



Propiedad Intelectual N° 187332

BOLETÍN OFICIAL

Provincia de La Pampa
REPÚBLICA ARGENTINA

Gobernador:.....Sergio **ZILIO**TTTO
Vice-Gobernador:.....Mariano Alberto **FERNÁNDEZ**
Ministro de Gobierno, Justicia y Derechos Humanos.....Daniel Pablo **BENSUSAN**
Ministro de Seguridad:.....Horacio **DI NÁPOLI**
Ministro de Desarrollo Social:.....Diego Fernando **ÁLVAREZ**
Ministro de Salud:.....Mario Rubén **KOHAN**
Ministro de Educación:.....Pablo Daniel **MACCIONE**
Ministro de la Producción:.....Ricardo Horacio **MORALEJO**
Ministro de Conectividad y Modernización.....Antonio **CURCIARELLO**
Ministro de Hacienda y Finanzas:.....Ernesto Osvaldo **FRANCO**
Ministro de Obras y Servicios Públicos:.....Juan Ramón **GARAY**
Secretario General de la Gobernación:.....José Alejandro **VANINI**
Secretario de Energía y Minería:.....Matías **TOSO**
Secretario de Asuntos Municipales:.....Rogelio **SCHANTON**
Secretario de Cultura.....Adriana Lis **MAGGIO**
Secretario Recursos Hídricos:.....Néstor **LASTIRI**
Secretaría de la Mujer.....Liliana Vanesa **ROBLEDO**
Secretaría de Turismo:.....Adriana **ROMERO**
Secretaría de Trabajo y Promoción del Empleo.....Marcelo **PEDEHONTAÁ**
Fiscal de Estado:.....Romina **SCHMIDT**
Asesor Letrado de Gobierno:.....Alejandro Fabián **GIGENA**

AÑO LXVII - N° 3423
Tel.: 02954-436323

Dirección: Sarmiento 335
www.lapampa.gob.ar

SANTA ROSA, 23 DE JULIO DE 2020
boletinoficial@lapampa.gob.ar

SEPARATA II
BOLETÍN OFICIAL N° 3423

DECRETO SINTETIZADO N° 1634

DECRETOS SINTETIZADOS

Decreto 1634 -21-VII-20- Art. 1°.- HABILÍTANSE, en el marco de lo normado por el artículo 9°, último párrafo, del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 605/20 y por la Decisión Administrativa del Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación N° 1264/20, las **ACTIVIDADES TURÍSTICAS en espacios abiertos y cerrados y HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO en el ámbito de la provincia de La Pampa.**

Art. 2°.- Las personas que realicen y/o se encuentren afectadas a las actividades habilitadas por el artículo anterior deberán cumplir con el “**PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA ALOJAMIENTOS**” y/o con el “**PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA ACTIVIDADES TURISTICAS**” que las comprendan, los cuales han sido aprobados por las Autoridades Sanitarias Provincial y Nacional (*cf.* Anexo II, Decisión Administrativa N° 1264/20), y como ANEXO integran y se dan por **APROBADOS** por el presente.

Art. 3°.- DÉJASE ESTABLECIDO que **únicamente podrán funcionar** en el marco de la habilitación dispuesta por el presente aquellos hoteles y/o establecimientos de alojamiento turísticos que se encuentren **inscritos en el Registro Provincial de Alojamientos Turísticos (R.P.A.T.)** y cuenten con **autorización previa individual otorgada por la Secretaría de Turismo de la Provincia.**

Art. 4°.- Los hoteles y alojamientos afectados y contratados por el Estado Provincial en pos del alojamiento y/o aislamiento de personas que provienen de otras Provincias o han sido confirmadas de COVID 19 y son asintomáticas o poseen síntomas leves, seguirán prestando servicios conforme el objeto de su afectación.

Art. 5°.- La autorización requerida por el artículo 3° deberá tramitarse en la página web registrohoteleria.lapamapa.gob.ar y será otorgada por la Secretaría de Turismo de la Provincia previa evaluación de su parte y de la Autoridad Sanitaria Provincial.

Art. 6°.- El Ministerio de Salud junto a la Secretaría de Turismo serán la Autoridad de Aplicación a los fines de controlar el cumplimiento de los “**PROTOCOLOS SANITARIOS EPIDEMIOLÓGICOS**” contenidos en el ANEXO del presente.

En el marco de lo dispuesto por los artículos 21 del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 605/20 y de la Decisión Administrativa N° 1264/20 del Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación, la **Autoridad Sanitaria Provincial** deberá realizar en forma conjunta con el Ministerio de Salud de la Nación el monitoreo de la evolución de la situación epidemiológica y sanitaria, y **remitir semanalmente a dicha Autoridad Sanitaria Nacional** toda la información que ésta les requiera para evaluar la trayectoria de la enfermedad y la capacidad del sistema sanitario para atender a la población.

Si la autoridad de aplicación detectare un signo de alerta epidemiológico o sanitario deberá dar inmediata comunicación a la Autoridad Sanitaria Nacional.

Art. 7°.- DÉJASE ESTABLECIDO que, además de las facultades que ostenta el Jefe de Gabinete de Ministros para disponer la suspensión de las excepciones dispuestas en el marco del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 605/20 (*cf.* Artículo 22, 3er. párrafo), previa las pertinentes evaluaciones, las medidas de excepción establecidas por el presente podrán modificarse, limitarse, revocarse o dejarse sin efecto por esta Autoridad Provincial (*cf.* Artículo 22, D.N.U. N 605/20 y Artículo 3°, Decisión Administrativa del Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación N° 1264/20). Podrá además revocarse en forma individual la habilitación que menciona el artículo 3° (*cf.* Artículo 3°, Decisión Administrativa del Jefe de Gabinete de Ministros de la Nación N° 1264/20).

Art. 8°.- Las Autoridades Municipales, en el marco de lo normado por el artículo 27 del Decreto de Necesidad y Urgencia N° 605/20, **DISPONDRÁN EN COORDINACIÓN** con las Autoridades competentes Provinciales, los procedimientos de fiscalización necesarios para garantizar las medidas dispuestas en el presente.

Art. 9°.- El presente Decreto será refrendado por todos los Señores Ministros.

ANEXO

1 - PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA ALOJAMIENTOS

1 - ALCANCE

El presente protocolo establece las medidas de funcionamiento y sanitarias epidemiológicas que deben adoptarse en el marco de las actividades comerciales que implican la prestación del servicio de Alojamiento Turístico, alcanzando a los hoteles, bungalows, complejos de cabañas, apart hoteles, residenciales, posadas, departamentos y casas de alquiler temporario y complejos termales, en todas sus categorías, destinados a proporcionar habitación o residencia temporal que implique por lo menos un pernocte.

2 - MEDIDAS GENERALES

Es obligatorio el uso de elementos que cubran la nariz, boca y mentón en espacios comunes.

Debe respetarse en todo momento el distanciamiento social mínimo de dos (2) metros entre personas.

Para mantener dicho distanciamiento social en lugares cerrados se deberá limitar la densidad de ocupación de espacios a una (1) persona cada dos coma veinticinco (2,25) metros cuadrados de espacio circulable.

Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes tales como recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

La atención deberá efectuarse única y exclusivamente mediante el otorgamiento de reservas y las mismas deberán asegurar intervalos de tiempo entre una y otra que evite las aglomeraciones en espera.

Se debe evitar tocarse la cara.

Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulen con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19. Esto debe complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de funcionamiento y sanitarias epidemiológicas adoptadas por el establecimiento.

Se deberá verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

En todos los espacios comunes queda prohibida la exhibición de revistas, diarios y similares.

Se deberá dividir la zona de ingreso y egreso, procurando -en lo posible- que sean independientes, de lo contrario se deberá señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación.

Se debe poner a disposición alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70% y toda persona que ingrese al local deberá previamente higienizarse las manos frotándolas entre 40-60 segundos como mínimo.

Se deberán colocar dos (2) trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero del lado de afuera de la puerta de ingreso, en el que deberá limpiarse el calzado toda persona que ingrese al establecimiento. El segundo se colocará dentro del local y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas o cuando haya sido utilizado por entre 8 y 10 personas.

Se deberá disponer en lo posible de un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.

Se deberá antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados por el mismo.

Se deberán ventilar regular y naturalmente los ambientes cerrados por lo menos dos (2) veces al día, asegurando la circulación del aire.

Se deberá ofrecer, sugerir y fomentar el pago con tarjetas de débito, crédito y/o medios electrónicos de pago.

En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, y cualquier otro elemento.

En caso de toser o estornudar hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo o utilizando pañuelo descartable. En este último caso, desecharlo inmediatamente en un cesto.

Se deberá designar un responsable a cargo de la observancia del cumplimiento, aplicación y capacitación del presente protocolo.

3 – MEDIDAS PARA EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: cocineros, ayudantes, recepcionistas, mozos, personal de limpieza, personal de mantenimiento, entre otros.

No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.).

En el caso de que una persona manifieste síntomas deberá aislarse en un lugar especial determinado a tal fin y darse inmediato aviso a las Autoridades Sanitarias locales pertinentes y seguirse con el protocolo epidemiológico que defina y establezca para el caso Autoridad Sanitaria Provincial.

Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años no convocados como esenciales y aquellos contemplados en los apartados b) y c) de la Resolución 207/20 MTEySS.

Será obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso elementos de protección que cubran la nariz, boca y mentón.

Los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un uniforme, que deberán ser provistos por el empleador.

Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso exclusivo y personal.

Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a una temperatura de 60-90 grados.

Se deberán higienizar frecuentemente las manos, y en especial antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara, entre otras, con agua y jabón – durante 40 a 60 segundos-, alcohol en gel o alcohol diluido en agua al 70% -durante 20 a 30 segundos-.

El secado de manos debe ser realizado con material descartable o en forma natural.

Se debe evitar tocarse la cara.

Se recomienda que cada trabajador se desempeñe en un área específica.

Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al iniciar y al finalizar la jornada laboral.

Se debe evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

Se deberá informar y capacitar a los empleados del alojamiento en reconocimiento de síntomas de la enfermedad.

Se deberán planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros, debiendo ser realizadas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia social mínima de 2 metros entre personas.

Se debe organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento social establecido.

Se debe escalonar el horario de ingreso y egreso de los trabajadores cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos.

Se deberán asignar turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

Para el desplazamiento hacia el establecimiento o desde el mismo hacia el hogar se deben utilizar transportes particulares (automóvil, bicicleta, entre otros). No podrá hacer uso de transporte público y, de ser necesario, el transporte será provisto por el empleador.

Para el caso de utilizar medios de transporte particulares o provistos por el empleador se recuerda que éstos deberán mantenerse ventilados, higienizados y desinfectados.

Al regresar a casa, retirar el cubre nariz, boca y mentón desde el elástico evitando tocar el frente y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable) y realizar el lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

4 – MEDIDAS PARA LA RECEPCIÓN DE LOS CLIENTES

Se recomienda la instalación de una barrera física real (vidrio, acrílico, etc.) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con ello respetar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas).

En los lugares donde se generen filas, como en el exterior, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social mínima de dos (2) metros y será el recepcionista el responsable de mantener esto bajo control.

Gestión de reservas

Se deberán informar las medidas de funcionamiento y sanitarias epidemiológicas en el contexto pandémico que el alojamiento adopte para preservar la salud.

Se debe ofrecer e incentivar el uso de medios digitales de pagos, y en caso de que éste se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar, luego de su utilización, tanto la tarjeta como el posnet usado con solución de agua y alcohol y deberán ser manipulados por una única persona (cajero).

Se deberá adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre COVID 19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.

El cuestionario deberá consultar bajo “DECLARACIÓN JURADA”:

- Si presente uno o más, de los siguientes síntomas: tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia) sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica.
- Si ha viajado fuera del país en los últimos 14 días.
- Si ha viajado o residido en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina en los últimos 14 días
- Si ha tenido contacto con una persona comprendida en los criterios de caso sospechoso o confirmado de COVID-19
- Si ha estado enfermo o enferma de Covid-19 y tiene el alta.

Queda excluida cualquier pregunta que no tenga relación directa con los síntomas de enfermedad conforme la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>. Si el cuestionario arroja como resultado al menos una respuesta positiva, se activará el protocolo pertinente dando aviso en forma inmediata a la Autoridad Sanitaria Provincial, y deberá aislarse en dicho lugar (con un barbijo quirúrgico colocado, para eso el establecimiento debe contar con los mismos para esta circunstancia) hasta ser evaluado por la Autoridad Sanitaria Provincial y determinará su condición como posible “caso sospechoso”.

Se deberá garantizar un periodo de tiempo de por lo menos 6 horas entre ocupaciones de una misma habitación/departamento, a fin de garantizar la limpieza y desinfección completas de superficies, elementos y equipos de cada unidad habitacional.

Checkin y checkout

Durante los procesos de checkin y checkout se deberán cumplir las pautas de higiene y distanciamiento social establecidas.

Se deberá habilitar, de ser posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más rápido.

Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso del check in y check-out tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.

Se deben señalar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento el distanciamiento social mínimo de dos (2) metros, como así también el factor de ocupación, no pudiendo este exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

En los espacios de espera deberá ponerse a disposición agua y jabón, alcohol en gel y/o alcohol diluido en agua al 70%, para el lavado de manos.

Se deberá informar a los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, pudiéndose brindar ello en formato digital.

Se deberá poner a la vista los números de teléfono de las Autoridades Sanitarias locales, de la Autoridad Sanitaria Provincial, así como de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria.

Se debe minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.

Las llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos, previo a su entrega deberán ser debidamente desinfectados.

No se debe ofrecer ni prestar el servicio de bell boy y valet parking, salvo cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo.

Se debe permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.

Se deberá destinar en la recepción un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección, previo a su reutilización.

5 – MEDIDAS EN ESPACIOS COMUNES

Disposición del mobiliario

Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias establecidas.

En caso de que no pueda mantenerse la distancia mínima establecida entre puestos de trabajo, considerar la instalación de barreras físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.

En los desayunadores, salones comedores y/o de usos múltiples la disposición de las mesas y sillas deberá garantizar una ocupación del cincuenta por ciento (50%) de la capacidad habilitada de dos (2) metros entre las mesas.

Los ascensores deberán utilizarse individualmente o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina, medidas tales que deberá ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.

Se deberá disponer de agua y jabón, alcohol en gel o alcohol diluido en agua al 70% en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

Circulación

Se deberá generar un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

Se deberá incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.

Se deberá señalar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.

No se permitirá a los clientes circular innecesariamente por las áreas públicas.

6 – MEDIDAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Deberá cumplirse con lo establecido en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.

La tarea diaria deberá comenzar con el control visual del estado higiénico del área de trabajo, realizando una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios.

Para la desinfección se recomienda el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua), realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia.

El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en su defecto se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

Desayuno

El personal del establecimiento deberá realizar el servicio a cada uno de los clientes, utilizando elementos de protección personal. Se debe prohibir el autoservicio, esto es, la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes en el servicio de desayuno buffet.

Se debe fomentar y sugerir el servicio de desayuno en la habitación, ofrecer la modalidad take away y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.

Se debe flexibilizar y/o ampliar el horario de desayuno a fin de obtener un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina, evitar aglomeraciones y cumplir adecuadamente con el distanciamiento social.

Se deberá ofrecer la reserva previa de horario, lo cual permitirá planificar la cantidad de personas, desde el día anterior, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno y el cumplimiento del distanciamiento social.

Se debe priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso.

Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección.

En caso de tener que utilizar manteles, deberán ser cubiertos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.

Se deberá implementar una adecuada política de lavado de vajilla, como mínimo, lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

Salón comedor

Se deberá ampliar el horario del comedor y brindar el servicio de comida mediante reserva previa para un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y cumplir adecuadamente con el distanciamiento social y factor de ocupación correspondientes.

No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.

Se debe brindar el servicio con personal del establecimiento, quedando prohibido el autoservicio de alimentos.

Se sugiere ofrecer platos a la carta en porciones individuales.

Se deberán desinfectar los utensilios utilizados entre comensal y comensal.

Se deberá presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.

Se debe evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección.

En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.

Se debe ofrecer y sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.

Se recomienda que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.

Se deberán retirar los productos de frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunador.

Área de cocina

Se deberá organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.

Se deberá cumplir en todo momento con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y trazabilidad.

Se deberán limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas y al concluir las.

Se deberán limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, entre otros.

Se deben cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otras medidas.

Se deberá lavar la vajilla con detergente y agua caliente y luego desinfectar con alcohol al 70%.

Se deben enjuagar las frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas, y luego desinfectarlas sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Posteriormente se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.

Se deberán cumplir en todo momento con la higiene frecuente de manos con agua y jabón, alcohol en gel y/o alcohol diluido al 70% y especialmente al ingresar a la cocina, al manipular basura, al toser, al recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, al tocar elementos ajenos a la elaboración o realizar otras tareas.

Recepción de mercadería

Se debe definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas.

No debe mediar contacto físico con los transportistas y se debe mantener la distancia social mínima de dos (2) metros.

Al momento de recibir la mercadería se debe disponer de un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso para el lavado del calzado.

El personal del establecimiento deberá utilizar cubre nariz, boca y mentón y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.

En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas previamente con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro 100 ml de lavandina en 10 litros de agua.

Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

7 – MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INTERNA DEL ESTABLECIMIENTO

Frecuentemente debe procederse a la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.

Se deberán limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres (3) veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso /egreso / actividades que se realicen.

En el desayunador y salones comedores se deberán limpiar y desinfectar especialmente las manijas de las puertas, placas de empuje, barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios, cristalería, entre otros.

Se deberán ventilar en forma diaria, frecuente y de forma natural los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.

Ventilar los salones de desayuno y comedor antes y después de cada servicio.

Se deberán limpiar y desinfectar las zonas externas.

Se deberá destinar un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.

Se deberá disponer de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable, entre otros, en sanitarios y espacios comunes.

Se deberán efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

Habitaciones y blancos

Se deben proteger los colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.

Se deben ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección.

Una vez realizado el checkout, se debe dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.

Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, se deben quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.

Se deberán almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.

Se deberá clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.

No se debe sacudir la ropa para lavar.

La ropa de cama y de aseo personal debe lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completo con agua a una temperatura de 60-90°C. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.

Se deberán lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.

Se deben lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.

Se deben utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.

Se deben desinfectar debidamente superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.

Se deben usar productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.

Se debe disponer en los carros de limpieza de alcohol en gel o solución con alcohol al 70% para manos, guantes descartables y bolsas de basura.

Está prohibido ingresar los carros de limpieza en la habitación.

8 - MEDIDAS DE MANTENIMIENTO

Se deben efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.

Se deben revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, alcohol en gel o alcohol diluido, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

Se debe mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

Residuos

Se debe proveer de bolsas /cestos/ recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.

Se deben identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.

Se debe mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

Cada vez que se realice el retiro de los residuos, se debe utilizar guantes (descartables preferiblemente) y cubrir nariz, boca y mentón.

Se debe realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria.

9 - DETECCIÓN DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO

En este aspecto, se adoptarán las medidas que defina la Autoridad Sanitaria Provincial.

En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la el COVID 19 (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento se recomienda dar aviso inmediato a la Autoridad Sanitaria Local y a la Autoridad Sanitaria Provincial.

Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, la persona contagiada deberá permanecer en su habitación, donde no tenga contacto con otras personas y extremarse las medidas de higiene.

10 - MEDIDAS SANITARIAS EPIDEMIOLÓGICAS PARTICULARES

Las medidas esenciales que deben respetarse son:

- Garantizar la higiene de manos
- Asegurar el distanciamiento social
- Garantizar la higiene respiratoria
- Asegurar la limpieza y desinfección de superficies

Garantizar higiene de manos:

Higiene de manos con soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel) o agua y jabón.

Es importante higienizarse las manos frecuentemente, sobre todo antes y después de manipular elementos, luego de haber tocado superficies públicas como mostradores, picaportes, barandas, antes y luego de comer o ir al baño, etc.

Deben asegurarse los insumos básicos como agua y jabón, alcohol en gel y/o alcohol diluido al 70%.

Se debe colocar material gráfico que demuestre como debe realizarse la higiene de manos adecuada.

Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón

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 ilustración.



Crédito: OMS

Higiene de manos con soluciones a base de alcohol

El frotado de manos con una solución a base de alcohol es un método práctico para la higiene de manos.

Es eficiente y se puede realizar en prácticamente cualquier lado.

Método adecuado para el uso de soluciones a base de alcohol

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene de manos con soluciones a base de alcohol debe durar 20–30 segundos.

La higiene de manos con soluciones a base de alcohol se debe realizar siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



Asegurar distanciamiento social:

Se requiere para evitar el contagio lograr una distancia entre las personas de dos (2) metros, para lo cual debe procurarse un factor de ocupación de una (1) personas cada 2,25 metros cuadrados.

Garantizar adecuada higiene respiratoria

La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser y/o estornudar.

Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como resfríos o gripe.

- 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.
- Limpiarse las manos después de toser o estornudar.

Debe garantizarse la disponibilidad de los materiales para facilitar el cumplimiento de una adecuada higiene respiratoria.

Disponer 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.

Disponer de dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos.

Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

Las superficies deberán ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, etc.

La desinfección debe realizarse diariamente y frecuentemente y ser complementada con la ventilación de ambientes.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante deberá realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

Limpieza húmeda:

- Realizar limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.). 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. Siempre 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 agua.

Desinfección de las superficies

- Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.
- Deben desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza.
- Se requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):

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 (al inicio, durante y al finalizar la jornada de trabajo), mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

2 - "PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA ACTIVIDADES TURISTICAS"

- MEDIDAS SANITARIAS EPIDEMIOLÓGICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS EN ESPACIOS ABIERTOS

En parques y otros espacios abiertos destinados al turismo se deberán CUMPLIR OBLIGATORIAMENTE las siguientes pautas de higiene, sanitarias y epidemiológicas:

Respetar el distanciamiento social mínimo de dos (2) metros entre personas. Contar con elementos para la higiene de manos para el lavado frecuente con agua y jabón, alcohol en gel o agua y alcohol al 70%.

Higiene respiratoria: toser o estornudar en el pliegue del codo o usar pañuelos descartables y luego desecharlos en un cesto.

Usar elementos de protección personal que cubran la nariz, boca y mentón, conforme a lo dispuesto por el Decreto N° 723/20, en su redacción dada por el Decreto N° 825/20. Excepto en los supuestos de realización de actividades físicas, por ejemplo, bicicleta.

Las actividades nunca podrán realizarse con más de diez (10) personas.

No compartir el mate, elementos, utensilios, etc.

Evitar tocarse la cara.

Limpiar y desinfectar las superficies que se toquen o rocen.

En su caso, para abonar la actividad y/o servicio se recomienda el uso de pagos electrónicos.

Se deberá desinfectar la ropa usada durante la actividad al regresar de la actividad.

La desinfección corporal deberá realizarse al regresar de la actividad.

Se deberá colocar cartelera informativa sobre las medidas de higiene y de distanciamiento correspondientes y demás cuestiones relacionadas con el COVID 19.

Deberá realizarse la limpieza y desinfección en los baños públicos cada 1 hora o tiempo menor de acuerdo al flujo de personas que circulen en el lugar.

Si alguna persona presenta síntomas compatibles con el COVID 19 se deberá dar inmediata comunicación a la Autoridades Sanitarias correspondientes y se limpiarán las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes a base de alcohol al 70%, y cumplir en todos los casos con los protocolos epidemiológicos que defina y establezca para el caso Autoridad Sanitaria Provincial.

No podrán prestar y/o realizar actividad y/o servicio las personas que:

- Presenten síntomas de manera aguda tales como: dificultad respiratoria, fiebre, tos, dolor muscular, dolor de garganta, rinorrea (secreción acuosa o mucosa de los orificios nasales), diarrea, alteración del olfato o del gusto;
- Hayan viajado a lugares de circulación viral activa fuera de la Provincia (territorio nacional o del exterior);
- Hayan estado en contacto con un caso sospechoso o confirmado de COVID 19 en los últimos catorce (14) días y no tengan el alta sanitaria de esta situación.

- MEDIDAS SANITARIAS EPIDEMIOLOGICAS PARA ACTIVIDADES TURISTICAS EN ESPACIOS CERRADOS

En museos y otros espacios cerrados destinados al turismo, se deberán CUMPLIR OBLIGATORIAMENTE las siguientes pautas de higiene, sanitarias y epidemiológicas:

Respetar el distanciamiento social mínimo de dos (2) metros entre personas.

Contar con elementos para la higiene de manos para el lavado frecuente con agua y jabón, alcohol en gel o agua y alcohol al 70%.

La ocupación del lugar no deberá superar el 50% por ciento de su capacidad y deberá respetarse la limitación espacial de una persona cada 2,25 metros cuadrados. Para lograr ello se sugiere utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados.

Higiene respiratoria: toser o estornudar en el pliegue del codo o usar pañuelos descartables y luego desecharlos en un cesto.

Usar el cubre nariz, boca y mentón, conforme a lo dispuesto por el Decreto N° 723/20, en su redacción dada por el Decreto N° 825/20.

Las actividades nunca podrán ser realizadas por más de diez (10) personas.

No saludar ni realizar otra conducta que implique el contacto físico entre personas.

No compartir el mate, elementos, utensilios, etc.

Evitar tocarse la cara.

Mantener los ambientes cerrados ventilados en forma permanente y natural. No utilizar ventilación mecánica.

Deberán colocarse dos (2) trapos con lavandina al ingreso de los lugares y uno dentro del local a los fines de desinfectar las suelas del calzado.

Se deberán demarcar claramente las áreas de espera y las de ingreso y egreso, señalando con cintas u otro elemento previendo en todos los casos el distanciamiento de 2 metros.

Deberán limpiarse y desinfectarse los lugares antes, durante –frecuentemente- y al finalizar la actividad. Del mismo modo, deberá realizarse la higiene en los baños públicos cada 1 hora o tiempo menor de acuerdo al flujo de personas que circulen en el lugar.

Deberá colocarse en todos los sectores de acceso y presencia de público agua y jabón, alcohol en gel o soluciones a base de alcohol –al 70%-.

Se deberá supervisar frecuentemente que los suministros para el lavado de manos (es decir, jabón antibacterial, toallas desechables) estén constantemente disponibles.

Se deberá colocar cartelera informativa sobre las medidas de higiene y de distanciamiento correspondientes y demás cuestiones relacionadas con el COVID 19.

En su caso, para abonar la actividad y/o servicio se recomienda el uso de pagos electrónicos.

Se deberá desinfectar la ropa usada durante la actividad al regresar al hogar.

La desinfección corporal deberá realizarse al regresar al hogar.

No está permitido salivar en espacios públicos ni tocar objetos en la vía pública.

Si alguna persona presenta síntomas compatibles con el COVID 19 se deberá dar inmediata comunicación a la Autoridades Sanitarias correspondientes y se limpiarán las áreas donde circuló la persona con agua y lavandina y/o desinfectantes a base de alcohol al 70%, y cumplir en todos los casos con los protocolos epidemiológicos que defina y establezca para el caso Autoridad Sanitaria Provincial.

No podrán prestar y/o realizar la actividad las personas que:

- Presenten síntomas de manera aguda tales como: dificultad respiratoria, fiebre, tos, dolor muscular, dolor de garganta, rinorrea (secreción acuosa o mucosa de los orificios nasales), diarrea, alteración del olfato o del gusto;
- Hayan viajado a lugares de circulación viral activa fuera de la Provincia (territorio nacional o del exterior);
- Hayan estado en contacto con un caso sospechoso o confirmado de COVID 19 en los últimos catorce (14) días y no tengan el alta sanitaria de esta situación.

- MEDIDAS SANITARIAS EPIDEMIOLOGICAS ESPECIFICAS

Las medidas esenciales que deben respetarse son:

- Garantizar la higiene de manos
- Asegurar el distanciamiento social
- Garantizar la higiene respiratoria
- Asegurar la limpieza y desinfección de superficies
- Asegurar la ventilación natural de los ambientes cerrados

Garantizar higiene de manos:

Higiene de manos con agua y jabón o soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel).

Es importante higienizarse las manos frecuentemente, sobre todo antes y después de manipular elementos, luego de haber tocado superficies públicas como mostradores, picaportes, barandas, etc.

Deben asegurarse los insumos básicos como agua y jabón, alcohol en gel y/o alcohol diluido al 70%. Se debe colocar material gráfico que demuestre como debe realizarse la higiene de manos adecuada.

Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón

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 ilustración.



Higiene de manos con soluciones a base de alcohol

El frotado de manos con una solución a base de alcohol al 70% es un método práctico para la higiene de manos. Es eficiente y se puede realizar en prácticamente cualquier lado.

Método adecuado para el uso de soluciones a base de alcohol

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene de manos con soluciones a base de alcohol debe durar 20 – 30 segundos.

La higiene de manos con soluciones a base de alcohol se debe realizar siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



Asegurar distanciamiento social:

Se requiere para evitar el contagio lograr una distancia entre las personas de dos (2) metros, para lo cual se debe adecuar la superficie del ambiente en cuestión a la cantidad de personas (**máximo una (1) persona cada 2,25 metros cuadrados**).

Garantizar adecuada higiene respiratoria

La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser y/o estornudar.

Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como resfríos o gripe.

- 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.
- Limpiarse las manos después de toser o estornudar.

Debe garantizarse la disponibilidad de los materiales para facilitar el cumplimiento de una adecuada higiene respiratoria.

Disponer 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.

Disponer de dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos.

Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

Las superficies deberán 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, la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante deberá realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

Limpieza húmeda:

- Realizar limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.). 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. Siempre 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 agua.

Desinfección de las superficies

- Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.
- Deben desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza.
- Se requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):
- 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 (al inicio, durante y al finalizar la jornada de trabajo), mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.

La ventilación debe ser natural. No realizar ventilación mecánica.

- MEDIDAS DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIAS EPIDEMIOLÓGICAS PARTICULARES PARA LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS EN GENERAL

Cuando las actividades no incluyan pernocte deberán realizarse en horario que no supere las 20:00 horas. Cuando incluya pernocte deberán cumplirse con las medidas contenidas en el **“1 - PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA ALOJAMIENTOS”** cuando la misma se desarrolle en ambientes cerrados, y cuando se desarrolle en ambientes abiertos, las generales para **“2 - “PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO Y SANITARIO EPIDEMIOLÓGICO PARA ACTIVIDADES TURÍSTICAS”**.

Supletoriamente, cuando no se encuentre regulado en forma específica por el presente, será de aplicación el ***“PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO, SANITARIO Y EPIDEMIOLÓGICO GENERAL APLICABLE A LAS***

ACTIVIDADES ECONÓMICAS, DEPORTIVAS, ARTÍSTICAS Y SOCIALES QUE NO TENGAN PREVISTOS PROTOCOLOS PARTICULARES” aprobado por el artículo 1° del Decreto N° 1247/20, ratificado por Ley N° 3243.

En ningún caso las actividades podrán ser realizadas por más de diez (10) personas.

La realización de la actividad deberá efectuarse mediante el SISTEMA DE RESERVA PREVIA, en el que a más de los datos identificatorios de la persona, se le consultará con carácter de declaración jurada:

- Si presenta uno o más, de los siguientes síntomas: tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia).
- Si ha viajado fuera del país en los últimos 14 días.
- Si ha viajado o residido en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina en los últimos 14 días
- Si ha tenido contacto con una persona comprendida en los criterios de caso sospechoso o confirmado de COVID-19
- Si ha estado enfermo o enferma de Covid-19 y tiene el alta.

No está permitida la realización de este tipo de actividades en grupos escolares u organizados.

Al ingreso, en el acceso a la actividad, el personal del establecimiento o local deberá corroborar:

- La temperatura corporal de la persona, no permitiendo el ingreso de quien evidencie 37,4 ° o más.
- La confirmación de reserva y que haya sido debidamente completada la declaración jurada.
- Que las identidades de las personas coincidan con la reserva y la declaración jurada.
- Que todas las personas cuenten con elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón.

Al inicio de la jornada y luego del uso del grupo de visitantes, se procederá a desinfectar los sitios, evitando en este caso posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintos clientes por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.

Se procederá a limpiar y desinfectar las mesas, bancos y fogones y demás superficies de la manera ya indicada.

Los sanitarios deberán encontrarse cerrados, debiendo los visitantes solicitar su uso a la persona designada para la atención de estos, quien será el encargado de abrir los mismos a los usuarios.

Luego de su utilización deberá desinfectarse.

No está permitido entregarse a las personas las llaves de los sanitarios.

El desarrollo de las caminatas y actividades de esparcimiento al aire libre como así aquellas que se lleven a cabo en espacios cerrados deberán realizarse manteniendo las correspondientes medidas de distanciamiento social e higiene para la prevención del contagio del COVID-19, con uso obligatorio de elementos de protección que cubran la nariz, boca y mentón.

– MEDIDAS PARA EL PERSONAL

Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: cocineros, recepcionistas, personal de limpieza, personal de mantenimiento, entre otros.

No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.).

En el caso de que una persona manifieste síntomas deberá aislarse en un lugar especial determinado a tal fin y darse inmediato aviso a las Autoridades Sanitarias locales pertinentes y seguirse con el protocolo epidemiológico que defina y establezca para el caso Autoridad Sanitaria Provincial.

Será obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso elementos de protección que cubran la nariz, boca y mentón.

Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso exclusivo y personal.

Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a una temperatura de 60-90 grados.

Se deberán higienizar frecuentemente las manos, y en especial antes de empezar con las actividades, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara, entre otras, con agua y jabón –durante 40 a 60 segundos-, alcohol en gel o alcohol diluido en agua al 70% –durante 20 a 30 segundos-.

El secado de manos debe ser realizado con material descartable o en forma natural.

Se deben evitar tocarse la cara.

Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al iniciar y al finalizar la jornada laboral.

Se deberá informar y capacitar a los empleados del establecimiento en reconocimiento de síntomas de la enfermedad.

Se deberán planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros, debiendo ser realizadas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia social mínima de 2 metros entre personas.

Para el desplazamiento hacia el establecimiento o desde el mismo hacia el hogar se deben utilizar transportes particulares (automóvil, bicicleta, entre otros). No podrá hacer uso de transporte público y, de ser necesario, el transporte será provisto por el empleador.

Para el caso de utilizar medios de transporte particulares o provistos por el empleador se recuerda que éstos deberán mantenerse ventilados, higienizados y desinfectados.

Al regresar a casa, retirar el cubre nariz, boca y mentón desde el elástico evitando tocar el frente y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable) y realizar el lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.