

Manual de Higiene *Gastronomía*

Te asesoramos para crear un ambiente seguro





TE AYUDAMOS A VOLVER

Impulsados por el momento que vive el país, en Elite Professional buscamos acompañarlos en su retorno laboral en este nuevo escenario que vivimos.

Este manual contiene recomendaciones y soluciones que pueden ayudarlos en el día a día a mantener la limpieza e higiene de sus espacios de trabajo, minimizando posibles focos infecciosos, que hoy en día sabemos son su mayor preocupación, en el cuidado de sus trabajadores y clientes.

Entendemos que cada empresa tiene necesidades específicas, por lo que en las siguientes páginas podrán encontrar información relevante a distintos rubros, potenciales riesgos y soluciones recomendadas.

Con este material esperamos ayudarlos a prepararse para el retorno, apoyándolos a implementar en su empresa, protocolos y altos estándares de higiene que les permitan enfrentar de la mejor forma este complejo periodo.

José Miguel Porraz
GERENTE UNIDAD DE NEGOCIO AWAY FROM HOME



SOBRE EL COVID-19

¿Qué son los Coronavirus?

Son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.

¿Qué es el COVID 19?

Es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019.

¿Cuáles son los síntomas?

Fiebre, dificultad respiratoria y tos seca. Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, rinorrea, dolor de garganta o diarrea.

Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan pero no desarrollan ningún síntoma.

*Nota: Últimos estudios incluyen decaimiento, cianosis, respiración jadeante mialgia (dolor o malestar muscular) así como pérdida del olfato y del gusto.



Síntomas Coronavirus



CORONAVIRUS 2019-nCoV

SYMPTOMS



Fiebre



Tos



Dificultad para respirar



Dolor de garganta



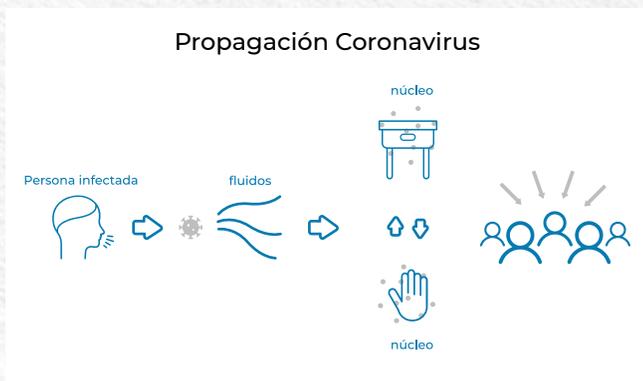
Dolor de cabeza

SOBRE EL COVID-19

¿Cómo se propaga?

Directas de persona a persona

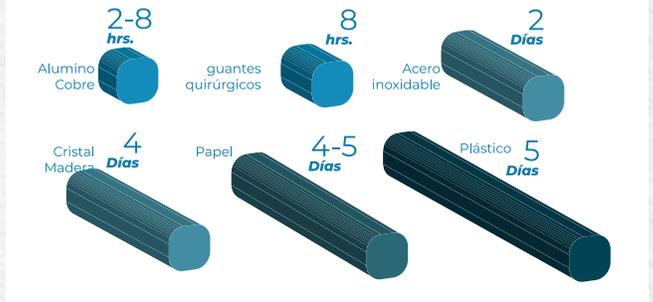
Mediante transmisión por proximidad inferior a 1 metro a través de gotículas al toser, estornudar o hablar. Es necesario optimizar la ventilación y climatización de los locales para renovar el aire. De la misma manera, es importante lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón.



Indirectamente de persona - superficie - persona

Tras la liberación y caída de las gotas sobre superficies. Las personas pueden contraer la infección al tocar esas superficies u objetos contaminados y luego tocarse los ojos, la nariz o la boca. Los alimentos también pueden ser vehículo de transmisión del virus, una persona infectada puede contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos mediante las manos o tosiendo y estornudando sin guardar la distancia suficiente.

Tiempo de permanencia Coronavirus en materiales



¿Puede transmitirse a través del aire?

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.

¿Puede contagiarse por persona sin síntomas?

La principal forma de propagación de la enfermedad es a través de las gotículas respiratorias expelidas por alguien al toser. El riesgo de contraer COVID-19 de alguien que no presente ningún síntoma es muy bajo. Sin embargo, muchas personas que contraen la COVID-19 solo presentan síntomas leves.

Fuente: Organización Mundial de la Salud

(<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>)

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LAS EMPRESAS

Todos los empleadores deben contemplar la mejor manera de reducir la propagación del COVID 19 en su lugar de trabajo. Esto debe incluir actividades para prevenir y mantener medidas sanitarias en las operaciones comerciales y propiciar un entorno de trabajo saludable.

Preparación previa

1. Desarrollo de un protocolo interno que involucre medidas de higiene y desinfección, medidas de cuidado hacia los trabajadores y clientes contra el COVID19, el cual se audite diariamente mediante un checklist.
2. Establecer procedimientos ante cualquier posible contagio. Revisar, actualizar e implementar planes de emergencias ante un contagio e informar adecuadamente.
3. Identifique todas las áreas y tareas con posible exposición al COVID 19 que incluya medidas de control para eliminar o reducir dichas exposiciones.
4. Tener planificadas las tareas y preparados de forma individual los materiales y productos para una correcta limpieza y desinfección.
5. Entrega de elementos de protección personal desde el primer día de trabajo. Mascarillas, guantes, máscaras protectoras, pañuelos desechables, etc.
6. Disponer de los materiales necesarios para una correcta higiene y desinfección.



RECOMENDACIONES GENERALES PARA LAS EMPRESAS

Información empleados

1. Todo el personal debe conocer en detalle el protocolo interno de medidas de higiene y cuidado para el COVID19.
2. Enseñanza y reforzamiento de hábitos de higiene en todo tipo de establecimientos (capacitaciones, afiches, videos, e información disponible) y formación acerca del COVID19.
3. Proponemos tres niveles de formación:

A) Nivel empleado de limpieza

Información general sobre COVID-19, Conductas de prevención, métodos de limpieza, utilización y riesgos productos químicos, tipos de desinfectantes a utilizar, prevención riesgos laborales, utilización de EPP, actuación con sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

B) Nivel empleado

Información general sobre COVID-19. Conductas de prevención, tipos de desinfectantes a utilizar, prevención riesgos laborales, utilización de EPP, actuación con sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

C) Nivel directivo

Información general sobre COVID-19. Nuevos protocolos adoptados, responsabilidades en la aplicación de medidas, vigilancia y detección de síntomas, normas de actuación frente a positivos, prevención riesgos laborales, utilización de EPP, actuación por sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.



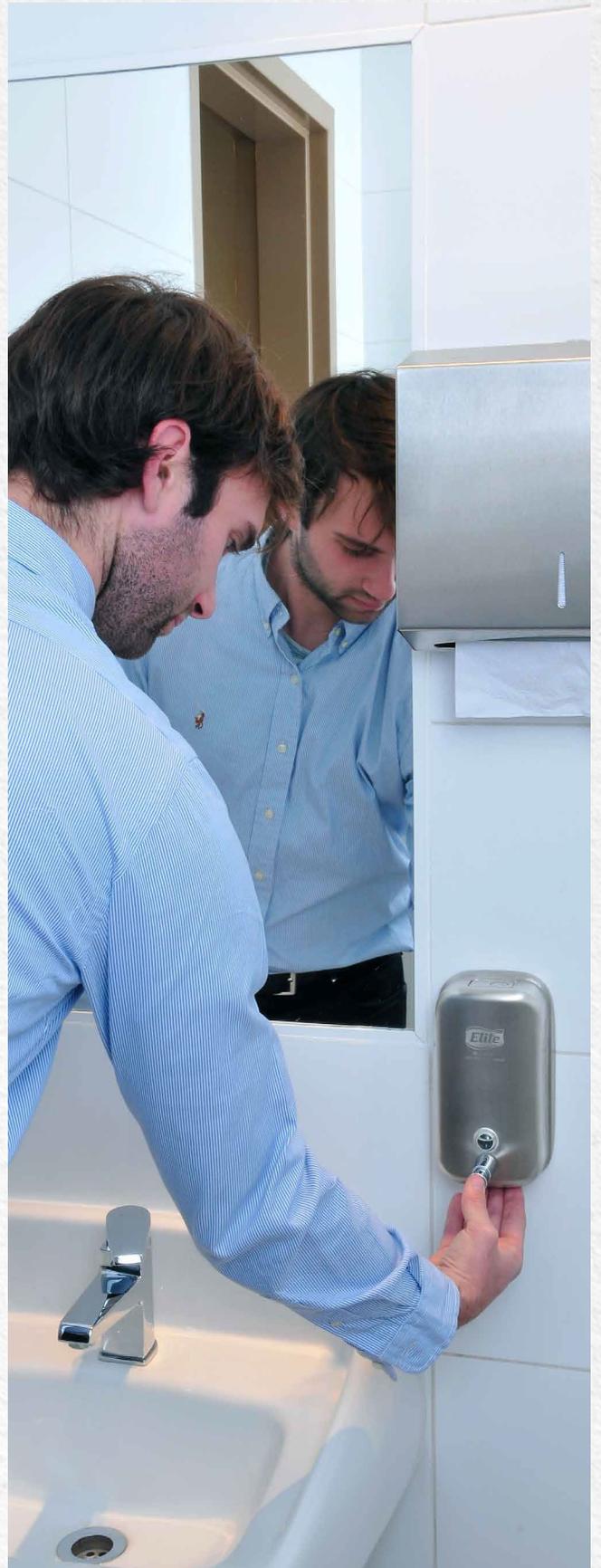
Fuente:
**Centros para el Control y la
Prevención de Enfermedades**

(<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>)

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LAS EMPRESAS

Recepción de clientes

1. Con la llegada de los clientes en los establecimientos se deberán tomar las medidas adecuadas de prevención y protección.
2. Valorar la colocación de cristales o mamparas de protección en el mostrador de recepción.
3. Uso de guantes y mascarilla al personal de front office, valet y botones.
4. En la entrada del establecimiento deben mostrarse de forma clara las medidas preventivas y de actuación adoptadas por el establecimiento en relación a buenas prácticas de prevención y comunicación en caso de síntomas.
5. Facilitar una correcta higiene y desinfección de manos procurando alcohol gel o spray, en la entrada y en los aseos.
6. Implicar al personal de recepción en la limpieza periódica de la barra de recepción y elementos comunes.
7. Se debe garantizar la distancia de seguridad en las colas de espera, así como respetar la distancia entre empleado y cliente.
8. Establecer un aforo del local para garantizar las medidas de distanciamiento que la administración indique.
9. El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los clientes a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida de espacios comunes.



Fuente:
Centros para el Control y la
Prevención de Enfermedades

(<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>)

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LOS TRABAJADORES

Lávese las manos frecuentemente

Lávese las manos con frecuencia con un desinfectante de manos a base de alcohol o con agua y jabón.

¿Por qué? Lavarse las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón mata el virus si este está en sus manos.

Adopte medidas de higiene respiratoria

Al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo; tire el pañuelo inmediatamente y lávese las manos con un desinfectante de manos a base de alcohol, o con agua y jabón.

¿Por qué? Al cubrir la boca y la nariz durante la tos o el estornudo se evita la propagación de gérmenes y virus. Si usted estornuda o tose cubriéndose con las manos puede contaminar los objetos o las personas a los que toque.

Mantenga el distanciamiento social

Mantenga al menos 1 metro (3 pies) de distancia entre usted y las demás personas, particularmente aquellas que tosan, estornuden y tengan fiebre.

¿Por qué? Cuando alguien con una enfermedad respiratoria, como la infección por el 2019-nCoV, tose o estornuda, proyecta pequeñas gotículas que contienen el virus. Si está demasiado cerca, puede inhalar el virus.



RECOMENDACIONES GENERALES PARA LOS TRABAJADORES



Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca

¿Por qué? Las manos tocan muchas superficies que pueden estar contaminadas con el virus. Si se toca los ojos, la nariz o la boca con las manos contaminadas, puedes transferir el virus de la superficie a sí mismo.

Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, solicite atención médica a tiempo

¿Por qué? Siempre que tenga fiebre, tos y dificultad para respirar, es importante que busque atención médica de inmediato, ya que dichos síntomas pueden deberse a una infección respiratoria o a otra afección grave. Los síntomas respiratorios con fiebre pueden tener diversas causas, y dependiendo de sus antecedentes de viajes y circunstancias personales, el 2019-nCoV podría ser una de ellas.

Manténgase informado y siga las recomendaciones de los profesionales sanitarios

Manténgase informado sobre las últimas novedades en relación con la COVID-19. Siga los consejos de su dispensador de atención de salud, de las autoridades sanitarias pertinentes a nivel nacional y local o de su empleador sobre la forma de protegerse a sí mismo y a los demás ante la COVID-19.

¿Por qué? Las autoridades nacionales y locales dispondrán de la información más actualizada acerca de si la COVID-19 se está propagando en su zona. Son los interlocutores más indicados para dar consejos sobre las medidas que la población de su zona debe adoptar para protegerse.

Fuente: Organización Mundial de la Salud

(<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>)

INSTANCIAS DE RIESGO



Antes de revisar las recomendaciones por rubro, hemos diferenciado cuatro áreas de uso: entrada o ingreso, espacios públicos, baños/lockers y cocinas, con la finalidad de facilitar la implementación e identificación de las medidas de higiene y prevención en su empresa.

El objetivo es que puedan identificar estos lugares en sus espacios laborales y tomen las medidas correspondientes en cada caso.

ENTRADA O INGRESO

Definición

Todos los espacios donde se produce el ingreso al recinto por parte de personal de la empresa, público u otros externos (terceros contratistas, proveedores, etc) a alguno de los espacios físicos de la organización; Estos pueden ser de alto, mediano o bajo flujo dependiendo del horario y particularidades de la organización. También, pueden ser lugares de ingreso, todos aquellos en donde se realice tránsito de personas entre distintos departamentos o áreas de la empresa, donde convivan distintos equipos.

Riesgo

Tanto el personal interno como otras personas ajenas a la organización, llegan del exterior del recinto desde diversos lugares, sin necesariamente tener protocolos de salud claros y conocidos, por lo que pueden ser potenciales focos de contagio para otras personas. En especial lugares con alto tránsito, en donde no se respete el distanciamiento social, son especialmente de cuidado y en donde se deben tomar medidas para cumplir con todas las recomendaciones sanitarias.



SUELOS



MANIJA DE PUERTAS
Y MOBILIARIO



BOTONES DE ASCENSORES
TIMBRES E INTERRUPTORES



MOBILIARIO



ESPACIOS PÚBLICOS, DE TRABAJO Y/O CERRADOS

Definición

Son todos aquellos lugares, abiertos o cerrados, en donde confluyen más de una persona, ya sea por tránsito (pasillos, escaleras, filas, etc.) o destino (oficinas, salas de reuniones, salas de espera, comercio, etc.). Estos pueden ser de alto, mediano o bajo flujo y esto puede depender del horario y particularidades de la organización.

Riesgo

En estos espacios pueden confluir tanto trabajadores en conjunto con público u otros externos, y dependiendo de las características del espacio, pueden compartir por períodos de tiempo más largos. El constante flujo de personas y el contacto de ellos con los objetos como puertas, impresoras, botones de ascensor, etc, obliga a tener especiales cuidados para evitar contagios a través de estos.



BARANDAS, MOSTRADORES
Y ZONAS DE APOYO



MESAS, SILLAS,
EQUIPOS DE OFICINA
Y TECLADOS



MAQUINARIA
ESPECIFICA



MOBILIARIO



BAÑOS / LOCKERS

Definición

Los baños o lockers, pueden ser muy distintos dependiendo de cada empresa y áreas donde se encuentran, ya que pueden ser privados, públicos o incluso de alto flujo. Hay que considerar tanto aquellos que son para uso de personal, como los de público general o terceros.

Riesgo

Por sus características estructurales suelen ser espacios más reducidos y de mayor exposición en el caso de tratarse de lockers, son lugares de particular cuidado en donde se deben extremar las medidas de higiene. En los casos de baños de alto flujo, donde se hace más difícil el distanciamiento, el riesgo sube y se vuelve muy importante tener un alto nivel de abastecimiento y reposición de productos de higiene y sanitizantes dado su alto nivel de consumo.



COCINAS

Definición

Las cocinas pueden ser muy variadas entre empresas debido a su tamaño e implementación de equipos; sin embargo, en su generalidad corresponden a áreas privadas con accesos restringidos a público. Es primordial para la operación de estos lugares mantener la higiene y tener protocolos de limpieza que se cumplan rigurosa y constantemente.

Riesgo

La operación de estos espacios requiere la presencia de personal que debido al tamaño del recinto puede ser un riesgo para mantener el distanciamiento social. Adicionalmente, no tomar las medidas de higiene correspondientes, puede llegar a provocar la transmisión de enfermedades desde el personal al público.



MAQUINARIA
ESPECIFICA



PUERTAS, GRIFOS Y
DISPENSADORES DE BAÑO



SUELOS



SUPERFICIES
DE TRABAJO



RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Porque en tu empresa la higiene es y será responsabilidad de todos, a continuación te presentamos las recomendaciones de higiene y limpieza para gastronomía en cada una de las instancias de riesgo descritas en la sección anterior.

Cualquier consulta con respecto a los productos recomendados para tu empresa, no dudes en contactar a tu vendedor Elite Professional quien podrá ayudarte a implementar estos prácticos consejos de la manera más adecuada.

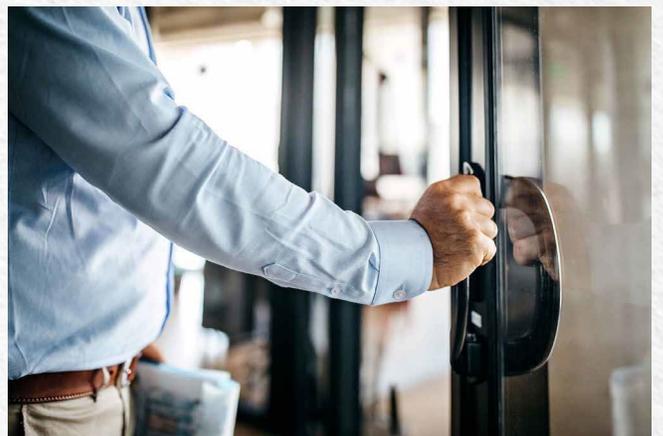
EN TU EMPRESA LA HIGIENE
ES RESPONSABILIDAD DE TODOS



RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Entrada o Ingreso

- Tomar temperatura al ingreso del recinto.
- Contar con alcohol gel para desinfectar manos al ingreso. Utiliza nuestros dispensadores multiflex o rellenables.
- Contar con alcohol Spray para desinfectar suela de zapatos, mochilas y carteras. Prueba nuestro nuevo formato de botella de 1Lt con gatillo o instala dispensador multiflex.
- Para evitar el contagio por contacto mantén las puertas de acceso abiertas, de no ser posible instala nuestro dispensador de pañuelo desechable en el sector y abre la puerta utilizando el pañuelo para tocar la superficie.
- Desinfecta continuamente la mesa de recepción con Alcohol Spray y Paños de limpieza Maxwipe. Para evitar la contaminación cruzada utiliza paños de colores.



RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Esp. Públicos y/o Cerrados

- Recomendamos utilizar nuestras servilletas desechables en reemplazo de las servilletas de tela.
- Utiliza nuestros paños de limpieza Maxwipe y alcohol spray para limpiar mesas, sillas, vajilla, etc. luego de cada cliente. Para evitar la contaminación cruzada utiliza paños de colores.
- Disponer de alcohol gel para desinfectar manos de meseros en la entrega de platos.
- Utiliza la línea de limpieza Elite Professional para limpieza general del local.



RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Baños / Lockers

- Utiliza toallas de papel desechables para evitar la contaminación cruzada por secadores de aire y toallas de tela. Luego de utilizar la toalla de papel se recomienda desecharla en basureros cerrados.
- Para un correcto lavado y desinfección de manos contar siempre con jabón. Si no dispone de agua y jabón, puede utilizar alcohol gel o spray.
- Instala nuestro dispensador de pañuelo desechable en el sector y abre la puerta utilizando el pañuelo para tocar la superficie.
- Utilizar stickers con instructivo para un correcto lavado de manos.
- Contar con cobertor de WC en los baños.



RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Cocinas

- Utilizar toallas de papel desechables para evitar la contaminación cruzada por secadores de aire y toallas de tela.
- Utiliza nuestros dispensadores de toalla autocorte para evitar el contacto con éste y como consecuencia la contaminación cruzada. Luego de utilizar la toalla se recomienda desecharla en basureros cerrados.
- Para un correcto lavado y desinfección de manos en la cocina contar con jabón líquido CPC.
- Instala nuestro dispensador de pañuelo desechable en el sector y abre la puerta utilizando el pañuelo para tocar la superficie.
- Utilizar stickers con instructivo para un correcto lavado de manos.



KIT DE PRODUCTOS SUGERIDOS

Código	Descripción	Imagen	Alto Hoja	Largo Hoja	Ancho Hoja	Observaciones
6950	BARBIJOS ELITE PROFESSIONAL x50/40					Barbijo Tipo Quirúrgico Tricapa.
6802	Pañuelo Elite Box Int X75/48			13,2cm	21cm	Producto fabricado en base a papel tissue.
6618	Pap Hig Elite Int Excellence DH X250/30			11cm	20cm	Producto fabricado en base a papel tissue.
6112	Pap Hig Elite Rollo 300mts SH Plus X4		9,5cm	300m		Producto fabricado en base a papel tissue.
6602	Pap Hig Elite Rollo 30mts SH Plus 4X12		10cm	30m		Producto fabricado en base a papel tissue.
6256	Toalla Elite Non Touch Excellence 250mts X2		19cm	250m		Producto fabricado en base a papel tissue.
6309	Toalla Elite Rollo 300mts SH Plus X2		20cm	300m		Producto fabricado en base a papel tissue.
6294	Toalla Elite Int 2p Excellence DH X250/12			22cm	20cm	Producto fabricado en base a papel tissue.
6295	Toalla Elite Int 2p Plus SH X250/12			22cm	20cm	Producto fabricado en base a papel tissue.
6305	Cobertor Inodoros 125 7 paq					Producto fabricado en base a papel tissue..

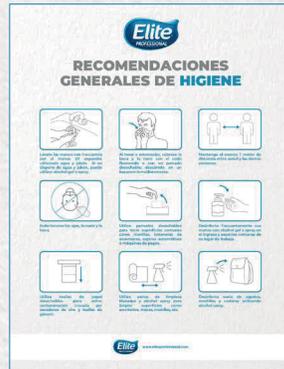
KIT DE PRODUCTOS SUGERIDOS

Código	Descripción	Imagen	Alto Hoja	Largo Hoja	Ancho Hoja	Observaciones
6288	Paños Maxwipe X60 Doblados X50/8			28cm	35cm	Paño trabajo mediano formado por una capa de fibras naturales y otra sintética.
6390	Paños Maxwipe X80 Rollo X80/6 Rojo		28cm	33m		Paño de color formado por una capa de fibras naturales y una capa sintética.
6391	Paños Maxwipe X80 Rollo X80/6 Verde		28cm	33m		Paño de color formado por una capa de fibras naturales y una capa sintética.
6392	Paños Maxwipe X80 Rollo X80/6 Azul		28cm	33m		Paño de color formado por una capa de fibras naturales y una capa sintética.
6393	Paños Maxwipe X80 Rollo X80/6 Amarillo		28cm	33m		Paño de color formado por una capa de fibras naturales y una capa sintética.
8055	Jab Liq Glicerina Multiflex 6x1L					Contiene aromatizantes, humectantes y un PH balanceado.
8054	Alcohol En Gel Multiflex 6x1L					Sanitizante en base a Alcohol al 70%.
8061	Alcohol En Spray Multiflex 6x1L					Sanitizante en base a Alcohol al 70%.
8049	Alcohol En Gel Individual 12x1L					Sanitizante en base a Alcohol al 70%.
8050	Alcohol En Spray Individual 12x1L					Sanitizante en base a Alcohol al 70%.

ACOMPañAMIENTO ELITE PROFESSIONAL

Porque como empresa queremos acompañarte en todo el proceso de retorno a las funciones presenciales, que seguramente contará con varias etapas, es que ponemos a la disposición de tu empresa los siguientes servicios:

- Señaléticas y material educativo para trabajadores.



- Capacitaciones para clientes y mantenimiento en el uso de nuestros dispensadores.
- Plataforma B2B para autogestión de compras.

<https://compraonline.eliteprofessional.com.ar/compraonline/login>

- Línea de consultas para dudas y asesoría a través de nuestra línea 800 y pagina web.

0 800 222 3548 www.eliteprofessional.com.ar



@eliteprofessionalarg



Elite Professional Argentina

El Manual de Higiene tiene por objeto proporcionar información útil al usuario sobre recomendaciones y soluciones que pueden ayudar a mantener la limpieza e higiene de espacios de trabajo. La información contenida en este manual es solamente para uso informativo general. Los usuarios son responsables de formarse su propio juicio sobre los riesgos/peligros en el lugar de trabajo y de adaptar la información que se encuentra en este sitio a sus circunstancias específicas, teniendo especial consideración a la normativa nacional aplicable.

Softys no se hace responsable por el uso que pueda dar el usuario a este Manual, siendo de su exclusiva responsabilidad informarse y consultar otras fuentes en caso de duda.

Las fotografías que están disponibles en este sitio web provienen de muchas fuentes diferentes y solamente tienen el objeto de ilustrar; no implican actitudes, comportamientos o acciones específicas por parte de ninguna de las personas que aparece en ellas.

