

PROTOCOLO COVID-19 PARA SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN SAN ISIDRO

CONTAGIÁ
RESPONSABILIDAD

SI
SAN ISIDRO
MUNICIPIO

Se establece que los establecimientos habilitados como restaurantes, cafeterías y bares que posean ventilación natural cruzada podrán retomar sus actividades bajo los estrictos condicionamientos con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales de COVID-19.

Objetivo

El objetivo del **“Protocolo de Higiene y Seguridad COVID-19 para servicios gastronómicos en San Isidro”**, es definir las medidas adecuadas para proteger la vida y la integridad de las personas, así como la seguridad sanitaria de la comunidad del partido de San Isidro ante la pandemia de Coronavirus COVID-19.

Este protocolo tiene como único fin:

- Difundir las medidas preventivas en materia de Higiene, Salud y Seguridad.
- Proteger de la salud y seguridad de los vecinos del partido de San Isidro.
- Minimizar los efectos derivados de esta situación y garantizar las medidas de seguridad acordes a esta vuelta a esta nueva normalidad.

Alcance

El presente protocolo es aplicable a los “Establecimientos gastronómicos” habilitados dentro del Municipio de San Isidro.

Dichos establecimientos podrán funcionar bajo las modalidades autorizadas:

- **Sistema de entrega puerta a puerta (DELIVERY).**
- **Retiro en local gastronómico con punto de entrega en puerta del comercio (TAKE AWAY).**
- **Uso de espacios abiertos al aire libre (públicos y/o privados).** Como medida excepcional mientras dure el DISPO

(Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio) se ha autorizado la ocupación de los espacios abiertos al aire libre (vía pública, terrazas y sectores en estacionamientos).

- **Ingreso al salón gastronómico**, se permitirá la permanencia del 50% de la capacidad de los comensales permitidos por habilitación. Para ello, los locales gastronómicos deberán contar con ventilación natural cruzada garantizándose la renovación continua de aire.

Excepciones

Estos establecimientos funcionaran bajo los condicionamientos de este protocolo respetando los horarios de funcionamiento de los protocolos generales de la actividad principal.

- **Local gastronómico dentro de shopping**, se permitirá la permanencia del 30% de la capacidad de los comensales permitidos por habilitación dentro del patio de comidas.
- **Local gastronómico dentro de establecimiento comercial**, se permitirá la permanencia del 30% de la capacidad de los comensales permitidos por habilitación dentro del salón.

Responsabilidad

Los titulares de estos establecimientos serán responsables del cumplimiento de los lineamientos indicados en el presente Protocolo Sanitario de Higiene y Seguridad, Emergencia sanitaria COVID-19.

Si bien, este documento considera todas las medidas de prevención y seguridad a fin de evitar la propagación del virus garantizando que el reinicio de la actividad no signifique un peligro para la salud de los vecinos y/o los trabajadores del establecimiento, se apela al compromiso y responsabilidad individual por parte de cada uno de los vecinos en un camino hacia esta nueva normalidad.

Funcionamiento

- Se autorizará el funcionamiento de los locales gastronómicos (Restaurantes, Cafeterías y Bares) estableciendo como días y horario de atención al público:

- Los días domingos, lunes, martes, miércoles y jueves en el horario de 07 a 01 horas.
- Los días viernes, sábados y días previos a feriados en el horario de 07 a 02 horas.
- El enfoque de la vuelta a esta actividad se basa en la **“Responsabilidad Individual”** por parte de cada una de las personas que concurran a los locales gastronómicos.
- **Los salones gastronómicos deberán contar con ventilación natural cruzada**, para ello deberán mantener la apertura total de sus puertas y ventanas. La ventilación contribuirá a mantener permanentemente en todo el establecimiento las condiciones ambientales, y en especial, a renovar el aire y mantener la concentración adecuada de oxígeno.
- Se establece que las disposiciones de mesas deberán mantener entre ellas una distancia mínima de 2 metros y **los ocupantes de la misma no deberán superar las 4 personas salvo que pertenezcan a un mismo núcleo familiar conviviente, sin exceder las 8 personas por mesa.**

De igual manera, la capacidad máxima por mesa deberá ser de no más de 8 personas.

- **No se permitirá el desarrollo de actividades de entretenimiento, espectáculos, eventos, shows con banda en vivo/solista acústico o eléctrico, DJ’s en vivo, etc. y/o a aquellas actividades que generen la trascendencia de ruidos molestos al vecindario.**
- Se deberá respetar la capacidad máxima admisible en cada uno de los establecimientos tanto en espacios al aire libre como en lugares cerrados.

Cada uno de los establecimientos deberá exhibir cartelera con el número de capacidad máxima admisible.

- En todo momento se deberá garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene:
 - Lavado de manos con agua y jabón.
 - Limpieza y desinfección en seco con alcohol en gel o solución hidroalcohólica.

- Distanciamiento de seguridad 2 metros entre personas.
 - Ventilación natural.
 - Uso obligatorio de tapabocas (cubre boca, nariz y mentón).
- Si bien existen distintos productos y/o mecanismos para la desinfección, el uso de “cabinas sanitizantes o túneles de desinfección” no se encuentran autorizados por la ANMAT, puesto que no han mostrado efectividad en la desinfección o la reducción de los contagios. Por lo cual, **esta Subsecretaría desaconseja el uso y/o aplicación de estos dispositivos de rociado de sustancias químicas sobre el cuerpo humano.**

Ventilación

- En caso de pretender utilizar algún equipamiento deberá asegurar la protección a la salud de toda persona que se encuentre dentro del establecimiento.

Aires acondicionados: Podrán sumarse aires acondicionados para la ventilación, **no refrigeración o calefacción**, debiendo configurarlo para que utilice el 100% de aire exterior.

Asimismo, deberá asegurarse la periódica y efectiva limpieza y recambio de los filtros. Se deberá garantizar, también, la desinfección de interior de ductos y toberas con la mayor frecuencia posible.

Ventiladores: Podrán hacer uso de los ventiladores de techo y ventiladores de pared apuntando al techo, estos mejoran la circulación del aire del exterior y evitan el estancamiento de bolsas de aire en los espacios ocupados.

Elementos mecánicos de inyección y extracción de aire: Podrá hacerse uso de inyector y extractores de aire. Los sistemas de inyección son aquellos que impulsan aire a un espacio determinado mientras que los sistemas de extracción extraen el aire de un espacio determinado, eliminando los contaminantes y manteniéndolo limpio.

Se debe tener presente que un programa completo de ventilación debe incluir a ambos sistemas, puesto que se necesita extraer el aire contaminado e inyectar de aire nuevo y filtrado al ambiente interior del establecimiento.

Transporte del personal

- El empleador y/o responsables de cada uno de los establecimientos deberá garantizar que el personal afectado a la actividad se traslade a estos espacios de trabajo por medio de transportes privados y/o contratados, evitando el uso del transporte público.

Ingreso al establecimiento

- A toda persona que pretenda ingresar adentro del establecimiento se le deberá **controlar la temperatura corporal con un termómetro tipo infrarrojo digital sin contacto, en ningún momento la temperatura corporal podrá superar los 37,5°C.**

En caso de que se registre una temperatura igual o superior a 37,5 °C, se deberá impedir el acceso y se activará el protocolo previsto para casos sospechosos. Es por ello que, se deberá contar con un botiquín de primeros auxilios que contenga un kit de seguridad (barbijo, protección ocular y guantes de látex descartables) para actuación ante casos sospechosos de COVID-19.

- Toda persona que ingrese y/o permanezca dentro del establecimiento **deberá usar obligatoriamente el tapabocas** (cubre boca, nariz y mentón), salvo que se encuentre en su mesa por consumir bebidas y/o alimentos.

Se recomienda que la persona ingrese al establecimiento con el tapaboca y sólo se podrá quitar el mismo cuando se encuentre en su mesa sentado.

- Se deberá **delimitar las áreas de circulación diferenciando las áreas de acceso y egreso a las instalaciones para facilitar el distanciamiento social** y evitar la circulación cruzada.
- **En el acceso al establecimiento se deberá colocar una alfombra, felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante** (lavandina u otras), solicitando a cada persona que ingrese que deberá limpiar la suela del calzado.
- Al ingresar y previo al uso de las instalaciones, **las personas deberán obligatoriamente higienizarse las manos con agua y jabón y/o alcohol en gel o solución hidroalcohólica para la limpieza en seco de las manos.**

Los establecimientos deberán proveer a toda persona que ingrese, en cantidades suficientes: agua potable y jabón para la higienización de manos y/o alcohol en gel y/o soluciones hidroalcohólicas para la limpieza en seco de manos.

Dentro del establecimiento

- Todas las personas deberán hacer uso obligatorio del tapaboca (cubre boca, nariz y mentón).

Se recomienda que la persona ingrese al establecimiento con el tapaboca y sólo se podrá quitar el mismo cuando se encuentre en su mesa sentado.

El tapabocas deberá lavarse diariamente con agua y jabón.

- Se deberá mantener un distanciamiento de seguridad no menor a los 2 metros entre personas en todo momento.
- Se deberán distribuir dentro del establecimiento y desinfectante para manos (dispensadores de alcohol en gel, rociador con alcohol al 70%, alcohol en aerosol, etc.) e insumos de higiene en cantidades suficientes al alcance de las personas.
- Deberá colocarse cartelería oficial referente al uso obligatorio de barbijo/tapabocas, y de la importancia de mantener el distanciamiento social correspondiente. Los mismos se pueden bajar desde el siguiente link <https://www.sanisidro.gob.ar/coronavirus/carteles-para-comercios>.

Preparación del salón gastronómico

- Se deberá reemplazar las cartas/menús tradicionales para evitar la manipulación, podrá reemplazarlos por elementos descartables, letreros visibles en las paredes, uso de códigos QR y/o cualquier otra opción que no implique el riesgo de contaminación por contacto.
- En los accesos a los establecimientos, dentro de salón y en todos los espacios comunes se deberá colocar dispensadores de alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o sanitizantes a disposición de toda persona.

Cada una de las mesas contará con dispensadores de alcohol en gel.

- Deberán eliminarse los elementos y equipamientos de uso común (servilleteros, aderezos, vinagreras, saleros, aceiteras, etc.) y cualquier

tipo de elemento decorativo, deberán reemplazarlas por envases individuales tipo monodosis desechables.

- Se deberá **realizar la limpieza y desinfección de cada una de las mesas antes y después de cada cliente**, se reemplazará la mantelería entre cliente y cliente.
- Se realizará la higiene y desinfección de todos los elementos y espacios utilizados por cada uno de ellos.
- Deberá hacerse uso de vajilla y utensilios (platos, vasos y cubiertos) de fácil limpieza e higienización, no podrán utilizarse elementos porosos y/o tablas de madera.

Deberá evitarse antes de la llegada de los clientes, disponer los utensilios en las mesas.

- Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección.

En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.

- Podrá hacer insumos descartables (platos, cubiertos, vasos y servilletas descartables, etc.), los mismos serán desechados luego de su uso.
- La atención respecto a la bebida, se podrá mantener la barra de tragos, pero se deberá demarcar y respetar el distanciamiento, debiendo ubicarse en un lugar ventilado.
- Se evitarán los platos compartidos, priorizando los platos con raciones individualizadas y se recomienda optar por un servicio en mesa evitando mesas con snacks no envasados o platos compartidos.
- Deberá hacerse uso de vajilla y utensilios (platos, vasos y cubiertos) de fácil limpieza e higienización, no podrán utilizarse elementos porosos y/o tablas de madera.
- Deberán eliminarse los elementos y equipamientos de uso común (servilleteros, aderezos, vinagreras, saleros, aceiteras, etc.) y deberán reemplazarlas por envases individuales tipo monodosis desechables.

- El personal que brinde atención a los invitados (mozos, camareras, etc.) deberá hacer uso de los elementos de protección personal: tapabocas (cubre boca, nariz y mentón) y protector facial (mascara) y/o antiparras.
- El personal que acondicione las mesas de los invitados deberá de higienizarse las manos con frecuencia.

Sanitarios

- Se deberá permitir que ingrese una persona cada 8 m², por lo cual deberá colocarse un cartel de capacidad máxima admisible en el sector de ingreso a los sanitarios.
- En los accesos a los sanitarios deberá colocarse una alfombra, felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), solicitando a cada persona que ingrese que deberá limpiar la suela del calzado.

Se deberá anular el uso de los secadores de mano y las papeleras deberán tener una apertura a pie o sin tapa.

Asimismo, se indicará que al ingreso deben hacer uso de alcohol en gel para higienizar las manos y deben evitar los picaportes en puertas.

- Los baños deberán contar con cantidades suficientes agua potable y jabón para la higienización de manos, al igual que alcohol en gel y/o soluciones hidroalcohólicas y toallas de papel desechables para el secado de manos.

Tras su uso, deberán ser ventilados y se debe realizar la correcta limpieza y desinfección entre persona y persona.

Consideraciones respecto a los juegos infantiles

- Los menores deberán encontrarse bajo supervisión de un responsable el cual velara por su seguridad y correcta higienización de manos.
- Se permitirá el uso de los juegos infantiles, siempre y cuando se encuentren al aire libre y se apliquen las siguientes medidas de seguridad:
 - Deberá colocarse un dispensador de alcohol en gel a la entrada del juego y deberá solicitarse a los niños que se desinfecten las manos antes y después de terminar su turno de juego.

- Previo a su uso se deberán desinfectar los juegos infantiles.

Consideraciones respecto al servicio de gastronomía

- El servicio de gastronomía brindado deberá ajustarse las indicaciones y lineamientos de buenas prácticas para alimentos y bebidas.

Se deberá capacitar al personal a fin de supervisar y garantizar que los procedimientos se apliquen correctamente.

- El personal que realice la elaboración de alimentos deberá usar los elementos de protección personal: Barbijos, cofia y/o cabello prolijo y recogido, ropa y/o uniforme reglamentario.

Los elementos de protección personal deberán cumplir con lo exigido dentro del Código Alimentario Argentino, además, deberán dar cumplimiento a las indicaciones respecto al descarte de los mismos.

- El personal no deberá trabajar con la ropa que trae de la calle debe contar con uniforme exclusivamente destinado para el trabajo.
- Los tapabocas (cubre boca, nariz y mentón) deberán ser utilizados para ir y volver del trabajo.
- La zona de lavado de manos y utensilios deberá contar con cantidades suficientes de jabón desinfectante y papel.

Procedimiento de limpieza húmeda

- Limpiar las superficies y los objetos que se usan con frecuencia.
- Se recomienda la limpieza húmeda frecuente de objetos y superficies, utilizando rociador o toallitas con productos de limpieza tales como alcohol al 70%, lavandina, etc.
- Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, cajas registradoras, mostradores, heladeras, etc.
- El lavado de pisos y paredes se puede complementar con lavandina diluida.

Correcto procedimiento de 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:

- ▶ 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 agua limpia, escurrir y friccionar sobre las superficies, luego dejar secar.



Correcto procedimiento de desinfección de 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 económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):
- ▶ Colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.
- ▶ Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.

- ▶ Dejar secar la superficie.
- ▶ El personal que realice la limpieza debe utilizar guantes adecuados para limpieza y desinfección.

Medidas Generales de Prevención

1. **Distanciamiento social**, mantene el distanciamiento de seguridad de 2 metros con respecto a otras personas y/o grupos familiares.
2. **Lavado de manos**, se deberá realizar higiene de manos frecuentemente. Se aconseja que el lavado de manos con abundante agua y jabón de forma periódica, y que sea de una duración de 40 segundos que incluya palmas, dorso de manos y muñecas.
3. **Constante higienización de manos** con alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o toallitas desinfectantes.
4. **Uso obligatorio de tapabocas** (deberá cubrir nariz, boca y mentón) – Dec. Municipal N° 614/2020.
5. **Limpiar y desinfecta los objetos que se usan con frecuencia** (lentes, anteojos de sol, teléfonos celulares, etc.)
6. **No generar contacto físico con otras personas** (saludos, abrazos, besos).
7. **Evitar compartir utensilios personales**, tazas, vasos, mate, etc.

No compartir equipos de mates, hacer uso de equipos autocebantes individuales y personalizados.

8. **No generar reuniones grupales, evite la aglomeración de personas.**
9. **Mantenerse en ambientes ventilados**, preferentemente espacios abiertos al aire libre.

En aquellos casos, que se trate de espacios cerrados, los establecimientos deben contar con ventilación natural, requiera la apertura inmediata de las todas las aberturas.

El uso del aire acondicionado, no se encuentra recomendado puesto que funciona recirculando el aire. En épocas de período invernal o de bajas temperaturas debe efectuarse la ventilación natural con

regularidad para permitir el recambio de aire.

10. **Respetar los buenos hábitos de higiene personal**, mantener una adecuada higiene respiratoria, al toser o estornudar debe cubrirse la boca con el pliegue interno del codo, o con un pañuelo descartable.
11. **Evite tocarse los ojos, la nariz y boca** dado que estas son las vías de ingreso del virus al cuerpo.
12. **Evitar el contacto con personas que están cursando infecciones respiratorias.**
13. **Cumplir con las recomendaciones respecto a los residuos, disponerlos en los contenedores.**
14. **Las personas que presenten síntomas deberán limitarse a la circulación**, en ningún caso podrán circular aquellas personas que revisten la condición de caso sospechoso” ni la condición de caso confirmado de COVID-19.
15. **En caso de presentar síntomas, NO concurra a estos espacios, contáctate en forma inmediata con el sistema de salud** (Línea 148 en Provincia de Buenos Aires y quienes residan en el partido de San Isidro al 4512-3107 o 107) ante la presencia de fiebre o alguno de los síntomas de COVID-19.

Procedimiento de actuación ante casos de COVID-19

Los empleadores y/o responsables de los establecimientos y/o comercios, los prestadores de servicios públicos y/o de cualquier tipo, que se encuentren desarrollando actividades o prestando servicio en el marco de las excepciones a la medida del distanciamiento social, preventivo y obligatorio, **deberán proceder conforme al documento “Procedimiento de Actuación ante emergencia sanitaria COVID-19 para actividades dentro del partido de San Isidro”**, que contempla:

- *Actuación respecto a personas ajenas al establecimiento.*
- *Actuación ante síntomas compatibles con COVID-19.*
- *Actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “caso sospechoso” o posean confirmación médica de haber contraído COVID-19.*

Con respecto a este último, se deberá dar aviso inmediato y formal a la Autoridad Sanitaria del Municipio de San Isidro.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA MÉDICA

Autoridad sanitaria en el Municipio de San Isidro

107 4512-3107

SALUD PÚBLICA - EPIDEMIOLOGÍA

epidemiologia@sanisidro.gov.ar

Se deberá indicar MOTIVO/CASO junto con la DIRECCIÓN del establecimiento y el NOMBRE/RAZÓN SOCIAL.

Detallar dentro del e-mail:

- Nómina de personal (nombre y apellido, N° DNI, dirección, teléfono de contacto).
- Certificado de desinfección del establecimiento.

Cartelería obligatoria de uso de tapabocas y distanciamiento social

- Mediante el Decreto Municipal N° 614/2020 se establece el uso obligatorio de los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar y/o permanecer en el establecimiento.

**POR DECRETO
MUNICIPAL N° 614**

SE DEBE INGRESAR
CON UN ELEMENTO DE
PROTECCIÓN DE NARIZ,
BOCA Y MENTÓN.



TAPABOCAS

**PARA INGRESAR EN ESTE
LUGAR HABILITADO:**



Usá siempre
el tapaboca



Usá alcohol en gel



Guardá la distancia de al
menos **dos metros**

ENTRE TODOS VAMOS A SEGUIR
DISMINUYENDO EL CORONAVIRUS



SI

SAN ISIDRO | MUNICIPIO

SI

SAN ISIDRO | MUNICIPIO

Cartelería Procedimiento de lavado de manos con agua y jabón

- Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos.

PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MANOS

Usando jabón (duración mínima 40 segundos)

Información de la OMS



Cartelería Procedimiento de lavado de manos con alcohol en gel

- Para aquellos supuestos en que la tarea y/o actividad desempeñada no permita el lavado frecuente de manos, deberá realizarse limpieza en seco de las mismas con alcohol en gel y/o alcohol al 70%.
- Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene de manos con soluciones a base de alcohol debe durar 20 – 30 segundos.

PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MANOS

Usando Alcohol en gel (duración mínima 20 segundos)

Información de la OMS

