

FRENTE AL COVID-19

# PROTOCOLO DE SEGURIDAD

## PARA LXS TRABAJADORXS DE COMEDORES Y MERENDEROS

## INDUMENTARIA/ ROPA DE TRABAJO

- Al llegar a sus hogares luego de la jornada laboral en el comedor, cambiarse de ropa y la poner inmediatamente a lavar.
- Es indispensable el uso de barbijos y cofias mientras se cocine.
- El uso de máscaras que cubren todo el rostro es aconsejable a la hora de entrar en contacto con las personas que van a retirar sus raciones.
- Hay que lavarse las manos antes de colocarse el barbijo y luego de que nos lo quitemos, y evitar tocarnos la cara en todo momento. En caso de tocarme la cara o acomodarme el barbijo, debo lavarme las manos inmediatamente.

## HIGIENE, CUIDADO Y DESINFECCIÓN DE LOS COMEDORES/MERENDEROS

- Disponer en la entrada del local un trapo de piso humedecido en agua y lavandina, para higienizar los calzados de quienes ingresan.
- Los pisos deberán ser desinfectados a diario con agua y lavandina. Arrojar baldes con este preparado y dejar actuar durante 10 minutos antes de ser escurrido y/o secado.
- Todas las superficies de contacto deberán pasar por el mismo procedimiento, ya sea con agua y lavandina, agua y abundante jabón o detergente, o la solución de alcohol y agua.
- Una vez finalizado el trabajo de limpieza es fundamental lavarse las manos con agua y jabón.
- En caso de utilizar guantes descartables, es importante desinfectarlos de manera constante con agua y alcohol. También antes de descartarlos.
- No tocarse la cara sin lavarse las manos previamente.
- Quienes estén cocinando o cerca del fuego deberán evitar el uso de alcohol (ya que es inflamable), y mantener sus manos desinfectadas con agua y jabón.
- Evitar la firma de planillas o la manipulación de cualquier elemento fuera de los necesarios para el trabajo previamente desinfectados.

## INGRESO Y EGRESO DE LOS TUPPER

- Se aconseja que los tupper sean recibidos sin bolsas.
- Los mismos junto a sus tapas y accesorios deberán ser desinfectados utilizando alguno de estos métodos de limpieza:
  - Lavados con agua y jabón o detergente.
  - Sumergirlos en un tacho con agua y lavandina durante 5 minutos.
  - Rociarlos con la solución de agua y alcohol y dejar que se sequen al aire.
- Los recipientes (o bolsones) deben ser depositados sobre una mesa y luego retirados sin que medie el contacto entre las personas. Evitar el pasamanos a la hora de recibir y entregar la comida.
- La superficie sobre la cual circule el intercambio de alimentos, debe ser higienizada entre entregas.

## INGRESO DE MERCADERÍA A LOS COMEDORES/ MERENDEROS

- Cuando llega la mercadería se recomienda desinfectar los contenedores ya sean bolsas o cajas.
- Lo más importante es desinfectar los productos almacenados en dichos contenedores (paquetes, latas, etc.) pasando un trapo con agua y lavandina, antes pasar al depósito o despensa de la cocina.

## ENTREGAS DOMICILIARIAS DE BOLSONES O PORCIONES DE COMIDA

- Evitar el contacto directo. Podemos avisar a esa persona que la comida está en camino enviándole un mensaje y solicitando que nos prepare algún lugar para que dejemos allí los alimentos.
- Bajo ninguna circunstancia podemos ingresar a ese domicilio, toda entrega tiene que finalizar en la puerta de entrada.
- Lxs compañerxs que realicen las entregas deberán usar siempre barbijo, y de ser posible máscaras faciales
- Se aconseja que quienes hagan las entregas domiciliarias lo hagan al final de la jornada, para evitar un nuevo ingreso al espacio comunitario.

## AGLOMERAMIENTOS – RETIRO DE ALIMENTOS

- Es importante que se forme una fila respetando una distancia no menor a 1,5 mts entre cada persona.
- Si fuera posible, implementar distintos turnos de entrega.
- Se aconseja reducir al mínimo la circulación dentro del comedor. Para ello se aconseja la división de tareas y áreas de trabajo.

### SOLUCIONES DE LIMPIEZA, TIPOS DE DISOLUCIÓN Y USOS

#### LOS ELEMENTOS QUE SE DEBEN UTILIZAR A LA HORA DE DESINFECTAR

- Agua y jabón abundante
- Agua y lavandina (1 tapita de lavandina por litro de agua o un pocillo en 5 litros). **IMPORTANTE:** la lavandina debe prepararse en el momento. No se debe almacenar diluida ya que se inactiva.
- Agua y alcohol (7 partes de alcohol y 3 partes de agua). **IMPORTANTE:** se debe leer atentamente las etiquetas ya que el alcohol que se vende puede ser puro de 96° y en este caso hay que diluirlo en agua, pero también puede venir al 70° y en ese caso no requiere dilución.
- Alcohol en gel

#### SEGÚN LOS ELEMENTOS A DESINFECTAR LO MÁS ACONSEJABLE ES:

- Manos (agua y jabón, alcohol 70 o alcohol en gel)
- Tupperes y elementos que tomen contacto con alimentos (agua y detergente)
- Pisos y superficies (agua y detergente o lavandina)
- Alimentos y paquetes que lleguen al comedor (trapo humedecido con agua y detergente o lavandina)