



*Instructivo para el Sector Gastronómico ante la
Pandemia de COVID-19*



INSTRUCTIVO PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO ANTE LA PANDEMIA DE COVID-19

Introducción

Este instructivo brinda orientaciones a las empresas gastronómicas y establecimientos del sector turístico que brindan servicio de alimentación, sobre acciones preventivas para minimizar de los riesgos de exposición del COVID-19 tanto para empleados como para clientes.

Para la elaboración del presente documento, se han tenido en cuenta las leyes, decretos y resoluciones nacionales, así como los diferentes instructivos y recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición y el Ministerio de Trabajo / Dirección de Salud y Seguridad Ocupacional.

Este protocolo deberá ir actualizándose ante nuevas recomendaciones, informaciones e instrucciones, en función a las disposiciones Gubernamentales, como así también de Organismos Internacionales de referencia, tales como la Organización Mundial de la Salud, y otros basados en información científica abalada por Organismos Nacionales competentes.

ALCANCE

Las medidas de prevención a ser implementadas en todas las áreas de trabajo de empresas gastronómicas y establecimientos del sector turístico que brindan servicio de alimentación del país, como medidas de prevención y protección para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19

OBJETIVOS:

- Establecer las medidas de Promoción de la Salud, Prevención y Protección para las empresas gastronómicas y establecimientos del sector turístico que brindan servicio de alimentación, con la finalidad de disminuir el riesgo de contagio de COVI-19.



- Determinar los lineamientos de actuación frente a un posible caso de COVID-19 en los espacios de trabajo de empresas gastronómicas y establecimientos del sector turístico que brindan servicio de alimentación.

1.- **MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE DEL PERSONAL**

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente al ingresar a la casa y al puesto de trabajo, después de ir al baño; antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar, o tocarse la cara, al tocar objetos, sobre todo de uso común. Si no hay agua y jabón disponibles, usar un desinfectante para manos a base de alcohol de un grado de al menos 70°. Siempre lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- 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.
- Respetar el distanciamiento físico de 2 metros indicado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- 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.
- Se prohíbe el consumo de mate o terere en cualquier área del establecimiento.
- No compartir utensilios y objetos con clientes u otros empleados.
- No tocarse los ojos, la nariz y la boca (incluso llevando puestos guantes)
- Se deberá contar en todos los baños servicio de agua constante y sin cortes.
- Disponer en todos los baños de papel higiénico, jabón para manos y toalla de papel desechable.
- Estar atento a síntomas como fiebre sobre 37,5°C, tos y dificultades respiratorias.



2.- MEDIDAS GENERALES PARA RESTAURANTES, BARES, COMEDORES Y AFINES

2.1.- Instructivos para el área Higiene y Seguridad ocupacional

2.1.1.- Contar con un agente de Seguridad y Salud ocupacional SSO

Identificar y designar un coordinador y/o grupo de trabajo que se encargue de liderar la implementación de las acciones de prevención y contención del Coronavirus (COVID-19 en el local, según lo establecido por el Ministerio del Trabajo. Cuando haya varios turnos, se deberá definir un SSO por turno.

2.1.2.- Medidas de prevención en el local para acceso del personal

- a) Activar un Filtro de control, realizado diariamente (por un miembro del staff mientras que dure la epidemia) para la identificación de cualquier caso que se presente con fiebre y con signos o síntomas respiratorios para indicar medidas de aislamiento y contacto a la línea 154 para auto reporte acorde a indicaciones del Ministerio de Salud.
- b) Ante la identificación proactiva de personas con signos y/o síntomas respiratorios, el coordinador deberá comunicar a la persona identificada las indicaciones del Ministerio de Salud, además de facilitar mascarilla e instar al aislamiento social.
- c) Realizar efectivamente en forma diaria el siguiente Filtro sanitario para ingreso:
 - Control y registro de temperatura. Indicar el retorno al hogar de toda persona con temperatura elevada ($\geq 37.5^{\circ}\text{C}$), tos seca, cansancio, dolor de garganta, pérdida del sentido del olfato o del gusto, dificultad para respirar o sensación de falta de aire, instando a quedarse en su casa y a seguir todas las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Si la persona afectada es un trabajador notificar al encargado para seguimiento del caso.
 - Verificar el estado de salud general. Aquellas personas con signos claros de resfríos, catarro o tos, no podrán ingresar, hasta tanto se determine su estado clínico.
 - El uso de mascarilla es obligatorio.
 - Lavado de manos en acceso con jabón durante al menos 20 segundos, secado con papel descartable. Cuando no exista posibilidad de contar en acceso con un lavatorio para lavado de



manos, se prevé utilizar alcohol 70% o alcohol en gel en concentración no menor a 70%, hasta tanto se acceda al área específica para lavado de manos seguro.

- Mantener la distancia física de 2 metros como mínimo para el acceso.
- Higienización de calzados con alfombra sanitaria conteniendo hipoclorito de sodio (utilizar según anexo) aspersión de esta solución en las suelas de calzados.
- 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>
- Implementar sistemas de control de asistencia que eviten el contacto físico para verificar la asistencia de los colaboradores. En el caso de continuar uso de marcador digital, disponer junto al mismo alcohol en gel al 70%.

2.1.3.- Medidas higiénicas

- Garantizar insumos para la limpieza e higiene personal de los empleados como jabón, toallas de papel, desinfectantes, alcohol en gel, otros.
- 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: guantes, mascarillas, delantales, protección ocular o mascarillas de protección facial.
- 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.).
- No compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Colocar dispensadores de fácil acceso, correctamente identificados, con desinfectantes tales como alcohol en gel u otro desinfectante de manos para el personal.



2.1.4.- Consideraciones generales para el personal

- El Agente de Salud y Seguridad ocupacional, debe realizar recorridos de verificación de cumplimiento de medidas de higiene del personal y del establecimiento en forma periódica. Se considera al menos un encargado por turno.
- Realizar acciones informativas y educativas con el personal del local para la incorporación de prácticas preventivas haciendo uso de herramientas tecnológicas y materiales comunicacionales.
- Exonerar de obligación de asistencia a los siguientes grupos de personas:
 - Personas con enfermedades crónicas y/o respiratorias.
 - Personas inmunodeprimidas.
 - Personas mayores de sesenta y cinco (65) años*

*Decreto N° 3619 “Por el cual se establecen medidas en el marco de la emergencia sanitaria declarada en el territorio nacional por la pandemia del coronavirus (covid-19) correspondientes a la fase 2 del plan de levantamiento gradual del aislamiento preventivo general

- Personas en proceso de gestación y mujeres en periodo de lactancia.
- Personas que cuenten con algún familiar que necesiten cuidados especiales o que cuenten con hijos menores bajo su cuidado exclusivo como consecuencia del cese de las actividades educativas.
- El personal que cumpla funciones en área de atención al cliente (por ejemplo: cajera/os, ventanilla de atención, mostrador, etc.) deberá utilizar durante su labor mascarilla que cubra boca y nariz y disponer de alcohol en gel para desinfección.
- Garantizar medidas de distanciamiento físico de 2 metros de distancia, entre cajas, mostradores, ventanillas y público concurrente.
- Indicar distancias en el piso con cintas adhesivas de color o pintura.
- Prever sistema de rotación de personal en distintos equipos de trabajo. Establecer cuadrillas de trabajo para la realización de tareas, con turnos asignados, para facilitar reemplazos en caso necesario ante casos sospechosos o confirmados que obliguen al aislamiento del personal del área.
- Difundir y promocionar estrategias de entregas a domicilio de productos.



2.2.- Refuerzo de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos

- Cada establecimiento deberá revisar sus 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 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.

a) Higiene del Personal

- Lavarse y desinfectarse 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.
- El uniforme debe ser de uso 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 (incluidos los calzados).
- Presentar un alto grado de 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 boca y nariz) es obligatorio.
- No está permitido 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.
- Personas como contratistas, y otros que deban ingresar a áreas de producción, deberán vestir 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.



- No está permitido 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.
- Respetar en todo momento las disposiciones generales de higiene como no tocarse la cara, ojos, 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 como tos, dolores musculares, fiebre, dificultad respiratoria, vómito, diarrea, mal estar estomacal para su acción inmediata según protocolos del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- Se deberá mantener durante el trabajo un distanciamiento físico de 2 metros entre cada personal.

b) Recepción de Materia Prima e insumos:

- Es necesario 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.
- Antes de cada recepción, desinfectar el sector de apoyo con hipoclorito (utilizar según anexo) o alcohol 70 %.
- Lavarse las manos según procedimiento antes de cada recepción.
- El proveedor deberá ser controlado antes de bajar la mercadería en cuanto a temperatura corporal, 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 2 metros. Ante fiebre o síntomas detectados, no se realizará la recepción de la materia prima y se seguirá el protocolo del Ministerio de Salud.
- 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 (utilizar según anexo) o alcohol 70°, al finalizar desinfectar la superficie donde han sido apoyados los productos.
- Se recomienda 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
- Una vez desinfectados todos los envases y bolsas, proceder a



lavado y desinfección de manos nuevamente.

c) Operaciones de Limpieza y Desinfección

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (mascarilla tipo quirúrgico, guantes, delantales, mascarilla facial cuando corresponda, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- En casos de reapertura de locales, se deberá realizar una limpieza y desinfección profunda minuciosa de todo el establecimiento, antes de empezar las actividades de producción.
- 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 (utilizar según anexo) (en pisos, puertas, paredes, estantes, mesadas, bachas o lavabos, trapos, etc.), alcohol 70° (mesadas, manijas, botones, equipos, utensilios, etc.), u otro desinfectante autorizado.
- En el caso de contar con lavavajillas, el equipo debe estar regulado a enjuague final de 80°C o más., 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.

d) 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 (ver preparación en anexos), 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.
- Verificar fechas de vencimiento, rotación de stock. Tener en cuenta un control riguroso de alimentos almacenados en casos de cierres temporales de establecimientos.

e) Mantenimiento e infraestructura

- Se debe realizar una verificación del 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.

f) Capacitación del personal

- Todo el personal manipulador de alimentos (incluido el personal de limpieza y mantenimiento) deberá recibir capacitación en temas relacionados a la Higiene Personal y Buenas Prácticas de Manufactura.
- Llevar registros de las actividades de capacitación.
- Disponer en lugares visibles carteles e indicadores con las



Medidas sanitarias previstas por el Ministerio de Salud, que se encuentran disponibles en <https://www.mspbs.gov.py/covid-19.php>.

2.3.- RECOMENDACIONES GENERALES PARA SERVICIO DE ALIMENTOS

2.3.1.- Para acceso y control - Seguridad de clientes

- Disponer en acceso carteles e indicadores con las Medidas sanitarias previstas por el Ministerio de Salud, que se encuentran disponibles en <https://www.mspbs.gov.py/covid-19.php>.
- Disponer en accesos de un sistema adecuado para lavado e higienización de manos de los clientes que provea: jabón líquido, papel descartable, gel o alcohol de concentración no menor a 70 % para desinfección de manos.
- Prever sistema de desinfección de calzados con alfombra sanitaria u otro mecanismo aprobado.
- Control de temperatura de los clientes, como filtro sanitario de control. Personas que presenten síntomas o signos de catarro, tos, fiebre, no podrán ingresar a salones.
- Se sugiere la realización de reservas mediante llamada telefónica o mensajes, utilizando aplicaciones o plataformas digitales.
 - Consultar a cliente si presenta algún síntoma en el momento del agendamiento y a su llegada al local. Si así fuere, cancelar el servicio previsto.
 - Indicar que el ingreso al local se debe realizar con la menor cantidad de accesorios (mochilas, carteras, bolsas, etc.)
 - Completar registro de cliente tipo ficha: datos personales de contacto como teléfono, celular, correo electrónico, y si aplica, dependiendo del tipo de establecimiento, nombre del mozo que atiende la mesa y ubicación.
- Disponer tiempo de espera mínimo, con distancia física mínima establecida en acceso (2mts.), hasta tanto sean ubicadas las personas en sus mesas correspondientes.
- Solicitar a los clientes uso de mascarillas para el ingreso y acceso. 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 empaclarla cuidadosamente y al término del servicio, utilizar una nueva mascarilla para retirarse.

- Disponer de basureros identificados con tapa a pedal o manos libres y bolsa interna, exclusivos para desecho de mascarillas cercanos a las mesas.
- Disponer rutina de higienización para el personal con contacto directo con clientes: maître, mozos, personal de servicios, cajeros, limpieza, lo cual incluya:
 - Lavado y desinfección frecuente de manos
 - Uso de mascarilla y protector facial.
 - Lavado y desinfección diaria de uniformes.
- Difundir las Consideraciones Generales entre todos los colaboradores y público concurrente.

2.3.2.- En el restaurante - Servicio

- Mantener distanciamiento 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 manteniendo 2 metros de distancia entre ellos.
- El personal que tenga contacto con alimentos no deberá presentar síntomas aparentes o haber estado en contacto con terceras personas expuestas al COVID-19.
- El personal que desarrolle síntomas en el lugar de trabajo o expendio de comidas, se debe mantener fuera del área de manipulación de alimentos y seguir las directrices del MSPBS.
- Se recomienda la zonificación de atención de mozos por mesas, como así también la asignación de un máximo de 5 mesas por mozo, debiendo ser el mismo mozo el que atienda las mesas asignadas durante todo el servicio.
- Se recomienda para los mozos utilización de mascarilla tipo quirúrgica y máscara facial.
- Se recomienda la disponibilidad de alcohol en gel o alcohol 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.



- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23°C y 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Se debe revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- Evitar la manipulación directa y/o utensilios por parte de los clientes.
- Evitar menús buffets. En caso de implementarlos, establecer medida de distanciamiento de 2 mts. entre clientes y bufeteras y cambiar los utensilios con cada uso.
- Los mozos o personal de servicio deberán mantener la higiene y desinfección de bandejas de servicio entre cada servicio y retiro de cubiertos utilizados. Así mismo, deberán higienizar sus manos con alcohol 70% o Gel de alcohol 70% entre servicios de mesas.
- Las mesas deberán ser dispuestas fuera del flujo de la ventilación de aires acondicionados.
- Las mesas deberán guardar distancia de 2 metros, se recomienda utilizar separadores físicos (acrílicos o vidrio, de material lavable).
- Se recomienda mantener la distancia social entre mesas y comensales, limitando el número de personas por mesa a 6 personas, salvo aquellos casos de grupos familiares que soliciten estar juntos, quedando el cumplimiento bajo estricta responsabilidad del responsable del establecimiento.
- El aforo o cantidad de personas en el local, dependerá de la infraestructura del local y los m2 disponibles, manteniendo en todos los casos la seguridad para evitar los riesgos de contacto. En los casos de patios o terrazas abiertas, la capacidad podrá ser revisada manteniendo siempre la distancia social mínima de 2 metros entre personas.
- No utilizar 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.
- Se recomienda 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. Se podrán considerar medios como Menú en papel descartable, impresos y plastificados, usar



medios tecnológicos y otros.

- No utilizar frascos o envases de condimentos que se usen de mano en mano (como aceiteras, etc.). Utilizar envases de uso individual, se surtieron 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.

2.3.3.- 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.
- 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.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo / nitrilo. 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 (utilizar según anexo) o alcohol 70 %.
- Ventilar adecuadamente todo el salón.
- Para limpieza se dispondrá de: soluciones de detergentes, productos desinfectantes, y guantes desechables, delantales y bolsas de basura. Ver en anexo productos recomendaciones y dosificación.
- Durante el lapso transcurrido entre un cliente y otro, se mantendrán



abiertas las ventanas del local y se realizará la limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.

- La limpieza profunda se hará 2 veces al día y se podría aumentar en base al horario de atención y flujo de clientes. Todas las áreas del local deben ser desinfectadas.
- Cuando las superficies se encuentren visiblemente sucias o ante el derrame de cualquier tipo de materia orgánica, se procederá a la limpieza y desinfección en forma inmediata.
- Se procederá a la limpieza y desinfección de los baños en forma inmediata después de su uso.
- Contar con solución desinfectante con paño para colaboradores.

2.3.4.- Procedimiento de limpieza en superficies potencialmente contaminadas.

- En superficies y objetos se recomienda emplear para la desinfección solución de alcohol 70 % y/o solución de hipoclorito de sodio (utilizar según anexo).
- Es obligatorio el cambio de manteles de tela en cada servicio.
- Los manteles, servilletas deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60°-90°C.
- La vajilla sucia será lavada 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.
- Para la manipulación de los manteles, servilletas “sucias” se utilizarán guantes. Manteniéndolos en bolsas plásticas hasta su lavado dentro o fuera del local.
- Se recomienda en lo posible uso de materiales descartables, o individuales que puedan ser desinfectados con solución alcohol 70°.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (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.
- En pisos, paredes, sanitarios, incluyendo inodoros, urinarios y lavatorios, pisos y paredes azulejadas o no, se realizará limpieza profunda para cada turno y/o servicio, utilizando soluciones



detergentes, con enjuague y posterior desinfección con hipoclorito de sodio (utilizar según anexo), por 10 a 15 minutos de contacto.

EQUIPAMIENTOS Y MEDIDAS

Equipamiento mínimo del establecimiento gastronómico

- Señalización, cartelería e indicadores con las medidas sanitarias
- Recepción o Admisión con barreras de separación física (vidrio o acrílico)
- Termómetro infrarrojo para el control de ingreso
- Lavatorio
- Dispensadores
- Jabón líquido
- Gel o alcohol al 70 %
- Toallas desechables de papel
- Dispositivo, pediluvios, alfombra sanitaria para desinfección de calzado o cubrecalzados.
- Cintas adhesivas de color o pintura para indicar distancia en el piso
- Recipiente con bolsa negra de plástico
- Mascarillas desechables

Medidas y Equipo de protección del personal:

- Personal de Atención al Cliente: Recepción, cajero/a, maitre, mozos
 - Higiene de manos
 - Control de temperatura
 - Ropa y calzado cerrado exclusivo de trabajo
 - Cofia o gorro
 - Delantal
 - Mascarilla comunitaria (de tela lavable)
 - Protector ocular o facial
 - Distanciamiento físico de 2 metros
 - Cubrecalzado o desinfección de calzados



- **Personal de Producción**
 - Higiene de manos
 - Control de temperatura
 - Ropa y calzado cerrado exclusivo de trabajo
 - Cofia o gorro
 - Delantal
 - Mascarilla
 - Distanciamiento físico de 2 metros
 - Cubrecalzado o desinfección de calzados
- Personal de Limpieza:
 - Higiene de manos
 - Control de temperatura
 - Ropa y calzado exclusivo de trabajo
 - Cofia o gorro
 - Delantal
 - Guantes desechables
 - Mascarilla
 - Protector ocular o facial
 - Distanciamiento físico de 2 metros
 - Cubrecalzado o desinfección de calzados
- **Personal Reparto y take out:**
 - Higiene de manos
 - Control de temperatura
 - Guantes
 - Mascarilla
 - Protector ocular o facial
- **Personal Administrativo**
 - Higiene de manos
 - Control de Temperatura
 - Mascarilla
 - Distanciamiento físico de 2 metros



- **Externos: proveedores, mantenimiento, contratistas, entre otros**

- Higiene de manos
- Control de temperatura
- Mascarilla
- Cofia o gorro (en caso de ingresar al área de producción)
- Ropa o bata (en caso de ingresar al área de producción)
- Distanciamiento físico de 2 metros

Medidas y Equipo de protección individual para clientes:

- Higiene de manos
- Control de temperatura
- Mascarilla al ingreso, acceso y salida del local
- Distanciamiento físico de 2 metro

Equipamiento local de comida rápida y take out:

- Señalización, cartelería e indicadores con las medidas sanitarias
- Termómetro infrarrojo
- Lavatorio
- Jabón líquido
- Gel o alcohol al 70 %
- Toallas desechables de papel
- Dispositivo, pediluvios, alfombra sanitaria para desinfección de calzado
- Cintas adhesivas de color o pintura para indicar distancia en el piso
- Recipiente con bolsa negra de plástico



Anexo

Anexo I - Uso de hipoclorito de sodio para desinfección



Ministerio de
**SALUD PÚBLICA
Y BIENESTAR SOCIAL**

**GOBIERNO
NACIONAL**

*Paraguay
de la gente*

Uso de LAVANDINA al 2,5% para desinfección



Frutas y verduras

Cómo preparar



Cómo usar

Mojar un trapo y pasar sobre los envases de comestibles comprados, antes de guardarlos.

Sumergir las frutas y verduras en este preparado y luego enjuagarlas con agua potable antes de guardarlas.



IMPORTANTE

- 1 Al realizar el preparado, evitar que salpique, protegiendo los ojos y el resto de la cara.
- 2 Guardar el preparado en un frasco o bidón no transparente con tapa, debido a que la luz inactiva a la lavandina.
- 3 Rotular el envase para diferenciar el uso: frutas y verduras o superficies. Colocar fuera del alcance de los niños.
- 4 No mezclar el preparado con detergentes, desinfectantes, desodorantes o suavizantes.



Superficies, pisos y utensilios

Cómo preparar



Cómo usar

Repasar el piso con este preparado.

Mojar un trapo con el preparado y pasar por todas las superficies que tocas: muebles, paredes con azulejos, picaportes, interruptores de luz, botón, cadena, tapa y asiento del inodoro, lavamanos, canillas, etc., así como las suelas de los zapatos.



Con el apoyo de:



Ministerio de
SALUD PÚBLICA

GOBIERNO

Paraguay