

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

COVID-19 - Coronavirus



Sector
Bodegas

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

- BODEGAS -

Índice

| | |
|---|---------|
| I. Presentación del Protocolo para Bodegas | |
| II. Medidas generales para Bodegas..... | Pag.3 |
| III. Medidas y pautas para el Personal del Establecimiento..... | Pag. 4 |
| IV. Condiciones de seguridad a tener en cuenta Bodega..... | Pag.5 |
| V. Medidas y pautas en el momento de programar la visita..... | Pag.8 |
| VI. Medidas y pautas para los visitantes..... | Pag 8 |
| VII. Medidas y pautas en la Prestación del Servicio..... | Pag 9 |
| VIII. Medidas y pautas de limpieza y desinfección..... | Pag 16 |
| IX. Medidas y pautas para el personal encargado de la limpieza..... | Pag 18 |
| X. Medidas y pautas para el personal de mantenimiento de las instalaciones..... | Pag 19 |
| XI. Detección de casos en el establecimiento..... | Pag 19 |
| XII. Si se traslada en medios de transporte públicos..... | pag 20 |
| XIII. Anexo | Pag 21 |
| XIV. Enlaces de información..... | Pag. 25 |

I. PROTOCOLO DE RECOMENDACIONES PRÁCTICAS COVID-19

El presente protocolo / instructivo tiene por objetivo principal la adecuación de las actividades del establecimiento a la normativa vigente en torno a la situación de Emergencia Sanitaria por la Pandemia del COVID-19, Coronavirus (SARS-CoV-2) declarada por la Organización Mundial de la Salud.

En el mismo se fijan procedimientos y medidas adecuadas de higiene y seguridad, estableciendo las condiciones, recaudos y uso de elementos de protección personal específicos con el fin de resguardar a los productores vitivinícolas que realizan visitas turísticas en bodegas, a los visitantes y toda persona presente en el establecimiento, con miras de evitar contingencias en el ámbito del trabajo y la propagación del agente COVID-19 en la comunidad, por lo cual será de **obligatorio cumplimiento**.

Dicho Protocolo, debe ser exhibido por parte de las Bodegas con visita turística, debiendo exponerse al menos uno por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización.

COVID-19 EN EL SECTOR TURISTICO

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 mismas 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 GENERALES PARA BODEGAS CON VISITA TURISTICA

Los visitantes deben ser informados de aquellas medidas que establezca la bodega, que los involucre directamente y deban aplicar sin excepción, ejemplo: uso de tabocas/barbijos, distanciamiento social, lavado o desinfección de manos.

Para la bodega:

- Transmitir al visitante su responsabilidad en el cumplimiento de las pautas y recomendaciones, para la continuidad de la actividad.
- Transmitir cuáles son aquellos síntomas que, en caso de haberlos tenido en algún momento durante los últimos catorce días previos a su reserva; se les recomendará no asistir al establecimiento. Estos síntomas serían: fiebre, tos, diarrea, dificultad respiratoria, pérdida del olfato o, en caso de haber tenido contacto estrecho con personas confirmadas de Covid-19.
- Transmitir cuáles son las medidas de prevención vigentes al momento de la visita. Ej.: barbijos, guantes, máscaras faciales, etc.
- Priorizar reservas para evitar aglomeraciones.
- Informar protocolo de seguridad de la bodega por medios recomendados tales como redes sociales, folletería digital, código QR, o cualquier medio que no incluya el contacto con el visitante como ser: pizarras, cartelería interna, etc.
- El establecimiento se reservará el derecho de admisión.
- El establecimiento deberá llevar un registro real y confiable del ingreso de visitantes/guías/coordinadores a cargo. Este registro es a los fines que ante una posible detección de síntomas de covid-19 se identifique rápidamente a aquellos que tuvieron potencial contacto o exposición con el mismo.

Para el guía del recorrido:

- Conocer el protocolo de seguridad de visita de la bodega
- Comunicar que se eviten aglomeraciones durante el recorrido.
- Potestad para retirar del establecimiento al visitante que no cumpla con el protocolo de seguridad.

III. MEDIDAS Y PAUTAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

- No podrá ingresar ningún trabajador que presente los síntomas relacionados directamente con Covid-19, tales como: tos, fiebre, cansancio.
- Contar con información y formación específica sobre las medidas de seguridad que implemente el establecimiento, así también si hubiera actualización de alguna de ellas para ello, deberá participar de las capacitaciones que ofrezca el estado para mantenerse informado y formado sobre dichas medidas de seguridad que se deberán implementar en el espacio de trabajo.
- Lavarse minuciosamente las manos al ingresar al establecimiento con abundante agua y jabón durante al menos por 30 segundos, deberá secarse con toallas de papel descartables y desecharlas en el basurero, preferentemente con tapa o con pedal, que no sea manual..
- Evitar saludos con contacto físico (apretón de manos, abrazos)
- Todas las personas que compongan el establecimiento y tengan contacto con los visitantes deberán utilizar tapaboca/barbijo de manera ininterrumpida y obligatoria.
- No compartir equipos de trabajo o equipos celulares de otros compañeros de trabajo. En caso de que no exista opción en cuanto a compartir equipos o dispositivos establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para evitar la reducción del riesgo de contagio.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión de virus.
- Los cortes y lastimaduras deben estar cubiertos.
- Tirar cualquier deshecho de higiene personal, específicamente, pañuelos descartables o toallitas desinfectantes, en papeleras en lo posible con accionamiento no manual.

LAVADO DE MANOS DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

- Lavarse las manos con agua y jabón común.
- Si las características físicas del establecimiento no permitiesen que el personal se lave las manos periódicamente, se deberá asegurar el uso de desinfectantes para manos a base de alcohol o el uso de solución desinfectante.
- Técnica de Lavado con agua y jabón y Técnica de Higiene de Manos con soluciones alcohólicas



CUANDO

- ANTES de comenzar a trabajar.
- DESPUES de manipular equipos de trabajo.
- DESPUES de manipular residuos.
- DESPUES de las tareas de limpieza.
- DESPUES de usar el baño.
- DESPUES de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- DESPUES de manejar, tarjetas de pago o dinero.
- DESPUES de colocarse o tocar el cubrebocas.

ELEMENTOS SANITARIOS OBLIGATORIOS DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

| puesto de trabajo | elementos sanitarios obligatorios | | | |
|---|-----------------------------------|---------|--------|------------------|
| | barbijos | guantes | lentes | protector facial |
| personal de seguridad | • | • | | • |
| guias/recepcionistas | • | | | • |
| cajero/ entrega de mercadería | • | • | | • |
| mozos | • | • | | • |
| administrativos del sector (sin contacto con cliente) | • | | | |
| personal de cocina | • | • | • | • |
| personal de limpieza | • | • | • | • |

Herramientas y cuidados a tener en cuenta por la bodega para su personal

- Brindar capacitaciones sobre medidas de cuidado y seguridad personal, en relación al contacto con el visitante y la manipulación de elementos.
- Establecer procedimientos de ingreso al lugar de trabajo que podrá incluir: desinfección de calzado, uso de uniformes exclusivos en el lugar de trabajo, lavado de manos o colocación de alcohol en gel.
- Brindar al personal todos los elementos de protección necesarios, de acuerdo a la legislación vigente.
- Elaborar un procedimiento de actuación ante la identificación de síntomas en un visitante (ej.: fiebre).
- Identificar artículos de uso personal como tazas, vasos, cubiertos o recursos para las visitas como sombreros o micrófonos que no deberán compartirse.
- Facilitar a los empleados una zona específica para cambiarse de ropa y prepararse para el servicio, así como un lugar para guardar sus pertenencias personales.
- Comunicación interna de todos los puntos anteriores.

IV. CONDICIONES DE SEGURIDAD A TENER EN CUENTA PARA LA BODEGA

Las bodegas deben contemplar:

- Exhibir en el establecimiento, cartelería informativa de medidas preventivas e higiénicas como así también medidas de precaución e información relevante acerca del covid19. Cabe aclarar que para el cumplimiento del presente punto se puede optar por utilizar los diseños ya existentes en la página oficial del gobierno: <https://www.tucuman.gob.ar/multimedia/a2f948fd-8104-4776-83a1-bed049e44d27>
- Realizar marcado en el suelo del establecimiento, donde precise, el distanciamiento social, al menos 1,5 mts-.
- Priorizar los espacios exteriores y abiertos la mayor cantidad de tiempo posible.
- Evitar contacto de trabajadores de la bodega ajenos al servicio con visitantes durante todo el recorrido.
- Prevenir a visitantes de no manipular instrumental, tapas de piletas, griferías, tapones de barricas, etc. O en el caso de hacerlo, brindarle guantes descartables que al terminar el recorrido deberán ser arrojados a la basura.
- Revisar y actualizar recorridos turísticos para garantizar la inocuidad del vino y la seguridad de las personas
- Respetar en todo momento del recorrido el distanciamiento personal.
- Prever el tiempo de limpieza y desinfección necesario entre visitas.
- Evitar la utilización de elementos de uso compartido. Ejemplo: equipos de audio guías, folletos, etc.

V. MEDIDAS Y PAUTAS PARA LA REALIZACION DE VISITAS EN BODEGA.

- Las visitas deberán ser programados para grupos reducidos, teniendo en cuenta que solo se podrá utilizar el 50% de la capacidad del establecimiento.
- En el momento de programar la visita, es indispensable que se contemple las paradas de los recorridos en lugares abiertos, evitando las aglomeraciones de personas y teniendo en cuenta la ventilación de los espacios cada 2 horas

Visitas simultáneas

- Realizar la recepción en lugares separados
- La espera no debe ser más de 10 minutos
- Evitar que los grupos se crucen.

VI. MEDIDAS Y PAUTAS PARA LOS VISITANTES

- Se recomienda que los pasajeros que conformen los grupos de riesgo, no realicen visitas, salvo en aquellos casos que los mismos conformen un grupo de viaje cerrado compuesto por integrantes de la misma familia, que no superen los 10 pasajeros.
- Los pasajeros deberán respetar el presente protocolo, su conducta de higiene será obligatoria en todo momento.
- Los pasajeros, deberán usar barbijo/tapaboca durante la recepción del servicio.
- No se permitirá el ingreso de pasajeros que tengan síntomas visibles compatibles con el COVID-19.
- En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, posterior a eso, deberá desinfectarse las manos con alcohol en gel.

VII. MEDIDAS Y PAUTAS EN LA PRESTACION DE SERVICIOS

1. PREVIO AL INGRESO DE LOS VISITANTES

- Se recomienda trabajar con reservas previas e informar en ese contacto con los potenciales visitantes, sobre las medidas de seguridad y protocolo con el que se encontrará dichos visitantes al momento de la visita.
- Planificar la operatoria del salón, con una reducción parcial de la capacidad total, es decir trabajar con el 50% de la capacidad. Brindar servicios preferentemente con reservas previa
- Demarcación de áreas (distancia mínima 1,5 mts), para ingreso y egreso de los visitantes, evitar el contacto cercano.

- Deberá estar señalizado en el piso el sentido único de circulación, identificando claramente el acceso y el egreso de los mismos.
- Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua (1 en 100). El primero será colocado sobre el piso del lado de afuera del establecimiento, quien ingrese deberá realizar la limpieza de la suela del calzado en el mismo. El segundo, estará dentro del establecimiento. Nuevamente se deberá limpiar el calzado. Mantenerlos constantemente húmedos con solución de agua y lavandina para asegurar la desinfección de suelas de calzados (obligatorio)
- Las áreas de recepción de visitantes deberán tener un expendedor de alcohol en gel al 70% en agua para proveer a los visitantes, el cual deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- Se deberán ventilar las áreas para visitantes cada dos horas.

2. RECEPCIÓN DE VISITANTES

- Desde la puerta de acceso se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.
- Los Visitantes no podrán tocar la puerta de ingreso.
- Gestión de los espacios: disposición de los visitantes 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.
- Realizar el registro de datos personales, teniendo en cuenta las recomendaciones vigentes. Ejemplo: datos generales , procedencia, lugares visitados en últimos 14 días(obligatorio)
- Verificar el uso de protecciones por parte de todos los visitantes, facilitando soluciones a quien lo necesite. Ej: contar con barbijos para personas que no lo lleven.
- Facilitar elementos de higiene y desinfección. Ej: alcohol en gel para manos.

USO DE ESPACIOS

- Priorizar el uso de lugares abiertos o con buena ventilación.
- En casos de lugares cerrados, utilizar un rango de temperatura de 23 a 26 °C
- Disponer de cartelería informativa con las medidas de higiene recomendadas, en recepción, salas, restaurante, baños, etc.
- Disponer de jabón y alcohol en todos los baños.
- Realizar limpieza y desinfección de baños entre visitas.
- Priorizar cestos de basura con apertura o pedales, evitando el uso de manos en su manipulación.
- Colocar dispensers con alcohol en gel o alcohol al 70% en cada espacio a través del que se hará la visita: recepción, caja, sala de degustación y otras partes del recorrido.

3- INFORMACIÓN DEL RECORRIDO

- Transmitir al visitante cómo se desarrollará la visita, los cuidados que se han previsto y los espacios y acciones que requieren de su atención.
- Proveer información actualizada al visitante sobre lo que debe conocer en relación a pandemia Covid-19. Esta información se actualizará día a día.
- Evitar el contacto físico en el saludo y en todas las instancias de la visita.
- Se estiman 4 personas por 10 metros. Se podrán delimitar los espacios de espera ej. Marcar la distancia apropiada en el suelo en la fila para ingresar a los sanitarios.
- La entrega de información sobre la bodega deberá ser digital, otras opciones son: pizarras informativas, banners, audios o códigos QR de cualquier material de difusión de su oferta turística, evitando así la manipulación de material gráfico. entre otros.

4- INICIO DEL RECORRIDO

- Desde el acceso se deberá formar una fila y respetar las distancias de 1, 5 metros entre las personas.
- Al momento de la charla, formar un círculo alrededor del orador respetando las distancias para mejor audición. Lo conveniente sería un micrófono o megáfono.
- Priorizar recorridos por viñedos

5- CATA O DEGUSTACIÓN

5.1 Recomendaciones para el servicio de vinos.

Antes de comenzar, higienizarse las manos con agua y jabón o con alcohol. De ser posible, en forma visible ante los visitantes.

- Evitar el contacto de las copas con el pico de la botella.
- Evitar el uso de cortagotas.
- Al abrir una botella, no tocar directamente el pico de la botella con la mano. Utilizar cristales descartables (opcional)
- La colocación de acompañamiento o aperitivo deberá ser envasada y servida de forma individual (Ej.: paquete de galletitas), o bien colocarse en platos individuales antes de la llegada de los visitantes. Atender las normas vigentes en cada región en relación a la manipulación de alimentos.
- No ingresar al sector donde se visualiza el proceso del vino. Explicar el proceso de vinificación desde afuera de ser posible.
- No armar degustación en zonas de alto tránsito de personas ajenas al servicio.

5.2 Recomendaciones para el cuidado del visitante durante la degustación:

- Invitar a los visitantes a higienizarse previo al inicio de la degustación (uso de alcohol en gel).
- Mantener el lugar asignado.
- No compartir copas (obligatorio)
- No manipular alimentos de otras personas (obligatorio)

- El barbijo no debe ser retirado del rostro se lo desplaza hacia el mentón para evitar manipularlo demasiado y sólo en el momento de ingerir alimentos.

5.3 Procedimiento de limpieza en superficies y utensilios.

- Antes y después de cada degustación, limpiar y desinfectar las superficies expuestas al contacto con el visitante: mesas, sillas, pisos, picaportes, etc.
- Manejo de cristalería y vajilla: Extremar las medidas de higiene. Utilizar detergente doméstico para su lavado con agua a 80°C, y luego desinfectar con solución hidroalcohólica.

Alternativas de fajinado:

- Rociar alcohol diluido al 70% sobre la copa/vajilla, con papel.
- Sumergir la copa/vajilla en un recipiente con agua a más de 80°C.
- El fajinado no reemplaza el lavado de la cristalería.

6- VENTA

- Usar protecciones personales al momento de reposición. Guantes, barbijo y máscara facial. O rociar con solución de alcohol al 70%
- Evitar que el visitante tenga contacto con elementos que se exponen para la venta.
- Colocar en forma visible los precios de los productos para evitar su manipulación.
- Incursionar en herramientas de señalética que permitan acceder a la información de contra etiqueta.(Cartel sobre mostrador)
- Para el armado de cajas será una sola persona, que sea quien la entregue al visitante, luego de su compra.
- Evitar el uso compartido de materiales, como listas de precios, cartas, etc. (Opcional colocar cartel con precios de la línea de vinos)

Delivery o takeaway

Mayor publicidad y promoción en redes de cada emprendimiento de los productos que se ofrecen.

- Pedidos deberán ser rociados con solución

- Mantener distancia en la entrega.

7- COBRO

- Fomentar el pago con teléfono móvil o con tarjeta.
- Desinfectar las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción.
- Limpiar equipos de cobranza entre un uso y otro (posnet, lapicera para firmar, etc).
- Posibilitar el pago electrónico anticipado de la visita.
- Promover una única instancia de pago al final del día/recorrido.
- Garantizar la distancia mínima entre vendedor y visitante.
- Atender de a una persona a la vez para evitar aglomeraciones.

8- DESPEDIDA

- Evitar el uso de libro de visitas.
- No entregar material impreso. Solo información electrónica.
- Hacer encuesta de satisfacción o suscripción a post venta, de manera digital.
- Reforzar la higiene de manos con soluciones hidroalcohólicas antes de retirarse.
- Evitar el contacto en el saludo de despedida.
- Agradecer e invitar a transmitir todo lo vivido en la experiencia y sus cuidados.

Bodega con Restaurante

- Ofrecer el servicio mediante reservas para evitar las zonas de espera.
- Ofrecer a visitantes soluciones hidroalcohólicas al ingreso del restaurante y principio del servicio.
- Distancia entre las mesas: respetar al máximo las capacidades y distancias entre mesas previstas por el gobierno y autoridades competentes.
- Evitar el uso de mantelería de tela, preferir la utilización de materiales descartables o individuales reutilizables.

- Verificar que la vajilla, copas, vasos e implementos a colocar en la mesa se encuentren en correctas condiciones de limpieza.
- Ofrecer bebidas cerradas e individuales.
- Minimizar el tiempo de atención del mozo a la mesa.
- Servir los platos en forma individual y con el cubre platos correspondiente.
- Evitar el uso compartido entre mesas de elementos como condimenteros/alcuza.
- Utilizar los elementos de protección personal (EPP) por parte de todo el personal de servicio.
- Al finalizar, limpiar y desinfectar picaportes de puertas, barandas, mesas, sillas, butacas, menús, recipientes, alcuza, bandejas, máquinas de bebidas, etc.

Cocina

- Aplicar las normas regulares de higiene y buenas prácticas de elaboración y manipulación de alimentos, mediante el uso de los elementos obligatorios de protección personal.
- Sanitizar y desinfectar los productos y envases antes de guardarlos en las heladeras y cámaras de frío y depósitos.
- Retirar los envoltorios originales cuando sea posible.
- Mantener al personal externo de la cocina fuera de la misma.
- Extremar las medidas de limpieza en todos los elementos, herramientas de trabajo, mesadas e instalaciones
- Designar un espacio adecuado para colocar la vajilla sucia para ser lavada.
- Implementar una adecuada política de limpieza y desinfección de vajilla.
- Designar un espacio para el retiro o guarda de los elementos limpios.
- Utilizar guantes para la manipulación de elementos higienizados, por las personas exclusivamente asignadas a esta tarea.

Bodegas con alojamiento

- Implementar Instructivo para del sector hotelero
www.tucumanturismo.gob.ar/menú/información/prevenir/elcoronavirus

VIII. MEDIDAS Y PAUTAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todo establecimiento deberá adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados por Covid-19.

Definición de 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.

Definición de 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.

L+D = Limpieza + Desinfección: Utilizar detergentes domésticos + alguna metodología de desinfección: Soluciones hidroalcohólicas, vapor, agua a más de 80°C, etc.

El plan debe considerar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluyan las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas:

- Zona exterior
- Recepción
- Área de degustación
- Salón de vinificación (donde se aprecia el proceso del vino)
- Área de Venta al público
- Baños.

Consideraciones generales en la limpieza y desinfección de espacios generales de los establecimientos:

- Limpiar y desinfectar frecuentemente pisos y sanitarios durante y finalizada la apertura del establecimiento, utilizando para ello cloro y derivados.
- Lavar y desinfectar mesas de trabajo y sillas. Estas medidas deben ser aplicadas ante cada recambio de visitantes.

- Limpiar y desinfectar las superficies del sanitario como así también los picaportes y manijas de puertas y grifos e interruptores que entran frecuentemente en contacto con las manos del personal y de clientes.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

“Recomendaciones de soluciones para utilizar en superficies limpias”:

- 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.
- 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: en el caso de contar en el emprendimiento con cualquier tipo de envases, podrán usarse solución de lavandina (usar lavandina no aditivada para la preparación) concentración hipoclorito de sodio al 0,05%, alcohol al 70%.

Desinfección de electrónica

- Para dispositivos electrónicos como tabletas, pantallas táctiles, teclados, controles remotos, 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.

Higienizarse las manos al tener contacto con efectivo o tarjetas:

- Frotarse las manos con alcohol o lavarse las manos con agua y jabón/detergente previamente y posterior a tocar las tarjetas.
- Desinfectar el posnet con agua y alcohol.

X. MEDIDAS Y PAUTAS PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA LIMPIEZA.

Basados en el plan de limpieza estipulado y actualizado por el establecimiento, el personal deberá:

- Conocer y estar informados del plan de limpieza del establecimiento y mantenerse informados de cualquier cambio que surgiera.
- Cumplir estrictamente el plan de limpieza establecido.
- Registrar las tareas de limpieza realizadas, día, horario, responsable.
- Utilizar, previa a la apertura del establecimiento, el equipo de protección personal de acuerdo al riesgo que implica el puesto de trabajo, ejemplo; ropa adecuada para tal fin, barbijo, guantes, mascarillas, botas de goma.
- Realizar, previa apertura del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo, utilizando productos de limpieza y desinfección autorizados.

XI. MEDIDAS Y PAUTAS PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

- El personal de mantenimiento deberá protegerse con los medios de protección personal correspondiente.
- Una vez finalizada la reparación o mantenimiento requerido, el personal desechará los residuos producidos y se lavará posteriormente las manos.
- Se deberá limpiar y desinfectar la zona en donde se realizó la intervención.
- Se debe evitar cualquier contacto físico con el personal de mantenimiento, de ser necesaria la interacción o conversación mantener el distanciamiento social permitido.
- Se debe revisar periódicamente el sistema de aire acondicionado, especialmente realizar limpieza de los filtros de aires acondicionados.

XII. DETECCIÓN DE CASOS EN EL 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** 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 deberá poner en contacto con Ministerio de Salud comunicándose al **0800-555-8478** Vigilancia epidemiológica Covid-19.
- Hasta que intervengan las autoridades sanitarias deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria, además de la utilización de barbijo/tapaboca, taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar, lavado de manos, de ser posible evitar contacto con otras personas, de no ser posible mantener una distancia de seguridad de al menos 3 mts con otras personas como mínimo.

XII. Si se traslada en medios de transporte públicos:

- Viajar sentado y hacerlo en asientos separados de otras personas (asiento por medio).
- No usar los asientos próximos al chofer.
- Respetar la distancia en las filas, en el ascenso y en el descenso del transporte.
- Evitar tocar pasamanos, ventanillas y asientos. Y en caso de no poder evitarlo, practicar higiene de manos inmediatamente después.
- Debe contar con Kit de Higiene de Manos personal fundamentalmente para los momentos de traslado, por ejemplo, al subir y descender del colectivo.
- Desinfectar objetos personales con alcohol 70%, aplicar con paño o toallas descartables, tiempo de contacto mínimo de 1 min.
- Tirar cualquier desecho de higiene o contenedores con bolsa.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca. Y en caso de necesidad, practicar higiene de manos antes de hacerlo.
- Mantener las prácticas de higiene respiratoria:
 - o Cubrir su tos y estornudo con el pliegue del codo
 - o Usar pañuelos descartables.
 - o Descartar pañuelos usados en recipientes de residuos con bolsa
 - o Practicar Higiene de Manos posteriormente

ANEXO

Uso de guantes en personal en el personal de limpieza o personal de mantenimiento.

Los guantes no sustituyen el lavado o la higiene de manos y no se recomienda el uso extensivo. 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 /tapabocas/ 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 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.

Mascarillas higiénicas en población general

Las personas asintomáticas o con síntomas leves pueden transmitir la COVID-19. Por ello, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y asociado a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:



Si tienes síntomas, quédate en casa y aisláte en tu habitación



Mantén 2 metros de distancia entre personas



Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente



Evita tocarte ojos, nariz y boca



Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar



Usa pañuelos desechables

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de una sujeción a cabeza u orejas

Se han publicado las especificaciones técnicas UNE para fabricar mascarillas higiénicas:

- Reutilizables (población [adulta e infantil](#))
- No reutilizables (población [adulta e infantil](#))

Su uso es **OBLIGATORIO**:

- En el transporte público
- En la vía pública, en espacios al aire libre, espacios cerrados de uso público o abiertos al público, siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad



¿QUIÉN debe usarla?

La población general sana, a partir de 6 años, excepto:

- Dificultad respiratoria
- Contraindicación
- Actividades con las que sea incompatible
- Causa de fuerza mayor o situación de necesidad



Haz un uso correcto para no generar más riesgo:



Lávate las manos antes de ponerla.



Durante todo el tiempo la mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste a tu cara.



Evita tocar la mascarilla mientras la llevas puesta.



Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 horas. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra. No reutilices las mascarillas a no ser que se indique que son reutilizables.



Para quitarte la mascarilla, hazlo por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal, deséchala en un cubo cerrado y lávate las manos.



Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos

para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:



XIV. ENLACES DE INFORMACIÓN

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

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/emergencies/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-2019covid-19>

European Food Safety Authority <https://www.efsa.europa.eu/es>

Food Industry Association, Recourses 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-dealimentos>

Carpeta con mensajes de prevención de Covid-19 de RENAPRA:

https://drive.google.com/drive/folders/1ICpZGIDDfg4_Z-O0Wm5jFtdzd0yuTlrV

<http://coviar.com.ar/protocolo-oficial-de-mendoza-para-evitar-la-transmision-del-coronavirus-en-vinedos-y-bodegas>

<https://www.tucumanturismo.gob.ar/informacion/8/16650/prevenir-el-coronavirus->

Lineamientos de Buenas Prácticas para la producción agropecuaria/ Sector alimentos y bebidas. <https://magyp.gob.ar/covid-19/>