

## **PROTOCOLO DE SEGURIDAD ANTE EL COVID-19**

En vista del escenario actual, desatado por la pandemia del Coronavirus, en Rogiro Aceros SA se ponen a disposición las siguientes recomendaciones y medidas de prevención para garantizar la continuidad de las actividades y asegurar la salud de nuestro personal, clientes, proveedores y colaboradores:

### **A) VERIFICACIÓN DEL ESTADO DE SALUD DE LOS TRABAJADORES CON QUE CUENTA LA EMPRESA PARA ORGANIZAR EL TRABAJO**

1. Realizar un control inicial de trabajadores disponibles para retomar actividad a través de la Declaración Jurada (Anexo 1: DECLARACIÓN JURADA DNU N° 297/2020 - AISLAMIENTO SOCIAL PREVENTIVO Y OBLIGATORIO Anexo resolución 41/20 ), y en caso de respuestas sugestivas de “caso sospechoso”, se tratará según Anexo 2.
2. Se implementará la misma Declaración Jurada (Anexo 1: DECLARACIÓN JURADA DNU N° 297/2020 - AISLAMIENTO SOCIAL PREVENTIVO Y OBLIGATORIO Anexo resolución 41/20 ) para empleados que hayan regresado de viajes del exterior del país, que deberá completarse al finalizar los tiempos establecidos de aislamiento, y adjuntando constancia de fecha de regreso al país.
3. Se notificará al personal que si se encuentran con fiebre y/o síntomas compatibles con Coronavirus, deben dar a viso a la empresa (RRHH) y NO presentarse a trabajar, realizar consulta médica pertinente( médico de cabecera, empresa de médico a domicilio o números del estado) y luego notificar lo que le indicaron, dado que si no tiene otro diagnóstico que justifique la sintomatología, se asumirá como “caso sospechoso de Coronavirus” y deberá permanecer en su domicilio 14 días y/o hasta que el cuadro resuelva. Deberá hacer llegar certificado de dichas evaluaciones (la primera y la de indicación de alta o de estar asintomático). Si se recibe notificación de “caso probable” que le hicieron hisopado, se aislarán los contactos preventivamente hasta que esté el resultado, que de ser negativo se desestimaré lo anterior, y de ser positivo, esos contactos continuarán aislados 14 días ( aunque estén asintomáticos), y se los monitoreará telefónicamente a diario (RRHH , con asesoramiento de médico laboral externo). Adicionalmente, se deberá poner a la ART en conocimiento de la situación.

### **B) ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**

4. Promover en todos los casos que sean posibles la prestación de tareas en forma remota (teletrabajo/home office), disponiendo del personal mínimo en planta para sostener el nivel de

producción. Se deberá notificar a la ART.

5. Promover la utilización de sistemas de comunicación (teléfonos, video llamadas, video conferencias, etc.) minimizando las reuniones presenciales. En caso de tener que desarrollarse limitar el número de presentes y celebrarlas en espacios que permitan cumplir con la distancia de 2 metros como mínimo entre cada asistente.
6. Reducir al mínimo el ingreso a planta del personal externo, solo en caso de excepciones tales como inspecciones o tareas de mantenimiento. Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y medidas de higiene y seguridad.
7. Escalonar los turnos de comida en el mayor tiempo posible, manteniendo la distancia mínima recomendada entre comensales y conformando los distintos turnos con personal de las distintas áreas, de forma tal que de ocurrir un contagio no paralice un área completa de la empresa.
8. Continuará en vigencia la licencia del personal que por edad y/o patologías esté considerado grupo de riesgo.

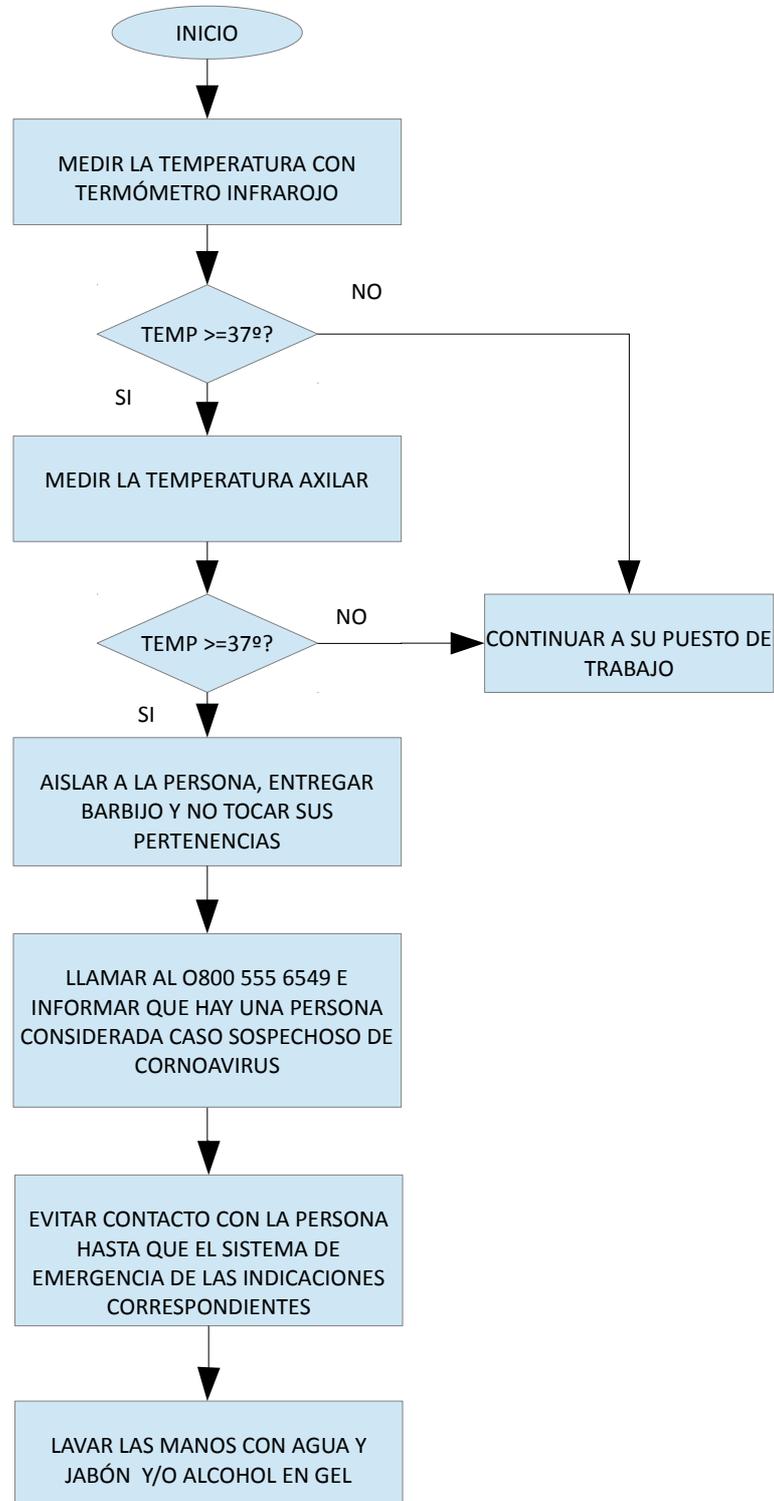
### **C) RECOMENDACIONES PARA DESPLAZAMIENTOS HACIA Y DESDE EL TRABAJO**

9. En viajes cortos intentar caminar o utilizar bicicleta, para permitir más espacio para quienes no tienen otra alternativa de traslado.
10. Mantener una buena higiene de manos con agua y jabón o soluciones a base de alcohol o alcohol en gel, antes, durante y después de los desplazamientos que se vayan a realizar.
11. Desplazarse provisto de un gel o solución alcohólica.
12. Si es posible, desplazarse en vehículo particular y mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y desinfección del interior del mismo.
13. En el caso de usar transporte público, respetar las distancias mínimas recomendadas y utilizar máscaras o cubre bocas que cubran nariz, boca y mentón.
14. Evitar aglomeraciones en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.

### **D) RECOMENDACIONES PARA PERMITIR EL INGRESO AL LUGAR DE TRABAJO Y PARA MANTENER LA HIGIENE PERSONAL**

15. Antes de ingresar al lugar de trabajo, un responsable de la empresa deberá consultar por estado de salud del trabajador y su familia, en caso de manifestar posibles síntomas se tratará según Anexo 2. En caso de no presentar síntomas se procederá como se indica a continuación.
16. Mantener la distancia establecida a la espera de la medición de la temperatura corporal que está señalizada.

17. Realizar un control inicial de medición de temperatura según el siguiente esquema. La persona responsable de la tarea deberá contar con los EPP correspondientes: gafas, barbijo y guantes. El sector para aislar a la persona con temperatura o sospechoso será lo más cercano a la portería para evitar su circulación. Se actuará según lo indicado en el Anexo 2.



18. Al llegar a la empresa, el personal deberá pasar a un espacio donde pueda lavarse las manos y zonas de la piel expuestas con agua y jabón, y al finalizar la jornada, deberán higienizarse

de la misma manera. Se recomienda que los empleados que se trasladen en transporte público se cambien con la ropa de trabajo antes de ingresar guardando sus pertenencias en sus casilleros o en bolsas correctamente cerradas. Se recomienda que cuando lleguen a sus hogares se descambien, aislen esa ropa hasta ser lavada, se laven las manos y se bañen.

19. Se recomienda suspender el control horario por tarjeta o biométrico para evitar el contagio por contacto.
20. Desde RRHH se notificará a diario vía mail al médico asesor externo los casos detectados en el ingreso, que llamen para reportarse con síntomas o detectados durante la jornada de trabajo, detallando nombre, DNI, sector de trabajo, teléfono de contacto, a fin de hacer el seguimiento telefónico ( que lo hará principalmente RRHH dado que el médico es externo, pero colaborará en la medida de lo posible y además responderá en cualquier horario dudas que pudieran surgir).

#### **E) RECOMENDACIONES PARA LAS AREAS DE TRABAJO**

21. En caso de que algún empleado se sienta mal durante la jornada de trabajo deberá informar inmediatamente a su superior a cargo para que junto con RRHH pueda ser aislado y se dará aviso al sistema de emergencias médicas de la empresa. Se actuará como se indica en el Apartado D) punto 17.
22. Mantener una adecuada ventilación diaria y recurrente de todos los espacios de trabajo. Asegurar el correcto funcionamiento de sistemas de ventilación/extracción.
23. Redistribuir las áreas de trabajo de forma tal que la distancia entre puestos de trabajo sea de al menos a 2 metros para una altura de techo de 3 metros. En caso de ser ésta última menor, se recomienda aumentar la distancia entre trabajadores.
24. Circular dentro de la empresa minimizando el contacto físico, respetando las distancias mínimas.
25. Proveer dispensers de soluciones alcohólicas o geles bactericidas por grupos de personas y de ser posible uno por trabajador.
26. Mantener los sanitarios provistos adecuadamente con los elementos de higiene necesarios (jabón, toallas de papel, entre otros). Se recomienda asistir a los sanitarios de a una persona a la vez.

#### **F) RECOMENDACIONES PARA EL USO DEL COMEDOR**

27. Extremar las medidas de higiene y desinfección en comedor y medidas de prevención para que los alimentos sean aptos para el consumo.
28. Implementar una separación de 2 m en el comedor al momento del almuerzo y/o refrigerio.

Terminado ese turno se deberá limpiar y desinfectar el ambiente, superficies y todos los utensilios (evitando que sean compartidos) para el próximo turno (se pueden utilizar soluciones de alcohol etílico al 70%).

29. Reforzamos no compartir el mate. Preferir infusiones con tazas personales o mate individual. Todos los elementos pueden ser lavados con agua y detergente.
30. Se prohíben las concentraciones en espacios de descanso.

## **G) RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN**

31. Cuando se retira un turno de trabajo se realizará una desinfección profunda de toda la instalación.
32. Se recomienda realizar limpieza y desinfección cada 2 horas de las superficies de alto contacto.
33. Realizar limpieza y desinfección de superficies de trabajo: escritorios, mesadas, computadoras, teléfonos, y todo elemento de trabajo en contacto con las manos.
34. Mantener limpios y desinfectados: pisos, baños y cocina.
35. Mantener la limpieza y desinfección de equipos y filtros de aire acondicionado.
36. Registrar Prácticas de Limpieza e Higiene Diaria de las Instalaciones por el servicio de limpieza contratado (se recomienda mínimamente antes del inicio de la jornada, a mitad de la misma, y al retirarse el personal).

## **H) ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)**

37. Deben proporcionarse y utilizarse los adecuados al riesgo acorde con la actividad laboral o profesional que ya son de conocimiento en todos los sectores de la empresa.
38. Protección respiratoria: si el puesto de trabajo no la demanda, está recomendada la utilización de máscaras faciales o cubre bocas que cubran nariz, boca y mentón y lentes de seguridad.
39. En los sectores donde no se pueda garantizar la distancia de 2 mts deberán utilizar máscaras faciales o cubre bocas que cubran nariz, boca y mentón y lentes de seguridad.
40. No se recomienda el uso de guantes de látex, pues su uso no sustituye el lavado correcto de manos, y su incorrecta utilización podría ser contraproducente ( excepto para personal de limpieza que debe utilizarlos mientras desarrolla su actividad).
41. Registrar Instrucción al Personal de las medidas que deben adoptar y registrar la entrega de los elementos de seguridad , con igual modalidad de entrega de los EPP habituales.

## **I) CAPACITACIÓN Y CONCIENTIZACIÓN DEL PERSONAL**

42. Utilizar los recursos que los organismos oficiales ponen disposición de las empresas para

mantener informado al personal: cartelera y señalización sobre medidas de seguridad y recomendaciones de higiene.

43. Colocar cartel provisto por la ART referente a tema Covid-19, según Resolución SRT N° 29/2020.
44. Reforzar no saludar estrechando las manos y con abrazos o besos.
45. Reforzar las medidas de higiene personal, en especial el lavado frecuente de manos.
46. Evitar tocarse el rostro, ojos, nariz o boca.
47. Estimular el uso de pañuelos de papel al toser o estornudar y descartarlos luego de su uso o en su defecto en el pliegue del codo. Si accidentalmente tose o estornuda en sus manos evitar tocarse ojos y nariz e higienizar sus manos inmediatamente.
48. Reforzar no utilizar “bijouterie”, relojes ni ningún accesorio no esencial (ya que serían más elementos a desinfectar).
49. Se recomienda realizar campaña de vacunación antigripal ( teniendo en cuenta todas las medidas, distanciamiento, etc, de cuando se realice). Al personal que por ser grupo de riesgo se encuentre con la correspondiente licencia, indicarle lo realice por sus medios.

## **J) ATENCIÓN AL PÚBLICO, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE MERCADERÍA**

50. Definir los sectores donde se recibirán a proveedores y clientes, con el objeto de minimizar el contacto con el personal de la empresa y de ser posible planificar días y horarios para evitar superposición.
51. En los lugares de atención al público el responsable del área designado deberá controlar y restringir el ingreso de clientes de manera de garantizar una distancia de separación mínima de 2 metros entre cada persona.
52. Para la entregar y recepción de mercadería, implementar alguna modalidad donde no haya contacto directo entre quien entrega y quien la recibe (carros, cajones, puertas, rejas, cintas, etc.), de modo que se focalice todo el posible riesgo en un lugar/sector, que se deberá desinfectar asiduamente.
53. Para mercadería transportada en camiones, coordinar ingresos y egresos de los mismos para evitar congestiones y minimizar los tiempos de carga, descarga y espera. Se recomienda que la espera del chofer sea dentro del camión.
54. Para el ingreso de mercadería a los depósitos se deberá previamente desinfectar con los productos recomendados a tal fin

## **K) RECOMENDACIONES PARA TRABAJADORES QUE REALIZAN TAREAS EN CONTACTO CON EL EXTERIOR**

55. Viajantes, cobradores, etc.: se recomienda definir un sitio donde puedan recibir documentación, herramientas y los elementos de trabajo necesarios, ingresando a un lugar predeterminado, aislado de los espacios donde circulan el resto de los trabajadores.
56. Dotar a los vehículos de soluciones alcohólicas o geles y mantener una buena higiene de manos al salir y al ingresar al vehículo.
57. No se recomienda el uso compartido de vehículos, en caso de ser necesario desinfectar de manera regular (volante, tablero, manijas de puertas, espejo interior, etc.).
58. Para trabajadores que concurren a zonas con alto nivel de contagio, extremar las precauciones y medidas de seguridad.

**29/04/2020**

**AREA DE CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD Y MEDICINA LABORAL**

Responsable de Calidad: Maira Lazo Fiorino

Asesor de Higiene y Seguridad Industrial: Ing. Ind. Hernán Martín

Asesora de Medicina Laboral: Dra. Lorena Argüello

**Anexo 1: DECLARACIÓN JURADA DNU N° 297/2020 - AISLAMIENTO SOCIAL PREVENTIVO Y OBLIGATORIO Anexo resolución 41/20**

PROVINCIA  
DE SANTA FE

## DECLARACIÓN JURADA

DNU N° 297/2020 - AISLAMIENTO SOCIAL PREVENTIVO Y OBLIGATORIO

Anexo resolución 41/20

Nombre:

Apellido:

DNI:

Lugar de residencia:

Teléfono celular:

Empresa donde trabaja (Dominicio, Teléfono):

¿Ha viajado al exterior en los últimos 14 días? Si  No

Dónde:

¿Ha estado en contacto con viajeros? Si  No

Cuando:

¿Actualmente usted presenta alguno de estos síntomas?

Fiebre:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Problemas para respirar:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Tos:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Ha perdido el gusto y/o el olfato:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Dolor de Garganta:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Ha tenido manchas en su cuerpo:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
			Síntomas gastrointestinales:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

¿En su familia hubo personas que han tenido algunos de estos síntomas en estos últimos 14 días? Si  No

-----  
Firma del/a trabajador/a

## **Anexo 2: Caso Sospechoso de Coronavirus**

En caso de detectar caso sospechoso, por DDJJ, control de temperatura y/o referir síntomas( al ingreso o durante la jornada) se deberá:

- A. Aislar al trabajador (destinar un lugar, lo más cercano al ingreso posible, exclusivo a tal fin)
- B. Entregar barbijo al trabajador
- C. Evitar tocar sus pertenencias
- D. Llamar al 0800 555 6549, e informar que hay una persona considerada caso Sospechoso de Coronavirus.
- E. Evitar contacto con el trabajador hasta que el sistema de emergencia de las indicaciones correspondientes.
- F. Lavar las manos con agua y jabón, y/o alcohol en gel.
- G. Una vez que el trabajador considerado sospechoso se retiró de las instalaciones ( de ser cuadros clínicos leves podría hacerlo por sus medios, y de ser de mayor jerarquía, como por ejemplo fiebre alta, dificultad respiratoria, etc, deberá recibir atención de urgencia por la empresa de emergencias médicas contratada por la empresa, explicando a ellos la situación al solicitar el servicio para que tomen las medidas correspondientes al arribar la atención) , se deberá realizar la limpieza y desinfección de todas las cosas que hayan estado en contacto con la persona (ej: picaportes, sillas, escritorios, etc).

Notificar del caso al asesor externo de Medicina Laboral.

## **ANEXO: RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES DE ALTO CONTACTO - COVID-19**

### **INDICACIONES**

Las superficies de alto contacto con las manos o superficies “altamente tocadas”, deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia que las superficies que tienen mínimo contacto con las manos o “poco tocadas”.

La higiene de espacios físicos requiere friccionar las superficies para remover la suciedad y los microorganismos presentes, necesitando un proceso de desinfección exclusivamente en aquellas zonas que tomaron contacto con manos del personal.

Previo a todo proceso de desinfección, es necesaria la limpieza exhaustiva.

La limpieza debe ser húmeda, se prohíbe el uso de plumeros o elementos que movilicen el polvo ambiental. No se utilizará métodos en seco para eliminar el polvo.

Las soluciones de detergentes y los agentes de desinfección como hipoclorito de sodio (lavandina) deben prepararse inmediatamente antes de ser usados.

No se debe mezclar detergente u otros agentes químicos con hipoclorito de sodio (lavandina), ya que se podrían generar vapores tóxicos, irritantes para la vía respiratoria, entre otros efectos y se inactiva la acción microbicida.

La limpieza del área deberá comenzarse desde la zona más limpia concluyendo por la más sucia y desde las zonas más altas a las más bajas.

### **PRODUCTOS DE LIMPIEZA**

Detergente de uso doméstico

Hipoclorito de sodio (Lavandina Concentrada 5,25-6,25%)

### **LIMPIEZA SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE**

Proceso de limpieza y desinfección de superficies “poco tocadas” Pisos y zócalos

Paredes en general

Techos Puertas

Ventanas Vidrios

Proceso de limpieza y desinfección de superficies “altamente tocadas”

Artefactos (inodoros, lavatorios, duchas, otros) y cerámicos del baño

Teléfonos Picaportes

Llaves de luz

Baños

## TÉCNICAS DE LIMPIEZA

### Limpieza con detergente:

Prepare una solución con cantidad de detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma y agua tibia, en un recipiente de volumen adecuado.

Sumerja un paño en la solución preparada, escurra y friccione las superficies a limpiar, en una sola dirección desde arriba hacia abajo, o de lado a lado, sin retroceder. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.

Descarte la solución de detergente.

Reemplace por agua limpia.

Enjuague el paño, embéballo en agua limpia y enjuague la superficie.

### Limpieza y Desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina):

Para realizar la desinfección prepare solución de hipoclorito de sodio 1 % v/v, embeba el paño y páselo por la superficie a desinfectar.

Pase el paño embebido por toda la superficie a desinfectar.

#### **Para preparar una solución al 1%**

50 ml. (1/2 Taza) de lavandina.....5 L de agua

100 ml. (1 Taza) de lavandina.....10 L de agua

Finalizada alguna de estas técnicas de limpieza/desinfección: Lave los baldes, guantes, paños y trapos de piso.

Coloque baldes boca abajo para que escurran el líquido residual y extienda los trapos de piso y paños para que se sequen. Seque los guantes o déjelos escurrir.

Lávese las manos con agua y jabón común.

## **ANEXO: RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INTERNA DE VEHÍCULOS – COVID-19**

Posición del vehículo: apagar motor, ajustar freno de manos, retirar llave y colocarla en tablero, subir ventanillas, calzar vehículo en sus cuatro neumáticos.

1- Para limpiar el vehículo, deberá utilizar los siguientes elementos:

- Barbijo
- Guantes descartables (nitrilo)
- Antiparras
- Botines con punta de acero

2-Limpieza del interior del vehículo en forma habitual paños húmedos en partes duras y blandas del habitáculo principal del mismo. Evitar el uso de escobillas o cepillos, evitando levantar polvo.

3-Preparar solución de agua y lavandina al 1% (para 1 litro de solución colocar 10 ml de lavandina y agregar 990 ml de agua) o alcohol al 70%. Rociar utilizando aplicadores manuales en tapizados, cielorrasos, manijas de apertura interna, levanta cristales, tablero, torpedo, freno de mano, palanca de cambios, radios, pedaleras. Repasar con paño limpio y humedecido con la solución preparada en las partes duras.

4-Encender el vehículo, luego el sistema de aire acondicionado del vehículo o el sistema de ventilación en modo recirculación y pulverizar debajo del tablero /torpedo para que ingresen las micro gotas de la preparación y desinfecte el sistema de circulación de aire.

5-Mantener encendido el vehículo, apagar el aire acondicionado y encender la calefacción al máximo durante 5 minutos, con las puertas y cristales cerrados.

6-Apagar el sistema de calefacción y dejar ventilar el vehículo con las puertas y cristales abiertos.

**IMPORTANTE: Ducharse antes de empezar el recorrido. Al llegar a su casa deberán ducharse nuevamente, lavar la ropa y rociar con alcohol 70/agua 30 o solución con lavandina, los botines de trabajo.**

## **ANEXO: MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS**

1. Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón.
2. Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos. Desinfectar con una solución de agua con loción alcohólica al 70% o de 1 cucharada sopera 15 cm<sup>3</sup> de lavandina /5 litros de agua.
3. Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
4. Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.
5. Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante. Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.
6. Es muy importante la correcta rotación de las materias primas y alimentos tanto en la alacena como en la heladera, aplicando el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale”. Deberá consumirse primero lo que tenga una fecha de vencimiento más cercana.

## **PUNTOS CRÍTICOS A TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS**

7. Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a manipular o agarrar alimentos (nunca usar utensilios oxidados).
8. Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar.
9. Lavarse las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
10. Trabajar y comer sobre superficies limpias y sanitizadas.
11. Al mezclar los alimentos no hacerlos con las manos (utilizar espátulas).
12. Conservar alimentos perecederos en refrigeración.
13. Calentar el alimento mínimo a 70°C.
14. Calcular cantidades justas que se van a utilizar en un corto período de tiempo, evitando

recalentar o dejar los alimentos sobre la mesa o sobre una mesada o mostrador.

15. Servir los alimentos con utensilios limpios.

### **CLAVES DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

16. Cocinar completamente los alimentos

✓ Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.

✓ Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.

17. Separar los alimentos crudos de los cocidos

✓ Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.

✓ Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.

✓ Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

✓ Usar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos

18. Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas

✓ No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.

✓ Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).

✓ Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C).

✓ No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

### **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES**

19. Los elementos que se utilicen para la limpieza y desinfección de este sector deben ser exclusivos; como guantes de tipo doméstico y paños descartables.

Siempre se debe realizar la higiene de las manos con agua y jabón o loción alcohólica al 70% o alcohol en gel antes de usar los guantes.

## **MOBILIARIO**

20. Aplicar con rociador un detergente multienzimático en el paño descartable y limpiar friccionando vigorosamente las superficies de las mesas y azulejos con ayuda de agua templada (30 °C) de lo más limpio a lo más sucio y de arriba hacia abajo.
21. Enjuagar con abundante agua para eliminar los residuos y el producto remanente.
22. Dejar secar la superficie.
23. A continuación, se procederá a desinfectar las superficies. Para ello deberá aplicarse un limpiador desinfectante con el uso de un rociador. Dejar actuar 10 minutos.
24. Remover exceso con paño descartable.
25. Para mesadas de acero aplique recubrimiento post desinfección, que mantenga el efecto bactericida por 24 hs. Renovar al término de ese lapso con paño descartable.

## **PERILLAS Y MANIJAS DE MOVILIARIOS**

26. Luego de limpiar y desinfectar las perillas, del modo indicado anteriormente, aplique limpiador sanitizante de superficies (efecto residual) o recubrimiento post desinfección hybridon.
27. Dejar secar.

## **UTENSILLOS**

28. Los utensilios (platos, vasos cubiertos), deberán lavarse luego de cada uso.
29. Remojar los utensilios en agua templada (30 °C) con detergente multienzimático.
30. Dejar actuar 5 minutos.
31. Cepillar y enjuagar con abundante agua.
32. A continuación, remoje los utensilios en un desinfectante por 10 minutos, con la finalidad de desinfectar los mismos.
33. Enjuagar y dejar secar a aire.