



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

ANEXO Nº 1

Índice

Alojamientos Turísticos	4
Introducción	5
Recomendaciones Sanitarias para el Sector de Alojamientos turísticos	7
Dirección / Gerencia del Establecimiento	8
Recepción y Conserjería	9
Medidas de Limpieza y Desinfección de espacios generales ante la presencia de personas con aislamiento preventivo, personas con COVID presunto o confirmado.	11
Recomendaciones Espacios Comunes	11
Servicio de Restauración	14
Medidas para el suministro de Recursos Materiales y Proveedores	17
Servicios Técnicos y Mantenimiento	18
Detección de un caso en un establecimiento	18
Preguntas Frecuentes	19
Fuentes y enlaces de interés	19
Anexos	¡Error! Marcador no definido.
Desinfectantes y concentraciones recomendadas	20
Alimentos y COVID	24



Alojamientos Turísticos

El presente protocolo surge del trabajo conjunto del Ministerio de Turismo y Deportes de Salta, Cámaras, Asociaciones y Sindicatos del sector turístico y el aporte los Gobiernos Municipales, a fin de adoptar las medidas más adecuadas para la prevención y minimización del contagio del COVID-19, proteger la salud y garantizar la seguridad del personal afectado al sector de alojamientos turísticos.

Este documento ha sido diseñado teniendo en cuenta diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por la Organización Mundial de la Salud, Organización Mundial del Turismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO), la EFSA (Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria), Ministerio de Salud de Argentina, Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Salta, y con la colaboración del Programa de Bromatología del Ministerio de Salud Pública de Salta.

Se trata de un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones, en función de la evolución de la pandemia.

Consideraciones iniciales

En vistas de la Resolución N°18 del Comité Operativo de Emergencia y ante la apertura de establecimientos hoteleros a fin de brindar alojamientos a los individuos que, habiendo retornado a la Provincia de Salta, deban cumplir con la cuarenta obligatoria dispuesta, y a individuos que se encuentren autorizados para circular por encontrarse cumpliendo con las actividades exceptuadas del aislamiento obligatorio conforme lo dispuesto por el DNU N° 355/20 y las DA N° 429/2020 y N° 450/2020 de la Jefatura de Gabinete de Ministros.



Introducción

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 gotículas procedentes de una persona infectada por el virus. Por eso es importante mantenerse al menos a un metro (3 pies) 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.

El distanciamiento social es una de las formas más efectivas para reducir la propagación de la enfermedad. El DNU 297/2020 establece el aislamiento social, preventivo y obligatorio, para todas las personas que se encuentren en el país.



- Conocé más sobre el DNU [aquí](#)
- Personas exceptuadas del aislamiento, [aquí](#)
- Pautas a seguir durante el aislamiento, [aquí](#)

Medidas de Prevención e Higiene Personal

Existen recomendaciones básicas de público conocimiento, que cada miembro del personal del establecimiento debe cumplir estrictamente. Son medidas de protección básicas contra COVID-19 recomendadas por la OMS, tales como el lavado de manos, el distanciamiento físico, evitar tocarse los ojos, nariz y boca, la higiene respiratoria y la práctica de prestar atención al consejo de quedarse en casa y acudir al médico si tienen síntomas compatibles con la enfermedad.

- La correcta limpieza de manos es una medida importante para la prevención de enfermedades respiratorias como Covid-19 y enfermedades de transmisión por alimentos. Los desinfectantes para manos no están destinados a reemplazar el lavado de manos. En cambio, los desinfectantes para manos se pueden usar además o en combinación con un lavado de manos adecuado.

¿Cuándo?

- ✓ antes de comenzar a trabajar
- ✓ antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer
- ✓ después de manipular o preparar alimentos crudos
- ✓ después de manipular residuos
- ✓ después de las tareas de limpieza
- ✓ después de usar el baño
- ✓ después de sonarse la nariz, estornudar o toser
- ✓ después de comer, beber
- ✓ después de manejar dinero.
- ✓ después de tocar mascotas
- ✓ después de viajar en transporte
- ✓ después de volver de hacer las compras.
- ✓ después de recibir un delivery

¿Cómo? Afiches de una correcta limpieza de manos OPS:

- [Con agua y jabón](#)
- [Con alcohol en gel o solución de alcohol:](#)



- Al estornudar o toser, cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables y eliminarlos inmediatamente en un basurero cerrado. Otra medida es usar el antebrazo. Lavarse las manos inmediatamente
- No tocarse los ojos, la nariz y la boca (incluso al llevar puestos guantes), ya que las manos facilitan su transmisión.
- Disponer en todos los baños de papel higiénico, jabón para manos y toalla de papel desechable.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C.
- Evitar la asistencia al trabajo si presento síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión de virus.
- Evitar abrazos y apretones de manos tanto con compañeros de trabajo como con clientes.
- Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como, por ejemplo: tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.
- Estar atento a síntomas como fiebre sobre 37.5°C, tos y dificultades respiratorias.

Recomendaciones Sanitarias para el Sector de Alojamientos turísticos

Características del sector

Los establecimientos de alojamiento turísticos son lugares donde los huéspedes se alojan temporalmente, en estrecha convivencia y con un alto grado de interacción entre los trabajadores y los clientes, por lo que el riesgo de contagio es considerable.

Ante esta situación, los establecimientos deben tener una actitud proactiva, con el fin de garantizar un ámbito sano y cómodo, tanto para sus empleados como para los pasajeros. Esto colabora a una sensación de seguridad sanitaria que invita a disfrutar de los servicios teniendo las precauciones que se establezcan en el protocolo.



Dirección / Gerencia del Establecimiento

La Dirección del establecimiento tiene un papel importante que desempeñar frente a situaciones de riesgo de sus trabajadores y en especial aquellas que implican una amenaza para la salud, como lo es el COVID-19. En virtud de ello, se recomiendan algunas acciones de competencia de la Dirección:

- Analizar los riesgos y peligros derivados de esta actividad laboral, a fin de ponderar y estimar los mismos, con relación a probabilidad de ocurrencia y severidad del daño y la consecuente elaboración de un plan de acción para el control y prevención del riesgo. El plan de acción debe estar adaptado a las particularidades del alojamiento, y ponerlo en práctica de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud local y nacional, con el objeto de lograr una gestión eficaz de la situación particular del COVID-19.
- Asegurar la provisión de los recursos humanos y económicos para facilitar que toda acción pueda llevarse a cabo con eficacia y rapidez.
- Evaluar con periodicidad las medidas tomadas, para verificar el cumplimiento, identificar y corregir los baches, y adaptar el plan a la experiencia práctica.
- Capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y los procedimientos vigentes.
- Asegurarse que el personal del establecimiento este suficientemente informado de los riesgos laborales de su actividad y especialmente acerca del COVID-19.
- Es requisito exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar.
- Mantenerse informado sobre el personal que ha estado en el extranjero en las regiones afectadas o en contacto con personas que lo hayan hecho, y busque el asesoramiento médico adecuado.
- Asegurar instalaciones adecuadas para el lavado de manos o el saneamiento (por ejemplo, jabones, geles / toallitas con alcohol) para permitir que todo el personal practique una buena higiene.
- Asegurarse que el personal sea consciente de que deben informar cualquier signo / síntoma de enfermedad respiratoria antes o durante el trabajo.
- Mantenerse alerta y asegurarse que personal no esté enfermo y en condiciones de trabajar.
- Asegurarse que el personal con síntomas permanezca en casa hasta que se obtenga asesoramiento médico.
- Apoyar completamente al personal a través del acceso a asesoramiento médico y durante la convalecencia.

La Dirección del establecimiento deberá definir:



- **Política de comunicación, para su personal y los clientes, con información del COVID-19.**
- **Plan de seguridad interno y medidas COVID- 19** (elaborado en conjunción con información actualizada sobre la página web de la OMS). Tal como dispone el instructivo para el sector hotelero a partir del decreto 260/20, diariamente **los trabajadores deberán presentar ante su empleador una declaración jurada de estado de salud como medida de control sanitario obligatorio**. El mismo procedimiento deberá solicitarse a los trabajadores de empresas tercerizadas que concurran al Hotel.
- **Detección de Zonas Calientes** (lugares de alto tránsito donde se pueda posar el virus):
 - ✓ Mostrador de Recepción
 - ✓ Baños / Aseos de uso público
 - ✓ Zonas comunes
 - ✓ Botones
 - ✓ Pasamanos
 - ✓ Asensores
- **Detección de horarios pico de circulación:**
 - ✓ Desayuno, Comida y Cena
 - ✓ Check in
 - ✓ Check out.
- **Llevar un registro de acciones que se tomen indicando fecha, hora y responsable. Guardar partes de limpieza, mantenimiento, bajas laborales, etc.**
- **Planificación estratégica en torno al análisis pormenorizado de la situación particular de cada establecimiento y los recursos asignados para su abordaje.**

Recepción y Conserjería

- Demarcación de áreas (distancia mínima 1,5 mts).
- Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar **EPP** (equipo de protección personal) guantes descartables y barbijos o mascarás faciales. Se puede considerar protección ocular, según caso.
- Deberá chequear la temperatura de los pasajeros con un termómetro. En caso de tener fiebre se deberá activar un protocolo que implique la provisión de un barbijo al pasajero y situarlo en un área aislada, hasta la llegada de personal sanitario. **Se debe llamar al 911.**



- Gestionar el pre-registro digital del huésped, durante el proceso de confirmación de la reserva.
- Gestionar la comunicación y el contacto previo a la llegada de los huéspedes con información detallada acerca de la política del hotel en relación con el COVID-19.
- Facilitar información digital, prescindiendo de toda folletería, manuales y libros de información turística en el área.
- Ofrecer el envío electrónico de facturas y documentos de confirmación de pago. Fomentar el uso de tarjetas, o prepago cuando se posible.
- El personal del mostrador de recepción debe estar familiarizado con la política de ocupación de las habitaciones para los acompañantes en el caso de detectar caso sospechoso de COVID-19. La última definición de caso sospechoso de COVID-19 se pueden encontrar en el sitio web de la OMS¹.
- Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono en diferentes idiomas.
- Se recomienda tener disponible de los números de teléfono de las autoridades de salud, centros médicos, hospitales públicos y privados, y centros de asistencia para su uso siempre, que haya la posibilidad de que un cliente puede estar enfermo.
- En la recepción, se dispondrá de gel o solución desinfectante (si no hay un dispensador cercano), pañuelos desechables y bolsas de basura.
- El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes. Los bolígrafos, las llaves y tarjetas de las habitaciones deben limpiarse y desinfectarse con periodicidad. Informe al huésped permanentemente de estas medidas.
- Se debe evitar en una primera etapa, el puesto de bell boy y valet parking, que implica manipular las pertenencias de las personas.

Medidas en relación con personas en aislamiento preventivo obligatorio

Las personas que habiendo retornado a la provincia de Salta, decidiesen cumplir la cuarentena obligatoria en establecimientos hoteleros, deberán cumplir con las medidas dispuestas por el hotel. En relación con las mismas se indica:

- Asignárseles una habitación aislado o sector del establecimiento dispuesto para ello, con adecuada ventilación y puertas cerradas.
- No se permitirá el ingreso de visitantes, a la habitación en la cual se encuentra la

¹ <https://www.who.int/>



persona en periodo de aislamiento.

- Se debe evitar el contacto con otros huéspedes, si va a salir por alguna circunstancia de la habitación deberá usar barbijo, así mismo si va a estar en contacto con alguien como quien lleva los alimentos.
- Si el barbijo se humedece o se rompe, debe ser eliminado y reemplazado por uno nuevo.
- No podrá desarrollar ningún tipo de actividad social o laboral fuera de la habitación asignada mientras no haya culminado su periodo de aislamiento.
- Siempre que sea posible, la persona en aislamiento puede solicitar al establecimiento que realice transacciones comerciales para la adquisición de alimentos o medicamentos. Los artículos adquiridos se dejarán afuera de la habitación, indicando al huésped en aislamiento que debe colocarse la mascarilla quirúrgica, para recoger su pedido.
- Las sábanas, toallas, platos y cubiertos utilizados por la persona no deben compartirse con otras y debe realizarse la limpieza y desinfección correspondiente.
- Si presenta alguna sintomatología durante los 14 días se debe dar aviso inmediato al 911 para la actuación del servicio sanitario correspondiente.

Medidas de Limpieza y Desinfección de espacios generales ante la presencia de personas con aislamiento preventivo, personas con COVID presunto o confirmado.

Recomendaciones Espacios Comunes

- Extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes.
- Ventilar de forma frecuente, los espacios comunes, asegurando la renovación del aire. Restringir la circulación en aquellos donde esta medida no pueda ser llevada a cabo.
- Limpiar los baños públicos con frecuencia. Deben estar equipados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos. Desinfectar mesadas, canillas, dispensadores de jabón y de alcohol. Controlar frecuentemente el buen funcionamiento de dispensadores y grifos.
- Asegurar instalaciones adecuadas para el lavado de manos o el saneamiento (por ejemplo, jabones, geles / toallitas con alcohol) para permitir que todo el personal y huéspedes cuenten con los elementos necesarios para practicar una buena



higiene.

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.

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.

El Ministerio de Salud de la Nación publicó una [lista de productos de uso domiciliario activos](#) sobre SARS-coV2.

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.

Para conocer más sobre las características microbiológicas del virus ver Informe sobre SARS COV-2.

Sociedad Argentina de Virología División de la Asociación Argentina de Microbiología, pulse [aquí](#).

Limpieza de superficies

Limpieza húmeda sugerida por [Ministerio de Salud de la Nación](#)

Utilizar trapo o paño. Aplicar la técnica de doble balde y doble trapo:

La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapo o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc).

Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.

- ✓ Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- ✓ Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- ✓ Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua.

Desinfección de superficies

El virus SARS-coV2 puede sobrevivir en superficies de diferentes materiales, por lo que podría transmitirse a las personas a través del contacto con



superficies contaminadas. Aunque esta no es considerada la principal forma de propagación del virus.

Diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, llaves, etc.

La desinfección debe realizarse diariamente y la frecuencia, depende del tránsito y de la acumulación de personas y la complementación con la ventilación de ambientes.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente.

Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente. Para la desinfección los desinfectantes domésticos más comunes registrados son efectivos. Se recomienda las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección para concentración, método de aplicación y tiempo de contacto, etc.

La OMS recomienda garantizar que los procedimientos de limpieza y desinfección ambiental se sigan de manera consistente y correcta. La limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio o el alcohol etílico) son procedimientos efectivos y suficientes.

Procedimiento específico de limpieza y desinfección de una habitación con presencia de personas presuntas o confirmadas de COVID-19

Se debería restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un pasajero aislado.

Basándose en las recomendaciones de la OMS en un documento de orientación provisional (marzo 2020) sobre “Atención en el domicilio de pacientes presuntamente infectados de COVID-19, con síntomas leves”, y siempre y cuando no se establezcan otras normas por parte de las autoridades sanitarias, se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Todo el personal del hotel que tenga que acceder a la habitación cuando esté presente un pasajero enfermo (camareras de piso, camareros de comedor, etc.) deberá llevar mascarillas adecuadas y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del pasajero.
- ✓ La mucama /camarera se pondrá guantes, cofias y delantales reutilizables, estos dos últimos deben lavarse y secarse a alta temperatura diariamente. Se recomienda no meter el carro de limpieza en la habitación.



- ✓ Retirar la ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa identificada y cerrarla herméticamente hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel).
- ✓ El material desechable utilizado por la persona enferma (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará introduciéndolo en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará en la basura.
- ✓ Cuando el pasajero enfermo abandone definitivamente la habitación, hay que retirar todos los elementos de aseo (amenities, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlos.
- ✓ Hacer una limpieza y una desinfección según recomendaciones previas. Usar siempre papel desechable para hacer la limpieza. En superficies que no se pueda utilizar cloro se utilizará etanol al 70%.
- ✓ Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manillas, interruptores, teléfonos, mando a distancia de televisión o del aire acondicionado, mesitas, etc.

Lavandería:

- No debe sacudirse la ropa para lavar.
- Textiles, ropa de cama, ropa y deben ser puestos en bolsas de lavandería, marcados especiales y manipularse con cuidado para evitar que se levante polvo, con la consiguiente posible contaminación de las superficies circundantes o personas. Instrucciones se deben dar por lavarlos en ciclos calientes (70°C o más) con los detergentes habituales.
- Manteles, servilletas y uniformes de trabajo se recomienda lavar a 70°C o más.

Artículos no lavables:

- Colchones: En caso de estar el colchón sin funda de plástico se sugiere su rotación en sentido y lado en cada recambio de habitación.
- Se recomienda cubrir la almohada con una funda de plástico, de lo contrario debe lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- Las mantas de lana deben lavarse en agua tibia y luego secarse al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiarse en seco
- Las colchas deben lavarse con agua caliente y detergente, luego enjuagarse y secarse preferiblemente en una secadora o limpiarse en seco.

Servicio de Restauración

En cuanto a la seguridad alimentaria, la Organización Mundial de la Salud, ha emitido



recomendaciones y buenas prácticas de higiene durante la manipulación, preparación de los alimentos. Además de las buenas prácticas de Higiene Personal desarrolladas previamente (ver referencia), se recomienda:

- En el buffet, los huéspedes deben evitar la manipulación de alimentos. Cuando sea necesario, las pinzas de cambio y cucharones con más frecuencia, dejando siempre estos artículos en recipientes separados. Limpiar y desinfectar las superficies de buffet después de cada servicio.
- Las máquinas de café, máquinas de refrescos, y otros, en particular, las partes más en contacto con las manos de los usuarios deben ser limpiados y desinfectados al menos después de cada servicio y más a menudo si es necesario.
- Asegurar la comunicación y cooperación entre el personal de salón y el de cocina.
- Disposición de la clientela: se debe evitar condensar a más de 4 personas por cada 10 metros cuadrados. En cuanto a las mesas, la disposición debe ser tal que entre el respaldo de la silla y la siguiente silla haya una distancia superior a un 1.5mt.
- Buscar una alternativa de previa reserva de horario, lo cual permite la planificación desde el día anterior y estimar la cantidad de gente que acudirá al comedor, evitando molestias con los pasajeros y permitiendo al hotel limpiar antes y después de cada turno, evitando al máximo el contacto entre pasajeros y con el personal del hotel.

Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, vajilla y utensilios de cocina

- Todos los manipuladores de alimentos deben contar con su Carnet de Manipulador de Alimentos, otorgado por la autoridad sanitaria competente (Programa de Bromatología de la Provincia o Área de Bromatología de la Municipalidad de Salta).
- Elaboración de platos y alimentos utilizando materias primas de buena calidad, comprobando fechas de caducidad y envasado de los productos.
- Control de origen de los alimentos y su transporte.
- Evitar embalajes de cartón y madera. Esta medida garantiza el no acceso de microorganismos procedentes de envases no adecuados.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento, con films, tupperes, vitrinas, etiquetas.
- Lavar y desinfectar la vajilla a temperatura superiores a 80°C.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío.



- En los bufets limitar la manipulación directa por parte los clientes de alimentos y utensilios, y cambiarlos frecuentemente o utilizar material descartable.
- Revisar los filtros de aire acondicionado y rejillas.

Medidas para la gestión de los residuos y desperdicios

Los residuos y/o desperdicios pueden suponer un peligro microbiológico (posibilidad de contaminaciones cruzadas durante las operaciones de preparación, elaboración y/o transformación de los alimentos si el almacenamiento y recolección de los residuos, no se realiza de una manera adecuada); o un peligro físico (restos de embalaje, de envasado, restos del propio proceso de manipulación como cáscaras, pieles, etc.).

Recomendaciones:

- Todos los artículos de limpieza desechables (toallas de mano, guantes, máscaras, tejidos) se deben colocar en un recipiente con una tapa y eliminarse de acuerdo con el plan de acción hotel y regulaciones nacionales para la gestión de residuos.
- El establecimiento deberá establecer los medios y las medidas necesarias para la correcta gestión de los residuos y desperdicios en su ámbito de aplicación. Para ello: La ubicación de los desperdicios no coincidirá con el punto de descarga y entrada de las materias primas.
- El establecimiento dispondrá de contenedores de basuras provistos de tapa hermética y apertura no manual, las bolsas serán de un solo uso y la higienización de estos será diaria, quedando reflejada en el plan de limpieza y desinfección. Dichos contenedores presentarán unas características de construcción adecuadas, estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y, cuando sea necesario, desinfección.
- Se tomarán las medidas adecuadas para la evacuación y el almacenamiento de los desperdicios de alimentos y otros desechos, como aceites y grasas de fritura, vidrios, cartones, etc: Almacenar en lugares específicos alejados de los alimentos. El flujo de evacuación será tal que no coincida en el espacio o en el tiempo con la elaboración de alimentos de manera que no se favorezcan contaminaciones cruzadas.



Medidas para el suministro de Recursos Materiales y Proveedores

Ante la situación particular del COVID-19, la cadena de suministros y proveedores puede verse impactada, por ello se recomienda especial atención algunos aspectos claves:

Recursos Materiales

- Realice inventarios de almacén de mercaderías, cámaras de refrigeración y congelación para identificar posibles productos en mal estado de conservación, controlar consumos y prever necesidades de aprovisionamiento.
- Disponer en cantidad suficiente de utensilios (platos, cubiertos, cristalería, etc.) que se emplean en la prestación del servicio, previendo su adecuada limpieza y desinfección.

Acciones para su cadena de suministro

- Evalúe la cadena de suministro de su organización en busca de posibles impactos por la interrupción de la logística del transporte y la desaceleración de la fabricación internacional como resultado de COVID-19.
- Discuta con esos proveedores cualquier desafío que puedan enfrentar o que puedan esperar enfrentar debido a la situación actual.
- Identifique posibles fuentes alternativas de suministro, productos sustitutos y / o medidas de conservación para mitigar las interrupciones.
- Comuníquese con clientes claves para mantenerlos informados sobre cualquier problema que haya identificado y los pasos que está tomando para mitigarlos.

Recepción de pedidos

- Documente las operaciones de aprovisionamiento, suministro y almacenaje mediante partes de entrada, reposición de stocks y partes de salida.
- Disponga de un registro sanitario de proveedores (donde la reglamentación lo exija).
- En el control de la recepción de mercaderías se sugiere controlar:
 - ✓ Control de origen de los alimentos y su transporte.
 - ✓ El registro sanitario del proveedor.
 - ✓ La marca de salubridad según el producto



- ✓ Control visual de las características organolépticas (color, olor, textura, firmeza).
- ✓ Integridad de los envases
- ✓ Temperatura del Producto (refrigerados y congelados).

Servicios Técnicos y Mantenimiento

Plan de control de aguas.

- La dirección del establecimiento debe dar garantías sobre la(s) fuentes de aprovisionamiento del agua y tiene la responsabilidad de asegurarse de que el agua utilizada en el establecimiento sea apta para el consumo humano con objeto de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos alimenticios.
- El agua utilizada tanto para beber como para preparar alimentos, así como la de limpiar y desinfectar, debe ser necesariamente potable. Los alimentos podrían contaminarse con los peligros microbiológicos (bacterias, virus, parásitos, etc.), químicos (plaguicidas, metales pesados, exceso de cloro, etc.) y físicos (cuerpos extraños) que el agua no apta para consumo humano puede contener.
- Para garantizar que la calidad del agua no afecta a la salubridad del producto final tendremos que:
 - a. Mantener unas buenas condiciones higiénico-sanitarias de todos los elementos del sistema de abastecimientos (depósitos, red de distribución...según el caso)
 - b. Llevar a cabo los controles necesarios, teniendo en cuenta la procedencia del suministro de agua, que puede ser:
 - ✓ Red de abastecimiento público con o sin depósito intermedio.
 - ✓ Abastecimiento propio.
 - ✓ Cisternas o depósitos móviles

Equipos de lavandería y lavavajillas:

- Comprobar el correcto funcionamiento del lavavajilla y equipo de lavandería, en particular de las temperaturas de funcionamiento, así como la correcta dosificación de limpieza y desinfección de los productos químicos.

Aire acondicionado

- Aunque COVID-19 no se transmite por el aire, se deben vigilar el estado de los filtros y mantener la correcta tasa de reemplazo del aire del interior del establecimiento.

Detección de un caso en un establecimiento



En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público en su página web [Coronavirus | Argentina.gob.ar](https://www.argentina.gob.ar/coronavirus) de actualización periódica, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.

- Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo con la adopción de medidas específicas, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo”.
- Se debe elaborar y 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 recomienda dar aviso al 911 en la provincia de Salta. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar mascarilla quirúrgica.
- La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

Preguntas Frecuentes

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

Fuentes y enlaces de interés

- 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/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-2019-covid-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

- Materiales y afiches para población para descargar MSAL:

http://www.msal.gob.ar/index.php?filter_problematika=92&filter_soporte=0&palabra_clave=&option=com_ryc_contenidos

- Materiales y afiches de comunicación a la población OPS: <https://www.paho.org/es/covid-19-materiales-comunicacion>

Actualizaciones en vivo

- [OMS: brote de la enfermedad por coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [OMS: Panel de situación](#)
- [CDC: enfermedad por coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#)
- [OMT COVID-19: Poner a las personas primero](#)
- [Global Rescue: Actualizaciones diarias de Coronavirus](#)
- [Mapa del COVID-19](#)
- [ANMAT](https://www.argentina.gob.ar/anmat) <https://www.argentina.gob.ar/anmat>
- [EFSA \(Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria\)](#)
<https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-ortransmission-route>
- [FAO](#), <http://www.fao.org/2019-ncov/es/>

Desinfectantes y concentraciones recomendadas

Los desinfectantes recomendados para utilizar en superficies limpias son: solución de lavandina, hipoclorito de sodio al 0,1% y 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.

Algunas consideraciones generales:

- La limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio o el alcohol etílico) son procedimientos efectivos y suficientes.
- El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección y estar capacitado sobre formas de uso.
- Se debe verificar siempre la fecha de vencimiento.
- Nunca mezclar desinfectantes con amoníaco, detergente o cualquier otro limpiador.
- Siempre realizar limpieza antes de realizar un procedimiento de desinfección.

Desinfectante recomendado para usar según tipo de superficie a desinfectar (siempre sobre superficies limpias):

- Desinfectantes: usar para pisos y superficies
- 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.

Instrucciones para desinfección de superficies y pisos con solución de lavandina

- Si las superficies están sucias, deben limpiarse con un detergente o agua y jabón antes de la desinfección
- Sumergir el trapo o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar, siga las instrucciones del fabricante garantizando un tiempo de contacto de al menos 1 minuto y permitiendo una ventilación adecuada durante y después de la aplicación.
- Si se aplica sobre superficies en contacto con alimentos, enjuagar.
- Dejar secar la superficie.



Instrucciones para 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.

Instrucciones para limpieza y desinfección de envases de alimentos

- Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán limpiarse envase por envase.
- 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 (ver apartado desinfectantes recomendados según superficie a desinfectar y tablas de concentraciones sugeridas).
- Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.

Tablas de concentraciones y modos de preparación

Para desinfección de pisos y superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.



Solución de hipoclorito de sodio al 0,1 % de cloro activo por litro de agua (1000ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	40 ml o 4 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	20 ml o 2 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	22 ml	En 1 litro de agua

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para desinfección de superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

Solución de hipoclorito de sodio al 0,05 % de cloro activo por litro de agua (500ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	20 ml o 2 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	10 ml o 1 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	11 ml	En 1 litro de agua

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para manos y objetos de uso frecuente, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc., siempre sobre superficies limpias:



Desinfectante y concentración final de uso	Preparación	
	Cantidad de desinfectante	Cantidad de agua
Alcohol 70%	7 partes de alcohol al 96% (700 ml)	3 partes de agua potable (300 ml)
Peróxido de hidrógeno 0,5%	1 parte de agua oxigenada Vol. 10 (al 3%) (1 cucharada sopera)	5 partes de agua potable (5 cucharadas soperas)

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Alimentos y COVID

A diferencia de los virus gastrointestinales transmitidos por los alimentos, como la hepatitis A, que causan enfermedades transmitidas por alimentos, el SARS-CoV-2 es un virus que causa enfermedad respiratoria. Hasta el momento no se ha informado de ningún caso de transmisión a través de alimentos. Al igual que otros virus, es posible que el virus que causa COVID-19 pueda sobrevivir en superficies u objetos. Por eso, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO) refuerzan y recomiendan poner en práctica medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos y las 5 Claves de la Inocuidad de los Alimentos.

5 claves de la Inocuidad de los Alimentos.

[Ver afiche OMS](#)

1. Utilizar agua y materias primas seguras. Todos los alimentos que se consuman deben provenir de fuentes confiables.

- a. Usar agua potable o tratada.
- b. Seleccionar frutas y verduras y limpias, enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 3 gotas de lavandina/litro (dejando actuar 20 minutos).



- c. Verificar la fecha de vencimiento y nunca consumas alimentos vencidos.

2. Cocinar completamente los alimentos.

- a. Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.
- b. Hervir los alimentos como sopas y guisos. Eso asegura que el alimento alcance una temperatura de 70°C. Para las carnes rojas y pollos cuidar que no queden partes crudas.
- c. Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.

3. Separar los alimentos crudos de los cocidos.

- a. Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.
- b. Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
- c. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- d. Usar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Cómo y cuándo lavarse las manos?

- a. Siempre lavarse las manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien. Antes de: tocar alimentos para comerlos, antes de cocinar. Después de: ir al baño, venir de la calle, tocar objetos de uso diario, estornudar, toser, sonarse la nariz, tocar animales y mascotas, viajar en transporte.

5. Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.

- a. No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- b. Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).
- c. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C).
- d. No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.



pandemia:

- Mantener distancia entre personas mínimo 1 metro (tanto en el mercado como por delivery),
- Es mejor usar carrito propio o bolsa en lugar del carro del supermercado, para evitar tocar el carro o canasto del mercado, si no es posible evitar tocarte la cara.
- Higiene respiratoria: en el caso de toser o estornudar cubrir la nariz y boca con el pliegue del codo o un pañuelo descartable,
- Evitar tocarse la boca, ojos o nariz sin higienizarse las manos previamente,
- Mantener la cadena de frío,
- Lavarse las manos con agua y jabón al regresar al hogar,
- Almacenar los alimentos en la alacena y en la heladera limpios,
- Separar crudos de cocidos o listos para consumir,
- Lavar la fruta y verdura, frotándolos bajo chorro de agua; se deben escurrir bien y refrigerarlas,
- Lavarse las manos antes de manipular o consumir un alimento.

Uso de guantes en manipuladores de alimentos

Las recomendaciones para el uso de guantes en el servicio de alimentos y los comercios minoristas de alimentos no han cambiado como resultado de la pandemia. Los guantes no sustituyen el lavado o la higiene de manos y no se recomienda el uso extensivo en los manipuladores de alimentos. 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.



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

ANEXO Nº 2

Índice

Servicios Gastronómicos	28
Medidas específicas para Establecimientos Gastronómicos	29
Dirección / Gerencia del Establecimiento	29
Medidas para el Personal del Establecimientos	29
Medidas de Higiene y Prevención en la Cocina	31
Programa de Limpieza y Desinfección	32
Recursos Materiales y Proveedores	35
Detección de un caso en un establecimiento	36
Medidas adicionales	37
Preguntas Frecuentes	37
Fuentes y enlaces de interés	37
Anexos	¡Error! Marcador no definido.
COVID 19	39
Alimentos y COVID	40



Servicios Gastronómicos

El presente protocolo surge del trabajo conjunto del Ministerio de Turismo y Deportes de Salta, Cámaras, Asociaciones y Sindicatos del sector turístico y el aporte los Gobiernos Municipales, a fin de adoptar las medidas más adecuadas para la prevención y minimización del contagio del COVID-19, proteger la salud y garantizar la seguridad tanto del personal de los establecimientos como de los turistas nacionales y extranjeros.

Esta Guía pretende ser un compendio de recomendaciones en continua actualización, de fácil comprensión y amplia en su ámbito de aplicación. Su eficacia dependerá de la concienciación, responsabilidad y solidaridad tanto de las empresas, su personal como de los clientes; entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus con eficacia, evitando un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestra provincia.

Consideraciones iniciales

Este documento ha sido diseñado teniendo en cuenta diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización Mundial del Turismo (OMT), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO), EFSA (Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria), Ministerio de Salud de la Nación, Programa de Bromatología del Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Salta, entre otros.

Se trata de un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones, en función de la evolución de la pandemia.



Medidas específicas para Establecimientos Gastronómicos

Dirección / Gerencia del Establecimiento

La Dirección del establecimiento tiene un papel importante que desempeñar en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Ellos deberían:

- Asegurarse que el personal del establecimiento este suficientemente informado acerca del COVID-19.
- Mantenerse informado sobre el personal que ha estado en el extranjero en las regiones afectadas o en contacto con personas que lo hayan hecho, y busque el asesoramiento médico adecuado.
- Implementar un [POEs](#) (Programa Operativo Estandarizado de Saneamiento) y capacitar al personal en relación con su implementación y cumplimiento.
- Asegurarse que el personal a cargo de la manipulación de alimentos esté capacitado adecuadamente en prácticas de higiene e inocuidad de los alimentos apropiadas para sus instalaciones.
- Asegurar una supervisión efectiva de los manipuladores de alimentos para reforzar las prácticas de higiene e inocuidad.
- Asegurar instalaciones adecuadas para el lavado de manos o el saneamiento (por ejemplo, jabones, geles / toallitas con alcohol) para permitir que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene.
- Asegurarse que el personal en contacto y a cargo de la manipulación de alimentos y los contratistas externos sean conscientes de que deben informar cualquier signo / síntoma de enfermedad respiratoria antes o durante el trabajo.
- Mantenerse alerta y asegurarse de que los manipuladores de alimentos y otro personal no estén enfermos y en condiciones de trabajar.
- Asegurarse que el personal con síntomas permanezca en casa hasta que se obtenga asesoramiento médico.
- Apoyar completamente al personal a través del acceso a asesoramiento médico y durante la convalecencia.

Medidas para el Personal del Establecimientos

Medidas de Prevención e Higiene Personal



- Se recomienda el empleo de uniforme específico para el desempeño de la actividad laboral en las cocinas. En la provincia de Salta el uso de barbijo es obligatorio.
- Uñas cortas y limpias
- Pelo recogido
- Ausencia de reloj y joyas y otros accesorios, en manos, muñecas, nariz y oídos.
- Cortes y lastimaduras cubiertos.
- La correcta limpieza de manos es una medida importante para la prevención de enfermedades respiratorias como Covid-19 y enfermedades de transmisión por alimentos. Los desinfectantes para manos no están destinados a reemplazar el lavado de manos en la producción de alimentos y en comercializadores. En cambio, los desinfectantes para manos se pueden usar además o en combinación con un lavado de manos adecuado. Se recomienda lavarse las manos con agua y jabón común. Se pueden usar desinfectantes para manos a base de alcohol si no se dispone de agua y jabón común.

¿Cuándo?

- ✓ antes de comenzar a trabajar
- ✓ antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer
- ✓ después de manipular o preparar alimentos crudos
- ✓ después de manipular residuos
- ✓ después de las tareas de limpieza
- ✓ después de usar el baño
- ✓ después de sonarse la nariz, estornudar o toser
- ✓ después de comer, beber
- ✓ después de manejar dinero.
- ✓ después de tocar mascotas
- ✓ después de viajar en transporte
- ✓ después de volver de hacer las compras.
- ✓ después de recibir un delivery

¿Cómo? Afiches de una correcta limpieza de manos OPS:

- [Con agua y jabón](#)
- [Con alcohol en gel o solución de alcohol:](#)
- Cubrirse la boca y la nariz y utilizar el codo al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C.



- Evitar la asistencia al trabajo si presento síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión de virus.
- Evitar abrazos y apretones de manos tanto con compañeros de trabajo como con clientes.
- Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como, por ejemplo: tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.

Medidas de Higiene y Prevención en la Cocina

Los alimentos correctamente procesados no son considerados actualmente como una vía de transmisión.²

Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, vajilla y utensilios de cocina

- Todos los manipuladores de alimentos deben contar con su Carnet de Manipulador de Alimentos, otorgado por la autoridad sanitaria competente (Programa de Bromatología de la Provincia o Área de Bromatología de la Municipalidad de Salta).
- Elaboración de platos y alimentos utilizando materias primas de buena calidad, comprobando fechas de caducidad y envasado de los productos.
- Control de origen de los alimentos y su transporte.
- Evitar embalajes de cartón y madera en alimentos crudos. Esta medida garantiza el no acceso de microorganismos procedentes de envases no adecuados.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento, con films, tappers, vitrinas, etiquetas.
- Lavar y desinfectar la vajilla a temperatura superiores a 80°C.
- Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío.
- Revisar los filtros de aire acondicionado y rejillas.

² Diferentes agencias en EE.UU. (FDA) y Europa (European Food Security Agency-EFSA) informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión alimentaria del SARS-CoV-2. [EFSA](#) y [FDA](#).



- Reforzar las pautas de lavado de manos, después de manipular los envases de alimentos o al retirar los alimentos del envase.

Programa de Limpieza y Desinfección

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.

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.

El Ministerio de Salud de la Nación publicó una [lista de productos de uso domiciliario activos](#) sobre SARS-coV2.

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.

Para conocer más sobre las características microbiológicas del virus ver Informe sobre SARS COV-2.

Sociedad Argentina de Virología División de la Asociación Argentina de Microbiología, pulse [aquí](#).

Limpieza de superficies

Limpieza húmeda sugerida por [Ministerio de Salud de la Nación](#)

Utilizar trapo o paño. Aplicar la técnica de doble balde y doble trapo:

La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapo o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc).

Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.

- ✓ Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- ✓ Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- ✓ Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua.



Desinfección de superficies

El virus SARS-coV2 puede sobrevivir en superficies de diferentes materiales, por lo que podría transmitirse a las personas a través del contacto con superficies contaminadas. Aunque esta no es considerada la principal forma de propagación del virus.

Diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, llaves, etc.

La desinfección debe realizarse diariamente y la frecuencia, depende del tránsito y de la acumulación de personas y la complementación con la ventilación de ambientes.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente.

Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente. Para la desinfección los desinfectantes domésticos más comunes registrados son efectivos. Se recomienda las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección para concentración, método de aplicación y tiempo de contacto, etc.

La OMS recomienda garantizar que los procedimientos de limpieza y desinfección ambiental se sigan de manera consistente y correcta. La limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio o el alcohol etílico) son procedimientos efectivos y suficientes.

Desinfectantes y concentraciones recomendadas

Los desinfectantes recomendados para utilizar en superficies limpias son: solución de lavandina, hipoclorito de sodio al 0,1% y 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.



Algunas consideraciones generales:

- La limpieza a fondo de las superficies ambientales con agua y detergente y la aplicación de desinfectantes de uso común (como el hipoclorito de sodio o el alcohol etílico) son procedimientos efectivos y suficientes.
- El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección y estar capacitado sobre formas de uso.
- Se debe verificar siempre la fecha de vencimiento.
- La lavandina será efectiva contra los coronavirus cuando se diluya adecuadamente.
- La solución de lavandina debe prepararse en el día y no deberá ser usada más allá de 24 horas de preparada.
- Nunca mezclar lavandina con amoníaco, detergente o cualquier otro limpiador.
- Siempre realizar limpieza antes de realizar un procedimiento de desinfección.

Desinfectante recomendado para usar según tipo de superficie a desinfectar (siempre sobre superficies limpias):

- Solución con lavandina: usar para pisos y superficies, no usar sobre manos.
- 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 aditiva para la preparación) concentración hipoclorito de sodio al 0,05%, alcohol al 70% .

Instrucciones para desinfección de superficies y pisos con solución de lavandina

- Si las superficies están sucias, deben limpiarse con un detergente o agua y jabón antes de la desinfección
- Solución de lavandina (ver tabla de dilución en anexos), debe prepararse en el día y no deberán ser usadas más allá de 24 horas de preparada.
- Sumergir el trapo o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar, siga las instrucciones del fabricante garantizando un tiempo de contacto de al menos 1 minuto y permitiendo una ventilación adecuada durante y después de la aplicación.
- Si se aplica sobre superficies en contacto con alimentos, enjuagar.
- Dejar secar la superficie.



Instrucciones para 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.

Instrucciones para limpieza y desinfección de envases de alimentos

- Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán limpiarse envase por envase.
- 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 (ver apartado desinfectantes recomendados según superficie a desinfectar y tablas de concentraciones sugeridas).
- Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.

Recursos Materiales y Proveedores

Recursos Materiales

- Realice inventarios de almacén de mercaderías, cámaras de refrigeración y congelación para identificar posibles productos en mal estado de conservación, controlar consumos y prever necesidades de aprovisionamiento.
- Disponer en cantidad suficiente de utensilios (platos, cubiertos, cristalería, etc.) que se emplean en la prestación del servicio, previendo su adecuada limpieza y desinfección.

Acciones para su cadena de suministro

- Evalúe la cadena de suministro de su organización en busca de posibles



impactos por la interrupción de la logística del transporte y la desaceleración de la fabricación internacional como resultado de COVID-19.

- Discuta con esos proveedores cualquier desafío que puedan enfrentar o que puedan esperar enfrentar debido a la situación actual.
- Identifique posibles fuentes alternativas de suministro, productos sustitutos y / o medidas de conservación para mitigar las interrupciones.
- Comuníquese con clientes claves para mantenerlos informados sobre cualquier problema que haya identificado y los pasos que está tomando para mitigarlos.

Recepción de pedidos

- Documente las operaciones de aprovisionamiento, suministro y almacenaje mediante partes de entrada, reposición de stocks y partes de salida.
- Disponga de un registro sanitario de proveedores (donde la reglamentación lo exija).
- En el control de la recepción de mercaderías se sugiere controlar:
 - ✓ Control de origen de los alimentos y su transporte.
 - ✓ El registro sanitario del proveedor.
 - ✓ La marca de salubridad según el producto
 - ✓ Control visual de las características organolépticas (color, olor, textura, firmeza).
 - ✓ Integridad de los envases
 - ✓ Temperatura del Producto (refrigerados y congelados).

Detección de un caso en un 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](https://www.argentina.gob.ar/coronavirus) de actualización periódica, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.
- Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo con la adopción de medidas específicas, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo”.
- 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 recomienda dar aviso al 911. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar mascarilla quirúrgica.

- La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

Medidas adicionales

Distanciamiento social en servicios gastronómicos

Cuando los empleados asisten al trabajo, la OMS ha recomendado que se implemente el distanciamiento social para ayudar a frenar la propagación del COVID-19. Esto implica mantener una distancia de 2 metros (6.5 pies) entre las personas y reducir las interacciones sociales.

Para implementar el distanciamiento social, los establecimientos gastronómicos podrían:

- Limitar la cantidad de personal en una cocina o área de preparación de alimentos en cualquier momento.
- Espaciar estaciones de trabajo y áreas de preparación de alimentos, si es posible.
- Limitar y/ reducir la cantidad de personas (personal, clientes) que pueden entrar a sus instalaciones en determinados momentos.
- Implementar la distancia recomendada.

Preguntas Frecuentes

- Preguntas frecuentes sobre SARS-COV2 y enfermedad por coronavirus (COVID-19) (MSAL):

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes>

Fuentes y enlaces de interés

- 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/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-2019-covid-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

- Materiales y afiches para población para descargar MSAL:

http://www.msal.gob.ar/index.php?filter_problematika=92&filter_soporte=0&palabra_clave=&option=com_ryc_contenidos

- Materiales y afiches de comunicación a la población OPS: <https://www.paho.org/es/covid-19-materiales-comunicacion>

Actualizaciones en vivo

- [OMS: brote de la enfermedad por coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [OMS: Panel de situación](#)
- [CDC: enfermedad por coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#)
- [OMT COVID-19: Poner a las personas primero](#)
- [Global Rescue: Actualizaciones diarias de Coronavirus](#)
- [Mapa del COVID-19](#)
- [ANMAT <https://www.argentina.gob.ar/anmat>](#)
- [EFSA \(Autoridad Sanitaria Europea de Seguridad Alimentaria\) <https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-ortransmission-route>](#)



- [FAO, http://www.fao.org/2019-ncov/es/](http://www.fao.org/2019-ncov/es/)

COVID 19

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. Los signos comunes de infección incluyen síntomas respiratorios, fiebre, tos, y dificultades para respirar. En casos más graves, la infección puede causar neumonía, síndrome respiratorio agudo severo, insuficiencia renal y muerte.

Formas de transmisión

Según la OMS los estudios realizados hasta la fecha apuntan a que el virus causante de la COVID-19 se transmite principalmente por contacto con gotículas respiratorias, más que por el aire. Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca, aunque esta vía no es considerada como la principal responsable de propagación del virus. También pueden contagiarse si inhalan las gotículas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar.

¿Cómo se transmite?

- Por contacto personal cercano con persona infectada,
- A través de personas infectadas al toser o estornudar,
- Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

El distanciamiento social es una de las formas más efectivas para reducir la propagación de la enfermedad. El DNU 297/2020 establece el aislamiento social, preventivo y obligatorio, para todas las personas que se encuentren en el país.

- Conocé más sobre el DNU [aquí](#)



- Personas exceptuadas del aislamiento, [aquí](#)
- Pautas a seguir durante el aislamiento, [aquí](#)

Alimentos y COVID

A diferencia de los virus gastrointestinales transmitidos por los alimentos, como la hepatitis A, que causan enfermedades transmitidas por alimentos, el SARS-CoV-2 es un virus que causa enfermedad respiratoria. Hasta el momento no se ha informado de ningún caso de transmisión a través de alimentos. Al igual que otros virus, es posible que el virus que causa COVID-19 pueda sobrevivir en superficies u objetos. Por eso, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO) refuerzan y recomiendan poner en práctica medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos y las 5 Claves de la Inocuidad de los Alimentos.

5 claves de la Inocuidad de los Alimentos.

[Ver afiche OMS](#)

2. Utilizar agua y materias primas seguras. Todos los alimentos que se consuman deben provenir de fuentes confiables.

- a. Usar agua potable o tratada.
- b. Seleccionar frutas y verduras y limpias, enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 3 gotas de lavandina/litro (dejando actuar 20 minutos).
- c. Verificar la fecha de vencimiento y nunca consumas alimentos vencidos.

2. Cocinar completamente los alimentos.

- a. Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.
- b. Hervir los alimentos como sopas y guisos. Eso asegura que el alimento alcance una temperatura de 70°C. Para las carnes rojas y pollos cuidar que no queden partes crudas.



- c. Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.

3. Separar los alimentos crudos de los cocidos.

- a. Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.
- b. Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
- c. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- d. Usar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Cómo y cuándo lavarse las manos?

- a. Siempre lavarse las manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien. Antes de: tocar alimentos para comerlos, antes de cocinar. Después de: ir al baño, venir de la calle, tocar objetos de uso diario, estornudar, toser, sonarse la nariz, tocar animales y mascotas, viajar en transporte.

5. Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.

- a. No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- b. Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).
- c. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C).
- d. No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

Recomendaciones sobre las compras en el contexto de la pandemia:

- Mantener distancia entre personas mínimo 1 metro (tanto en el mercado como por delivery),
- Es mejor usar carrito propio o bolsa en lugar del carro del supermercado, para evitar tocar el carro o canasto del mercado, si no es posible evitar tocarte la cara.
- Higiene respiratoria: en el caso de toser o estornudar cubrir la nariz y boca



con el pliegue del codo o un pañuelo descartable,

- Evitar tocarse la boca, ojos o nariz sin higienizarse las manos previamente,
- Mantener la cadena de frío,
- Lavarse las manos con agua y jabón al regresar al hogar,
- Almacenar los alimentos en la alacena y en la heladera limpios,
- Separar crudos de cocidos o listos para consumir,
- Lavar la fruta y verdura, frotándolos bajo chorro de agua; se deben escurrir bien y refrigerarlas,
- Lavarse las manos antes de manipular o consumir un alimento.

Uso de guantes en manipuladores de alimentos

Las recomendaciones para el uso de guantes en el servicio de alimentos y los comercios minoristas de alimentos no han cambiado como resultado de la pandemia. Los guantes no sustituyen el lavado o la higiene de manos y no se recomienda el uso extensivo en los manipuladores de alimentos. 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 / 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 también 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.

Limpieza y desinfección

Tablas de concentraciones y modos de preparación

Para desinfección de pisos y superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

Solución de hipoclorito de sodio al 0,1 % de cloro activo por litro de agua (1000ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	40 ml o 4 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	20 ml o 2 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	22 ml	En 1 litro de agua



Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para desinfección de superficies limpias (no usar en manos)

Importante: para superficies en contacto con alimentos usar lavandina no aditivada (leer rótulo) Debe prepararse en el día y no deberá ser usadas más allá de 24 horas de preparada.

Solución de hipoclorito de sodio al 0,05 % de cloro activo por litro de agua (500ppm)		
Lavandina comercial (leer en el rótulo la cantidad de Cloro/l)	Preparación	
	Cantidad de la lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	20 ml o 2 cucharadas soperas llenas	En 1 litro de agua
55 g Cl/litro o 60 Cl/litro	10 ml o 1 cucharas soperas llenas	En 1 litro de agua
46 g Cl/litro	11 ml	En 1 litro de agua

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)

Para manos y objetos de uso frecuente, utensilios, termómetros, electrónica, mesadas, picaportes, barandas, etc., siempre sobre superficies limpias:

Desinfectante y concentración final de uso	Preparación	
	Cantidad de desinfectante	Cantidad de agua
Alcohol 70%	7 partes de alcohol al 96% (700 ml)	3 partes de agua potable (300 ml)
Peróxido de hidrógeno 0,5%	1 parte de agua oxigenada Vol. 10 (al 3%) (1 cucharada soperas)	5 partes de agua potable (5 cucharadas soperas)

Fuente: Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA)