cantidad de personal a una persona por estación de trabajo**
- **Dividir al personal en turnos, para evitar la interacción entre grupos**
- **Uso de otros EPP tales como protectores oculares, con capacitación para uso correcto.**

La división de la elaboración y el personal en turnos, sumado a un protocolo de limpieza y desinfección específico entre turnos y evitar el contacto estrecho entre el personal de turnos diferentes, es una estrategia que le permitiría al establecimiento mantenerse operativo si se detectaran casos positivos de COVID -19 en un turno en particular.

**Para los clientes en el local comercial**

- **Se deberá garantizar el debido distanciamiento físico entre los comensales, los que deberán concurrir por sus propios medios**
- **Podrá ocuparse simultáneamente hasta un máximo del 50 % de la capacidad de los locales, con un máximo de 6 personas por mesa constituida por un mismo grupo de reserva**
- **Tanto en lugares abiertos como en lugares cerrados, las mesas se dispondrán de manera tal de respetar una distancia entre mesas de 2m en los laterales y 1,5 m entre los respaldos de mesas vecinas**
- **Se deberá trabajar con la modalidad de reserva previa, no se admite la modalidad de espera en filas tanto en el interior como en el exterior del local**
  - **El local comercial deberá comunicar por algún medio electrónico la confirmación de la reserva. De la misma manera deberá dar aviso de que la mesa está disponible para ser ocupada**
  - **La política de reservas del local, deberá ser claramente comunicada a los clientes**
    - **La persona que realiza la reserva deberá indicar su nombre y apellido completo, datos de contacto (Teléfono y correo electrónico). También será responsable de indicar nombre, apellido y DNI de los acompañantes.**
  - **Es responsabilidad del local comercial verificar la veracidad de los datos registrados en la reserva al momento que se hacen presentes los clientes.**
    - **Es responsabilidad del local comercial, registrar y archivar por un mínimo de 30 días, las reservas que se hagan efectivas.**

### **2.3 Uso de Elementos de Protección Personal (EPP)**

En Río Negro es obligatorio el uso de protector facial (tapa nariz, boca y mentón) de fabricación casera. Los barbijos quirúrgicos y los N95, en el contexto actual están destinados a uso exclusivo en el ámbito de los establecimientos de salud, a excepción de los trabajos en los que se tenga que usar estos barbijos por cuestiones de seguridad laboral.

Los comensales podrán retirarse el barbijo solo estando en la mesa y una vez que les hayan entregado su pedido. Para interactuar nuevamente con el personal del salón, deberán colocárselo.

**OTRAS RECOMENDACIONES**

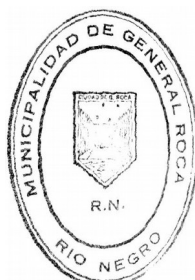


*Municipalidad de General Roca*  
( Río Negro )

## **RESOLUCIÓN N° 1535/2020 (Cont. Anexo I)**

- Señalizar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre sí.
- Los empleados de cocina no saldrán de dicho espacio a entregar los pedidos
- Se recomienda que las personas mayores y/o incluidas en los denominados grupos de riesgo eviten asistir.
  - No realizar degustación de alimentos y/o bebidas.
  - No se podrán habilitar los espacios de juegos infantiles.
  - Reemplazar servilletas de tela por servilletas de papel.
  - Se recomienda el uso de manteles descartables. De utilizar mantelería de tela, deberá cambiarse en su totalidad entre cliente y cliente
  - Entre cliente y cliente, limpiar y desinfectar mesas y sillas
  - No compartir utensilios para comer con otras personas.
  - El personal del establecimiento deberá sugerir a los clientes higienizar manos antes y después de consumir alimentos con los productos que disponga en la mesa.
  - Los insumos correspondientes al "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) serán provistos al cliente por el personal de servicio en el momento. Para evitar su contaminación, estos elementos no deben quedar en las mesas. Si los insumos no son descartables, deben desinfectarse al momento de retirarse de la mesa, luego del uso de cada cliente
    - Tender a evitar o minimizar la interacción entre comensales (marcando vías diferentes o separadas para el ingreso y egreso del local, así como para los baños, eliminando la utilización de lugares de uso común como los "salad bars" y NO permitiendo la utilización de sectores de juegos para niños)
  - Ofrecer solución sanitizante en la entrada del establecimiento para garantizar la higiene de manos.

*Cra. MARIANA V. SOLER*  
*SECRETARIA DE GOBIERNO*



*Dra. MARIA EMILIA SORIA*  
*INTENDENTA MUNICIPAL*