

PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO ALIMENTARIO DURANTE LA EMERGENCIA COVID-19 (CORONAVIRUS)

Este protocolo se encuentra en revisión permanente en función de la evolución y nueva información que se disponga de la pandemia en curso.

(Versión al 23/05/2020)

1. Contexto de aplicación

El presente protocolo se suscribe en el contexto de la situación epidemiológica actual de conformidad con las previsiones del Decreto Nacional de Necesidad y Urgencia N° 260-PEN/2020 y sus modificatorios, el Decreto Nacional de Necesidad y Urgencia N° 297-PEN/2020, y sus modificatorios, el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 1-GCABA/2020 y su normativa reglamentaria, la declaración de la Organización Mundial de la Salud (OMS) respecto a la propagación del Coronavirus (COVID-19) a nivel mundial y su categorización como pandemia.

Dicha situación torna imprescindible la implementación de medidas de prevención y control tendientes a reducir el riesgo de propagación del contagio en la población de dicha afección; por tal motivo deberán extremarse los recaudos respecto a la higiene durante la prestación del servicio alimentario, a los fines de evitar el contagio en dicho ámbito.

2. Universo alcanzado

El presente protocolo es de aplicación a los efectos de la organización del servicio alimentario escolar, en el marco de la suspensión de clases presenciales.

3. Higiene y desinfección de los establecimientos educativos

Recomendaciones generales para el reducir el contagio de COVID-19.

- Estarán eximidos de concurrir todo el personal mayor de 60 años, embarazadas y a los empleados con patologías previas que constituyan grupo de riesgo, así como familiares al cuidado de pacientes con Covid-19.
- No acudir al trabajo en caso de presentar cualquier síntoma compatible con sospecha de infección por COVID-19. Informar al superior.
- Toser o estornudar sobre el pliegue del codo o utilizar pañuelos descartables.
- No llevarse las manos a la cara.
- Procurar que los ambientes se encuentren bien ventilados.
- Desinfectar con jabón, detergente y/o alcohol los objetos que se usan con frecuencia.
- En caso de presentar síntomas, aunque sean leves, no automedicarse e informar inmediatamente a su superior.
- Evitar dar la mano, abrazar o besar a otras personas.
- No compartir el mate, vajilla, ni utensilios.
- Evitar visitar a personas vulnerables o de riesgo, como las que se encuentran en centros de atención para personas mayores u hospitales, bebés o personas con sistemas inmunes comprometidos debido a enfermedades o tratamiento médico.
- Respetar una distancia interpersonal de al menos 1,5 metros y en todos los casos deberá utilizarse cubrebocas.
- En el caso de existir usuarios que se encuentren en el exterior de la instalación esperando su turno para ingresar, se debe asegurar el distanciamiento definido de 1,5 metro entre personas. En este caso, también se debe demarcar en el piso el distanciamiento.
- Adecuada higiene de manos: Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, en caso de no tener acceso a estos, uso de alcohol en gel. Se deberán reforzar las medidas de higiene en los establecimientos educativos incrementando la limpieza de baños, mesas, pasamanos, pisos, picaportes y toda otra superficie con las que pueda entrar en contacto con personas que se encuentren en el establecimiento educativo. Deberá realizarse antes, durante y después de realizar la prestación del servicio alimentario.
- El personal deberá contar con los elementos de protección personal (EPP) acordes con la tarea para controlar y minimizar la exposición.
- Se deben reforzar las condiciones de higiene de los espacios comunes, particularmente sanitarios y aumentar la frecuencia de higiene y desinfección de estos.

Medidas de higiene para las instalaciones:

Baños:

- Desinfectar con mayor periodicidad posible picaportes de baños, canillas y de todas las puertas que se encuentren en el salón.
- Desinfectar barandas, pasamanos y puerta de ingreso al local en forma frecuente durante cada turno de servicio.
- Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, varias veces al día.
- Disponer de agua y jabón así como colocar alcohol en gel.

4. Obligaciones del establecimiento:

- Reducir y evitar la superposición entre los trabajadores por turnos.
- Habilitar un lugar de aislamiento para personas con síntomas (ver más abajo), preferentemente con puerta, ventana y baño propio para los empleados que desarrollen síntomas.
- Cada establecimiento deberá contar con alcohol en gel para uso personal y con solución a base de alcohol al 70% para desinfección de superficies y elementos durante la entrega del servicio alimentario.
- Mantener la limpieza diaria de los pisos, baños y demás superficies.
- Disponer de contenedores con tapa para la basura generada por los usuarios y trabajadores.
- Facilitar las condiciones y los implementos necesarios para el lavado de manos frecuente con agua y jabón.
- Identificar a un encargado en cada establecimiento para la implementación de las medidas y mantener un registro actualizado de las tareas diarias realizadas

5. Lavado de manos

Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón:

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos. El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



En caso de no tener acceso a agua y jabón:

Higiene de manos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel). Es importante hacerlo frecuentemente, sobre todo:

- Antes y después de comer, manipular alimentos.
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Luego de haber tocado superficies de uso público: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño.

6. Adecuada higiene respiratoria

La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar. Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como resfríos o gripe:

- Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar. Descartarlo inmediatamente.
- Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.
- Higienizar las manos después de toser o estornudar.

Ventilación de ambientes:

La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas, debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. En algunas circunstancias y lugares, se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

7. Obligaciones de los trabajadores

Pautas destinadas a los agentes involucrados en el servicio alimentario:

- Informar la presencia de síntomas compatibles con sospecha de COVID-19
- **En el transporte:**
 - Evitar el transporte público en la medida de lo posible. Preferir el uso de bicicleta
 - apertura de ventanas en el viaje siempre que sea posible
 - mantener la distancia recomendada

Sólo se permitirá la presencia de una dotación mínima indispensable de personal necesario para la realización de las tareas a fin de garantizar una distancia de al menos 1,5 metros entre personas.

- Se deberá dotar del Equipo de Protección Personal (EPP) a todos los/as agentes: cubrebocas, guantes. Para aquellos que realicen atención al público además se les entregarán máscaras de protección facial.
- **Uso de protectores faciales (cubreboca)**

Se entiende por protectores faciales cualquier elemento, no barbijo, de cualquier material, que mantenga protegida y cubierta la zona de nariz, boca y mentón sin que queden espacio entre el protector y la cara y permita disminuir considerablemente la propagación de gérmenes y virus.

Los trabajadores/as cuya actividad comprenda la atención o contacto con otras personas deberán utilizar protectores faciales de manera obligatoria.
- Reforzar la higiene de manos frecuente, ya que es la medida principal de prevención. Especialmente:
 - Antes y después de manipular alimentos y residuos;

- Luego de tocar superficies públicas (escritorios, computadoras, teléfonos, mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.);
 - Después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.

8. Pautas para la organización de la entrega del Servicio

Alimentario

A los efectos de la prestación del servicio alimentario, se requiere contar únicamente con el personal mínimo y necesario para el normal y adecuado desarrollo de las entregas correspondientes y conforme los requerimientos de cada establecimiento educativo.

Se recomienda que cada establecimiento cuente con el siguiente personal a designar por el equipo de conducción:

Para establecimientos con entregas de hasta 400 estudiantes beneficiarios se recomienda:

- 1 Controlador de filas y acceso de público.
- 1 Controlador de documentación.

La empresa concesionaria deberá proveerle a dicho personal un kit compuesto por guantes y barbijos. Asimismo, se pondrá a disposición 1 asistente de descarga y entrega de canasta escolar nutritiva (auxiliares de la empresa concesionaria) quienes deberán usar cubreboca en todo momento.

Para establecimientos con entregas a más de 400 estudiantes beneficiarios se sumará un segundo asistente de la empresa concesionaria.

- Cabe destacar que el equipo mínimo mencionado puede procesar la entrega de hasta 100 personas por hora, y el equipo ampliado (2 asistentes de la empresa concesionaria) 200 personas por hora.
- Se sugiere que el responsable de cada establecimiento educativo divida la cantidad de estudiantes beneficiarios en partes iguales en franjas horarias de modo de garantizar la distancia interpersonal de al menos 1.5 metros entre los beneficiarios del alimento.
- El concesionario dispondrá los alimentos en la zona de almacenamiento (lugar seguro, con acceso limitado a personal autorizado) que el establecimiento disponga, idealmente el patio cubierto. Para cada tipo de servicio alimentario, se recomienda

armar filas en el piso, conformando 4 frentes diferenciados (almuerzo seco, almuerzo fresco, desayuno, refrigerio).

9. Pautas para beneficiarios del servicio alimentario

- Uso obligatorio de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón conforme Resolución 15-GCABA-MJGGC/20 y su modificatoria.
- Se deberá mantener una distancia mínima de 1,5 metros entre cada persona.

10. Acciones específicas ante la sospecha de caso positivo COVID-19

Recomendaciones ante un caso sospechoso entre los trabajadores

- Ante la presencia de síntomas que concuerden con la definición de caso sospechoso vigente (ver protocolo de manejo frente a casos sospechosos y confirmados de coronavirus -covid-19- MS GCABA) en alguna persona que se encuentre desempeñando tareas en algún espacio, la persona:
 - Cesará su actividad inmediatamente .
 - Se colocará barbijo/cubreboca si no lo tenía puesto.
 - Informará a su superior.
 - Si no se encuentra en condiciones de concurrir a un establecimiento sanitario por sus propios medios, permanecerá en un espacio aislado, bien ventilado.
 - Deberá llamarse al 107 CABA/148 en PBA o al servicio de emergencias de su cobertura privada (si la tuviera) como en cualquier otro caso de emergencia.
 - Si la persona se encuentra en condiciones, deberá trasladarse al consultorio febril más cercano para ser evaluada.
 - Se enviará a domicilio inmediatamente a todas las personas que cumplan criterio de contacto estrecho, hasta la confirmación/descarte del caso.

11. Seguimiento de contactos estrechos

- En caso de confirmación de infección por COVID-19, el área epidemiológica correspondiente iniciará las averiguaciones para la determinación de los contactos estrechos siguiendo el protocolo de manejo de contactos estrechos.

Se define **contacto estrecho** como:

- Toda persona que haya proporcionado cuidados a un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas y que no hayan utilizado las medidas de protección personal adecuadas.
- Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 1.5 metros con un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas, durante al menos 15 minutos. (p.ej. convivientes, visitas, compañeros de trabajo), sin utilizar elementos de protección personal (p.ej. tapabocas, pantalla facial).
- Adicionalmente debe considerarse contacto estrecho en barrios populares, pueblos originarios, instituciones cerradas o de internación prolongada a toda persona que:
 - Comparta habitación, baño o cocina con casos confirmados de COVID-19; o
 - Concurra a centros comunitarios (comedor, club, parroquia, paradores para personas en situación de calle, etc) y haya mantenido estrecha proximidad con un caso confirmado, mientras el caso presentaba síntomas (menos de 1.5 metros, durante al menos 15 minutos)

12. Acciones a seguir para los que fueran considerados como contacto estrecho de un caso confirmado:

Teniendo en cuenta la información actual disponible se indica que ya que el período de incubación estimado es de 1-12 días y la transmisión sería por vía respiratoria de gota y contacto se indica:

- a. **Aislamiento domiciliario** de contactos estrechos **por un periodo de 14 días**. El contacto deberá tener un mail y teléfono del referente jurisdiccional para mantenerse comunicado.

- b. 14 días de seguimiento por **el sistema de seguimiento de contactos estrechos del Ministerio de Salud de la CABA**. Las autoridades sanitarias deberán realizar un monitoreo diario durante 14 días de signos y síntomas (incluida fiebre, tos o dificultad para respirar).
- c. Evitar situaciones en las que pudiera entrar en contacto cercano con otras personas (cara a cara a menos de 1.5 metros). Cumplir con la normativa vigente, no saliendo de la casa. Ante cualquier inconveniente que no pueda solucionar lo comunicará al equipo de seguimiento de contactos. No deberá recibir visitas en su hogar.
- d. No se deben compartir platos, vasos, cubiertos, toallas, almohadas u otros artículos con otras personas en el hogar. Después de usar estos artículos, deben lavarse minuciosamente.

13. Acciones específicas ante caso confirmado de COVID-19

Confirmado el diagnóstico por la autoridad sanitaria se procederá a tramitar la licencia del agente por enfermedad.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Hoja Adicional de Firmas
Anexo firma conjunta

Número:

Buenos Aires,

Referencia: Protocolo Comedores Covid-19

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.