

PROTOCOLO COVID-19 PARA LOS SALONES DE EVENTOS

CONTAGIÁ
RESPONSABILIDAD

SI

SAN ISIDRO
MUNICIPIO

Se establece que los establecimientos habilitados como salones de eventos que posean ventilación natural cruzada podrán retomar sus actividades bajo los estrictos condicionamientos con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales de COVID-19.

Objetivo

El objetivo del “**Protocolo de Higiene y Seguridad COVID-19 para los salones de eventos en San Isidro**”, es definir las medidas adecuadas para proteger la vida y la integridad de las personas, así como la seguridad sanitaria de la comunidad del partido de San Isidro ante la pandemia de Coronavirus COVID-19.

Este protocolo tiene como único fin:

- Difundir las medidas preventivas en materia de Higiene, Salud y Seguridad.
- Proteger de la salud y seguridad de los vecinos del partido de San Isidro.
- Minimizar los efectos derivados de esta situación y garantizar las medidas de seguridad acordes a esta vuelta a esta nueva normalidad.

Alcance

El presente protocolo es aplicable a los “Salones de Eventos” habilitados dentro del Municipio de San Isidro, que garanticen ventilación natural cruzada dentro de sus establecimientos.

Responsabilidad

Los titulares de estos establecimientos serán responsables del cumplimiento de los lineamientos indicados en el presente Protocolo Sanitario de Higiene y Seguridad, Emergencia sanitaria COVID-19.

Si bien, este documento considera todas las medidas de prevención y seguridad a fin de evitar la propagación del virus garantizando que el reinicio de la actividad no signifique un peligro para la salud de los vecinos y/o los trabajadores del establecimiento, se apela al compromiso y responsabilidad individual por parte de cada uno de los vecinos en un camino hacia esta nueva normalidad.

Funcionamiento

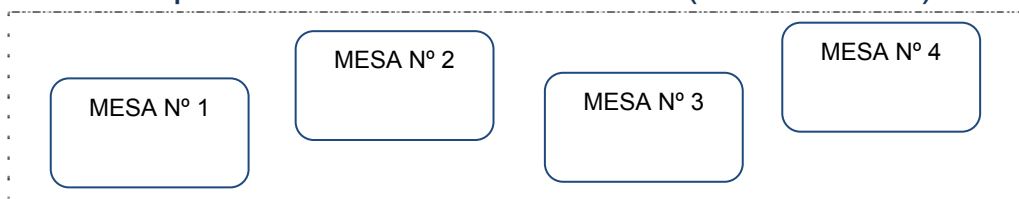
- Los salones de eventos que pretendan obtener el permiso de funcionamiento deberán poseer habilitación municipal:
 - Salones de eventos (sociales y empresariales).
 - Salones de fiestas infantiles.

Asimismo, deberán contar obligatoriamente con ventilación natural cruzada.

- 1) Cada uno de los establecimientos deberá ingresar a la página municipal (<https://www.sanisidro.gob.ar>) y completar la declaración jurada para “Habilitación de comercios en cuarentena” – opción SALONES DE EVENTOS - debiendo aguardar su posterior autorización de funcionamiento, la cual será emitida por parte de la autoridad de aplicación.
- 2) Una vez que cuente con la autorización, deberán completar dentro de la página un formulario de carga diaria sobre los eventos a realizar.

Este formulario será una herramienta con información para realizar una trazabilidad y se deberá adjuntar un croquis con la ubicación de cada de las mesas, las cuales serán enumeradas y variará acorde al número de grupos convivientes y mesas asignadas.

- a) Adjuntar croquis con ubicación de mesas (enumeradas).



- b) Adjuntar listado con número de mesa e información sobre los ocupantes/invitados.

MESA Nº 1	FAMILIA: ----- OCUPANTES:	- Nombre y Apellido 1 - Nombre y Apellido 2 - Nombre y Apellido 3 - Nombre y Apellido 4 - Nombre y Apellido 5 - Nombre y Apellido 6 - Nombre y Apellido 7 - Nombre y Apellido 8
--------------	----------------------------------	--

3) Posterior a eso, se deberá adjuntar en formato **pdf** las **declaraciones juradas (DDJJ) por parte de cada uno de los invitados que asistió al evento**. Dicha planilla deberá contar con la siguiente información de los ocupantes de cada mesa:

- Numeración de mesas
- Nombre y apellido.
- DNI.
- Dirección.
- Localidad.
- N° de teléfono de contacto.
- e- mail.

Además, deberán declarar que no se encuentra cursando un aislamiento domiciliario por Diagnóstico de COVID-19 o aislamiento domiciliario por Contacto estrecho de COVID-19, y que no presenta síntomas compatibles con COVID-19.

Las planillas deberá enviarse vía mail a la dirección eventossi@sanisidro.gov.ar debiendo poner como titulo del mail Expediente de Habilitación NNNN-AAAA, Fecha del Evento - Ej.: **Expediente de Habilitación 5555-2020 Fecha del Evento: 10/12/2020** - (se recomienda enviar todos los archivos comprimidos en un único mail).

NOMBRE DEL SALON DE EVENTOS
Dirección del salón de eventos
DETALLE DEL EVENTO

Fecha: _____ Hora del evento: _____

Mesa N°: _____

Nombre y Apellido: _____ DNI: _____

Dirección: _____ Localidad: _____

Teléfono de contacto: _____ e-mail: _____

Marcar según corresponda SI/NO:

1	¿Se encuentra dentro del grupo de riesgo?						SI	NO	
2	¿Usted o algún miembro de su familia ha regresado en los últimos 14 días de algún país del exterior?						SI	NO	
3	¿Se encuentra cursando al aislamiento domiciliario por diagnóstico de COVID-19?						SI	NO	
4	¿Se encuentra cursando al aislamiento domiciliario por contacto estrecho de COVID-19?						SI	NO	
5	¿Usted actualmente posee alguno de los siguientes síntomas? Indique cual/es:								
	Fiebre (>37,5°C)	SI	NO	Dificultad para respirar	SI	NO	Vómitos	SI	NO
	Tos	SI	NO	Pérdida del gusto	SI	NO	Diarrea	SI	NO
	Dolor de garganta	SI	NO	Pérdida del olfato	SI	NO	Cefalea	SI	NO

Firma: _____

- El enfoque de la vuelta a esta actividad se basa en la **“Responsabilidad Individual”** por parte de cada una de las personas que concurren al evento.

Es por ello que, se deberá indicar a los invitados que:

Los horarios de funcionamiento permitidos en esta nueva normalidad, en virtud a las restricciones establecidas por el gobierno de la provincia de Buenos Aires, serán los siguientes: **de Domingos a Jueves de 10:00 hs. a 01:00 hs. Viernes y Sábados de 10:00 hs. a 01:00 hs.**

- **No se encuentra autorizada para uso la pista de baile.** En esta instancia y para garantizar el distanciamiento entre las personas no se deberá permitir que las personas bailen.

Si bien, durante la celebración de los eventos no está permitido el baile. En el caso de que el evento se trate de una ceremonia nupcial, estará permitido únicamente el baile de los novios respetando el distanciamiento de seguridad con el resto de los invitados.

- **En los salones de evento**, el nuevo **factor de ocupación** que se utilizará en esta nueva normalidad es de **1 persona cada 4 m² y hasta un máximo de 160 personas**, no pudiendo superar esta capacidad por más que la superficie del salón lo permitiese.

Para aquellos casos en los que se cuente con **espacios abiertos al aire libre**, como ser carpas sin laterales, gazebos o terrenos al aire libre, **la capacidad máxima admisible será de 200 personas.**

En este tipo de eventos, sea cual sea la afluencia prevista, tanto en espacios al aire libre como en lugares cerrados deberán respetar la capacidad máxima admisible.

- Cada uno de los establecimientos deberá exhibir cartelera con el número de capacidad máxima admisible acorde al factor de ocupación.
- **La capacidad máxima por mesa deberá ser de no más de 8 personas**, preferentemente de grupos convivientes o núcleos familiares.

El ingreso y/o salida de los invitados deberá estar coordinado de manera tal que no se genere aglomeración de personas en la puerta del

establecimiento.

- **Sólo se permitirá la realización de 3 (tres) eventos como máximo por día**, debiendo existir entre cada uno de ellos **un intervalo mínimo de por lo menos 2 horas**.
- En todo momento se deberá garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene:
 - Lavado de manos con agua y jabón.
 - Limpieza y desinfección en seco con alcohol en gel o solución hidroalcohólica.
 - Distanciamiento de seguridad 2 metros entre personas.
 - Ventilación natural.
 - Uso obligatorio de tapabocas (cubre boca, nariz y mentón).
- Si bien existen distintos productos y/o mecanismos para la desinfección, el uso de “cabinas sanitizantes o túneles de desinfección” no se encuentran autorizados por la ANMAT, puesto que no han mostrado efectividad en la desinfección o la reducción de los contagios. Por lo cual, **esta Subsecretaría desaconseja el uso y/o aplicación de estos dispositivos de rociado de sustancias químicas sobre el cuerpo humano**.
- La totalidad de personal que desempeñe tareas dentro de los salones deberá encontrarse bajo relación de dependencia con el salón en cuestión. **No se permitirá la contratación eventual y/u ocasional de personal**.
- No se deberá permitir la permanencia de personas ajenas a los invitados y al personal declarado por el salón de eventos.
- El personal abocado a la recepción y control de admisión deberá hacer uso de los elementos de protección personal: tapabocas (cubre boca, nariz y mentón) y protector facial (mascara) y/o antiparras.

Ventilación

- **Los salones deberán contar con ventilación natural**. La ventilación contribuirá a mantener permanentemente en todo el establecimiento las condiciones ambientales, y en especial, a renovar el aire y mantener la concentración adecuada de oxígeno.

En caso de pretender utilizar algún equipamiento deberá asegurar la

protección a la salud de toda persona que se encuentre dentro del establecimiento.

Aires acondicionados: Podrán sumarse aires acondicionados para la ventilación, **no refrigeración o calefacción**, debiendo configurarlo para que utilice el 100% de aire exterior.

Asimismo, deberá asegurarse la periódica y efectiva limpieza y recambio de los filtros. Se deberá garantizar, también, la desinfección de interior de ductos y toberas con la mayor frecuencia posible.

Ventiladores: Podrán hacer uso de los ventiladores de techo, estos mejoran la circulación del aire del exterior y evitan el estancamiento de bolsas de aire en los espacios ocupados.

Transporte del personal

- El empleador y/o responsables de cada uno de los establecimientos deberá garantizar que el personal afectado a la actividad se traslade a estos espacios de trabajo por medio de transportes privados y/o contratados evitando el uso del transporte público.

Ingreso al establecimiento

- Toda persona que pretenda ingresar al establecimiento deberá completar una declaración jurada informando que no posee síntomas de COVID-19 ni ser contacto estrecho de un caso confirmado en los últimos 14 días.

Aquellas personas que presenten alguno de los síntomas compatibles con COVID-19, no podrán concurrir a estos establecimientos, debiendo comunicarse de forma inmediata con la autoridad sanitaria de su jurisdicción.

Se prestará especial atención a los casos febriles, los síntomas de origen respiratorio, anosmia, disgeusia, dolor de garganta y cualquier otro síntoma que haga sospechar la relación con Covid-19.

- Se deberá **controlar la temperatura corporal con un termómetro tipo infrarrojo digital sin contacto**, a todas las personas que pretendan ingresar al establecimiento, **en ningún momento la temperatura corporal podrá superar los 37,5°C.**

En caso de que se registre una temperatura igual o superior a 37,5 °C, se deberá impedir el acceso y se activará el protocolo previsto para casos

sospechosos. Es por ello que, se deberá contar con un botiquín de primeros auxilios que contenga un kit de seguridad (barbijo, protección ocular y guantes de látex descartables) para actuación ante casos sospechosos de COVID-19.

- Toda persona que ingrese y/o permanezca dentro del establecimiento **deberá usar obligatoriamente el tapabocas** (cubre boca, nariz y mentón).
- Se deberá **delimitar las áreas de circulación diferenciando las áreas de acceso y egreso a las instalaciones para facilitar el distanciamiento social** y evitar la circulación cruzada.
- **En el acceso al establecimiento se deberá colocar una alfombra, felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante** (lavandina u otras), solicitando a cada persona que ingrese que deberá limpiar la suela del calzado.
- Al ingresar y previo al uso de las instalaciones, **las personas deberán obligatoriamente higienizarse las manos con agua y jabón y/o alcohol en gel o solución hidroalcohólica para la limpieza en seco de las manos.**

Los establecimientos deberán proveer a toda persona que ingrese, en cantidades suficientes: agua potable y jabón para la higienización de manos y/o alcohol en gel y/o soluciones hidroalcohólicas para la limpieza en seco de manos.

Dentro del establecimiento

- Todas las personas deberán hacer uso obligatorio del tapaboca (cubre boca, nariz y mentón).

El tapabocas deberá lavarse diariamente con agua y jabón.

- Se deberá mantener un distanciamiento de seguridad no menor a los 2 metros entre personas en todo momento.
- Se deberán distribuir dentro del establecimiento y desinfectante para manos (dispensadores de alcohol en gel, rociador con alcohol al 70%, alcohol en aerosol, etc.) e insumos de higiene en cantidades suficientes al alcance de las personas.
- Deberá colocarse cartelera oficial referente al uso obligatorio de barbijo/tapabocas, y de la importancia de mantener el distanciamiento

social correspondiente. Los mismos se pueden bajar desde el siguiente link <https://www.sanisidro.gob.ar/coronavirus/carteles-para-comercios>.

Sanitarios

- Se deberá permitir que ingrese una persona cada 8 m², por lo cual deberá colocarse un cartel de capacidad máxima admisible en el sector de ingreso a los sanitarios.
- En los accesos a los sanitarios deberá colocarse una alfombra, felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), solicitando a cada persona que ingrese que deberá limpiar la suela del calzado.

Se deberá anular el uso de los secadores de mano y las papeleras deberán tener una apertura a pie o sin tapa.

Asimismo, se indicará que al ingreso deben hacer uso de alcohol en gel para higienizar las manos y deben evitar los picaportes en puertas.

- Los baños deberán contar con cantidades suficientes agua potable y jabón para la higienización de manos, al igual que alcohol en gel y/o soluciones hidroalcohólicas y toallas de papel desechables para el secado de manos.

Tras su uso, deberán ser ventilados y se debe realizar la correcta limpieza y desinfección entre persona y persona.

Preparación del salón

- Cada una de las mesas contará con dispensadores de alcohol en gel.
- La atención deberá ser a la mesa, se encuentran prohibidas las estaciones/islas ni mesas tipo “candy bar” (mesa de dulces o salados de autoservicio).

Con respecto a la bebida, se podrá mantener la barra de tragos, pero se deberá demarcar y respetar el distanciamiento, debiendo ubicarse en un lugar ventilado.

Se prohíbe el uso del mate ofrecido como servicio del salón.

- Se evitarán los platos compartidos, priorizando los platos con raciones individualizadas y se recomienda optar por un servicio en mesa evitando mesas con snacks no envasados o platos compartidos.

- Deberá hacerse uso de vajilla y utensilios (platos, vasos y cubiertos) de fácil limpieza e higienización, no podrán utilizarse elementos porosos y/o tablas de madera.
- Deberán eliminarse los elementos y equipamientos de uso común (servilleteros, aderezos, vinagreras, saleros, aceiteras, etc.) y deberán reemplazarlas por envases individuales tipo monodosis desechables.
- El personal que brinde atención a los invitados (mozos, camareras, etc.) deberá hacer uso de los elementos de protección personal: tapabocas (cubre boca, nariz y mentón) y protector facial (mascara) y/o antiparras.
- El personal que acondicione las mesas de los invitados deberá de higienizarse las manos con frecuencia.

Consideraciones respecto a salones de fiestas infantiles

- **Los menores deberán concurrir en compañía de un responsable el cual velara por su seguridad y correcta higienización de manos.**
- El personal del salón no manipulará comida traída por los organizadores.

El servicio consistirá en ofrecer una vianda que contenga alimento y bebida para cada uno de los niños. Una vez terminado se retirará toda la comida sobrante y se procederá a limpiar y desinfectar las superficies utilizadas (mesas) y la vajilla utilizada si la hubiera.

- Se permitirá el uso de castillos inflables, camas elásticas para cumpleaños infantiles, siempre y cuando se encuentren al aire libre y se apliquen las siguientes medidas de seguridad:
 - Deberá colocarse un dispensador de alcohol en gel a la entrada del juego y deberá solicitarse a los niños que se desinfecten las manos antes y después de terminar su turno de juego.
 - Desinfección de los juegos infantiles previo a su uso.
 - Se permitirá un máximo de 4 menores por turno en los juegos.

Consideraciones respecto a eventos empresariales

- Para los eventos empresariales se deberá dar cumplimiento con este protocolo, aunque en este caso **las mesas no podrán superar las 4 personas por mesa garantizando el distanciamiento de 2 metros**

entre persona y persona en todo momento.

Consideraciones respecto a eventos corporativos

- Cuando se trate de eventos corporativos, tipo conferencias, para que **el uso de los asientos respete los requisitos de distanciamiento social se deberán considerar diseños estilo asientos escalonados tipo tablero de ajedrez.**
- En caso de brindar los servicios de desayuno informal, coffee break, brunch, lunch, catering, etc., se deberá realizar en forma escalonada y para pequeños grupos disminuyendo la concentración de personas, utilizando materiales descartables que solo deberán ser manipulados por el personal de catering.

Invitados

- Los invitados deberán llegar al establecimiento con una mínima anticipación al horario asignado.
- **Todos los invitados respetarán dentro del establecimiento todas las normas especiales de convivencia, seguridad salud e higiene, relacionados con la prevención de esta pandemia.**
- Se deberá asistir al establecimiento con la menor cantidad posible de elementos personales. En ningún momento podrán apoyar fuera de los bolsos sus elementos personales (llaves, celulares, etc.).
- Cada uno de las personas deberá movilizarse con un kit de higienización de manos (alcohol en gel y/o solución hidroalcohólica de uso individual, toallitas húmedas antibacterianas, etc.).
- Las personas deberán evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada.
- Se deberá mantener un distanciamiento de seguridad no menor a los 2 metros entre personas en todo momento.

Artistas

- Se permitirá contar con un show, dj's en vivo y/o música de ambientación, siempre y cuando no generen la trascendencia de ruidos molestos al vecindario.
- En caso de contratarse la presentación de artistas, el sector demarcado

como escenario, deberá distar en no menos de 7 metros con respecto a los invitados.

- En el escenario, los artistas deberán adaptar la puesta en escena de manera tal que los artistas en ningún momento se encuentren a una distancia no menor de 2 metros.
- Al momento de la presentación, los artistas podrán quitarse el tapabocas, debiendo reservarlo dentro de una bolsa individual que sea utilizada únicamente a tal fin, debiendo volver a colocárselo antes de abandonar su puesto en el escenario por cualquier causa.
- **Los artistas deberán evitar la circulación en el escenario y mantenerse en un punto fijo, a los fines de evitar su aerosolización sobre los demás artistas.**
- En todas las etapas de trabajo (armado, montaje, acondicionamiento escenográfico, desmontaje, etc.), el personal técnico deberá usar obligatoriamente el tapabocas (cubre boca, nariz y mentón).

Servicio de gastronomía

- El servicio de gastronomía brindado deberá ajustarse las indicaciones y lineamientos de buenas prácticas para alimentos y bebidas.

Se deberá capacitar al personal a fin de supervisar y garantizar que los procedimientos se apliquen correctamente.

- El personal que realice la elaboración de alimentos deberá usar los elementos de protección personal: Barbijos, cofia y/o cabello prolijo y recogido, ropa y/o uniforme reglamentario.

Los elementos de protección personal deberán cumplir con lo exigido dentro del Código Alimentario Argentino, además, deberán dar cumplimiento a las indicaciones respecto al descarte de los mismos.

- El personal no deberá trabajar con la ropa que trae de la calle debe contar con uniforme exclusivamente destinado para el trabajo.
- Los tapabocas (cubre boca, nariz y mentón) deberán ser utilizados para ir y volver del trabajo.
- La zona de lavado de manos y utensilios deberá contar con cantidades suficientes de jabón desinfectante y papel.

Procedimiento de limpieza húmeda

- Limpiar las superficies y los objetos que se usan con frecuencia.
- Se recomienda la limpieza húmeda frecuente de objetos y superficies, utilizando rociador o toallitas con productos de limpieza tales como alcohol al 70%, lavandina, etc.
- Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, cajas registradoras, mostradores, heladeras, etc.
- El lavado de pisos y paredes se puede complementar con lavandina diluida.

Correcto procedimiento de limpieza húmeda

La forma sugerida es siempre la 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 limpia, escurrir y friccionar sobre las superficies, luego dejar secar.



Correcto procedimiento de desinfección de superficies

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza.

Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.

- ▶ El proceso es sencillo y económico ya que 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 10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.
- ▶ Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
- ▶ Dejar secar la superficie.
- ▶ El personal que realice la limpieza debe utilizar guantes adecuados para limpieza y desinfección.

Medidas Generales de Prevención

1. **Distanciamiento social**, mantene el distanciamiento de seguridad de 2 metros con respecto a otras personas y/o grupos familiares.
2. **Lavado de manos**, se deberá realizar higiene de manos frecuentemente. Se aconseja que el lavado de manos con abundante agua y jabón de forma periódica, y que sea de una duración de 40 segundos que incluya palmas, dorso de manos y muñecas.
3. **Constante higienización de manos** con alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o toallitas desinfectantes.
4. **Uso obligatorio de tapabocas** (deberá cubrir nariz, boca y mentón) – Dec. Municipal N° 614/2020.
5. **Limpiar y desinfecta los objetos que se usan con frecuencia** (lentes, anteojos de sol, teléfonos celulares, etc.)
6. **No generar contacto físico con otras personas** (saludos, abrazos, besos).
7. **Evitar compartir utensilios personales**, tazas, vasos, mate, etc. No

compartir equipos de mates, hacer uso de equipos autocebantes individuales y personalizados.

8. **No generar reuniones grupales, evite la aglomeración de personas.**
9. **Mantenerse en ambientes ventilados**, preferentemente espacios abiertos al aire libre.

En aquellos casos, que se trate de espacios cerrados, los establecimientos deben contar con ventilación natural, requiera la apertura inmediata de las todas las aberturas.

El uso del aire acondicionado, no se encuentra recomendado puesto que funciona recirculando el aire. En épocas de período invernal o de bajas temperaturas debe efectuarse la ventilación natural con regularidad para permitir el recambio de aire.

10. **Respetar los buenos hábitos de higiene personal**, mantener una adecuada higiene respiratoria, al toser o estornudar debe cubrirse la boca con el pliegue interno del codo, o con un pañuelo descartable.
11. **Evite tocarse los ojos, la nariz y boca** dado que estas son las vías de ingreso del virus al cuerpo.
12. **Evitar el contacto con personas que están cursando infecciones respiratorias.**
13. **Cumplir con las recomendaciones respecto a los residuos, disponerlos en los contenedores.**
14. **Las personas que presenten síntomas deberán limitarse a la circulación**, en ningún caso podrán circular aquellas personas que revisten la condición de caso sospechoso” ni la condición de caso confirmado de COVID-19.
15. **En caso de presentar síntomas, NO concurra a estos espacios, contáctate en forma inmediata con el sistema de salud** (Línea 148 en Provincia de Buenos Aires y quienes residan en el partido de San Isidro al 4512-3107 o 107) ante la presencia de fiebre o alguno de los síntomas de COVID-19.

Procedimiento de actuación ante casos de COVID-19

Los empleadores y/o responsables de los establecimientos y/o comercios, los prestadores de servicios públicos y/o de cualquier tipo, que se encuentren desarrollando actividades o prestando servicio en el marco de las excepciones a la medida del distanciamiento social, preventivo y obligatorio, **deberán proceder conforme al documento “Procedimiento de Actuación ante emergencia sanitaria COVID-19 para actividades dentro del partido de San Isidro”**, que contempla:

- *Actuación respecto a personas ajenas al establecimiento.*
- *Actuación ante síntomas compatibles con COVID-19.*
- *Actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “caso sospechoso” o posean confirmación médica de haber contraído COVID-19.*

Con respecto a este último, se deberá dar aviso inmediato y formal a la Autoridad Sanitaria del Municipio de San Isidro.

TELÉFONOS DE EMERGENCIA MÉDICA

Autoridad sanitaria en el Municipio de San Isidro

107

4512-3107

SALUD PÚBLICA - EPIDEMIOLOGÍA

epidemiologia@sanisidro.gov.ar

Se deberá indicar MOTIVO/CASO junto con la DIRECCIÓN del establecimiento y el NOMBRE/RAZÓN SOCIAL.

Detallar dentro del e-mail:

- Nómina de personal (nombre y apellido, N° DNI, dirección, teléfono de contacto).
- Certificado de desinfección del establecimiento.

Cartelería obligatoria de uso de tapabocas y distanciamiento social

- Mediante el Decreto Municipal N° 614/2020 se establece el uso obligatorio de los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar y/o permanecer en el establecimiento.

POR DECRETO MUNICIPAL N° 614

SE DEBE INGRESAR CON UN ELEMENTO DE PROTECCIÓN DE NARIZ, BOCA Y MENTÓN.



TAPABOCAS

PARA INGRESAR EN ESTE LUGAR HABILITADO:



Usá siempre el **tapaboca**



Usá **alcohol en gel**



Guardá la distancia de al menos **dos metros**

ENTRE TODOS VAMOS A SEGUIR DISMINUYENDO EL CORONAVIRUS



SI SAN ISIDRO | MUNICIPIO

SI SAN ISIDRO | MUNICIPIO

Cartelería Procedimiento de 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.

PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MANOS

Usando jabón (duración mínima 40 segundos)

Información de la OMS



Cartelería Procedimiento de lavado de manos con alcohol en gel

- Para aquellos supuestos en que la tarea y/o actividad desempeñada no permita el lavado frecuente de manos, deberá realizarse limpieza en seco de las mismas con alcohol en gel y/o alcohol al 70%.
- 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.

PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MANOS

Usando Alcohol en gel (duración mínima 20 segundos)

Información de la OMS



1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, apriéndolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Una vez secas, sus manos son seguras.

SI

SAN ISIDRO | MUNICIPIO