



# PROTOCOLO PREVENCIÓN COVID-19

—

ASOCIACIÓN CASA DE GALICIA

PREVENCIÓN Y MANEJO DE CASOS DE COVID-19

Este protocolo se encuentra en revisión permanente en función de la evolución y nueva información que se disponga de la pandemia en curso.

## **1.OBJETIVO**

El objetivo del presente documento es el de establecer pautas generales para que los titulares de establecimientos dedicados a la actividad gastronómica y acciones necesarias con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 respecto de empleados y clientes/concurrentes al establecimiento tomando las medidas necesarias ante la ocurrencia de casos sospechosos, confirmados y contactos estrechos acorde a las normas dictadas por los organismos jurisdiccionales.

El presente protocolo puede ser ampliado o modificado en base a la situación epidemiológica y cualquier otra que resulte significativa a fin de salvaguardar la salud de las personas.

## **2. ALCANCE**

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado, afectado a CASA DE GALICIA, como así también a los clientes/concurrentes/proveedores al mismo.

## **3. PERSONAL DESAFECTADO. GRUPO EN RIESGO**

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están dispensadas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N° 207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, y sus modificatorias, las siguientes personas incluidas en los grupos en riesgo y aquellas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente a saber:

- a. Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados "personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento". Se considerará "personal esencial" a todos los trabajadores del sector salud.
- b. Trabajadoras embarazadas
- c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos en riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. Enfermedades respiratorias crónicas: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. Enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. Inmunodeficiencias.
4. Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
5. Personas con certificado único de discapacidad, cuya patología represente un incremento del riesgo.
6. Personas con obesidad con IMC igual o superior a 40 kg/m<sup>2</sup> (Obesidad grado 3)

Los empleadores y empleadoras deberán otorgar los elementos adecuados para la prevención, protección, limpieza, cuidado y seguridad de los trabajadores y las trabajadoras con IMC de 35 a 39,9kg/m<sup>2</sup> (Obesidad grado 2), con el objetivo de disminuir su nivel de exposición al virus SARS CoV2, y facilitar el acceso inmediato a los controles sanitarios pertinentes, cuando resulte necesario.

Las actualizaciones de estas definiciones serán publicadas en <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus>

#### **4. COEFICIENTE DE OCUPACIÓN Y TOPE**

Ventilación del local

El coeficiente de ocupación del aforo es del 30% en relación a la capacidad máxima habilitada, contando con las renovaciones de manera constante y de manera natural.

#### **5. PAUTAS DE HIGIENE GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD**

##### **5.1. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, RESPECTO DE LOS EMPLEADOS Y TITULARES DE AQUELLA**

###### **5.1.1. RESPECTO DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD EN GENERAL**

- Se mantiene la distancia interpersonal de al menos 2 metros.
- Uso de cubrebocas en todo momento tanto para el personal como para las personas ajenas al establecimiento.

- No está permitido acudir al trabajo en caso de presentar cualquier síntoma compatible con sospecha de infección por Covid-19. Informar al superior.
- Toser o estornudar sobre el pliegue del codo o utilizar pañuelos descartables.
- No llevarse las manos a la cara.
- Procurar que los ambientes se encuentren bien ventilados.
- Desinfectar con jabón, detergente y/o alcohol los objetos que se usan con frecuencia.
- En caso de presentar síntomas, aunque sean leves, no automedicarse e informar inmediatamente a su superior.
- No saludar con la mano, abrazar o besar a otras personas.
- No compartir el mate, vajilla, ni utensilios.

### **5.1.2. RESPECTO DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN RELACIÓN AL PERSONAL**

Como refuerzo las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, se realiza:

- Control de la temperatura de los trabajadores previo a la entrada al establecimiento, la cual debe ser menor de 37.5°C. Asimismo, se interroga acerca de la presencia de síntomas. En caso de presentar fiebre y/o síntomas compatibles con sospecha de COVID, no se podrá ingresar al trabajo, se consultará a su cobertura de salud o a la UFU más cercana en CABA/llamar al 148 (PBA) en caso de tener cobertura pública exclusiva.
- Informar la presencia de síntomas compatibles con sospecha de Covid-19.
- Se mantiene una distancia social de 2 metros con el cliente en la recepción de atención.
- Es desinfectado el mostrador con alcohol antes y después de atender.
- El personal que manipula alimentos es constante la higiene de las manos, con el lavado frecuente con agua y jabón o el uso de alcohol gel.
- Lavado de manos

Método adecuado para el 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. El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



En caso de no tener acceso a agua y jabón:

-Higiene de manos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel). Es obligación hacerlo frecuentemente, sobre todo:

-Antes y después de comer, manipular alimentos.

-Antes y después de manipular basura o desperdicios.

-Luego de haber tocado superficies de uso público: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.

-Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.

-Después de ir al baño.

Adecuada higiene respiratoria

La higiene respiratoria se refiere a las medidas de prevención contra la diseminación de secreciones al toser o estornudar. Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como resfríos o gripe:

-Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar. Descartarlo inmediatamente.

-Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.

-Higienizar las manos después de toser o estornudar.

### **5.1.3. HIGIENE Y DESINFECCIÓN DEL AMBIENTE**

- Se deberá mantener el ambiente laboral bien ventilado.
- Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 10% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador.
- Los lugares de trabajo deben mantenerse en condiciones de higiene y desinfección. Se deberán reforzar las medidas de higiene de los lugares de trabajo e incrementar la limpieza de mostradores, pasamanos, entrega de mercadería, escritorios, computadoras, teléfonos, pisos, manijas y picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador pueda entrar en contacto.
- Se deberá realizar la limpieza del sector antes de comenzar y después de finalizar la jornada de trabajo.
- El personal cuenta con todos los elementos de seguridad necesarios para controlar y minimizar la exposición (respiratoria y de manos).

### **5.1.4 HIGIENE DEL PERSONAL**

- Se cuenta con agua potable, jabón y toallas descartables en cantidades suficientes para garantizar la higiene y desinfección tanto del trabajador como del ambiente de trabajo.
- Los trabajadores cuentan con reposición de Elementos de Protección.
- La ropa que los empleados utilizan para trabajar no es la misma que utilizan para trasladarse al y desde el lugar de trabajo. Dicha vestimenta utilizada durante el desarrollo de la jornada laboral debe ser lavada con detergentes de uso habitual para ello a 60°C.

### **5.1.5. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN**

- El equipamiento de todos los trabajadores es de un cubrebocas, el mismo mantiene protegida y cubierta la zona de nariz, boca y mentón, evitando que quede espacio entre el protector y la cara.
- Los elementos básicos de protección son provistos por el empleador. Al respecto, se debe tener en cuenta que:
- Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
- El uso de guantes está restringido al personal de limpieza y aquellos que ya lo usaban previo a la pandemia, por protección relacionada con la tarea.

### **5.1.6. TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS**

- Mantener la limpieza de los depósitos de residuos con el kit de desinfección húmeda (consistente en limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua).

### **5.1.7. LIMPIEZA DE AMBIENTES DE TRABAJO**

Como medida de protección colectiva se cuenta con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:

1° fase: Proceso de limpieza:

- Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
- En el balde N° 1 agregar agua y detergente.
- Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.).
- Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N° 2 con agua.

2° fase: Proceso de desinfección:

- En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
- Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar las superficies.

### **5.1.8. LIMPIEZA DE SUPERFICIES QUE PUEDAN HABER ESTADO EN CONTACTO CON INDIVIDUOS CONFIRMADOS COVID**

Se tendrá en cuenta que los detergentes eliminan la suciedad y la materia orgánica disolviendo el polvo, aceites o grasa, para luego facilitar su eliminación con el enjuague, por lo cual es importante lavar con detergente, luego enjuagar con agua limpia y desinfectar con hipoclorito de sodio al 10 % según sea el caso (método del doble balde/doble trapo), o realizar la higiene utilizando amonios cuaternarios a partir de la quinta generación

Respecto de las pautas de limpieza, se debe accionar:

- la fricción para remover la suciedad y los microorganismos;
- que aquella preceda al proceso de desinfección;
- que sea realizada de modo tal que prevenga la dispersión de polvo o suciedad.
- Asimismo, se deben evitar actividades que favorezcan el levantamiento de partículas en suspensión, las cuales serán permitidas solamente en áreas administrativas y fuera del horario de atención.

## **5.2. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD.**

RESPECTO DEL PÚBLICO EN GENERAL (CLIENTES, CONCURRENTES Y TODA PERSONA AJENA AL ESTABLECIMIENTO)

### **5.2.1. USO OBLIGATORIO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN QUE CUBRAN NARIZ, BOCA Y MENTÓN.**

En virtud de la Resolución de Firma Conjunta N° 15/MJGGC/GCABA/20 y su modificatoria N° 17/MJGGC/20 son de uso obligatorio los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en el local, en dependencias de atención al público, para circular en transporte público o transporte privado cuando haya dos o más personas y para circular y permanecer en el espacio público.

### **5.2.2. ACCESO AL ESTABLECIMIENTO**

- Existe cartelera visible en el establecimiento, con información actualizada sobre métodos de prevención para el COVID- 19.
- Se encuentra a disposición del público, alcohol en gel como sanitizante.

### **5.2.3. SERVICIO DEL RESTAURANTE. ATENCIÓN AL CLIENTE**

- Solo se ofrece el servicio con reserva anticipada de mesa a fin de planificar la cantidad de comensales desde el día anterior, previendo un tiempo de permanencia en el espacio para cada cliente/reserva y cumplimiento del distanciamiento social no mayor a dos horas.
- Se exhibe el menú en carteles, pizarras, dispuestos en el exterior del local y carta plastificada para facilitar su desinfección, y evitar transmisión por contacto.
- Durante el ingreso y la permanencia de personas en las instalaciones del establecimiento es requerido el uso de tapabocas que cubra la nariz, la boca y el mentón.
- Los comensales podrán quitarse el tapabocas solamente para ingerir alimentos y/o bebidas.
- Son utilizadas servilletas descartables y mantelería de un solo uso.
- La vajilla se lava con agua caliente y detergente y una vez seca, se desinfecta con alcohol al 70%.
- Los utensilios, platos, vasos, etc. se colocan en la mesa con la llegada de los comensales.
- Brindar el servicio con personal propio del establecimiento.
- Las bebidas se expendan cerradas en botella o lata.
- Los insumos correspondientes al "servicio de mesa" (pan, hielo, servilletas, aderezos) son provistos al comensal por el personal de servicio en el momento del mismo. Para evitar su contaminación, estos elementos no quedan en las mesas. Tanto las pinzas como las hieleras y recipientes se limpian entre servicios.
- El personal de servicio suministra a los comensales cuando ocupen la mesa, alcohol en gel para desinfección de manos.



#### **5.2.4. EN EL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO -DISPOSICIÓN DEL MOBILIARIO- CIRCULACIÓN**

Se ofrece alcohol en gel en todos los espacios comunes y se garantiza la provisión de agua, jabón y toallas descartables en sanitarios, asegurando su reposición.

#### **5.2.5 SERVICIO**

- La distancia entre las mesas es de 2 metros y la distancia, entre los comensales en cada mesa también es de 2 metros.
- Las mesas son como máximo para una capacidad de (4) cuatro personas. Dicha limitación no será aplicable si se trata de personas convivientes.
- Las mesas y superficies son limpiadas y desinfectadas luego de que se retire cada comensal y previo a que se siente uno nuevo.
- Las personas mantienen una distancia de 2 metros en todo momento.
- El uso de ascensores es reservado exclusivamente para personas con discapacidad o movilidad reducida.
- Se cuenta con alcohol en gel en cada uno de los espacios y mesas.

#### **5.2.6 ÁREA DE COCINA - ÁREA DE PRODUCCIÓN**

- Uso de cubrebocas.
  - Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.
  - Limpiar y desinfectar superficies y equipos, instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, entre otros al inicio y durante las tareas.
  - Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
  - Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego, desinfectar con alcohol al 70% o lavandina al 10%
  - Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con dos gotas de lavandina apta por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
  - Cumplir con el lavado de manos con agua y jabón preferentemente. De no estar disponible, alcohol en gel o alcohol al 70%. La higiene de manos deberá cumplirse: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, 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 de realizar otras tareas.
- Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos se abstenga de ingresar a la cocina y a los almacenes de alimentos.

### **5.2.9. COBRO- MEDIOS DE PAGO**

Se sugiere a los comensales el uso de medios de pago electrónicos. En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, estas son desinfectadas tanto las tarjetas como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol, si es en efectivo, la higiene de manos con alcohol en gel es lo utilizado, tanto cliente como el que realiza el cobro.

### **5.2.10. PRESENTACIÓN DE DECLARACIÓN JURADA ANTE LA AGENCIA GUBERNAMENTAL DE CONTROL**

Asociación CASA DE GALICIA presenta su declaración jurada (ANEXO I) ante la Agencia Gubernamental de Control a través del canal electrónico comunicacion\_agc@buenosaires.gob.ar mediante la cual manifestamos que se da cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente protocolo. La misma se encuentra suscripta por un profesional competente.

## **6. USO DEL TRANSPORTE PÚBLICO**

Conforme lo dispuesto por el artículo 22° del DNU N° 875/APN/2020, el uso del servicio de transporte público de pasajeros interurbano e interjurisdiccional autorizado a circular quedará reservado para las personas que deban desplazarse para realizar las actividades contempladas en el artículo 11 de dicho Decreto.

Asimismo, en virtud de lo establecido por el artículo 15 y 17 de dicho Decreto el empleador o la empleadora deberá garantizar el traslado de los trabajadores y de las trabajadoras sin la utilización del servicio público de transporte de pasajeros de colectivos, trenes y subtes. Para ello podrá contratar servicios de transporte automotor urbano y suburbano de oferta libre, vehículos habilitados para el servicio de taxi, remis o similar, siempre que estos últimos transporten en cada viaje UN (1) solo pasajero o UNA (1) sola pasajera. En todos los casos se deberá dar cumplimiento a la Resolución del MINISTERIO DE TRANSPORTE N° 107/20.

## **7. ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES**

- Se capacita en medidas de prevención COVID-19 a todos los trabajadores e incentivar la consulta temprana ante la presencia de síntomas compatibles con sospecha de infección por Covid-19.
- Se brinda conocimiento a los trabajadores sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19.
- Se capacita al personal de las distintas áreas de trabajo.
- Solicitar la colaboración a todo el personal, así como a proveedores a los efectos de que puedan manifestar sus síntomas, si los poseen.

## **8. ACCIONES ESPECÍFICAS**

### **8.1. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE LA SOSPECHA DE CASO**

En principio, ante un caso sospechoso, se emplean los lineamientos y pautas generales establecidas en este protocolo COVID-19, en particular, al "PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19" aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web: <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>

### **8.2. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASO CONFIRMADO DE COVID-19**

Confirmado el diagnóstico se procederá a tramitar la licencia del trabajador por enfermedad.

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular, al "PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19", aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web: <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>".

### **8.3. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASOS DE CONTACTO ESTRECHO**

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/equipos-salud/protocoloscoronavirus-covid-19/protocolo-de-manejo-contacos-estrechos-de-caso> si se identificara que un empleado cumple con criterio de contacto estrecho, deberá cumplir aislamiento domiciliario por un periodo de 14 días, si se confirmara el caso.

El equipo de seguimiento de contactos estrechos del Ministerio de Salud de la CABA se pondrá en contacto con la persona.

#### **8.4. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO**

Los establecimientos se comprometen, en la medida que les sea posible y la actividad se lo permita, a promover que las decisiones que se tomen favorezcan el ejercicio de los derechos de los varones y mujeres de manera igualitaria.

Asimismo, deberán evitar reproducir estereotipos de género en su accionar, sobre todo en lo que refiere a las necesidades de cuidado de los hogares de los/as trabajadores/as, reconociendo sus necesidades particulares.

#### **8.5. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

Asociación CASA DE GALICIA se compromete a promover que las decisiones que tomen cumplen con lo establecido por la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad (Ley N° 26.378). En virtud de ello, es importante recordar que las personas con discapacidad pueden requerir diversos apoyos y ajustes razonables para la realización de distintas actividades en igualdad de oportunidades.