

Medidas que se aplican en las tres fases:

Higiene y Prevención. Medidas Generales.

- Uso obligatorio del nasobuco para todas las actividades, en lugares públicos y donde haya concentraciones de personas, a excepción de los turistas dentro de los hoteles.
- En los locales de reunión, definir el cupo máximo de personas que podrán entrar, cumpliendo el distanciamiento físico.
- Aplicar de manera obligatoria la desinfección de las manos con hipoclorito de sodio al 0,1% o solución Hidroalcoholica al 70% a la entrada de las instituciones y la desinfección sistemática de las superficies con hipoclorito de sodio al 0,5% o solución Hidroalcoholica al 70%.
- Mantener pasos podálicos en las condiciones higiénicas adecuadas y embebidos en Hipoclorito al 0,5% a la entrada de áreas comunes. Anexo 1.
- Garantizar la protección con medios de seguridad de trabajadores expuestos al contagio en áreas de riesgo.
- Garantizar la disponibilidad de contenedores rígidos de basura con bolsa de plástico y tapa en todas las áreas, donde estén definidos su uso, evitando el contacto directo con estos. Garantizar una correcta disposición final para evitar la acumulación de los mismos.

- Reducir al 50% la capacidad máxima en los ascensores, así como mantener la higiene en su interior, realizando la limpieza con agua y detergente, incluyendo las puertas y botones de funcionamiento. Se deben desinfectar al menos una vez al día, utilizando solución de hipoclorito al 0.5% ó alcohol al 70 %.
- Garantizar por el personal de limpieza el uso de guantes y el empleo de sustancias desinfectantes.
- Mantener de manera priorizada la atención a grupos vulnerables.

Medidas en la nueva normalidad.

- Uso obligatorio del nasobuco en espacios cerrados (escuelas, centros de trabajo, servicios de salud, religiosos, centros de elaboración y expendio de alimentos, entre otros) y en lugares públicos donde haya concentración de personas. No es obligatorio el uso del nasobuco por los turistas dentro de los hoteles. Anexo 2
- Cumplir con el distanciamiento físico al menos de un metro en correspondencia con las posibilidades de cada lugar. Anexo 3
- Aplicar de manera obligatoria la desinfección de las manos con hipoclorito de sodio al 0,1 % o solución hidroalcohólica al 70 % a la entrada de las instituciones y la desinfección sistemática de las superficies con

hipoclorito de sodio al 0,5 % o solución hidroalcohólica al 70 %. Anexo 4

- Garantizar la protección con medios de seguridad de trabajadores expuestos al contagio en áreas de riesgo. Anexo 5.
- Implementar la Legislación Jurídica actualizada para las actividades de salud escolar, ocupacional y comunal.
- Fortalecimiento de la Inspección Sanitaria Estatal.

Salud Escolar.

- No permitir la entrada de personal ajeno a los centros.
- No deben realizar actividades grupales como actos culturales y matutinos.
- Mantener las ventanas de las aulas y los locales abiertas, garantizando ventilación cruzada.
- Garantizar las condiciones necesarias para el lavado de manos (lavamanos, agua), sustancias deterativas y desinfectantes en las escuelas y círculos infantiles, la que se realizará con hipoclorito de sodio al 0.1% o solución hidroalcohólica al 70%, debe estar ubicada en la entrada de los centros, baños sanitarios y comedor.
- La desinfección de superficie con hipoclorito de sodio al 0,5%, debe realizarse a toda superficie (juguetes, mesas escolares y docente, medios de enseñanza, barandas de escaleras y picaporte), la frecuencia debe ser en varios momentos durante el horario docente de la mañana y tarde.

- Realizar la limpieza de los centros escolares con agua, sustancias deterativas y desinfectantes al menos una vez al día.
- Garantizar el distanciamiento en centros internos, de forma particular en albergues y comedores.
- En los hogares de niños sin amparo familiar utilizar todos los espacios del hogar para ubicar las camas y disminuir el hacinamiento en los dormitorios.
- En los círculos y jardines infantiles no se permitirá la entrada de los padres.
- En los Círculos Infantiles en el proceso de sueño no se usa el nasobuco de los niños, cumpliéndose el distanciamiento de un metro entre los catres y los niños se colocan alternando en la ubicación de la cabeza y pie, entre uno y otro catre.
- Asegurar el cumplimiento de las medidas de distanciamiento social dentro y fuera de las aulas. (organizar las instituciones educativas y el trabajo con los docentes por grados, ciclos, áreas y asignaturas, horarios escalonados de recreo para el almuerzo y la salida evitando las actividades que propicien aglomeración).
- Los procesos de alimentos debe ser escalonados y mantener el distanciamiento en las mesas.

Salud Ocupacional.

- Cada centro debe contar con el plan de acción para el enfrentamiento al Coronavirus con las acciones específicas de acuerdo a sus características.
- El trabajador firmará un consentimiento informado de no trabajar con síntomas respiratorios, u otros sugestivos de COVID-19, ni con nexos epidemiológicos y la responsabilidad legal de su incumplimiento.
- Se incorporará paulatinamente el uso de escáner de temperatura en los centros laborales y dispensadores.
- La administración de cada centro será responsable de:
 - Comunicar a las autoridades de salud la existencia de trabajadores sospechosos o contactos de casos positivos.
 - Disponer los especialistas de seguridad y salud o personal capacitado al respecto para participar en la identificación de trabajadores vulnerables, los riesgos y la vigilancia activa, incluyendo las acciones de prevención y de seguridad y salud.
 - Disponibilidad de los insumos para el lavado y desinfección de manos y superficies, así como de otras labores de higiene durante la jornada laboral. (agua, jabón, hipoclorito de sodio o alcohol al 70% y útiles de limpieza)

- La distribución de los equipos de protección que se requieran. (Ej: Guantes, Botas, Divisores de Cristal o Acrílicos, etc.)
- Uso correcto del nasobuco dentro del mismo tanto de los trabajadores, clientes como visitantes, así como de otros equipos de protección requeridos.
- Se garantizará el distanciamiento en los puestos de trabajo, la reorganización de tareas y espacios, no se permitirá entrecruzamiento entre los cambios de turnos de trabajo y se garantizará que se cumplan las medidas de distanciamiento social en los horarios de descanso.
- Asegurar los medios para el servicio de saneamiento, segregación y eliminación de desechos. (Contenedores rígidos de basura con bolsas de plástico en todas las áreas y una correcta segregación de desechos (vasos desechables, toallas desechables, entre otras)
- Se disminuirán tanto como sea posible la realización de reuniones presenciales, así como el número de participantes.
- Las recepcionistas usarán con carácter obligatorio el nasobuco y exigirán la distancia con los clientes.
- El personal de oficinas evitará el intercambio de artículos como bolígrafos, lápices, marcadores, CD, memorias entre otras.
- En el Sistema de Atención a la Familia mantener el servicio a domicilio para los censados vulnerables.

- **Los Servicios personalizados en oficinas de tramites** (Oficinas de carnet de identidad, servicios jurídicos, agencias de viaje, bancos, oficodas, cualquier otro trabajador de oficina que intercambie con público)
 - Se establece en todos los locales que atienden público, medios para facilitar una distancia social de al menos un metro (señalización de distancias, recomendación de itinerarios en espacios cerrados, barreras protectoras, accesos escalonados en otros) y siempre que sea posible para evitar aglomeraciones.
 - Extremar las medidas de distanciamiento físico. Trabajar por turnos y de forma escalonada,
 - Realizar la desinfección de las manos y las superficies de trabajo después de cada cliente y al finalizar la jornada laboral.

- **Servicios personalizados de belleza** (Manicure, Peluquero, Barbero, Masajista)
 - Extremar las medidas de distanciamiento físico. Trabajar por turnos y de forma escalonada, siempre que sea posible para evitar aglomeraciones y cumplir con el distanciamiento de al menos 1 metro. Mantener en el salón solamente a los clientes que están siendo atendidos.
 - Se utilizarán para asistir a estos servicios el nasobuco que utilice el pabellón auricular como soporte y no sea anudado en la parte posterior de la cabeza.

- El trabajador mantendrá el nasobuco durante toda la jornada laboral.
 - Se exonera del uso del Nasobuco al cliente que está siendo sometido a masaje facial.
 - Realizar la desinfección de las manos y las superficies de trabajo después de cada cliente y al finalizar la jornada laboral.
- **En la transportación pública (ómnibus, microbús)**
 - No se permitirá fumar o comer, dentro de vehículos.
 - Uso obligatorio y correcto del nasobuco por parte del conductor y los pasajeros.
 - Los transportistas realizarán el lavado de las manos antes de abordar el ómnibus y al concluir cada recorrido.
 - Los choferes de ómnibus urbanos y gacelas durante los recorridos procederán a realizar la desinfección de las manos con hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70%, después del cobro a los pasajeros en cada parada.
 - Los choferes de ómnibus interprovinciales durante los recorridos procederán a realizar la desinfección de las manos con hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70%, cada vez que bajan del ómnibus y le exigirán a los pasajeros se realicen desinfección de las manos, antes de subir al ómnibus.
 - Al final de cada recorrido y de cada jornada de trabajo, en el transporte estatal (guaguas, taxis, gacelas, etc.) es obligatorio realizar desinfección de todas las áreas de

contacto (tubos, manillas, agarraderas, pasamanos, ventanas y asientos etc.).

- La base de ómnibus designará un área para la limpieza y desinfección del transporte con sustancias desinfectantes (Hipoclorito al 0,1% y al 0.5% o alcohol al 70%).
- Los transportistas velarán porque los pasajeros mantengan las ventanas del ómnibus abiertas durante el viaje.
- Los desechos que se generen en los ómnibus interprovinciales se dispondrán en una bolsa de basura la que se rociará en su interior con hipoclorito de sodio al 0.5%, hasta su disposición final.
- El personal de limpieza de los ómnibus utilizará equipo de protección personal que incluya nasobuco, guantes de hule y botas.
- Los choferes de carros ligeros y particulares que brindan servicios públicos deben garantizar su desinfección personal, y exigir que el cliente antes de abordar el vehículo se realice la desinfección de las manos. Después de cada recorrido se realizará desinfección concurrente de las áreas de contactos.

- **Para las actividades de que involucren Cocina, Comedor, Servicios Gastronómicos en Restaurantes y Cafeterías, Bares y recreación, así como los elaboradores vendedores de alimentos, incluyendo los TCP.**

- Uso permanente del nasobuco.
- Evitar abrazos, besos o estrechar las manos, así como no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Garantizar el funcionamiento de los lavamanos, en los servicios sanitarios y en las áreas de elaboración de los alimentos, con agua corriente y jabón para garantizar el lavado frecuente de las manos y solución hidroalcohólica al 70% o de hipoclorito de sodio a 0.1%.
- Los manipuladores realizarán el lavado de las manos al llegar al establecimiento, cada vez que se utilice el servicio sanitario, antes y después de ingerir alimento, fumar, toser o estornudar.
- Realizar el lavado y desinfección de las frutas y vegetales que se consumen crudos durante 3 minutos a una concentración con solución clorada de 25 ppm (25 mg/l.), posteriormente enjuagar con agua potable.
- Se prohíbe la venta de alimentos en pomos plásticos desechables.
- Utilizar pinzas, útiles de servir y guantes para manipular alimentos de riesgo, listos para el consumo.
- No hablar, toser ni estornudar encima de los alimentos.

- Cocinar los alimentos por encima de los 70 grados Celsius.
- Extremar las medidas de protección de los alimentos, con uso de tapas, nylon retráctil u otros medios.
- Lavar y desinfectar la vajilla, donde sea posible utilizar temperaturas superiores de 60 grados Celsius, en su defecto utilizar los tres pasos. (Tener al menos 3 depósitos, uno de agua con sustancias deterativas, otro para enjuague, arrastre y el último con solución de hipoclorito de sodio al 0.5 % para la desinfección final
- Los manteles, servilletas, deben lavarse y desinfectarse después de su uso, se puede emplear el planchado de los mismos, estos podrán ser podrá ser sustituidos por doilers resistentes a las sustancias desinfectantes.
- En los servicios de buffet se debe limitar la manipulación directa de alimentos y utensilios por parte de los clientes y cambiarlos frecuentemente o utilizar material desechable. Para el manipulador es obligatorio el uso de nasobuco y la desinfección frecuentes de las manos, además cumplir con el distanciamiento entre las personas.
- Los servicios gastronómicos en restaurantes y cafeterías que se prestan en salones, canchas y mostradores de la unidad, se garantizará el distanciamiento físico; potenciando el servicio en la modalidad de reservaciones

y las comidas de línea económica para llevar y a domicilio.

- Los Trabajadores por Cuenta Propia de las actividades que requieren Licencia Sanitaria para la elaboración de alimentos y para la actividad de cuidador de niños se rigen por las medidas afines a sus modalidades.

Inspección Sanitaria Estatal (I.S.E)

En el ejercicio de la Inspección Sanitaria Estatal o con motivo de detectarse una infracción sanitaria, las autoridades facultadas procederán a aplicar la legislación vigente.

- Identificar y estratificar el universo de riesgo que no se encuentra dentro del plan de inspección de la ISE para evaluación y control (ej: Casas de Renta, Salón de belleza, Gimnasios, SPA, y otros).
- Exigir a los arrendatarios de las Casas de Rentas la disponibilidad de las sustancias para la desinfección de manos y superficies.
- La I.S.E. actuará frente a las violaciones de los protocolos establecidos para la vigilancia y seguimiento de los ingresos domiciliarios. **Anexo 9**
- Incrementar la exigencia sanitaria en las acciones de la I.S.E. en instituciones de salud, centros escolares y de trabajo y otros que se encuentren en eventos epidemiológicos.

- Fortalecer el rigor técnico de la I.S.E. en instituciones sociales, Centro de alimentación colectiva y sistema de atención a la familia (S.A.F.)
- Mantener el proceso de capacitación continua al cuerpo de Inspectores de la I.S.E.
- La I.S.E. realizará la certificación del cumplimiento de las medidas adoptadas en los puntos de embarque, entidades estatales.
- Realizar la Inspección Sanitaria Estatal (ISE) a centros laborales, escolares, manzanas y TCP colindantes donde se encuentren controles de foco y eventos epidemiológicos, caracterizándolos y realizando por diligencias de inspección el cumplimiento de las medidas de protección y contención.
- Actualización de la Ficha Sanitaria por tipo de higiene donde se evalúe el cuadro higiénico de cada entidad.
- Actualizar disposiciones legales que respondan a la situación higiénica epidemiológica actual en las cuales se establezcan las violaciones, en materia de bioseguridad, inocuidad de los alimentos y ordenamiento ambiental y medidas aplicadas con su cuantía.
- Proponer incorporar en la política de contravención todas aquellas violaciones que favorezcan la aparición de eventos higiénicos epidemiológicos como:

1. Dificulte en cualquier medida el cumplimiento de las normas de bioseguridad en instituciones de salud y otras. **Cuantía de 600 a 1000 pesos.**
2. No uso de los medios de protección personal según el riesgo expuesto. **Cuantía de 600 a 1000 pesos**
3. No cumplimiento de las medidas y protocolos establecidos para la prevención de eventos higiénicos epidemiológicos. **Cuantía de 600 a 1000 pesos.**