

**PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE FERIAS, EVENTOS
GASTRONÓMICOS Y AFINES (AL AIRE LIBRE) EN ESTABLECIMIENTOS
PRIVADOS Y PÚBLICOS PARA PREVENCIÓN Y MANEJO DE CASOS DE COVID-**

19

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

1. OBJETIVO

El objetivo del presente documento es el de establecer reglas para el funcionamiento de ferias en espacios privados, eventos gastronómicos y afines en establecimientos públicos o privados, todos al aire libre, con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 respecto de empleados y usuarios/concurrentes, y que puedan, asimismo, tomar las medidas o implementar un plan de acción a seguir ante la ocurrencia de casos sospechosos, confirmados y contactos estrechos acorde a las normas dictadas por los organismos jurisdiccionales.

El presente documento constituye una recomendación de atender a los presupuestos que lo integran, el cual puede ser ampliado o modificado en base a la situación epidemiológica y cualquier otra particularidad que resulte significativa a fin de salvaguardar la salud de las personas, en atención a la particularidad de la actividad a la que será de aplicación.

2. ALCANCE

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado, afectado al funcionamiento de las ferias que se desarrollen en establecimientos privados y eventos gastronómicos y afines, que se desarrollen en establecimientos privados y públicos, todos al aire libre, como así también a los usuarios/concurrentes/proveedores a las mismas.

Se entiende por eventos gastronómicos aquellos en los cuales se desarrolle actividad gastronómica como foco principal, que cuenten con presencia de puestos, gazebos, stands, food trucks y trailers, que proporcionen y/o elaboren alimentos y bebidas para su consumo.

3. RETORNO A LA ACTIVIDAD LABORAL PRESENCIAL

De conformidad con lo establecido en la Resolución Conjunta 4/2021 (RESFC-2021-4-APN-MS) de los Ministerios de Salud y Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, los empleadores y las empleadoras podrán convocar al retorno a la actividad laboral

presencial a los trabajadores y las trabajadoras, incluidos los dispensados y dispensadas de la misma por encontrarse comprendidos en los incisos a), b) y c) del artículo 1° de la Resolución del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL N° 207/2020 y sus modificatorias, que hubieren recibido al menos la primera dosis de cualquiera de las vacunas destinadas a generar inmunidad adquirida contra el COVID-19 autorizadas para su uso en la República Argentina, independientemente de la edad y la condición de riesgo, transcurridos CATORCE (14) días de la inoculación.

En el caso de tratarse de trabajadores y trabajadoras de la salud con alto riesgo de exposición, dispensados del deber de asistencia al trabajo por encontrarse comprendidos en los incisos b) y c) del artículo 1° de la Resolución del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL N° 207/2020 podrán ser convocados una vez transcurridos CATORCE (14) días de haber completado el esquema de vacunación en su totalidad, independientemente de la edad y la condición de riesgo.

Exceptuase de lo precedentemente expuesto a las personas incluidas en el artículo 3°, incisos V y VI de la Resolución N° 627/2020 del Ministerio de Salud de la Nación y sus modificatorias y complementarias.

4. RECOMENDACIONES DE HIGIENE GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

4.1. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, RESPECTO DE LOS EMPLEADOS Y TITULARES DE AQUELLA

4.1.1. RESPECTO DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD EN GENERAL

Se sugiere de ser posible que la prestación de servicios se organice sobre la base de turnos rotativos o cohortes de trabajadores para reducir el intercambio de personas y disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo, como son, entre otras, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico, uso de cubrebocas en todo momento para la totalidad de personas que permanezcan en el establecimiento.

4.1.2. RESPECTO DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN RELACIÓN AL PERSONAL

Se recomienda reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, se recomienda:

- En la medida de lo posible, interrogar acerca de la presencia o no de síntomas de COVID19.
- La higiene de manos de manera frecuente, ya que es la medida principal de prevención y control de la infección, principalmente:
 - al ingreso al lugar de trabajo.
 - antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, de comer;
 - luego de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), manipular dinero, tarjetas de crédito / débito, llaves, animales, etc.;
 - después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas.
- Se recomienda mantener una distancia mínima de 1 metro con cualquier persona.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, etc.).

4.1.3. HIGIENE Y DESINFECCIÓN DEL AMBIENTE Y LOS TRABAJADORES

- Se sugiere mantener una ventilación permanente en todos los espacios abiertos al público.
- Se recomienda limpiar todas las superficies de contacto con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 10% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador.
- Los lugares de trabajo, espacios de atención al público y cualquier superficie de uso compartido se recomienda mantenerlos en condiciones de higiene y desinfección. Se recomienda reforzar las medidas de higiene de los lugares de trabajo incrementando la limpieza de mostradores, pasamanos, escritorios, computadoras, teléfonos, pisos, manijas, picaportes, herramientas y equipos de trabajo, y toda otra superficie con la que el trabajador pueda entrar en contacto. La frecuencia estará establecida en función del tránsito y cantidad de personas que circulen en dichos espacios.
- Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección (EP) y kit de desinfección húmeda (consistente en la limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua) para el lugar de trabajo.

- Se recomienda realizar la limpieza del sector antes de comenzar y después de finalizar la jornada de trabajo.
- El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para controlar y minimizar la exposición (respiratoria y de manos).
- En el caso de tareas de limpieza y desinfección, se recomienda seguir las medidas de seguridad e higiene.
- Asegurar la provisión de agua potable en cantidades suficientes para garantizar la higiene y desinfección tanto del trabajador como del ambiente de trabajo.
- 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 siguiente 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 manipular basura o desperdicios;
 - antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar;
 - 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 o de cambiar pañales.

4.1.4. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN (EP)

Los EP serán seleccionados de acuerdo a la actividad y tarea a desarrollar por el trabajador. No obstante, el equipamiento debe constar de un cubrebocas/protectores faciales para el caso de todos los trabajadores.

Se entiende por protectores faciales cualquier elemento, no barbijo, y de cualquier material que mantenga protegida y cubierta la zona de nariz-boca-mentón sin que quede 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.

Los elementos básicos de protección serán provistos por el empleador. Al respecto, se debe tener en cuenta que:

- Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
- Los elementos básicos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables. El trabajador debe ser capacitado específicamente sobre su correcto uso.
- El uso de guantes está restringido al personal de limpieza y aquellos que ya lo usaban previo a la pandemia, por protección relacionada con la tarea.

4.1.5. SANITARIOS

- Se sugiere reforzar las condiciones de higiene de los sanitarios y aumentar la frecuencia de higiene y desinfección de los mismos.
- Se debe minimizar la cantidad de personas que utilicen estas instalaciones en forma simultánea.

4.1.6. TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Mantener la limpieza de los depósitos de residuos con el kit de desinfección húmeda (consistente en limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua).

4.1.7. LIMPIEZA DE AMBIENTES DE TRABAJO Y DESINFECCIÓN DE OBJETOS

Se deberá contar con esquemas intensificados de limpieza y desinfección de todas las superficies en función del tránsito y cantidad de personas. El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para controlar y minimizar la exposición.

No olvidar que las personas que realicen estas tareas deberán contar con todos los EP (cubreboca y máscara facial, guantes impermeables y calzado cerrado) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados durante las tareas de limpieza y desinfección con el objeto de prevenir enfermedades profesionales (irritación de conjuntivas, dermatitis de contacto por sensibilización e irritativas, lesiones eczematiformes, entre otras).

Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “técnica de doble balde - doble trapo”. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:

1° fase: *Proceso de limpieza:*

1. Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
2. En el balde N° 1 agregar agua y detergente.
3. Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
4. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
5. Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N° 2 con agua.

2° fase: *Proceso de desinfección:*

1. En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
2. Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
3. Dejar secar las superficies.

4.1.8. LIMPIEZA DE SUPERFICIES QUE PUEDAN HABER ESTADO EN CONTACTO CON INDIVIDUOS CONFIRMADOS COVID

Se tendrá en cuenta que los detergentes eliminan la suciedad y la materia orgánica disolviendo el polvo, aceites o grasa, para luego facilitar su eliminación con el enjuague, por lo cual es importante lavar con detergente, luego enjuagar con agua limpia y

desinfectar con hipoclorito de sodio al 10 % según sea el caso (método del doble balde/doble trapo), o realizar la higiene utilizando amonios cuaternarios a partir de la quinta generación o monopersulfato de potasio (MPP, método de limpieza y desinfección simultánea en un solo paso). Los amonios cuaternarios de quinta generación son limpiadores de superficies usados preferentemente porque tienen bajo nivel de corrosión sobre las superficies inanimadas, amplio espectro para la actividad microbiana y fácil de usar.

Respecto de las pautas de limpieza, se recomienda:

- el uso de detergentes de óptima calidad;
- la fricción para remover la suciedad y los microorganismos;
- que aquella preceda al proceso de desinfección;
- que sea realizada de modo tal que prevenga la dispersión de polvo o suciedad.

Asimismo, se deben evitar actividades que favorezcan el levantamiento de partículas en suspensión.

4.2. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, RESPECTO DEL PÚBLICO EN GENERAL (CLIENTES, CONCURRENTES Y TODA PERSONA AJENA AL ESTABLECIMIENTO)

4.2.1. USO OBLIGATORIO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN QUE CUBRAN NARIZ, BOCA Y MENTÓN.

En virtud de la Resolución de Firma Conjunta N° 15/MJGGC/GCABA/20 y sus modificatorias, se establece el uso obligatorio de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón al ingresar y permanecer en lugares de acceso público o privado cerrados, para circular en transporte público o privado y en todo espacio abierto cuando exista aglomeración de personas o se trate de un evento masivo.

Se exceptúa de la obligación a las personas que por razones sanitarias no puedan portar el tapabocas.

4.2.2. ACCESO AL ESTABLECIMIENTO

- Se sugiere poner a disposición del público, alcohol en gel o sanitizante en accesos.

4.2.3. EN EL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO

- Se recomienda colocar cartelera visible en el establecimiento, con información actualizada sobre métodos de prevención para el COVID- 19.

- Delimitar de ser posible la forma de circulación en áreas de acceso y egreso de las instalaciones para evitar la circulación cruzada.
- Siempre que sea posible se aislará al trabajador de las personas externas al establecimiento. Asimismo, de ser posible, se colocarán mamparas o pantallas para separar al/los trabajador/es del público en general.
- Disponer contenedores de residuos en el interior del establecimiento.

4.2.4. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD. ATENCIÓN AL PÚBLICO

- Se recomienda la anticipación de pedidos por vías electrónicas, telefónicas u otras con el objetivo de programar las compras y minimizar la recorrida de personas en la feria.
- No se permitirá la venta, expendio y/o suministro de cualquier tipo de bebidas alcohólicas en los casos en los que el evento tenga lugar en el espacio público.

4.2.5 PUESTOS

- Se sugiere que los puestos cuenten con la lona de separación entre ellos.
- Se recomienda que los puestos, estructuras y todo el equipamiento del puesto sean higienizados en profundidad por dentro y fuera, al inicio y al final de cada jornada.
- Se sugiere que los puestos de venta cuenten con un dispensador de alcohol en gel o sanitizante para el público.
- Se recomienda realizar frecuente lavado de manos con agua y jabón o limpieza con alcohol en gel, procurando desinfectarse las manos.

4.2.6. PROVEEDORES -RECEPCIÓN DE MERCADERÍA

- Se recomienda definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas.
- Se sugiere antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales.

4.2.7. COBRO- MEDIOS DE PAGO

Se recomienda el uso de medios de pago electrónicos. En la medida de lo posible, se recomienda usar mamparas o pantallas en las cajas de cobro que aseguren la protección de trabajador/cliente.

4.2.8 EVENTOS GASTRONOMICOS

No obstante el cumplimiento del resto de las medidas adoptadas en el presente protocolo, en este tipo de eventos:

- Se sugiere organizar corredores de sentido único.
- En aquellos eventos en los que para su acceso se requiera la adquisición de una entrada previa, ya sea que implique o no erogación alguna, se recomienda que sea adquiridos con antelación al evento a través de medios digitales que deberán implementar los organizadores.
- Se recomienda que el control de entradas se realice mediante un código QR o en la pantalla de un celular.

4.2.9. MEDIDAS EN CASO DE QUE SE REALICE UN ESPECTÁCULO CON ESCENARIO

En caso que se ofrezca un espectáculo escénico, todo lo no previsto por el presente deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en el “PROTOCOLO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ESCÉNICAS CON PÚBLICO”, o el que en un futuro lo reemplace.

5. ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES

- Realizar difusión masiva de información del COVID-19 a todos los trabajadores e incentivar la consulta temprana ante la presencia de síntomas compatibles con sospecha de infección por Covid-19.
- Brindar conocimiento a los trabajadores sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19.
- Capacitar al personal de las distintas áreas de trabajo.
- Solicitar la colaboración a todo el personal así como a proveedores a los efectos de que puedan manifestar sus síntomas, si los poseen.

6. ACCIONES ESPECÍFICAS

6.1. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE LA SOSPECHA DE CASO

En principio, ante un caso sospechoso, el empleador debe adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID-19, en particular, al “PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19” aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web:

<https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>.

6.2. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASO CONFIRMADO DE COVID-19

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

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular, al “PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19”, aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web:

<https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>”.

6.3. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASOS DE CONTACTO ESTRECHO

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular

<https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/equipos-salud/protocolos-coronavirus-covid-19/protocolo-de-manejo-contacos-estrechos-de-caso>

Si se identificara que un empleado cumple con criterio de contacto estrecho, deberá cumplir aislamiento domiciliario hasta que se descarte diagnóstico (test negativo en el caso sospechoso) o por un periodo de 14 días, si se confirmara el caso.

El equipo de seguimiento de contactos estrechos del Ministerio de Salud de la CABA se pondrá en contacto con la persona.

6.4. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO

Los establecimientos se comprometen, en la medida que les sea posible y la actividad se lo permita, a promover que las decisiones que se tomen favorezcan el ejercicio de los derechos de los varones y mujeres de manera igualitaria.

Asimismo, deberán evitar reproducir estereotipos de género en su accionar, sobre todo en lo que refiere a las necesidades de cuidado de los hogares de los/as trabajadores/as, reconociendo sus necesidades particulares.

6.5. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Los establecimientos se comprometen a promover que las decisiones que tomen cumplan con lo establecido por la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad (Ley N° 26.378). En virtud de ello, es importante recordar que las personas con discapacidad pueden requerir diversos apoyos y ajustes razonables para la realización de distintas actividades en igualdad de oportunidades.

En el caso de que una persona con discapacidad requiere asistencia, se deberá contemplar y flexibilizar las medidas adoptadas, en la medida de lo posible y siempre que la actividad lo permita para garantizar su plena participación. Siempre es recomendable consultarle cuándo y cómo se debe brindar el apoyo. Ante cualquier duda comunícate con COPIDIS al 5050-9740 - interno 1425 o por correo al copidisinformes@buenosaires.gob.ar.



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S
"2021 - Año del Bicentenario de la Universidad de Buenos Aires"

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Buenos Aires,

Referencia: PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE FERIAS, EVENTOS
GASTRONÓMICOS Y AFINES (AL AIRE LIBRE) EN ESTABLECIMIENTOS PRIVADOS Y
PÚBLICOS PARA PREVENCIÓN Y MANEJO DE CASOS DE COVID-19

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.