

## **PROTOCOLO DE ACTIVIDADES BARES Y RESTAURANTES**

### **1.- OBJETIVO:**

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar por la prestación de servicio de Bares y Restaurantes, definiendo medidas básicas para trabajadores, empleadores y comensales en la provincia de San Luis, que habiliten la atención al público.

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

### **2.- ALCANCE:**

El presente protocolo define los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio gastronómicos: Bares y Restaurantes: establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivos y la preparación de comidas para ser consumidos en el establecimiento.

Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, comensales, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

### **3.- Consideraciones Generales:**

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada. Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MINIMOS DE RESGUARDOS COVID-19.

### **4.- Requisitos Generales:**

1.- Solo podrá abrir el local que ha dado cumplimiento al PROTOCOLO DE APROBACIÓN DE FISCALIZACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PERSONAL EMPRESAS.

2.- Circular con DNI.

3.-Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar en la medida de lo posible la asistencia a los locales alcanzados por el presente protocolo.

4.-Deberá atender exclusivamente mediante el otorgamiento de turnos debiendo garantizar el factor de ocupación. Las reservas deberán asegurar intervalos de tiempo entre una y otra persona para evitar la aglomeración en espera.

5.-Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los espacios: recepción, cocina, salón, vestuarios, sector de atención al público, entre otros; a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. La disposición de las mesas debe ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 1 metro.

6.- Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.

Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

7.-Anular todo lugar de uso común que no sean las mesas establecidas para los comensales.

8.-Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino de deberá señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.

9.-Se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del local, y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.

10.-Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con tapaboca.

- 11.- Disponer en lo posible un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.
- 12.-Se deberá antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados para el cliente. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.
- 13.-Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos dos veces al día, asegurando circulación del aire.
- 14.- Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.
- 15.-Los establecimientos alcanzados por el presente protocolo deberán cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Regulación de la publicidad, promoción y consumo de los productos elaborados con tabaco N° 26.687 Capítulo VI (Protección ambiental contra el humo del producto elaborados con tabaco) *Art. 23 Se prohíbe fumar en: a) Lugares de trabajo cerrados protegidos por la ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo; b) Lugares cerrados de acceso público;...* Ley que regula el consumo de tabaco en la Argentina, y por Ley Antitabaquismo N° III-0723-2010

Capítulo V Prohibiciones, Art. 12: *Queda prohibido fumar: b) En el interior de lugares cerrados privados, de carácter público como centros y tiendas comerciales, restaurantes, bares, discotecas, supermercados y bibliotecas; de igual forma quedan incluidas en el presente Artículo las salas de exhibición, de convenciones, museos, establecimientos educativos, cines, teatros y estadios ya sea que se exhiban eventos deportivos o artísticos.* En este sentido se deben tomar máximos recaudos en prevención de enfermedades respiratorias, las que se relacionan con el consumo de tabaco, definiéndose con un mayor riesgo de gravedad para aquellos pacientes que padecen COVID-19. Es recomendable NO FUMAR en ambientes al aire libre de concurrencia de personas, en pos de resguardo de la salud.

16.-Es de carácter obligatorio el cumplimiento del PROTOCOLO DE TRAZABILIDAD.

### **5.- Requisitos generales para los trabajadores:**

1.- Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: cocineros, ayudantes, recepcionistas, mozos, personal de limpieza, personal de mantenimiento.

2.-Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y antiparra o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

3.-No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc).

- 4.-Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.
- 5.- Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el local: uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.
- 6.- Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.
- 7.- Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse frecuentemente (antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida). El secado de manos debe ser realizado con material descartable.
- 8.-Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.
- 9.-Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.
- 10.-Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
- 11.- Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

12.-En lo posible se deberá verificar la temperatura de los trabajadores (la temperatura no debe superar en ningún caso 37,5 °C), como así también comprobar la ausencia de síntomas compatibles con COVID-19.

## **6.- Requisitos para los cocineros: Área de Cocina**

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.

2.-La tarea diaria comenzará con el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, realizando una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

3.-Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.

4.-Se deberá mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros.

5.- Se deberá organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.

6.-Cada trabajador en lo posible deberá tener sus propios utensilios y serán de uso personal, en el caso de que no sea posible organizar los utensilios



que sean compartidos como máximos con dos personas y que se plantee un procedimiento de lavado y desinfección. Los mismos deberán estar en cualquiera de las situaciones rotulados.

7.-Los alimentos deberán ser seguros e inocuos. Se deberá: 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. 8.- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

9.-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).

10.-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.

11.-Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según lo determina el presente protocolo: al ingresar a la cocina, al manipular basura, al toser, al recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas. Se deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

12.-Se deberá destinar un lugar de descarga de la mercadería, presentando ante el Programa de Industria, Agroindustria y Comercio dependiente del Ministerio de Producción, el Protocolo Correspondiente a Manipulación y Manejo de la mercadería y proveedores.





13.-Las mesadas, los equipos, especialmente sus manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina, se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad.

14.-También se deberá limpiar mediante un trapo humedecido con solución desinfectante a base de lavandina al 5% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en la cocina

15.-Dar estricto cumplimiento a las normas de manipulación de alimentos, para evitar que los productos desinfectantes usados en esta emergencia no afecten ni los insumos ni los platos preparados.

### **7.- Requisitos para los mozos: Área de Salón**

1.-Se le deberá asignar a cada mozo un conjunto de mesas de las cuales será el Único responsable por jornada de trabajo, debiendo: 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. Dicha información deberá ser resguardada.

2.- Las mesas, sillas, utensilios y el piso deberán desinfectarse antes y después de que se retire cada comensal y siempre antes de que se siente uno nuevo con alcohol al 70% y/o agua con lavandina u otras soluciones desinfectantes autorizadas.

3.-Los vasos y platos de entrada ubicados en la mesa durante el armado se ubicarán hacia abajo, y los cubiertos se colocarán en la mesa dentro de una

bolsita de plástico de uso único. En el caso de ser posible que se asignen siempre a la misma mesa los utensilios a utilizar por los comensales.

4.-Cada mesa deberá contar con un dosificador de alcohol en gel, y en los casos en que se usen pequeñas servilletas de papel, se ubicara en el centro de la mesa un recipiente apropiado para que los comensales dejen allí las servilletas usadas. Se recomienda utilizar únicamente servilletas descartables, en el caso de no ser posible asegurar la correcta higiene de la misma con lavados a 60-90 grados.

5.-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.)

6.-Después de cada servicio los cubre, manteles y servilletas serán retirados para su lavado y las mesas desinfectadas con una solución alcohol al 70% u otro desinfectante de probada eficacia.

7.-De igual forma, después de cada consumición servida en el mostrador, el lugar utilizado por el comensal que se retira deberá ser desinfectado con trapo limpio embebido en una solución de lavandina al 5%

8.-En la eventualidad de que el mozo o la camarera toquen dinero o tarjeta de pago, se deberá desinfectar inmediatamente las manos con alcohol en gel.

9.-Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.

10.-Los elementos del servicio de mesa (panera, hielera, alcuza, servilletas, etc.) deberán contar con pinzas, evitando que estos productos sean tomados con la mano y colocarse al momento del servicio, no

permanecerán en la mesa una vez finalizado el mismo, en cada recambio deberán ser desinfectado con solución de alcohol 70/30.

11.-EL uso de la carta papel deberá ser reemplazado por un medio electrónico a definir por cada establecimiento. Se sugiere: envío de carta por whatsApp por mail, exhibición en cartelera, entre otros.

### **8.- Requisitos para el personal de limpieza:**

1.-También se deberá limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante a base de alcohol al 70% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en el salón.

2.-Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza, deberá lavar y desinfectar los pisos según el tipo de piso: Pisos de material lavable, pisos de madera lustrados o plastificados.

3.-El personal de limpieza y desinfección ambiental deberá recibir capacitación en medidas de prevención de infecciones.

4.-El personal de limpieza deberá usar Elementos de Protección Personal: Barbijo o tapaboca, uniforme en lo posible de manga larga, protección ocular, guantes.

5.-Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros.

La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en

superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

6.- Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. El procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del establecimiento. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empaparlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto.

Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios.

La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias.

El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

Pisos de material lavable:

Limpieza en seco: Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, puede optarse por una primera limpieza en seco. En este caso no es recomendable el barrido con escoba o escobillón, pues este tipo de barrido esparce polvo, y eventualmente puede haber partículas infectadas con COVID-19 que se hayan depositado en el suelo, por saliva, estornudos, o tos. Por lo tanto si es necesaria una limpieza en seco, es recomendable

hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.

Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.

Limpieza húmeda: La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. 2) 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. 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

Desinfección de las superficies Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos. El proceso es sencillo y requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico: 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. 3) Dejar secar la superficie. El personal de

limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección. 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

7.-Sanitarios destinado a Comensales: se deberá asignar un personal de limpieza al sanitario el cual deberá velar por que ingrese al mismo de a 1 solo comensal asegurando la limpieza y desinfección de las áreas destinadas a uso, antes y después de su ingreso. El resto de los sectores que no sean destinados al uso deberán ser anulados. Asimismo asegurar el distanciamiento social en el caso de que haya dos o más comensales en espera.

### **9.- Requisitos para el personal de recepción:**

- 1.- 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.- Los lugares donde se generen filas, como en el exterior, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y será el recepcionista el responsable de mantener esto bajo control.
- 3.- 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 2 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.



## **10.- Requisitos para el Comensal:**

- 1.-Frotarse las manos antes de entrar al local con alcohol en gel provisto por el establecimiento.
- 2.-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.- Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
- 4.- Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir.

