

**MEDIDAS PREVENTIVAS BÁSICAS HIGIÉNICO SANITARIAS QUE SE RECOMIENDA APLICAR
POR PRESENCIA DE SÍNTOMAS DE GASTROENTERITIS**

PARA TURISTAS

- 1) REFORZAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL.
- 2) EXTREMAR EL LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABÓN ESPECIALMENTE DESPUÉS DE IR AL BAÑO Y ANTES DE COMER
- 3) NO CONSUMIR ALIMENTOS QUE NO ESTEN BIEN COCIDOS
- 4) LAVAR BIEN LAS FRUTAS QUE SE CONSUMEN CRUDAS
- 5) NO CONSUMIR COMIDAS RECALENTADAS.
- 6) TOMAR AGUA ENVASADA.
- 7) NO CONSUMIR AGUA DE ARROYOS, RIOS O LAGOS.
- 8) VENTILAR DIARIAMENTE LOS AMBIENTES DURANTE 4 HORAS.
- 9) EVITAR EL CONTACTO CON DEYECCIONES, SALIVA Y EXPECTORACIONES DE PERSONAS AFECTADAS DE VÓMITOS Y DIARREA

**ANTE LA PRESENCIA DE SÍNTOMAS COMO NÁUSEAS, VÓMITOS O DIARREA CONSULTAR
INMEDIATAMENTE AL MÉDICO**

ANTE CUALQUIER CONSULTA COMUNICARSE:

Salud Ambiental: Tel: (0294)4426118- mail: info@uresaandina.com.ar

www.uresaandina.com.ar

**ACCIONES QUE DEBEN EFECTUARSE POR PARTE DE LAS EMPRESAS HOTELERAS,
GASTRONOMICAS, LOCALES BAILABLES, PARADORES y TURÍSTICO- RECREATIVAS, ETC.
POR PRESENCIA DE PASAJEROS O EMPLEADOS CON SÍNTOMAS DE GASTROENTERITIS**

CUMPLIMIENTO ESTRICTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y / O RECAMBIO DE FILTROS DE AIRE, SISTEMA DE VENTILACIÓN ATENIÉNDOSE A LOS TIEMPOS DE VIDA ÚTIL DE LOS MISMOS

ACCIONES DIARIAS

DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- 1) NO CONCURRIR A TRABAJAR SI SE ENCUENTRA CON SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES HASTA TENER EL ALTA MÉDICA O 24HS. SIN SÍNTOMAS
- 2) LAVADO MINUCIOSO DE MANOS PREVIO A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- 3) UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE EN EL PERSONAL QUE MANIPULA Y ELABORA LOS ALIMENTOS
- 4) USO DE GUANTES, BARBIJO Y GORRO CON CABELLO RECOGIDO DURANTE LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 5) LOS GUANTES Y BARBIJOS DEBEN SER DESCARTADOS ENTRE LAS DIVERSAS ACTIVIDADES EN CADA SESIÓN DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- 6) NO UTILIZAR ANILLOS, PULSERAS, RELOJES Y COLGANTES DURANTE LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.
- 7) LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVAN DEBEN ESTAR BIEN COCIDOS.
- 8) LAVAR BIEN LAS FRUTAS QUE SE CONSUMEN CRUDAS.
- 9) LOS ALIMENTOS SERVIDOS NO DEBEN SER RECALENTADOS Y SE DEBE EVITAR CORTAR LA CADENA DE FRIO
- 10) SERVIR AGUA ENVASADA O DE RED DE AGUA POTABLE

DEL PERSONAL DE LIMPIEZA

1. VENTILAR DIARIAMENTE LAS HABITACIONES DURANTE 4 HORAS
2. EVITAR EL CONTACTO CON DEYECCIONES, SALIVA Y EXPECTORACIONES DE PERSONAS AFECTADAS DE VÓMITOS Y DIARREA.
3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS HABITACIONES CON SU MOBILIARIO Y BAÑOS, EN ESPECIAL ARTEFACTOS Y ZOCALOS EN FORMA DIARIA CON:
 - A. CON AGUA CON LAVANDINA (una taza de te EN 5 LITROS DE AGUA) PARA LAS SUPERFICIES (PISOS, PAREDES, MESADAS, ETC.
 - B. CON AMONIO CUATERNARIO O CLORURO DE BENZALCONIO PARA MATERIALES TEXTILES COMO ALFOMBRAS, CORTINAS, SILLONES SILLAS ETC.

ACCIONES DURANTE EL RECAMBIO DE TURISTAS Y PASAJEROS

EL PERIODO DE TIEMPO ENTRE EGRESO E INGRESO DE PASAJEROS A LA HABITACIÓN DEBE SER DE 8 HORAS MÍNIMO DESOCUPADA.

EL OREO Y VENTILACIÓN DE LOS CUARTOS DEBE SER DE 8 HORAS , CON VOLTEO DE ALMOHADONES, COLCHONES Y COBIJAS DURANTE ESTE PERIODO.

- 1) LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS HABITACIONES CON SU MOBILIARIO Y BAÑOS, EN ESPECIAL ARTEFACTOS Y ZOCALOS EN FORMA PROFUNDA CON:
 - A) CON AGUA CON LAVANDINA (UNA TAZA DE TE DE LAVANDINA EN 5 LITROS DE AGUA) PARA LAS SUPERFICIES (PISOS, PAREDES, MESADAS, ETC.) ó
 - B) CON AMONIO CUATERNARIO O CLORURO DE BENZALCONIO PARA MATERIALES TEXTILES COMO ALFOMBRAS, CORTINAS, SILLONES SILLAS ETC.

ANTE LA PRESENCIA DE SÍNTOMAS COMO NÁUSEAS, VÓMITO Y DIARREA CONSULTAR INMEDIATAMENTE AL MÉDICO.

ANTE CUALQUIER CONSULTA COMUNICARSE:

Salud Ambiental: Tel: (0294)4426118- mail: info@uresaandina.com.ar

www.uresaandina.com.ar

**ACCIONES QUE DEBEN EFECTUARSE POR PARTE DE LAS EMPRESAS
DE TRANSPORTES DE PASAJEROS DE MEDIA Y LARGA DISTANCIA AL ARRIBO
POR PRESENCIA DE PASAJEROS O EMPLEADOS CON SÍNTOMAS DE GASTROENTERITIS**

1) LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA UNIDAD CON:

- a) CON AGUA CON LAVANDINA (UNA TAZA DE TE EN 5 LITROS DE AGUA) PARA LAS SUPERFICIES (PISOS, PAREDES, VIDRIOS, MESADAS, INODOROS, BACHAS, ESPEJOS VENTILACIONES, CAFETERAS ETC.) ó
- b) CON AMONIO CUATERNARIO O CLORURO DE BENZALCONIO PARA MATERIALES TEXTILES COMO BUTACAS, COJINES, MANTAS, ALFOMBRAS, CORTINAS, ETC.
- c) CUMPLIMIENTO ESTRICTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y / O RECAMBIO DE FILTROS DE AIRE, SISTEMA DE VENTILACIÓN ATENIÉNDOSE ALOS TIEMPOS DE VIDA UTIL DE LOS MISMOS

2) VENTILACIÓN DE LA UNIDAD POR 8 HORAS

**MEDIDAS PARA EL TRATAMIENTO Y REMOCIÓN DE DEYECCIONES
(VOMITOS, DIARREA, ESPUTO, SALIVA, ETC.)**

- 1) VENTILACIÓN DEL AMBIENTE.
- 2) EL MANIPULADOR DEBE ESTAR PROVISTO DE GUANTES DESCARTABLES Y BOTAS DE GOMA
- 3) ROCIADO CON LAVANDINA O DIÓXIDO DE CLORO DE LA MATERIA A REMOVER, DEJAR ACTUAR 10 MINUTOS, PREVIO A LA TAREA DE REMOCIÓN
- 4) ABSORCIÓN CON PAPEL DESCARTABLE Y EN CASO DE SÓLIDO CARGAR EN PALA PLASTICA
- 5) DESECHAR EN EL INODORO
- 6) DESINFECCIÓN CON LAVANDINA DE LA PALA DEJAR ACTUAR 10 MINUTOS Y ENJUAGAR

MEDIDAS PARA EL TRATAMIENTO DE EQUIPOS DE BARRO O NIEVE

LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO EN FORMA DIARIA .
LA DESINFECCIÓN SE PUEDE REALIZAR CON
CON CLORURO DE BENZALCONIO O AMONIO CUATERNARIO.

ANTE CUALQUIER CONSULTA COMUNICARSE:

Salud Ambiental: Tel: (0294)4426118- mail: info@uresaandina.com.ar

www.uresaandina.com.ar