

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

*COVID-19 - Coronavirus*



Sector  
**Gastronómico**

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

### BARES Y RESTAURANTES

#### INDICE

I. Presentación del protocolo de gastronomía	
II. Generalidades del protocolo para Gastronomía.....	Pag.03
Exhibición	
Ubicación de mesas	
Clientes	
II. Personal de trabajo.....	Pág. 04
III. Establecimiento y Servicio.....	Pág. 05
IV. Manipulación de alimentos en cocina.....	Pág. 05
V. Zona de atención y delivery.....	Pag.06
VI. Medidas generales de protección al trabajador.....	Pag.06
VII. Medidas y Pautas de Limpieza y Desinfección.....	Pag.07
VIII. Detección de caso sospechoso en un establecimiento.....	Pag.10
IX. Traslado en transporte público.....	Pag.11
Anexo.....	Pag.12
Enlaces y Fuentes de interés.....	Pag.15

## 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 al personal laboralmente activo, a los clientes 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 los empleadores, 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. Generalidades del protocolo de gastronomía

El presente protocolo pretende la mitigación controlada de sectores donde es posible la convivencia con la afección de la pandemia COVID-19, pretendemos prestar colaboración para que las medidas a adoptar por el "sector gastronómico" de la Provincia de Tucumán sean adecuadas para garantizar la salud y seguridad del personal y clientes.

El objetivo es brindar recomendaciones en continua actualización que sean de fácil comprensión, y así flexibles en su incorporación.

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

Entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus, en post del resguardo de la salud y la economía.

- **EXHIBICION**

Este protocolo, será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos uno por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización. Asimismo, se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida.

- **UBICACIÓN DE LAS MESAS**

Los establecimientos dispondrán las mesas únicamente en las zonas al aire libre, con una distancia mínima de 2 (dos) metros entre cada una de ellas.

- **CLIENTES**

1. Se priorizarán los clientes que hayan realizado reserva previa.
2. En la mesa se debe respetar la distancia de 1,5 metros entre personas.
3. Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca.
4. La disposición de las mesas de atención en veredas y zonas externas deberá respetar los espacios de alto tránsito de personas ajenas a los servicios.
5. En el interior del establecimiento, los clientes únicamente circularán en caso de ingreso a baños, debiendo estar señalizada la zona de ingreso y egreso, las cuales serán independientes.
6. Se colocarán 2 trapos de piso con lavandina diluida en agua (1 en 100).

El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de acceso al local. Quien ingrese deberá realizar la limpieza de los pies en el mismo.

El segundo, estará dentro del local. Nuevamente se deberá realizar la limpieza de pies.

7. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 8 a 10 clientes de tránsito continuo o cada 2 horas.
8. Solo podrán ingresar aquellas personas que cuenten con barbijo social.

9. Los clientes no podrán tocar la puerta de ingreso.
10. Deberán exhibirse carteles con las recomendaciones de higiene personal recomendadas.
11. El comensal deberá respetar el protocolo si decide ingresar al establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
12. Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
13. Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir.

### **III. EL PERSONAL DE TRABAJO:**

No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador enfermo.

Al ingresar al establecimiento deberá realizarse un lavado de manos con abundante agua y jabón líquido durante 30 segundos, deberá secarse con toallas de papel descartable y desecharlas en el basurero; y repetir el lavado cuando las manos se encuentren visiblemente sucias, si no se visualiza esta situación puede usarse alcohol en gel (en contacto con las manos durante 20 segundos) cada vez que requiera dirigirse a otro sector, o termine una tarea, o requiera movilizarse dentro de las instalaciones.

Deberán utilizar ropa de trabajo específica para la tarea a desarrollar y dependiendo del riesgo al que se encuentran expuestos. La ropa de calle incluyendo el calzado debe ser desinfectada al ingresar al establecimiento con solución hidroalcohólica o aerosol desinfectante.

Se dispondrá de un lugar para uso de los trabajadores (vestuario) donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.

Todos los trabajadores deberán usar barbijo de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.

Cumplir con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud:

- Al hacer el servicio de la mesa.
- Al llevar platos o utensilios, a los clientes y al retirar los mismos. e Antes de tomar los pedidos y después de manipular dinero.

Realizar un lavado exhaustivo cada 30 minutos con agua y jabón líquido durante 1 minuto.

Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.

Se deberá disponer de un recipiente para la recepción de las propinas, ya que el mozo no podrá tener contacto con el dinero ni otro medio de pago.

#### **IV. EL ESTABLECIMIENTO Y EL SERVICIO:**

El establecimiento deberá contar con señalización de circulación y de distanciamiento.

El comercio deberá asegurar la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies de manera constante.

Estará disponible para cada mesa alcohol en gel o en solución para el momento que el comensal los solicite.

Se permitirá el uso de Mantel de tela en las mesas solamente si el mismo se cambia por uno limpio por cada uso del servicio, en su reemplazo se podrán usar manteles de materiales desinfectables y/o individuales de papel descartable.

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

Cada mesa será atendida por un único mozo que tomará la orden y llevará el pedido, éste deberá contar con la ropa de trabajo correspondiente y deberá desinfectar permanentemente sus elementos de trabajo (Estos no pueden compartirse con el cliente. Ej: lapicera).

El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc.)

Las servilletas deben ser de papel sin excepción.

Se deberá ventilar adecuadamente los espacios de forma natural.

En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero)

Los lugares donde se generen filas, como en los baños, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y un personal que desinfecte las superficies después de cada uso y entre comensales usuarios,

Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, máscara, etc.) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

#### **V. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA**

Deberá cumplirse lo con las buenas prácticas de manufactura, en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.

Al iniciar las tareas limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar.

Mantener distancia entre el personal de 1,5 m.

Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.

Los alimentos deberán ser seguros e inocuos, asegurar: Cocinar los alimentos por encima de los 70 °C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.

Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

Preparar una solución de agua y lavandina, para la desinfección de las frutas y verduras. (el agua debe ser fría y sumergir las verduras o frutas unos minutos y enjuagar luego muy bien con agua potable).

En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.

Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud, cuando:

Al ingresar a la cocina.

Al manipular basura.

Al toser.

Al recibir la mercadería.

Al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos.

Al regresar del baño.

Luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas.

Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

## **VI. ZONA DE ATENCIÓN Y DELIVERY:**

Aumentar la publicidad y promoción de la opción delivery.

Deberá contar con una zona exclusiva del personal que presta este servicio en el restaurant y/o confitería.

Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, etc.) entre personal de atención y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre dos personas).

Todos los pedidos saldrán con doble bolsa. Asegurarse que la bolsa se encuentre bien cerrada y previamente desinfectada, para evitar contaminación externa

## VII. MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION AL TRABAJADOR

El empleador proveerá al personal obligatoriamente los siguientes insumos y elementos de protección:

- Alcohol en gel
- Barbijo social de tela
- Correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel)
- Rociador con alcohol y agua al 70%
- Ropa de trabajo limpia y exclusiva para la atención diaria al cliente. No podrá utilizarla dos días consecutivos. - Lavandina
- Trapos de piso

## VIII. Medidas y Pautas de Limpieza y Desinfección

**Definición 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 Desinfección:** 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 y desinfección de espacios generales de los establecimientos:

- Elaborar un protocolo de Limpieza y Desinfección eficiente y frecuente de ambientes, especialmente de "superficies altamente tocadas" y controlar su cumplimiento.
- 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 sillas. Estas medidas deben ser aplicadas ante cada recambio de clientes.
- 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.
- Disponer de la provisión continua de los insumos requeridos para limpieza y desinfección de ambientes y superficies. Asegurar la calidad y cantidad necesaria de los mismos.
- Contar con cronograma intensificado de limpieza y desinfección de todas las superficies de contacto habitual del personal y público. Establecer la frecuencia en función del tránsito, cantidad de personas y del tipo de tareas que se realizan en el sector. Asegurar la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto. Se recomienda un mínimo de tres veces al día en ambientes transitados.



- Disponer solución desinfectante hidroalcohólica al 70% en rociador en los puestos de trabajo para realizar la desinfección de elementos y superficies altamente tocadas regularmente.
- Colocar Recomendaciones visuales sobre Limpieza y Desinfección de puestos de trabajo.

## **Pautas generales de limpieza y desinfección.**

### **Recomendaciones de soluciones para utilizar en superficies limpias**

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 de alimentos: podrán usarse solución de lavandina (usar lavandina no aditivada para la preparación) concentración hipoclorito de sodio al 0,05%, alcohol al 70%.
- Las superficies se deben limpiar (se elimina carga orgánica e inorgánica) y en un segundo paso, desinfectar.
- Los productos preparados que no se encuentren en su envase original deben estar perfectamente rotulados (nombre del producto, dilución, fecha y hora de la preparación).
- Los elementos a emplear en la limpieza y desinfección deben ser propios de cada sector (paños, trapos de piso, baldes, rociadores, bateas, detergentes y desinfectantes).
- El uso de carro de limpieza facilita y ordena la tarea. Este carro se debe limpiar y desinfectar al finalizar la tarea de cada turno.
- Se debe contar con paños de limpieza en cantidad suficiente como ambientes o sectores deban limpiarse y desinfectarse.
- Los paños de limpieza pueden ser descartables o no. En caso de que no sean descartables se debe proceder a su lavado, desinfección y secado luego de cada uso.

Los paños de microfibra son una excelente opción por su resistencia al lavado frecuente.

- Todos los elementos de limpieza deben almacenarse limpios y desinfectados al finalizar la tarea facilitando su secado (por ejemplo, las mopas con los cabezales hacia arriba, los baldes hacia abajo, los trapos de piso extendidos).
- Las soluciones desinfectantes se pueden contaminar. Por lo tanto, se deben cambiar por soluciones "limpias" y recién preparadas entre sector.
- Cambiar el agua de los baldes cuando se la observe sucia. Desecharla en resumideros o inodoros. Nunca desechar en la pileta de higiene de manos.
- Evitar el barrido y la limpieza en seco ya que favorece la dispersión de microorganismos vehiculizados por las partículas de polvo. No usar plumeros, escobas ni escobillones.
- El sentido de la limpieza debe ser UNIDIRECCIONAL y SECUENCIAL: desde las zonas más limpias a las más sucias, evitando retroceder hacia el área previamente limpiada.
- Señalizar los corredores, dejando un lado libre para el tránsito de las personas, mientras se procede a la limpieza del otro lado a fin de evitar accidentes.
- Evitar rociar las superficies con el desinfectante. Preferentemente, rociar un paño limpio y seco (empapararlo lo suficiente) y friccionar las superficies u objetos. El paño se debe mantener húmedo durante todo el proceso de fricción.
- Solución de lavandina, hipoclorito de sodio al 0,1%

## **Recomendaciones de soluciones para utilizar en superficies limpias**

### **Hipoclorito de Sodio:**

Deben emplearse diluida para generar el compuesto activo (ácido hipocloroso).

Claves para una adecuada dilución:

- mantiene su eficacia durante 24 h
- no debe usarse agua caliente para prepararla.
- prepararla en frascos rociadores de plástico opaco, rotulados.
- conocer la dilución recomendada y cómo prepararla
- La dilución recomendada actualmente es de 1000 ppm.

Para prepararla, fijarse en la etiqueta del producto la concentración de Cloro

- Lavandina 55g/litro: usar 10 ml o 2 cucharadas soperas por litro de agua.
- Lavandina 25gr/litro) son 20 ml o 4 cucharadas soperas por litro de agua

Es un desinfectante considerado de alto nivel, de bajo costo y alta efectividad.

Limitaciones: efecto corrosivo sobre los materiales, requiere siempre limpieza previa porque se inactivan en presencia de materia orgánica, puede irritar el tracto respiratorio.

### **Alcohol etílico al 70%**

Dilución a partir de alcohol 96°: colocar 3 partes de agua cada 7 partes de alcohol).

Almacenar en áreas frescas y bien ventiladas ya que es inflamable.

Se usa para desinfección de pequeñas superficies, superficies externas de equipos (siempre que las recomendaciones del fabricante lo permitan). Preparar en rociadores.

**Envases de alimentos:** Puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante: alcohol 70% o hipoclorito de Sodio diluido a 1000 ppm de Cloro activo. Se debe tener la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos. Tiempo de contacto: 1 minuto.

### **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.
- Para pantallas táctiles, si no hay descripción de fabricante, también se puede emplear productos de amonio cuaternario de cuarta generación, algunos se comercializan listos para usar en forma de espuma.

### **Limpieza y desinfección de productos para la elaboración en viandas**

- Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán limpiarse envase por envase, incluso en los pliegues de los mismos.
- 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.
- Se debe tener la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos

### **VIII. Detección de casos en un establecimiento o durante el viaje.**

- 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.

#### **IX. 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:
  - Cubrir su tos y estornudo con el pliegue del codo
  - Usar pañuelos descartables.
  - Descartar pañuelos usados en recipientes de residuos con bolsa
  - 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 aíslate 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](#))



### ¿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

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



### 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:



## Enlaces y fuentes de interés

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/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/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, 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](https://drive.google.com/drive/folders/1ICpZGIDDfg4_Z-O0Wm5jFtdzd0yuTlrv)