

## **ANEXO II - PROTOCOLO DE MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE**

### **(\*) MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE QUE FORMARA PARTE DE TODOS LOS PROTOCOLOS**

- **Medidas de protección básicas para todas las personas**
  - Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o usando un desinfectante a base de alcohol.
  - Mantener el distanciamiento social, al menos 1 metro de distancia entre usted y las demás personas.
  - Al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo. Tire el pañuelo inmediatamente y lávese las manos con agua y jabón o utilice desinfectante de manos a base de alcohol. Si no dispone de pañuelos descartables tosa o estornude en el pliegue del codo. Colocar cartelera con información de prevención (como higienizar manos, como toser o estornudar) en lugares bien visibles.
  
- **Medidas de cuidado de los ambientes.**
  - Ventilar ambientes constantemente
  - Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso frecuente.
  - Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante, hay que lavar la superficie con agua y detergente
  - Para lavar una superficie, aplicar la técnica de doble balde y doble trapo:
    - Preparar en el balde 1 una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.
    - Sumergir el trapo 1 en el balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar siempre desde la zona más limpia a la más sucia; repetí el paso anterior hasta que quede bien limpia.
    - Llenar de agua el balde 2, sumergir el trapo 2 y enjuagar la superficie.
  - Para desinfectar superficies:
    - Diluir 10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.
    - Sumergir un trapo escurrir y friccionar la superficie.
    - Dejar que se seque bien.
  - Desinfectantes y concentraciones recomendadas: Los desinfectantes recomendados para utilizar en superficies limpias son: solución de lavandina, hipoclorito de sodio al 0,1% o alcohol al 70%.

- **Medidas para comerciantes y manipuladores de alimentos en el contexto Covid-19**

- Los comercios y establecimientos elaboradores de alimentos deben estar atentos a sus prácticas de higiene (incluido el lavado de manos frecuente y adecuado junto a la limpieza de rutina de todas las superficies y utensilios)
- Distanciamiento entre personas que participan de la elaboración (mínimo de 1 metro).
- Los comercios o establecimientos elaboradores de alimentos deben seguir las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.
- Colocar cestos sin tapa y con boca ancha para que la gente tire pañuelos descartables usados, mantener limpia y desinfectadas las superficies de contacto habitual (mostradores, barandas, picaportes y puertas)
- Incluir la limpieza frecuente y desinfección de mostradores, canastos, carritos, manijas, picaportes, etc. El personal de limpieza debe estar capacitado sobre los volúmenes de desinfectantes al preparar las soluciones para las diferentes tareas.
- Garantizar la provisión de agua y jabón, toallas descartables para el frecuente lavado de manos y alcohol en gel.
- Cartelería sobre el adecuado lavado de manos y que recuerde los momentos que se debe realizar.
- Recordar que los guantes no sustituyen el lavado o la higiene de manos y no se recomienda el uso extensivo en los manipuladores de alimentos.

- **Medidas para la entrega de alimentos en domicilio (delivery)**

- El uso de barbijo es obligatorio.
- Realizar higiene de manos frecuentemente.
- En vehículos limpiar y desinfectar el volante, palanca de cambios y llaves habituales.
- En motos limpiar y desinfectar, casco, manubrio de la moto, la caja contenedora y objetos de uso frecuente.
- Mantener distancia mínima de 1 mt en el lugar de trabajo y con el consumidor todo el tiempo que sea posible.
- Se sugiere aplicar las modalidades electrónicas de pago, tales como Mercado Pago y otras que no requieran intercambio de tarjetas ni billetes.

- **TODOS LOS CONTROLES SE EFECTUARAN POR MEDIO DE INSPECTORES MUNICIPALES Y LA DOCUMENTACION LA CONTROLARA LA POLICIA**

- **INFORMACIÓN ADICIONAL QUE FORMARA PARTE DE TODOS LOS PROTOCOLOS**

La vida del virus en una superficie depende de muchos factores, incluyendo la temperatura, la humedad y el tipo de superficie. Al respecto, los últimos estudios científicos indican lo siguiente:

- Aire: hasta 3 horas
- Plástico: entre 2 y 3 días
- PVC: 5 días
- Cartón: 1 día
- Vidrio y Madera: entre 4 y 5 días
- Aluminio y Papel: entre 2 y 8 horas
- Acero inoxidable: 72 horas
- Cobre: 4 horas (Varias monedas lo tienen)
- Cerámica y Teflón: 5 días
- Telas: Se estima que las fibras de telas suaves, sintéticas, semisintéticas y de seda tienden a contaminarse menos que las naturales como el algodón y la lana. El consejo es cambiarse la ropa todos los días al llegar a la casa.