



PROCOLO SANITARIO PARA EL SECTOR  
GASTRONÓMICO ANTE LA PANDEMIA DE COVID-19  
(restaurantes, bares, comedores, patios de comidas y afines)

La aplicación del mismo está sujeta a lo dispuesto en el  
Decreto Presidencial en vigencia al momento de la realización  
de las actividades contempladas en este protocolo

Actualización del 25/08/2021



*Lida Sosa*  
Lida Sosa  
Viceministra de Rectoría  
y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.



*Adriana*  
Dra. Adriana  
Dirección General de  
Promoción de la Salud

**Abog. Reinaldo Machado**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

**Lic. Gustavo Montañez**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.



## PROTOCOLO SANITARIO PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO ANTE LA PANDEMIA DE COVID-19 (restaurantes, bares, comedores, patios de comidas y afines)

### Medidas principales:

- Lavar las manos con agua y jabón, por al menos 20 segundos y desinfectarlas con alcohol al 70%.
- Utilizar mascarilla (tapaboca que cubra nariz, boca y mentón).
- Mantener la distancia física de 1,5 metros entre personas.
- Ventilar los ambientes.

### Medidas organizativas y de higiene

- Designar un coordinador de respuesta ante la pandemia de Covid-19.
- Facilitar lavamanos con agua corriente, con jabón líquido y papel secamanos o secamanos eléctrico. Estos lavamanos deben ser mantenidos en buenas condiciones, esto implica, limpieza del dispositivo al menos 2 veces al día, o hasta 3 si es un sitio de alta concurrencia. Los frascos de jabón líquido deben desecharse después de cada uso, y no ser recargados. Si no es posible garantizar el mantenimiento correcto de los lavamanos, el local deberá garantizar la disponibilidad de soluciones alcohólicas al 70%, cuidando que los frascos se encuentren constantemente visiblemente limpios. Se debe considerar que el alcohol se evapora fácilmente, por lo que se debe resguardar de la luz solar.
- Controlar el lavado de manos y el uso de mascarillas antes del ingreso al establecimiento.
- Asegurar la provisión oportuna de insumos de limpieza y desinfección del entorno, así como basureros con tapa para el desecho de artículos de uso personal, etc.
- Revisar los procedimientos de manera a reforzar las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las etapas de elaboración de alimentos, desde la recepción de materias primas hasta el servicio de alimentos. Para ello, se



Ministerio de  
**SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL**



*Reinaldo Machado*  
Lic. **Reinaldo Machado**  
Asesor Técnico  
Ministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

**GOBIERNO  
NACIONAL**



utilizará de referencia los materiales del INAN tales como las Directrices para los servicios de alimentación durante la época COVID-19 y otros, a fin de resguardar cumplimiento de instrucciones en los distintos procesos vinculados al sector.

- Colocar dispensadores de fácil acceso, correctamente identificados, con alcohol al 70% para la desinfección de manos, tanto de los colaboradores como de clientes.
- Garantizar la provisión de agua en todos los baños.
- Exhibir en lugares visibles del local, información sobre “Medidas de higiene”. Los materiales gráficos y audiovisuales se encuentran disponibles en: <https://www.mspbs.gov.py/covid-19.php>.
- Asegurar que los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia sean debidamente desinfectados con frecuencia.
- Poner a disposición de staff de limpieza equipos de protección para realización de tareas.
- Instruir sobre utilización adecuada de equipo de protección personal, recalcando que el uso obligatorio de mascarillas para todo el personal.
- Aumentar e intensificar la frecuencia de la limpieza del local, en función al protocolo establecido, insistiendo en limpieza de superficies, mobiliarios, equipamientos, y espacios de alta vulnerabilidad por su frecuente utilización (manijas de puertas, manijas de apertura de heladeras y cámaras, teclados de computadoras, etc.).
- Fomentar la utilización de ambientes abiertos o al aire libre.
- Planear la asignación de un mozo o asistente para la atención de las mesas asignadas durante todo el servicio.
- Disponer de alcohol al 70% en las mesas para desinfección de manos de clientes, cuando no fuera posible, el mismo mozo o personal designado, debe ofrecer el desinfectante a los clientes antes de iniciar el servicio y después de realizar el pago.
- Airear los salones (abrir ventanas y puertas, incluso cuando se utilice ventilador y aire acondicionado).
- Limpiar los filtros de aire acondicionado una vez por semana.
- Evitar la manipulación directa de los utensilios por parte de los clientes. En el patio de comidas, retirar los utensilios al momento de retirar la comida y al



término del servicio dejar la bandeja en la mesa.

- Designar a una persona para servir los buffets, manteniendo la distancia física entre clientes y bufeteras.
- Implementar servicios de picadas individuales, como así también los panificados y otros.
- Mantener la higiene y desinfección de bandejas de servicio entre cada servicio y retiro de cubiertos utilizados. Los mozos o personales encargados deberán higienizar sus manos con desinfectante a base de alcohol al 70% entre servicios de mesas.
- Disponer las mesas fuera del flujo de la ventilación de aires acondicionados.
- Disponer a 1,5 metros de distancia entre sí los bordes de las mesas. Las personas que asistan a estos locales permanecerán sentadas evitando la interacción con personas de otras mesas.
- Mantener la seguridad para evitar riesgos de contacto. La cantidad de personas en el local, dependerá de la infraestructura del local y los m<sup>2</sup> disponibles. La capacidad podrá ser revisada manteniendo siempre 1,5 metros de distancia entre sí los bordes de las mesas, sin límite en el número de personas por mesa.
- Eliminar adornos o flores sobre la mesa. Limitar al máximo los cubiertos o elementos que puedan encontrarse sobre la mesa. Proteger los cubiertos de contaminantes externos y colocarlos una vez que los clientes se encuentren en la mesa.
- Implementar, en lo posible, el uso de menú digital u otros medios tecnológicos. El menú o carta debe ser de material tal que permita su limpieza y desinfección luego de cada uso.
- Utilizar frascos o envases de condimentos de uso individual, se surgieren envases desechables.
- Mantener control y verificación de sanitarios, limpieza, higiene y disponibilidad de materiales.
- Difundir y promocionar estrategias de entregas a domicilio de productos, haciendo uso de herramientas tecnológicas.
- Evitar uso de dispositivos móviles durante el desarrollo de servicios por parte de colaboradores, indicar la misma recomendación para clientes.
- Habilitar barras, música en vivo y bailes, solamente al aire libre.



Dra. *[Signature]*  
Dirección General de Inspección y Control de la Salud  
Ministerio de  
**SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL**

*[Signature]*  
Lic. **Reinaldo Machado**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

**GOBIERNO  
NACIONAL**

*[Signature]*  
Lic. **Gustavo Montañez**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

*Paraguay  
de la gente*

- Mantener el volumen de la música funcional a un nivel que permita hablar sin gritar.
- Evitar la realización de promociones que incentiven un excesivo consumo de alcohol.
- Respetar el protocolo establecido por el MSPBS y comunicarlo de manera efectiva a sus clientes.
- Garantizar que las personas como contratistas, y otros que deban ingresar a áreas de producción, vistan ropa protectora proveída por la empresa como batas, cofia, mascarillas, etc. y lavarse las manos antes de ingresar, cumplir con todas las normativas de higiene personal y estar acompañados por los responsables.
- Prohibir el consumo de tereré, mate y alimentos dentro de sectores productivos. Se recomienda establecer estaciones permitidas para consumo de agua con vasos desechables que deberán ser descartados una vez utilizados en basureros con tapa. Los alimentos elaborados podrán ser probados con utensilios limpios para cada alimento.
- En caso de utilizar tarjetas de estacionamiento, estas deberán ser de material plastificado para posibilitar ser desinfectadas con alcohol al 70% luego de cada utilización. Se habilita además la posibilidad de utilizar el sistema de Valet Parking cumpliendo con todas las recomendaciones pertinentes.

### Recepción de materia prima e insumos

- Establecer un control estricto de proveedores en cuanto a la higiene de transportes, personal y material entregado, como así también de productos en cuanto a rotación y vencimientos.
- Desinfectar el sector de apoyo con hipoclorito o alcohol al 70% antes de cada recepción.
- Lavar las manos según procedimiento antes de cada recepción.
- Controlar al proveedor antes de bajar la mercadería en cuanto a lavado de las manos en el lugar establecido, o en su defecto utilizar el desinfectante proveído por la empresa, utilizar mascarilla y respetar el distanciamiento físico de 1,5 metros



*Reinaldo Machado*

**Abog. Reinaldo Machado**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

**GOBIERNO  
NACIONAL**

*Gustavo Montañez*

**Lic. Gustavo Montañez**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

Paraguay  
de la gente

- Descargar las bolsas, cajas, etc. y desinfectar las superficies de todos los envases que lo permitan: envases, plástico, latas, entre otros, con hipoclorito de sodio o alcohol al 70%, al finalizar desinfectar la superficie donde han sido apoyados los productos.
- Evitar la adquisición de productos a granel, entendiéndose como granel productos sin marca o sin etiquetado o que no cumplan con las normas de Registro sanitario de alimentos vigente en nuestro país, según la Res SG 252/2018.
- Lavar y desinfectar las manos nuevamente, una vez desinfectados todos los envases y bolsas.

## Operaciones de limpieza y desinfección

- Utilizar equipo de protección individual adecuado (mascarilla tipo quirúrgico, guantes, delantales, protector facial cuando corresponda, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- Realizar una limpieza y desinfección profunda minuciosa de todo el establecimiento, antes de empezar las actividades de producción, en casos de reapertura de locales.
- Revisar los planes y procedimientos de limpieza del establecimiento, intensificando la limpieza y desinfección de elementos de contacto como manijas, puertas, llaves de luces, canillas, etc.
- Realizar primeramente la limpieza de superficies en general utilizando un detergente diluido según indicaciones del fabricante, enjuagar completamente y luego desinfectar dependiendo de la superficie o material, con desinfectantes como hipoclorito de sodio (en pisos, puertas, paredes, estantes, mesadas, bachas o lavabos, trapos, etc.), alcohol al 70% (mesadas, manijas, botones, equipos, utensilios, etc.), u otro desinfectante autorizado.
- Regularlo a enjuague final de 80°C o más el lavavajillas, de lo contrario proceder a un lavado manual de vajillas en la bacha con detergente, enjuague y desinfección con agua caliente a temperatura de 80°C o más.
- Mantener disponible el stock necesario de productos de limpieza y de equipos de protección. Asegurar que todos los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección cuenten con la correspondiente autorización del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y contengan fecha de vencimiento /lote.



*Reinaldo Machado*  
 Abog. Reinaldo Machado  
 Asesor Técnico  
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
 M.S.P. y B.S.

■ GOBIERNO  
 ■ NACIONAL

*Gustavo Montañez*  
 Lic. Gustavo Montañez  
 Asesor Técnico  
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
 M.S.P. y B.S.  
 Paraguay  
 de la gente

## Procedimiento de limpieza en superficies potencialmente contaminadas

- Utilizar para la desinfección solución de alcohol al 70% y/o solución de hipoclorito de sodio en superficies y objetos.
- Cambiar los manteles luego de cada servicio.
- Lavar los manteles y servilletas de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60°-90°C.
- Lavar la vajilla inmediatamente en lavavajillas con enjuague a 80°C o lavado manual con detergente. Si no se cuenta con lavavajillas, proceder a un lavado manual en bacha con detergente, enjuague y desinfección con agua caliente a temperatura de 80°C o más.
- Colocar los manteles y servilletas usadas, en bolsas plásticas hasta su lavado dentro o fuera del local.
- Utilizar equipo de protección individual adecuado para la limpieza (mascarilla, guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. En caso de uso de equipos descartables, éstos deben desecharse de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- Realizar limpieza profunda en pisos, paredes, sanitarios, incluyendo inodoros, urinarios y lavatorios, pisos y paredes azulejadas para cada turno y/o servicio, utilizando soluciones detergentes, con enjuague y posterior desinfección con hipoclorito de sodio, por 10 a 15 minutos de contacto.

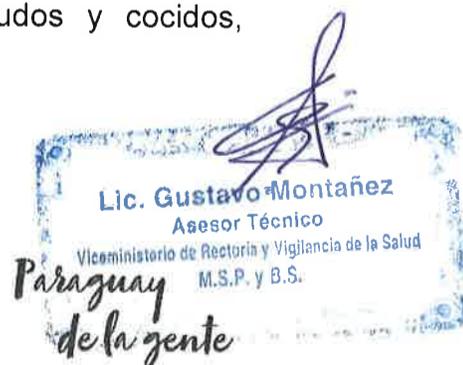
## Controles operativos

- Lavar y desinfectar las frutas y verduras antes de ingresar a sectores de producción. Luego del lavado con agua, sumergirlos en solución de hipoclorito de sodio, durante 10 -15 minutos, luego enjuagar con agua y almacenar o utilizar directamente.
- Cocinar los alimentos a 70° C o más, y conservarlos manteniendo la cadena de frío si corresponde.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film o recipientes con tapas.
- Evitar la contaminación cruzada: separar alimentos crudos y cocidos, controlar el uso de tablas y utensilios.



  
Abog. **Reinaldo Machado**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

 **GOBIERNO NACIONAL**



- Verificar fechas de vencimiento, rotación de stock. Tener en cuenta un control riguroso de alimentos almacenados en casos de cierres temporales de establecimientos.

## Mantenimiento e infraestructura

- Verificar el estado y mantenimiento general de las instalaciones y equipos.
- Verificar el sistema de abastecimiento de agua. En caso de reaperturas, realizar el drenado de cañerías, limpieza de tanques. Verificar el sistema de potabilidad del agua.
- Verificar funcionamiento de todos los dispensadores de insumos de limpieza e higiene personal.
- Verificar funcionamiento de equipos de refrigeración, cocción y producción de alimentos.
- Verificar y realizar limpieza de filtros de aire (circulación, acondicionadores de aire, si aplica).
- Verificar funcionamiento, estado y limpieza de máquinas de hielo, expendedoras de bebidas, café, etc.
- Revisar el Sistema de Control de Plagas del establecimiento. Es necesario verificar los registros y procedimientos. En el caso de reaperturas, realizar el refuerzo de los controles y acciones correspondientes.

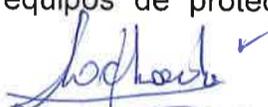
## Capacitación del personal

- Capacitar al personal manipulador de alimentos (incluido el personal de limpieza y mantenimiento) en temas relacionados a la Higiene Personal y Buenas Prácticas de Manufactura.
- Llevar registros de las actividades de capacitación.

## Limpieza y desinfección específica de áreas de servicio al cliente

- Reforzar las medidas de limpieza de todo el local.
- Capacitar al personal en el uso los equipos de protección individual e higiene.



  
 Abog. Reinaldo Machado  
 Asesor Técnico  
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
 M.S.P. y B.S.

■ GOBIERNO NACIONAL



- Mantener disponible el stock de productos de limpieza y de equipos de protección.
- Asegurar que todos los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección cuenten con la correspondiente autorización del MSPBS.
- Utilizar delantales, bolsas de basura y guantes de vinilo o nitrilo, preferentemente, para las tareas de limpieza. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón o utilizar guantes de protección previstos para el efecto.
- Realizar limpieza y desinfección frecuentemente del local, así como de las superficies (mostradores, barras, manillas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc.). Todos ellos son puntos de riesgos, ya que son lugares que las personas manipulan con mucha frecuencia. Para esta acción, pueden utilizarse desinfectantes como: Solución de hipoclorito de sodio o alcohol al 70%.
- Ventilar adecuadamente todo el salón.
- Mantener abiertas las ventanas del local y realizar la limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas, durante el lapso transcurrido entre un cliente y otro.
- Realizar limpieza profunda 2 veces al día aumentar en base al horario de atención y flujo de clientes. Todas las áreas del local deben ser desinfectadas.
- Reforzar la limpieza y desinfección de los baños.

## Para la atención a clientes

*Solicitar al cliente:*

- Lavar las manos con agua y jabón, por al menos 20 segundos y desinfectarlas con alcohol al 70%.
- Mantener la distancia física de 1,5 metros entre personas.
- Utilizar mascarilla (tapaboca que cubra nariz, boca y mentón). Es obligatorio el uso de mascarillas hasta el momento de la consumición. Una vez que se cuente con servicio en la mesa, cada comensal deberá retirar prolija e higiénicamente su mascarilla, desecharla o empacarla cuidadosamente y al término del servicio, utilizar una nueva mascarilla para retirarse.



Ministerio de  
**SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL**



*Reinaldo Machado*  
Abog. **Reinaldo Machado**  
Asesor Técnico  
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
M.S.P. y B.S.

**GOBIERNO  
NACIONAL**



*Paraguay*  
**de la gente**

- Disponer de basureros identificados con tapa a pedal o manos libres y bolsa interna, exclusivos para desecho de mascarillas cercanos a las mesas.

## Medidas de prevención e higiene de los colaboradores

- Lavar las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Si no hay agua y jabón disponibles, usar un desinfectante para manos a base de alcohol al 70%.
- Utilizar mascarilla y protector facial durante toda la jornada laboral. Su uso es obligatorio para el personal de atención al público.
- Mantener distancia física de 1,5 metros entre el personal de atención al cliente: maître, personal de recepción, mozos, personal de limpieza u otros que puedan intervenir en la atención con clientes.
- Practicar la etiqueta de la tos y estornudo. Al toser y/o estornudar, cubrir la boca y nariz con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable y arrojarlo inmediatamente a un basurero con tapa.
- Evitar el contacto estrecho y limitar el saludo tradicional (evitar abrazo, beso, apretón de manos).
- Limpiar y desinfectar los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.
- Evitar el consumo de mate o terere en cualquier área del establecimiento. Su consumo está prohibido.
- Evitar compartir utensilios y objetos con clientes u otros empleados.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca (incluso llevando puestos guantes)
- Lavar y desinfectar las manos según procedimiento para ingresar al sector de elaboración de alimentos, al salir del baño, al tocar productos crudos, basura, al cambiar de actividad, etc. y como máximo cada 1 hora durante la producción. El uso de guantes no es obligatorio, salvo heridas o lesiones en la piel, o casos específicos. El lavado de manos se aplica de igual manera con o sin guantes.
- Utilizar uniforme exclusivo para el lugar de trabajo. No está permitido su uso fuera del establecimiento. El personal deberá cambiarse la ropa de calle por la ropa de trabajo limpia para su ingreso a cocina, depósitos y sectores de manipulación de alimentos.



Ministerio de  
**SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL**



Dra. Adriana Desiré

Directora General

de Promoción de la Salud



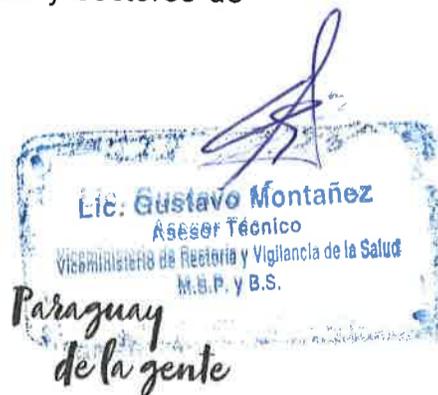
Abog. Reinaldo Machado

Asesor Técnico

Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud

M.S.P. y B.S.

**GOBIERNO  
NACIONAL**



Lic. Gustavo Montañez

Asesor Técnico

Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud

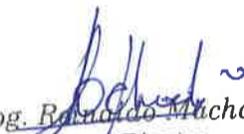
M.S.P. y B.S.

Paraguay  
de la gente

- Cuidar la higiene y aseo personal consistente en baño diario, uñas cortas y limpias, evitar el uso de barba, no usar maquillaje, cabello limpio y cubierto o protegido con cofias o gorro. El uso de mascarillas (cubriendo nariz, boca y mentón) es obligatorio.
- Evitar introducir objetos de uso personal como bolsos, billeteras, celulares y otros a las áreas de producción de alimentos, los mismos deberán quedar en casilleros o lugares asignados por la empresa. No se podrá ingresar con joyas como cadenas, anillos, pulseras, relojes, etc.- manteniendo las buenas prácticas de manipulación previstas por la GMC 80/96 y las Resoluciones vigentes del INAN.
- Respetar en todo momento las disposiciones generales de higiene como no tocarse la cara, ojos, nariz, boca. Al estornudar, cubrirse la boca con el pliegue interno del antebrazo y luego lavarse las manos. Dar aviso a los responsables en caso de presentar síntomas de Covid-19, para su acción inmediata según protocolos del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

  
 Dra. Adriana Barrios  
 Dirección General de  
 Inspección y Control de Alimentos

  
 MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL  
 Dirección General de Inspección y Control de Alimentos

  
 Abog. Ronaldo Machado  
 Asesor Técnico  
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
 M.S.P. y B.S.

  
 Lic. Gustavo Montañez  
 Asesor Técnico  
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud  
 M.S.P. y B.S.



Ministerio de  
**SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL**

■ **GOBIERNO  
NACIONAL**

Paraguay  
de la gente