

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA MINIMIZAR LA TRANSMISIÓN DE COVID-19 EN EL SECTOR TURISMO

Índice

I.	Presentación del Protocolo para Servicios Gastronómicos	2
II.	Medidas para el Personal del Establecimientos	3
III.	Medidas Dirección / Gerencia del Establecimiento	5
IV.	Medidas en la Prestación del Servicio: Salón	5
V.	Medidas para mozos	7
VI.	Medidas de Higiene y Prevención en la Cocina	7
VII.	Medidas para la gestión de los residuos y desperdicio	9
VIII.	Recursos Materiales y Proveedores	10
IX.	Pautas de Limpieza y Desinfección	11
X.	Detección de un caso en un establecimiento	14
	Preguntas Frecuentes	15
	Fuentes y enlaces de interés	15
	Anexos	17

I. Presentación del Protocolo para Servicios Gastronómicos

El presente protocolo surge del trabajo conjunto del Ministerio de Turismo y Deportes de Salta, Cámaras, Asociaciones y Sindicatos del sector turístico y el aporte los Gobiernos Municipales, a fin de adoptar las medidas más adecuadas para la prevención y minimización del contagio del COVID-19, proteger la salud y garantizar la seguridad tanto del personal de los establecimientos como de los clientes.

Esta Guía pretende ser un compendio de recomendaciones en continua actualización, de fácil comprensión y amplia en su ámbito de aplicación. Su eficacia dependerá de la concienciación, responsabilidad y solidaridad tanto de las empresas, su personal como de los clientes; entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus con eficacia, evitando un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestra provincia.

Consideraciones iniciales

Este documento ha sido diseñado teniendo en cuenta diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización Mundial del Turismo (OMT), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO), EFSA (Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria), Ministerio de Salud de la Nación, Programa de Bromatología del Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Salta, entre otros.

Se trata de un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones, en función de la evolución de la pandemia.

Introducción

El 31 de diciembre de 2019, la Organización Mundial de la Salud fue informada de casos de un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, en la ciudad de Wuhan. Provincia de Hubei, China.

Señala la OMS, que los síntomas más comunes de la COVID-19 son fiebre, tos seca y cansancio. Afirma, además que algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan, pero solo presentan síntomas muy leves. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultad para respirar. Las personas de todas las edades que tengan fiebre, tos y dificultad para respirar deben buscar atención médica.

Formas de transmisión

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona a través de las gotículas que salen despedidas de la nariz o la boca de una persona infectada al toser, estornudar o hablar. Estas gotículas son relativamente pesadas, no llegan muy lejos y caen rápidamente al suelo. Una persona puede contraer la COVID-19 si inhala las gotículas procedentes de una persona infectada por el virus. Por eso es importante mantenerse al menos a un metro y medio de distancia de los demás. Estas gotículas pueden caer sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como mesas, pomos y barandillas, de modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. Por ello es importante lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol.

II. Medidas para el Personal del Establecimientos

Medidas de Prevención e Higiene Personal

- Se recomienda el empleo de uniforme específico para el desempeño de la actividad laboral en las cocinas. En la provincia de Salta el uso de barbijo es

obligatorio.

- Uñas cortas y limpias
- Pelo recogido
- Ausencia de reloj y joyas y otros accesorios, en manos, muñecas, nariz y oídos.
- Cortes y lastimaduras cubiertos.
- La correcta limpieza de manos es una medida importante para la prevención de enfermedades respiratorias como Covid-19 y enfermedades de transmisión por alimentos. Los desinfectantes para manos no están destinados a reemplazar el lavado de manos en la producción de alimentos y en comercializadores. En cambio, los desinfectantes para manos se pueden usar además o en combinación con un lavado de manos adecuado. Se recomienda lavarse las manos con agua y jabón común. Se pueden usar desinfectantes para manos a base de alcohol si no se dispone de agua y jabón común.

¿Cuándo?

- ✓ antes de comenzar a trabajar
- ✓ antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer
- ✓ después de manipular o preparar alimentos crudos
- ✓ después de manipular residuos
- ✓ después de las tareas de limpieza
- ✓ después de usar el baño
- ✓ después de sonarse la nariz, estornudar o toser
- ✓ después de comer, beber
- ✓ después de manejar dinero.
- ✓ después de tocar mascotas
- ✓ después de viajar en transporte
- ✓ después de volver de hacer las compras.
- ✓ después de recibir un delivery

¿Cómo? Afiches de una correcta limpieza de manos OPS:

- [Con agua y jabón](#)
- [Con alcohol en gel o solución de alcohol:](#)
- Cubrirse la boca y la nariz y utilizar el codo al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C.
- Evitar la asistencia al trabajo si presento síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión de virus.

- Evitar abrazos y apretones de manos tanto con compañeros de trabajo como con clientes.
- Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como, por ejemplo: tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.

III. **Medidas Dirección / Gerencia del Establecimiento**

La Dirección / Gerencia del establecimiento tiene un papel importante que desempeñar en la definición de medidas tendientes a garantizar la seguridad del personal, así como de clientes de las instalaciones y servicios. En virtud de ello efectúan las siguientes recomendaciones:

- Provisión de los recursos humanos y económicos necesarios para facilitar que toda acción pueda llevarse a cabo con eficacia y rapidez.
- Capacitar a los empleados en el reconocimiento de sintomatología de la enfermedad, como así también las pautas de servicio en el marco de COVID 19.
- Exhibir información grafica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de transito y donde sea necesario informar.
- Asegurar instalaciones adecuadas para el lavado de manos o el saneamiento (por ejemplo, jabones, geles / toallitas con alcohol) para permitir que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene.
- Implementar un [POEs](#) (Programa Operativo Estandarizado de Saneamiento) y capacitar al personal en relación con su cumplimiento.
- Asegurarse que el personal a cargo de la manipulación de alimentos esté capacitado adecuadamente en prácticas de higiene e inocuidad de los alimentos apropiadas para sus instalaciones.
- Asegurar una supervisión efectiva de los manipuladores de alimentos para reforzar las prácticas de higiene e inocuidad.
- Asegurarse que el personal en contacto y a cargo de la manipulación de alimentos y los contratistas externos sean conscientes de que deben informar cualquier signo / síntoma de enfermedad respiratoria antes o durante el trabajo.
- Mantenerse alerta y asegurarse de que los manipuladores de alimentos y otro personal no estén enfermos y en condiciones de trabajar.
- Asegurarse que el personal con síntomas permanezca en casa hasta que se obtenga asesoramiento médico.

IV. **Medidas en la Prestación del Servicio: Salón**

- Planificar la operatoria del salón, con una reducción parcial de la capacidad total. De ser posible, el establecimiento deberá buscar una alternativa de previa reserva de horario, lo cual permite la planificación desde el día anterior y estimar la cantidad de gente que acudirá.
- La clientela deberá respetar lo dispuesto para salidas, según terminación de DNI, a excepción de familias de grupo primario. Esta norma aplica hasta nueva disposición.
- Gestión de los espacios: disposición de la clientela de manera de evitar la saturación. Se debe evitar condensar a más de 4 personas por cada 10 metros cuadrados, a excepción se trate de grupo familiar primario de más de cuatro miembros.
- Disposición de las mesas: la disposición debe ser tal que entre el respaldo de la silla y la siguiente silla haya una distancia superior a un 1.5mt. Esta medida es extensiva en la gestión de espacios de vereda y patios internos.
- En barras o mesas comunitarias aplica la misma pauta de distancia de 1.5mt.
- Demarcación de áreas (distancia mínima 1,5 mts), para ingreso y egreso de los clientes, evitar el contacto cercano.
- Si el establecimiento ha superado la capacidad de operatoria según distancias indicadas, y ante la presencia de clientes en espera, se deberá establecer una zona de espera apta a fin de cumplir con las pautas de distanciamiento.
- Se debe comunicar y exhibir para sus clientes las medidas de prevención y seguridad del establecimiento. Podrán informarse asimismo al ingreso al establecimiento o si existen canales de reserva previo.
- Previo al ingreso, se recomienda una zona de control, de la temperatura a los clientes y observación de la presencia o no de sintomatología relacionada al COVID-19
- El uso del barbijo es obligatorio. No se permitirá el ingreso sin el mismo, hasta el servicio de comidas.
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes, y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.
- El servicio de mesa deberá ser provisto al momento de cada servicio, no podrá dejarse preparado previamente y no podrán quedar en la mesa después de cada servicio. Los cubiertos se entregarán desinfectados en cada servicio.
- Los elementos auxiliares al servicio de mesa como vajilla, cristalería, cubertería, cestas de pan deben resguardarse y mantenerse alejados de las zonas de paso de trabajadores y clientes. Se deben proveer en cada servicio.
- Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.
- Evitar el uso de manteles y servilletas de tela, se sugiere reemplazarlos por protectores individuales que deberán ser retirados luego de cada uso para su limpieza y desinfección. Se recomienda el uso de servilletas descartables
- Se prohíbe servicios tipo buffet con manipulación directa por parte de los clientes los alimentos.
- Se debe reemplazar el uso de la carta individual por mesa. Se sugiere exhibir el menú en carteles, atriles o pizarras, dispuestos en el exterior y/o interior del

local, u optar por código QR. Se puede optar por el uso de la tecnología y aplicaciones móviles, en la elección de platos y bebidas, como también para la solicitud del pedido y realización del pago.

- Fomentar el pago electrónico, con posterior desinfección de tarjetas, posnet. Minimizar el pago en efectivo.
- Asegurar la ventilación adecuada del salón y áreas generales.

V. Medidas para mozos

- Deberán cumplir estrictamente las pautas prevención e higiene personal.
- Lavado frecuente de manos, en cada servicio de mesa (al servir platos, colocar utensilio) y recambio (retiro del servicio de mesa). Refuerzo cada 30 minutos.
- Uso obligatorio del barbijo durante la jornada laboral.
- Higiene respiratoria.
- En la recepción de propinas, evitar el contacto de las manos con el dinero. En la caja se puede proveer un sobre al cliente.

VI. Medidas de Higiene y Prevención en la Cocina

Los alimentos correctamente procesados no son considerados actualmente como una vía de transmisión.¹ A diferencia de los virus gastrointestinales transmitidos por los alimentos, como la hepatitis A, que causan enfermedades transmitidas por alimentos, el SARS-CoV-2 es un virus que causa enfermedad respiratoria. Hasta el momento no se ha informado de ningún caso de transmisión a través de alimentos. Al igual que otros virus, es posible que el virus que causa COVID-19 pueda sobrevivir en superficies u objetos. Por eso, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO) refuerzan y recomiendan poner en **práctica medidas higiénicas** para prevenir la contaminación de los alimentos y las **5 Claves de la Inocuidad de los Alimentos**

Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, vajilla y utensilios de cocina

¹ Diferentes agencias en EE.UU. (FDA) y Europa (European Food Security Agency-EFSA) informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión alimentaria del SARS-CoV-2. [EFSA](#) y [FDA](#).

- Todos los manipuladores de alimentos deben contar con su Carnet de Manipulador de Alimentos, otorgado por la autoridad sanitaria competente.
- Elaboración de platos y alimentos utilizando materias primas de buena calidad, comprobando fechas de caducidad y envasado de los productos.
- Limpiar y desinfectar los utensilios y superficies cada vez que se cambie el tipo de alimento y siempre que sea preciso hacerlo.
- Proteger e higienizar todo el material que vaya a estar en contacto con los alimentos (envases, papel film y productos fungibles en general).
- Separar los distintos tipos de productos (carnes, vegetales, lácteos, pescados, etc.) en heladeras o congeladores diferentes, o en zonas separadas si están dentro de un mismo equipo.
- Control de origen de los alimentos y su transporte.
- Evitar embalajes de cartón y madera en alimentos crudos. Esta medida garantiza el no acceso de microorganismos procedentes de envases no adecuados.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento, con films, tappers, vitrinas, etiquetas.
- Lavar y desinfectar la vajilla a temperatura superiores a 80°C.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío.
- Revisar los filtros de aire acondicionado y rejillas.
- Reforzar las pautas de lavado de manos, después de manipular los envases de alimentos o al retirar los alimentos del envase.

5 claves de la Inocuidad de los Alimentos.

[Ver afiche OMS](#)

1. Utilizar agua y materias primas seguras. Todos los alimentos que se consuman deben provenir de fuentes confiables.

- a. Usar agua potable o tratada.
- b. Seleccionar frutas y verduras y limpias, enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 3 gotas de lavandina/litro (dejando actuar 20 minutos).
- c. Verificar la fecha de vencimiento y nunca consumas alimentos vencidos.

2. Cocinar completamente los alimentos.

- a. Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.
- b. Hervir los alimentos como sopas y guisos. Eso asegura que el alimento alcance una temperatura de 70°C. Para las carnes rojas y pollos cuidar que no queden partes crudas.

- c. Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.

3. Separar los alimentos crudos de los cocidos.

- a. Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.
- b. Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
- c. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- d. Usar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Cómo y cuándo lavarse las manos?

- a. Siempre lavarse las manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien. Antes de: tocar alimentos para comerlos, antes de cocinar. Después de: ir al baño, venir de la calle, tocar objetos de uso diario, estornudar, toser, sonarse la nariz, tocar animales y mascotas, viajar en transporte.

5. Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.

- a. No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- b. Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).
- c. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C).
- d. No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

VII. Medidas para la gestión de los residuos y desperdicio

Los residuos y/o desperdicios pueden suponer un peligro microbiológico (posibilidad de contaminaciones cruzadas durante las operaciones de preparación, elaboración y/o transformación de los alimentos si el almacenamiento y recolección de los residuos, no se realiza de una manera adecuada); o un peligro físico (restos de embalaje, de envasado, restos del propio proceso de manipulación como cáscaras, pieles, etc.).

Recomendaciones:

- Todos los artículos de limpieza desechables (toallas de mano, guantes, máscaras, tejidos) se deben colocar en un recipiente con una tapa y eliminarse de acuerdo con el plan de acción hotel y regulaciones nacionales para la gestión de residuos.
- El establecimiento deberá establecer los medios y las medidas necesarias

para la correcta gestión de los residuos y desperdicios en su ámbito de aplicación. Para ello: La ubicación de los desperdicios no coincidirá con el punto de descarga y entrada de las materias primas.

- El establecimiento dispondrá de contenedores de basuras provistos de tapa hermética y apertura no manual, las bolsas serán de un solo uso y la higienización de estos será diaria, quedando reflejada en el plan de limpieza y desinfección. Dichos contenedores presentarán unas características de construcción adecuadas, estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y, cuando sea necesario, desinfección.
- Se tomarán las medidas adecuadas para la evacuación y el almacenamiento de los desperdicios de alimentos y otros desechos, como aceites y grasas de fritura, vidrios, cartones, etc: Almacenar en lugares específicos alejados de los alimentos. El flujo de evacuación será tal que no coincida en el espacio o en el tiempo con la elaboración de alimentos de manera que no se favorezcan contaminaciones cruzadas.

VIII. Recursos Materiales y Proveedores

Recursos Materiales

- Realice inventarios de almacén de mercaderías, cámaras de refrigeración y congelación para identificar posibles productos en mal estado de conservación, controlar consumos y prever necesidades de aprovisionamiento.
- Disponer en cantidad suficiente de utensilios (platos, cubiertos, cristalería, etc.) que se emplean en la prestación del servicio, previendo su adecuada limpieza y desinfección.

Acciones para su cadena de suministro

- Evalúe la cadena de suministro de su organización en busca de posibles impactos por la interrupción de la logística del transporte y la desaceleración de la fabricación internacional como resultado de COVID-19.
- Discuta con esos proveedores cualquier desafío que puedan enfrentar o que puedan esperar enfrentar debido a la situación actual.
- Identifique posibles fuentes alternativas de suministro, productos sustitutos y / o medidas de conservación para mitigar las interrupciones.
- Comuníquese con clientes claves para mantenerlos informados sobre cualquier problema que haya identificado y los pasos que está tomando para mitigarlos.

Recepción de pedidos

- Documente las operaciones de aprovisionamiento, suministro y almacenaje mediante partes de entrada, reposición de stocks y partes de salida.
- Disponga de un registro sanitario de proveedores (donde la reglamentación lo exija).

- En el control de la recepción de mercaderías se sugiere controlar:
 - ✓ Control de origen de los alimentos y su transporte.
 - ✓ El registro sanitario del proveedor.
 - ✓ La marca de salubridad según el producto
 - ✓ Control visual de las características organolépticas (color, olor, textura, firmeza).
 - ✓ Integridad de los envases
 - ✓ Temperatura del Producto (refrigerados y congelados).

IX. Pautas de Limpieza y Desinfección

Limpieza: La eliminación de la suciedad visible, tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasas presentes en las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en las superficies, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Como consideración general la SADI destaca que, dada la conformación de las membranas del virus, el agua y detergente son adecuados para inactivar el virus siempre que se realice la apropiada fricción y se elimine todo material o suciedad visible.

Consideraciones generales en la limpieza de espacios gastronómicos

- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y paredes de cocina y sanitarios durante y finalizado el servicio, utilizando para ello cloro y derivados.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida las que al finalizar el servicio no se haya utilizado pero haya podido estar en contacto con las manos de las y los clientes.
- En área de cocina, limpiar y desinfectar, al menos tres veces al día, los mangos, las asas, los picaportes y manijas de puertas y los grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal de cocina y de camareras y camareros.
- Limpiar y desinfectar las superficies del sanitario al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso.

Técnica de Limpieza de superficies

Limpieza húmeda sugerida por [Ministerio de Salud de la Nación](#)

- **Utilizar trapo o paño.** Aplicar la técnica de “**doble balde y doble trapo**”: la forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapo o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc).
- Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico 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.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua.

Método de Desinfección de superficies

El virus SARS-coV2 puede sobrevivir en superficies de diferentes materiales, por lo que podría transmitirse a las personas a través del contacto con superficies contaminadas. Aunque esta no es considerada la principal forma de propagación del virus.

Diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, llaves, etc.

- La desinfección debe realizarse diariamente y la frecuencia, depende del tránsito y de la acumulación de personas y la complementación con la ventilación de ambientes.
- Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente.
- Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente. Para la desinfección los desinfectantes domésticos más comunes registrados son efectivos. Se recomienda las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección para concentración, método de aplicación y tiempo de contacto, etc.

La OMS recomienda garantizar que los procedimientos de limpieza y desinfección ambiental se sigan de manera consistente y correcta. La limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio o el alcohol etílico) son procedimientos efectivos y suficientes.

Desinfectantes y concentraciones recomendadas

Los desinfectantes recomendados para utilizar en superficies limpias son:

- Solución de lavandina, hipoclorito de sodio al 0,1%
- Alcohol al 70%.

El documento del [Ministerio de Salud de la Nación](#) compartido describe para hipoclorito de sodio la concentración efectiva sobre SARS COV-2 es entre 0,05% y 0,5% (equivalente a 500 y 5000 ppm). La concentración de 0.5% se recomienda para superficies con alta carga de materia orgánica.

Para la limpieza ambiental de los establecimientos de atención de salud o los domicilios de pacientes con diagnóstico o sospecha de COVID-19 la OMS recomienda:

- Alcohol etílico al 70% para desinfectar equipo especializado reutilizable (por ejemplo, termómetros).
- Hipoclorito de sodio al 0,5% (equivalente de 5000 ppm) para la desinfección de superficies que se tocan con frecuencia en los hogares de personas enfermas o los establecimientos de atención de salud.

Desinfectante recomendado para usar según tipo de superficie a desinfectar (siempre sobre superficies limpias):

- Solución con lavandina: usar para pisos y superficies, no usar sobre manos.
- Alcohol al 70%: para manos y objetos de uso frecuente, electrónica, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc.
- Peróxido de hidrógeno al 0,5%: para manos, mesadas y superficies de uso frecuente.
- Envases de alimentos: podrán usarse solución de lavandina (usar lavandina no aditivada para la preparación) concentración hipoclorito de sodio al 0,05%, alcohol al 70%.

Instrucciones para desinfección de electrónica

- Para dispositivos electrónicos como tabletas, pantallas táctiles, teclados, controles remotos y cajeros automáticos, elimine la contaminación visible si está presente.
- Siga las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección.
- Considere el uso de cubiertas que se puedan limpiar para la electrónica.
- Si no hay disponible una guía del fabricante, considere el uso de toallitas o paño embebido en solución de alcohol que contengan al menos 70% de alcohol para desinfectar las pantallas táctiles. Seque bien las superficies para evitar la acumulación de líquidos.

Instrucciones para limpieza y desinfección de envases de alimentos

- Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán limpiarse envase por envase.
- Reforzar las pautas sobre el lavado frecuente de manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos después de manipular los envases de alimentos, después de retirar los alimentos del envase, antes de preparar los alimentos para comer y antes de comer.

Si se quiere realizar limpieza y desinfección de los envases puede seguirse los siguientes pasos sugeridos por el **Ministerio de Salud de la Nación**:

- Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante (ver apartado desinfectantes recomendados según superficie a desinfectar y tablas de concentraciones sugeridas).
- Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.

X. **Detección de un caso en un establecimiento**

- Se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público en su página web [Coronavirus | Argentina.gob.ar](https://www.argentina.gob.ar/coronavirus) de actualización periódica, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.
- Se debe aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras.
 - ✓ Si se empieza a tener síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), se recomienda dar aviso al 911. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar mascarilla quirúrgica.
- La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

Preguntas Frecuentes

- Preguntas frecuentes sobre SARS-COV2 y enfermedad por coronavirus (COVID-19) (MSAL):
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes>

Fuentes y enlaces de interés

- Información sobre el COVID-19, recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (MSAL) y medidas de prevención:
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/cuidarnos>
- Informe diario sobre situación de Covid-19 en Argentina, Ministerio de Salud de la Nación:
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/informe-diario>
- Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus OMS:
<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
- Organización Mundial del Turismo, COVID 19
<https://www.unwto.org/tourism-covid-19>
<https://www.unwto.org/es/healing-solutions-tourism-challenge>
- Organización Mundial de la Salud, Viajes Internacionales y Salud
https://www.who.int/ith/2019-nCoV_advice_for_international_traffic-rev/es/
<https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus/coronavirus>
<https://www.who.int/es>
- U.S FOOD & DRUG Administration, Inocuidad de los alimentos y la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19)
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
- European Food Safety Authority
<https://www.efsa.europa.eu/es>
- Food Industry Association, Recursos Coronavirus
<https://www.fmi.org/food-safety/coronavirus>
<https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf>
- Medidas recomendadas en espacios de atención al público (MSAL):
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>
- Medidas recomendadas para la manipulación higiénica de los alimentos (MSAL):
<https://www.argentina.gob.ar/covid-19-recomendaciones-para-la-manipulacion-higienica-de-alimentos>
- Carpeta con mensajes de prevención de Covid-19 de RENAPRA:
https://drive.google.com/drive/folders/1ICpZGIDDFg4_Z-O0Wm5jFtdzd0yuTlrV
- Materiales y afiches para población para descargar MSAL:
http://www.msal.gob.ar/index.php?filter_problematika=92&filter_soporte=0&palabra_clave=&option=com_ryc_contenidos
- Materiales y afiches de comunicación a la población OPS: <https://www.paho.org/es/covid-19-materiales-comunicacion>

Actualizaciones en vivo

- [OMS: brote de la enfermedad por coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [OMS: Panel de situación](#)
- [CDC: enfermedad por coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#)
- [OMT COVID-19: Poner a las personas primero](#)
- [Global Rescue: Actualizaciones diarias de Coronavirus](#)
- [Mapa del COVID-19](#)
- [ANMAT](https://www.argentina.gob.ar/anmat), <https://www.argentina.gob.ar/anmat>
- [EFSA \(Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria\)](#)
<https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-ortransmission-route>
- [FAO](http://www.fao.org/2019-ncov/es/), <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>

Anexos

Uso de guantes en manipuladores de alimentos

Las recomendaciones para el uso de guantes en el servicio de alimentos y los comercios minoristas de alimentos no han cambiado como resultado de la pandemia. Los guantes no sustituyen el lavado o la higiene de manos y no se recomienda el uso extensivo en los manipuladores de alimentos. Su uso puede generar una falsa sensación de seguridad y llevar a ignorar aquellas medidas preventivas esenciales como el lavado de manos.

Los guantes no son barreras totales para la transmisión microbiana, y no serán una barrera efectiva sin educación sobre el uso adecuado de guantes y requisitos de lavado de manos.

Uso de barbijos / Mascarillas faciales

La OMS sugiere que los países podrían considerar el uso de máscaras en comunidades donde otras medidas, como la limpieza de manos y el distanciamiento físico, son más difíciles de lograr debido a la falta de agua o las condiciones de vida apretadas. Y alientan a los países que están considerando el uso de máscaras para la población en general a estudiar su efectividad.

Cuándo usar mascarilla de uso médico - [Recomendación OMS:](#)

- Lleve también mascarilla si tiene tos o estornudos.
- Las mascarillas solo son eficaces si se combinan con el lavado frecuente de manos con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón.
- Si necesita llevar una mascarilla, aprenda a usarla y eliminarla correctamente. Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla:
- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las

mascarillas de un solo uso.

- Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

Limpieza y desinfección

Tablas de concentraciones y modos de preparación

Para desinfección de pisos y superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

Solución de hipoclorito de sodio al 0,1 % de cloro activo por litro de agua (1000ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	40 ml o 4 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	20 ml o 2 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	22 ml	En 1 litro de agua

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para desinfección de superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

Solución de hipoclorito de sodio al 0,05 % de cloro activo por litro de agua (500ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	20 ml o 2 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	10 ml o 1 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	11 ml	En 1 litro de agua

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para manos y objetos de uso frecuente, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc., siempre sobre superficies limpias:

Desinfectante y concentración final de uso	Preparación	
	Cantidad de desinfectante	Cantidad de agua
Alcohol 70%	7 partes de alcohol al 96% (700 ml)	3 partes de agua potable (300 ml)
Peróxido de hidrógeno 0,5%	1 parte de agua oxigenada Vol. 10 (al 3%) (1 cucharada sopera)	5 partes de agua potable (5 cucharadas soperas)

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)