

## RECOMENDACIONES PARA BARES, CONFITERÍAS Y RESTAURANTES

Las presentes recomendaciones buscan prevenir la transmisión de las infecciones respiratorias en ámbitos tales como bares, confiterías, restaurantes, etc. Las mismas deben ser adoptadas como prácticas estándar para la prevención de infecciones respiratorias.

### 1. Recomendaciones visuales

- En todo momento es recomendable poner a disposición del público información sobre la adecuada higiene de manos y la indicación de toser o estornudar en el pliegue del codo a apropiada higiene respiratoria o manejo de la tos ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria.
- Las recomendaciones visuales suelen ser de utilidad como recordatorios en todos los puntos de acceso a las instalaciones.

### 2. Recomendaciones generales

- Instalar en la sala diferentes puntos de expedición de alcohol en gel y/o desinfectante de manos para uso de los clientes y el personal de trabajo (Los dispenser de alcohol gel son los recomendados internacional mente por su alta eficiencia demostrada)
- Asegurar un flujo de aire constante en las instalaciones (puede realizarlo haciendo funcionar todos los aparatos de aire acondicionado en modo de aire fresco).
- Disposición de cestos para el desecho de los pañuelos usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.
- También se sugiere la colocación de material gráfico que demuestre como debe realizarse la higiene de manos adecuada.

### 3. Ocupación del espacio

- En los lugares donde se el público se encuentre de pie, se deberá trabajar con la recomendación del distanciamiento social con distancia de 2 mts entre personas (es decir 1 persona por 2 mts<sup>2</sup>).
- Evitar el consumo sobre barras donde el público se encuentre de pie en forma agrupada.

**Recomendación:**

Las municipalidades a través de sus direcciones de habilitación y/o inspección podrán constatar la superficie del lugar y en función de la cantidad de metros cubiertos que posea, determinar la cantidad de personas con las que el lugar puede funcionar.

**Por ejemplo:**

En un lugar con una superficie cubierta de 100 mts<sup>2</sup> tiene la capacidad de albergar a 25 personas.

**Distribución de mobiliario.**

- En lugares donde el público se encuentre sentado se recomienda al menos dos metros de distancia entre mesas, sillones y cualquier otro dispositivo de reunión entre grupos de personas.

**4. Desinfección de superficies y ventilación de ambientes**

- La contaminación de superficies y objetos es una de las vías de transmisión de las infecciones respiratorias.
- Las superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, etc.
- La desinfección debe realizarse diariamente y esta frecuencia depende del tránsito y de la acumulación de personas, la época del año 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, a fin de realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

**Limpieza húmeda**

La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño. 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, 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 con detergente

### ***Limpieza seca***

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. El proceso es sencillo y económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico:

- Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua.
- Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección.
- 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 otras circunstancias y lugares se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

### ***Adicional:***

*Limpiar y desinfectar frecuentemente los puntos con alta frecuencia de contacto, incluyendo paneles de ascensores, manijas de puertas, pantallas táctiles.*

### ***Manipulación de Utensilios.***

Se recomienda evitar disponer de cubiertos, platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales, para evitar la manipulación constante de dichos utensilios.

## **5. Adecuada higiene de manos**

*Una adecuada higiene de manos puede realizarse a través de dos acciones sencillas:*

Lavado de manos con agua y jabón /Higiene de manos con alcohol gel:

Antes y después de manipular basura o desperdicios.

Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.

Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.

Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.

Después de ir al baño o de cambiar pañales.

Método adecuado por 20 a 30 segundos

Lavado de manos con agua y jabón

Asegurar insumos básicos como jabón líquido o espuma en un dispensador, y toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire.

Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón por lo menos durante 40 a 60 segundos.

## **6. Adecuada higiene respiratoria**

Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria

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

## **7. Información para el personal**

Se deberá informar y capacitar al personal para el reconocimiento de síntomas de enfermedades respiratorias y de las medidas de prevención del COVID-19 de acuerdo con la información oficial.

Se recomienda también informar al personal sobre las siguientes medidas de protección contra el coronavirus:

- Fuera del trabajo, evitar el contacto cercano con personas que provengan de zonas de transmisión.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca
- No acudir al trabajo en caso de encontrarse con algún síntoma respiratorio.
- Cubrirse al toser o estornudar con un pañuelo de papel, luego tirar el pañuelo en un recipiente cerrado y lavarse las manos inmediatamente.
- Utilizar únicamente recipientes cerrados para los residuos
- Lavarse las manos a menudo con agua y jabón o con líquido desinfectante para manos.

### ***Medidas de prevención adicionales para el personal.***

En el caso en que personal tome o haya tomado contacto en los últimos 14 días con personas clasificadas como “caso sospechoso”, se deberá notificar y ser evaluado por profesionales sanitarios y en caso de clasificarse como contacto estrecho deberá cumplir con estricto aislamiento domiciliario.

### ***Aclaración***

El uso de barreras protectoras personales como los barbijos solo está recomendado para:  
Personas que presentan síntomas respiratorios detectados.  
Personal de salud que atiende a personas con síntomas respiratorios.